

cadernos

# IHU

em **formação**

ano X nº 47 2014

ISSN 1807-7862



# ALIMENTO E NUTRIÇÃO

NO CONTEXTO  
DOS OBJETIVOS DE  
DESENVOLVIMENTO  
DO MILÊNIO

INSTITUTO  
HUMANITAS  
UNISINOS



JESUITAS BRASIL

**UNISINOS**  
Somos infinitas possibilidades

**Cadernos IHU em formação** é uma publicação em formato digital que oferece edições monotemáticas, com debates de problemáticas atuais através da colaboração de especialistas de diversas áreas. Este caderno busca reunir entrevistas e artigos produzidos na **Revista IHU On-Line**, no **Notícias do Dia** do IHU, nos **Cadernos IHU ideias**, além de colaborações inéditas.

# Cadernos IHU em formação

Alimento e Nutrição no contexto dos  
Objetivos de Desenvolvimento do Milênio

**Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS**

*Reitor*

Marcelo Fernandes Aquino, SJ

*Vice-reitor*

José Ivo Follmann, SJ

**Instituto Humanitas Unisinos - IHU**

*Diretor*

Inácio Neutzling, SJ

*Gerente administrativo*

Jacinto Schneider

**Cadernos IHU em formação**

Ano 10 - N° 47 - 2014

ISSN 1807-7862

*Editor*

Prof. Dr. Inácio Neutzling - Unisinos

*Conselho editorial*

Profª. Dra. Cleusa Maria Andreatta - Unisinos

Prof. MS Gilberto Antônio Faggion - Unisinos

Prof. MS Lucas Henrique da Luz - Unisinos

Profª. Dra. Marilene Maia - Unisinos

Dra. Susana Rocca - Unisinos

*Conselho científico*

Prof. Dr. Celso Cândido de Azambuja - Unisinos - Doutor em Psicologia

Prof. Dr. Gilberto Vasconcellos - UFJF - Doutor em Sociologia

Profª. Dra. Maria Victoria Benevides - USP - Doutora em Ciências Sociais

Prof. Dr. Mário Maestri - UPF - Doutor em História

Prof. Dr. Marcial Murciano - UAB - Doutor em Comunicação

Prof. Dr. Márcio Poelmann - Unicamp - Doutor em Economia

Prof. Dr. Pedrinho Guareschi - PUCRS - Doutor em Psicologia Social e Comunicação

*Responsável técnico*

Caio Fernando Flores Coelho

*Revisão*

Carla Bigliardi

*Projeto gráfico e editoração*

Rafael Tarcisio Forneck

Cadernos IHU em formação / Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Instituto Humanitas Unisinos. – Ano 1, n. 1 (2005)-.- São Leopoldo: Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2005- .

v.

Irregular, 2005-2012 ;Semestral, 2013-.

Publicado também em forma impressa, 2005-2008.

Publicado exclusivamente on-line (desde 2009): <<http://www.ihu.unisinos.br/cadernos-ihu-em-formacao>>.

Descrição baseada em: Ano1, n. 1 (2005); última edição consultada: Ano 9, n. 45 (2013).

ISSN 1807-7862

1. Sociologia. 2. Religião. 3. Ética. I. Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Instituto Humanitas Unisinos.

CDU 316

2

17

Bibliotecária responsável: Carla Maria Goulart de Moraes - CRB 10/1252

Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*Instituto Humanitas Unisinos*

Av. Unisinos, 950, 93022-000 São Leopoldo RS Brasil

Tel.: 51.35908223 - Fax: 51.35908467

[www.ihu.unisinos.br](http://www.ihu.unisinos.br)

## Sumário

<b>Apresentação:</b> Sobre o XV Simpósio Internacional IHU.....	10
Vídeos das palestras.....	11
Cida & Adão: jogo sobre a importância da alimentação e nutrição.....	12
<b>Parte 1: Entrevistas realizadas para o XV Simpósio Internacional IHU</b>	
Eliminar a fome requer inteligência e ética. <i>Entrevista especial com José Esquinas-Alcázar.....</i>	15
“O mundo não é um sistema de vasos comunicantes”. <i>Entrevista especial com Walter Belik. ....</i>	21
Um sistema alimentar que produz famintos e obesos. <i>Entrevista especial com Esther Vivas.....</i>	26
A desnutrição invisibilizada. <i>Entrevista especial com Maria Emília Lisboa Pacheco.....</i>	30
Superar a mercantilização para garantir segurança alimentar adequada e saudável. <i>Entrevista especial com Francisco Menezes.....</i>	35
O Brasil segundo a FAO - Para além dos objetivos do milênio. <i>Entrevista especial com Alan Bojanic.....</i>	38
O ato de comer enquanto prática política. <i>Entrevista especial com Renata Menasche.....</i>	41
A <i>lightização</i> da existência humana. <i>Entrevista especial com Ligia Amparo da Silva Santos.....</i>	44
"O carrinho de compras deve ser transformado em carro de combate". <i>Entrevista especial com José Esquinas Alcázar.....</i>	47
A árdua tarefa de medir o desperdício. <i>Entrevista especial com Walter Belik.....</i>	50
"Jogamos fora 30% dos alimentos que compramos, metade sem nem abrir o pacote". <i>Entrevista especial com José Esquinas-Alcázar.....</i>	54
"O meu desperdício é a privação do consumo do outro". <i>Entrevista especial com Altivo de Almeida Cunha.....</i>	57
Por uma alimentação sustentável e ecologicamente correta. <i>Entrevista especial com Paulo Waquil.....</i>	62
A potente mensagem contra o desperdício. <i>Entrevista especial com Alfons López.....</i>	68

Redução do desperdício é trabalho para toda a sociedade. <i>Entrevista especial com Celso Luiz Moretti</i> .....	71
É preciso elevar as motivações políticas e econômicas. <i>Entrevista especial com Patrícia Barbieri</i> .....	74
Dos ultraprocessados aos alimentos: resgatando a boa nutrição? <i>Entrevista especial com Signorá Konrad</i> .....	77
Acordo para redução de sódio nos produtos industrializados não é eficiente. <i>Entrevista especial com Ana Paula Bortoletto</i> .....	81
Transgênicos e Agrotóxicos. Tudo a ver? <i>Entrevista especial com Alan Tygel</i> .....	84
Para além dos dados. Observatórios de Segurança Alimentar no Brasil e em Cabo Verde. <i>Entrevista especial com Rumi Regina Kubo</i> .....	88
Acesso à alimentação é uma questão de direito humano, e não só de política pública. <i>Entrevista especial com Paulo Leivas</i> .....	91
Desnutrição: um problema de saúde pública. <i>Entrevista especial com Maria Luiza Garnelo Pereira</i> .....	93
“65% a 75% do volume global de alimentos que nós consumimos têm origem na agricultura familiar”. <i>Entrevista especial com Newton Narciso Gomes Junior</i> .....	95
“O meu desperdício é a privação do consumo do outro”. <i>Entrevista especial com Altivo de Almeida Cunha</i> .....	101
A conta ambiental e econômica do desperdício. <i>Entrevista especial com Paulo Waquil</i> .....	106
"É preciso outro modelo de desenvolvimento". <i>Entrevista especial com Maria Emília Lisboa Pacheco</i> .....	112
Combate à fome precisa de transformações estruturais. <i>Entrevista especial com Francisco Menezes</i> .....	116
11,5 milhões de brasileiros passam fome. <i>Entrevista especial com Francisco Menezes</i> .....	118
Combate à fome: o desafio de equacionar problemas estruturais. <i>Entrevista especial com Dom Mauro Morelli</i> .....	120
<b>Parte 2: Artigos e entrevistas relacionados ao tema do Simpósio</b>	
Realidade do Vale do Sinos: desafios para o alcance dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio - ODMs. <i>Artigo especial de Marilene Maia, Álvaro Klein Pereira da Silva, Átula Alexius e Thaís da Rosa Alves</i> .....	123
O desperdício nosso de cada dia. <i>Reportagem especial por Ricardo Machado, Luciano Gallas e Julian Kober</i> .....	129
Alimentos 0 km, além do marketing. <i>Artigo de Esther Vivas</i> .....	133

O Grande Irmão no supermercado. <i>Artigo de Esther Vivas</i> .....	134
Uma dieta globalizada. <i>Artigo de Esther Vivas</i> .....	137
Sem direito a comer. <i>Artigo de Esther Vivas</i> .....	138
Fome e direitos humanos. <i>Artigo de Jean Ziegler</i> .....	139
"É preciso um Nuremberg dos especuladores". <i>Entrevista com Jean Ziegler</i> .....	142
<b>Parte 3: Resumos de trabalhos apresentados</b>	
A contribuição das universidades na promoção do direito humano à alimentação adequada. <i>Ivete Maria Kreutz</i> .....	145
Direito humano à alimentação adequada, com segurança e soberania alimentar. <i>Ivete Maria Kreutz</i> .....	145
Segurança alimentar entre beneficiários do Programa Bolsa Família de Colombo – PR. <i>Flavia Monteiro, Daniela Ferron Carneiro, Suely Teresinha Schmidt</i> .....	145
Projeto Convênio de Cooperação Técnico Cultural entra a Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS. <i>Adriana Lockmann, Carolina Prates, Denise Dadalt, Maria Brito, Denize Ziegler, Denise Zaffari</i> .....	146
Sobrepeso e obesidade: dilemas do cotidiano brasileiro. <i>Irio Luiz Conti, Angelita Bazotti, Manuela Finokiet</i> .....	146
Plantas alimentícias não-convencionais, patrimônio alimentar esquecido. <i>Ana Alice Silveira Correa, Suely Sani Pereira Quinzani Vinícius Martini Capovilla</i> .....	146
Alimentação das crianças de centros municipais de educação infantil na perspectiva dos Grupos Alimentares <i>Renata Cordeiro Fernandes, Cristie Regine Klotz Zuffo, Denise Yukari Inoue, Cláudia Almeida</i> .....	147
Reflexiones sobre el derecho humano à la alimentación y las políticas públicas en Costa Rica. <i>Luis Fernando Fernández, Shirley Rodríguez González, Patricia Sedó Masís</i> .....	147
Estudo de uma experiência de política pública integrada de segurança alimentar e nutricional sustentável: educação, saúde e agricultura. <i>Márcia Helena Batista Corrêa da Costa, Cecília Ferreira de Aquino, Sandra Meire Guimarães, Fernanda Maria Francischetto Rocha, Tânia Cristina Garcia</i> .....	148
Aceitabilidade da alimentação escolar por adolescentes de escolas públicas. <i>Iasmíny Aparecida Bertolin, Emanuele de Araujo Valentim, Suely Teresinha Schmidt</i> .....	148
Observatório socioambiental em segurança alimentar e nutricional: análise dos indicadores de produção dos indicadores de produção de alimentos em nível municipal no Rio Grande do Sul. <i>Angélica Cristina da Siqueira, Daniela Garcez, Irio Conti, Tathiane Muriel Medeiros, Natany Schreiber, Rumi Regina Kubo, Gabriela Coelho-de-Souza</i> .....	149
Segurança alimentar e nutricional no meio rural do município de Gravataí: uma discussão sobre indicadores de diagnósticos locais e de nível municipal. <i>Tathiane Muriel Medeiros, Leonardo Xavier, Gabriela Coelho-de-Souza</i> .....	149
Práticas alimentares de crianças menores de 2 anos e a influência materna na formação dos hábitos alimentares. <i>Cristie Regine Klotz Zuffo, Cláudia Choma Bettega Almeida</i> .....	150

Feira Ecológica de PF - espaço e oportunidade de educação nutricional. <i>Cíntia Gris, Valéria Hartmann, Paula Santos, Ana Luisa Alves, Nair Luft, Lauro Foschiera</i> .....	150
Consumo alimentar de adolescentes em Colombo - PR. <i>Julliane Moreira Veloso Antoniacomi, Alexsandro Wosniak, Emanuele de Araújo Valentim, Suely Teresinha Schmidt</i> .....	150
Segurança alimentar e nutricional na Chapada dos Veadeiros: estudo de caso na região rural e urbana do município de Alto Paraíso de Goiás. <i>Livia Penna Firme Rodrigues, Gabriela Bielefeld Nardoto, Raissa Carvalho, Agatha Maciel</i> .....	151
Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental: identificação de condutas, para a otimização de processos em unidades de alimentação e nutrição. <i>Luciana Dias de Oliveira, Claudia Rossi Stern, Martine Elisabeth Kienzle</i> .....	151
Caracterização de cantinas de escolas públicas de Passo Fundo (RS): adequação à legislação. <i>Kelen Heinrich Schmidt, Joana Isaura März</i> .....	152
Misión Alimentación: a construção de uma política pública de soberania e segurança alimentar. <i>Aragon Érico Dasso Júnior, Cláucia Piccoli Faganello, Rodrigo Almeida Soares, Thaís Recoba Campodonico</i> .....	152
Os agricultores familiares e a alimentação escolar. <i>Regina Aparecida Leite de Camargo, João Paulo Galvão Travassos Souza, Denise Boito Pereira da Silva, José Giacomo Baccarin</i> .....	152
Programa de educação permanente para nutricionistas que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Rio Grande do Sul. <i>Ana Luiza Scarparo, Roberta Capalonga, Janaína Guimarães Venzke, Vanuska Lima da Silva e Luciana Dias de Oliveira</i> .....	152
Por uma perspectiva ecoteológica: a discussão sobre soberania e segurança alimentar. <i>Willian Kaizer de Oliveira</i> .....	153
PASEC - promovendo saúde na comunidade. <i>Luiz Fiorentin; Camila Hofmann; Gabriela Kunz Silveira; Denise Maria Schnorr</i> .....	153
Avaliação de fibra alimentar em produtos alimentícios enviados para análise no Instituto Adolfo Lutz - São Paulo - Brasil. <i>Maria Lima Garbelotti; Maria Auxiliadora de Brito Rodas; Jessica Veridiana Gonçalves Santiago; Luciana de Oliveira; Regina Sorrentino Minazzi-Rodrigues</i> .....	153
ObservaSinós e o monitoramento de políticas públicas no Vale do Rio dos Sinos no contexto dos ODMs e do alimento e nutrição. <i>Marilene Maia, Alvaro Klein Pereira da Silva, Átila Alexius, Thaís da Rosa Alves</i> .....	154
Avaliação do Programa de Bancos de Alimento na ótica da segurança alimentar e nutricional. <i>Luciene Burlandy Campos de Alcântara, Clarice Soares Carvalhosa, Maíra de Oliveira Chaudon, Ana Luiza Sant'Anna da Costa</i> .....	154

## Apresentação

### Sobre o XV Simpósio Internacional IHU

As civilizações e a rica diversidade cultural entre os povos atestam a centralidade do alimento e da nutrição para a realização das pessoas, das famílias e das nações. Alimento e nutrição são exigências inegociáveis da nossa vida no planeta, portanto um direito humano básico e determinante para tudo mais.

A garantia do alimento fundamenta a própria paz. Alimentar o corpo, a alma e o espírito, uma questão de cidadania planetária e razão primeira do progresso e do desenvolvimento.

Integrados na cadeia alimentar que constitui a riqueza e a originalidade do planeta em que fomos dados à luz, cabe-nos zelar e cuidar das fontes da vida e de sua sociobiodiversidade.

Para aprofundar essas questões, sobre a realidade brasileira, o Instituto Humanitas Unisinos - IHU e o Instituto Harpia Harpyia - INHAH propuseram a realização do *XV Simpósio Internacional IHU “Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio”*, de 05 a 08 de maio de 2014, com o objetivo principal de debater e indicar perspectivas para o direito ao alimento e à nutrição nas dimensões sociais, econômicas, ambientais, culturais e políticas no contexto brasileiro.

Cabe salientar que o Instituto Humanitas Unisinos - IHU tem como seu principal objetivo apontar novas questões e buscar respostas para os grandes desafios de nossa época, a partir da visão do humanismo social cristão, participando, ativa e ousadamente, do debate cultural em que se configura a sociedade do futuro. Na continuidade, o Instituto Harpia Harpyia comprometido com a preservação da cadeia alimentar, tem na sua centralidade o objetivo de fortalecer a democracia através da promoção do bem comum e direito humano básico, de assegurar ao ser humano o acesso ao alimento e à nutrição para uma vida saudável, pelo desenvolvimento local, integrado e sustentável que defenda, preserve, recupere e conserve o meio ambiente para a atual e futuras gerações.

A partir de apresentações de realidades regionais do território brasileiro propôs-se contextualizar os Objetivos do Milênio - ODMs, que foram estabelecidos por líderes mundiais no ano de 2000, buscando reduzir a pobreza extrema e a fome, garantir o acesso aos cuidados de saúde universais e educação, igualdade de gênero, reduzir a mortalidade materna e a infantil, garantir a

sustentabilidade ambiental, e estabelecer uma parceria mundial para o desenvolvimento, estabelecendo o cumprimento desses objetivos até o final do ano de 2015.

Apresentamos nesta edição dos **Cadernos IHU em formação** uma iniciativa que contou com a participação e generosidade de vários parceiros no processo de montagem deste *XV Simpósio Internacional IHU “Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio - ODMs”* para que nos proporcione avanços no diálogo para a superação da exclusão social, da degradação ambiental e dos males da fome em nosso país e no mundo.

#### Objetivo Geral do Simpósio

- Debater e indicar perspectivas para o direito ao alimento e à nutrição nas dimensões sociais, econômicas, ambientais, culturais e políticas no contexto brasileiro.

#### Objetivos Específicos do Simpósio

- Avaliar os cenários da alimentação e da nutrição, na perspectiva da sociobiodiversidade e dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio.
- Analisar a política de segurança alimentar e nutricional sustentável como eixo e diretriz determinante no processo de planejamento e desenvolvimento do país, bem como suas relações internacionais.
- Debater as políticas públicas, o protagonismo da família, da sociedade e do Estado na promoção, garantia e defesa do direito ao alimento e à nutrição no âmbito rural e urbano.
- Reconhecer o direito ao alimento e à nutrição como um direito humano determinante e imprescindível para o desenvolvimento do ser humano em todos os ciclos de vida, respeitando suas especificidades étnico-raciais.
- Discutir a produção, circulação e comercialização dos alimentos nos diferentes biomas e agroecossistemas visando o acesso, a escolha e o consumo de alimentos saudáveis, adequados e solidários.
- Identificar e analisar os processos de educação alimentar e nutricional em diferentes espaços, culturas e mídias.
- Apresentar e problematizar pesquisas, produção de conhecimentos e tecnologias em relação à alimentação e à nutrição e sua aplicação numa perspectiva ética, solidária e sustentável.

- Dar visibilidade às experiências nas áreas de alimentação e nutrição, promovendo o diálogo e articulação entre os seus agentes.

## Links de Vídeos das palestras do XV Simpósio Internacional IHU

Conferência da Profa. Dra. Tânia Bacelar de Araújo no XV Simpósio Internacional IHU:  
[Desenvolvimento à luz da sociobiodiversidade para superação da miséria e dos males da fome](#)

Conferência de Dom Mauro Morelli no XV Simpósio Internacional IHU:  
[Atualidade do testemunho e da profecia de Josué de Castro](#)

Conferência de Profa. Dra. Noemia Perli Goldraich e Prof. Dr. Valdely Ferreira Kinupp no XV Simpósio Internacional IHU:  
[Pesquisa e construção do conhecimento em relação à alimentação e à nutrição e sua aplicação numa perspectiva ética, solidária e sustentável](#)

Conferência de Prof. Dr. Walter Belik no XV Simpósio Internacional IHU:  
[Cenário Nacional da alimentação e nutrição na perspectiva dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio - ODMs](#)

Painel de Dr. Paulo Leivas no XV Simpósio Internacional IHU:  
[Direito Humano ao alimento e à nutrição: fundamento da democracia brasileira](#)

Painel de Dr. Dr. Marcelo de Oliveira Milagres no XV Simpósio Internacional IHU:  
[Direito Humano ao alimento e à nutrição: fundamento da democracia brasileira](#)

Conferência de - Prof. Dr. José Esquinas-Alcázar no XV Simpósio Internacional IHU  
[Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio](#)

Mesa redonda com Prof. Dr. José Esquinas Alcázar e Bel. Maria Augusta Henriques no XV Simpósio Internacional IHU:  
[Sociobiodiversidade: A riqueza planetária para a Segurança alimentar e nutricional](#)

Vídeo-resumo do IHU ideias com Profa. Dra. Signorá Konrad em preparação ao Simpósio  
[Dos Ultra processados aos Alimentos: resgatando a boa Nutrição?](#)

[Entrevista com Dom Mauro Morelli durante o XV Simpósio Internacional IHU](#)

[Entrevista com Dom Mauro e Marilene Maia durante o XV Simpósio Internacional IHU](#)

Aula inaugural com Profa. Dra. Gleny Terezinha Duro Guimarães dos Cursos de Nutrição e Serviço Social da Unisinos 2014/1:  
[Segurança Alimentar, Políticas Sociais e Interdisciplinaridade](#)

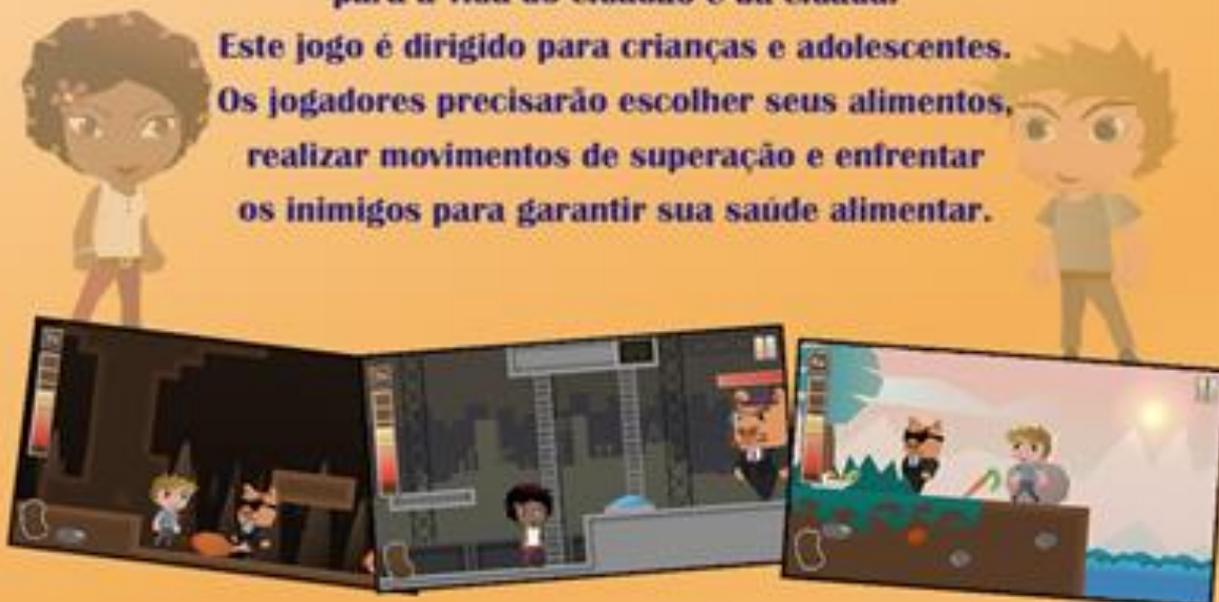
## Cida & Adão

Jogo sobre a importância da alimentação e nutrição  
(Para acessar, clique na imagem abaixo):

# Cida & Adão

Através do jogo Cida&Adão é possível analisar a importância do alimento e da nutrição, condição fundamental para a vida do cidadão e da cidadã.

Este jogo é dirigido para crianças e adolescentes. Os jogadores precisarão escolher seus alimentos, realizar movimentos de superação e enfrentar os inimigos para garantir sua saúde alimentar.



O Observajogos se constitui como uma estratégia de apresentar indicadores e promover a reflexão e o debate sobre a realidade da região, desenvolvendo jogos para explicitar dados de forma atrativa e divertida.

Download



Versão para Windows  
[www.bit.ly/cidaeadao](http://www.bit.ly/cidaeadao)

## Parte 1

Entrevistas realizadas para o  
XV Simpósio Internacional IHU

## Eliminar a fome requer inteligência e ética

*Entrevista especial com José Esquinas-Alcázar*

"A crise alimentar provocou, em 2008, revoltas em mais de 50 países. Hoje, o aumento nos preços dos alimentos está novamente contribuindo para a instabilidade política no mundo", enfatiza José Esquinas-Alcázar.

*Por: Luciano Gallas / Tradução: André Langer.*

"A fome e a pobreza são o caldo de cultivo no qual crescem problemas que tanto preocupam o Ocidente, como a migração ilegal e a violência internacional. Quando, em consequência da fome e da pobreza, o valor da vida humana em muitos países pobres é quase desprezível e quando o risco de embarcar num barco é menor que o de ficar em casa, a decisão está tomada", destaca o professor José Esquinas-Alcázar. "A FAO anunciou, em 2007, que o aumento dos preços de alimentos poderia levar a um aumento nos conflitos globais. De fato, a crise alimentar provocou, somente em 2008, revoltas em mais de 50 países e a consequente queda de vários governos. Hoje, o aumento nos preços dos alimentos está novamente contribuindo para a instabilidade política em diferentes partes do mundo", complementa.

O pesquisador lembra que mesmo o Fórum Econômico Mundial de Davos incluiu há alguns anos a insegurança alimentar entre os riscos mais graves à humanidade, pois não afeta mais apenas aqueles que sofrem diretamente com o flagelo da fome. Por estarmos em um mundo interconectado pela informação e pela tecnologia, em que o capital e a divisão do trabalho se organizam em escala global, no qual somos todos interdependentes um dos outros e dependentes da natureza, a segurança alimentar se torna um dos principais pilares da paz e da segurança mundial. "Nossos destinos estão unidos, e o destino é comum: ou nos salvamos todos ou podemos perecer juntos. O que no passado não soubemos fazer ou queríamos fazer movidos pela caridade ou pela solidariedade, hoje teremos que fazer, mesmo que seja por egoísmo inteligente", frisa ele na entrevista a seguir, concedida por e-mail à **IHU On-Line**.

**Jose Esquinas-Alcázar** é doutor em Engenharia Agrônoma pela Universidade Politécnica de

Madri, na Espanha, além de mestre em Horticultura e doutor em Genética pela Universidade da Califórnia, Estados Unidos. Trabalhou na Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO por 30 anos, lidando com temas como recursos genéticos, biodiversidade agrícola, cooperação internacional, ética na alimentação e agricultura. Atualmente é professor titular da Universidade Politécnica de Madri e diretor da Cátedra de Estudos sobre a Fome e a Pobreza - CEHAP da Universidade de Córdoba, Espanha.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Por que ainda morrem 40 mil pessoas por dia no mundo em consequência da fome? Não produzimos uma quantidade suficiente para alimentar a população mundial ou é a distribuição de alimentos que é feita de maneira desequilibrada?**

**José Esquinas-Alcázar** - O que realmente é paradoxal e indignante é que a fome não é consequência, como acreditam muitos, da falta de alimentos. Hoje, segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO, há alimentos no mundo para alimentar folgadoamente a população mundial. Os alimentos estão no mercado internacional, mas não chegam às mesas nem às bocas dos que têm fome. Em outras palavras, o problema não é a produção de alimentos, mas o acesso aos mesmos. O problema é, essencialmente, de índole política. Isto foi reconhecido explicitamente há mais de 50 anos por um grande presidente dos Estados Unidos. Em 1963, John F. Kennedy, em seu discurso no primeiro Congresso Mundial de Alimentos, disse: "Em nossa geração temos os meios e a capacidade de eliminar a fome da face da Terra. Precisamos, para tanto, apenas de vontade política". Se há 50 anos já existiam os meios e a capacidade para acabar com a fome, imagine hoje! No entanto, continua faltando vontade política para isso.

**Os dados falam:**

No mesmo dia em que morrem de fome 40.000 pessoas, por exemplo, o mundo gasta quatro bilhões de dólares em armamentos, ou seja, 100.000 dólares por morto, o que teria permitido alimentar o morto, ao preço dos alimentos nos países em que morrem, durante mais de 100 anos. Em 1953, outro grande presidente norte-americano, Dwight D. Eisenhower, em seu discurso “Oportunidades para a paz”, denunciava: “Cada fuzil fabricado, cada barco de guerra construído, cada bomba que se joga, significam, em última instância, um roubo daqueles que têm fome e não têm comida”.

Observemos também como se encontraram rapidamente fundos ingentes para que os bancos pudessem fazer frente à atual crise financeira. 2% dos fundos empregados desde 2010 no mundo, para salvar bancos, teriam bastado para resolver o problema da fome no mundo.

O orçamento ordinário da FAO, a Organização das Nações Unidas cujo objetivo principal é acabar com a fome no mundo, para dois anos é o equivalente ao que dois países desenvolvidos gastam com comida para cachorros e gatos em uma semana. O orçamento ordinário da FAO de 10 anos é o equivalente ao que o mundo gasta em armamentos em apenas um dia.

Observe a energia, decisão e eficácia com que a humanidade e, sobretudo, os países desenvolvidos enfrentaram recentemente pandemias muito menos mortais que a fome, mas contagiosas, como a gripe aviária, a febre suína ou, mais recentemente, a gripe A. No entanto, o número de mortos pela gripe A, no mundo, durante estes anos foi da ordem de 17.000 pessoas; menos da metade dos que morrem em um só dia de fome.

Embora seja verdade que a fome não é contagiosa, ela é sumamente perigosa. A fome constitui uma bomba-relógio, que pode explodir a qualquer momento e não podemos permitir-nos a miopia política de ignorar isso.

**IHU On-Line - Que estratégias de cooperação e ética podem ser desenvolvidas para eliminar a fome?**

**José Esquinas-Alcázar** - As estratégias aplicadas no século passado baseadas nas receitas únicas, no produtivismo, no mercado mundial e na padronização demonstraram sua falta de eficácia. Permita-me desenvolver alguns pontos para um novo enfoque, baseado na experiência e na ética:

**1) Não existem soluções únicas, nem receitas universais**

A situação de cada país, considerando sua história e cultura, suas condições edafoclimáticas [relacionadas ao clima, relevo, humidade do ar, tipo de solo, vento e precipitação pluvial] e socioeconômicas, a evolução da sua população, ou seu grau e tipo de desenvolvimento, são diferentes e, portanto, diferentes devem ser as soluções para os seus problemas agrícolas e alimentares.

Tentar impor um único tipo de agricultura é irresponsável e irrealista, e, além disso, com frequência chegou a situações de não sustentabilidade ecológica e degradação social. A diversidade de sistemas agrícolas deve ser protegida e incentivada como um valor positivo e um importante amortecedor em épocas de mudanças.

**2) Reconhecimento do valor dos diferentes usos da agricultura**

A agricultura não pode ser considerada como mero exercício econômico. A agricultura, além de produzir alimentos - ração, fibras, biocombustíveis, medicamentos e plantas ornamentais -, tem outras funções essenciais: social, ambiental, de estabilidade cultural, etc., de difícil contabilidade econômica e que muitas vezes são consideradas como “externalidades” do sistema. Esta é uma das causas pelas quais os preços e os “valores” dos produtos agrícolas não necessariamente se correspondem. Isso constitui também uma importante dificuldade para avaliar a relação custos/benefícios das atividades agrárias e da eficácia comparativa entre os diferentes tipos de agricultura. Faz-se necessário, por isso, introduzir em nosso sistema econômico os indicadores, correções e elementos necessários para poder integrar nas análises e avaliações agrícolas todos os custos e benefícios, incluindo, naturalmente, os não “monetários”.

**3) Investimento em agricultura e cooperação internacional**

Segundo o Banco Mundial, o crescimento do setor agrícola elimina ao menos duas vezes mais a pobreza do que fazem idênticos níveis de crescimento em qualquer outro setor econômico. É importante, portanto, investir em agricultura para combater a fome e a marginalização econômica. Não esqueçamos que a agricultura segue sendo o principal setor produtivo nos últimos anos nos países mais pobres do mundo, o qual emprega mais de 65% da sua população economicamente ativa e é responsável, em média, por mais de 25% do Produto Interno Bruto - PIB.

No entanto, a participação da agricultura na Assistência Oficial ao Desenvolvimento - AOD

reduziu-se de 29%, em 1980, para 3% em 2006, e agora se situa em torno de 5%.

A história também nos diz que países como a Índia ou o Vietnã, que protegeram seu desenvolvimento agrícola dos mercados internacionais, conseguiram reduções substanciais na pobreza agrícola.

Investir para conseguir a independência de alimentos foi, justamente, o enfoque que, a partir de 1945, ajudou a Europa do pós-guerra a conseguir a soberania alimentar em menos de 20 anos. Cada país deveria dotar-se dos meios para alimentar a si mesmo. Isto significa que é essencial que a agricultura se converta em uma prioridade internacional e os países mais pobres sejam ajudados a garantir a segurança e a independência de seu próprio abastecimento de alimentos.

A FAO considera que, com o objetivo de alcançar o nível de investimento em agricultura necessário para enfrentar a situação atual de fome e má nutrição, é necessário que:

a) A parte da AOD destinada à agricultura chegue aos 44 bilhões de dólares por ano, voltando, assim, ao nível inicial que permitiu, na década de 1970, evitar a fome na Ásia e na América Latina;

b) Os gastos orçamentários destinados à agricultura em países de baixos ingressos e com déficit de alimentos - que, atualmente, representam cerca de 5% - deveriam ser aumentados para atingir um mínimo de 10%;

c) O investimento privado nacional e estrangeiro, próximo, atualmente, dos 140 bilhões de dólares anuais, deveria subir para 200 bilhões de dólares ao ano.

Estes números podem parecer altos, mas recordemos que os países da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico - OCDE proporcionam uma ajuda equivalente a cerca de 365 bilhões de dólares anuais aos seus agricultores.

#### **4) Combater a especulação nos preços agrícolas. Regulação do mercado de alimentos na Bolsa de Valores**

Uma série de estudos atribui à especulação até 30% do aumento dos preços dos cereais no mercado internacional, em 2008. A especulação exacerbada pelas medidas de liberalização dos mercados de futuros de produtos agrícolas em um contexto de crise econômica e financeira permitiu a transformação dos instrumentos de arbitragem do risco em produtos financeiros especulativos que substituem outros investimentos menos rentáveis.

Este problema exige soluções éticas e urgentes, entre as quais deve-se considerar a possibilidade de tirar os alimentos da Bolsa de Valores. Também com o objetivo de reduzir a especulação, é

importante evitar os monopólios e monitorar as grandes cadeias de alimentação. Para reduzir a volatilidade dos preços e enfrentar a especulação nos mercados de futuros de produtos agrícolas, pode contribuir a introdução de novas medidas de transparência e regulamentação que permitam aos poderes públicos influir nos preços dos alimentos básicos. Assim como aumentar o armazenamento de produtos agrícolas e alimentares e sua liberação na medida em que os preços disparem.

#### **5) Biocombustíveis**

Atualmente, as subvenções e proteções alfandegárias a favor dos biocombustíveis têm o efeito de desviar cerca de 120 milhões de toneladas de cereais do consumo humano para o setor dos transportes. Para reduzir esse impacto, é importante e urgente regular e desacelerar, ao menos temporariamente, a produção de biocombustíveis, especialmente aqueles de primeira geração.

#### **6) Reduzir a distância das cadeias alimentares com a finalidade de reduzir custos energéticos e econômicos**

Para isso, pode contribuir a aproximação entre os centros de produção e de consumo, promovendo o aumento da produção local e o consumo de produtos locais e estacionais.

**IHU On-Line - Em entrevista ao jornalista Gumersindo Lafuente, publicada pelo jornal El País em junho de 2011, o senhor disse que “a caridade deve ser substituída pelo egoísmo inteligente”. De que forma esta declaração está relacionada com a preservação da Terra?**

**José Esquinas-Alcázar** - A fome e a pobreza são o caldo de cultivo no qual crescem problemas que tanto preocupam o Ocidente, como a migração ilegal e a violência internacional. Quando, em consequência da fome e da pobreza, o valor da vida humana em muitos países pobres é quase desprezível e quando o risco de embarcar num barco é menor que o de ficar em casa, a decisão está tomada.

A FAO anunciou, em 2007, que o aumento dos preços de alimentos poderia levar a um aumento nos conflitos globais. De fato, a crise alimentar provocou, somente em 2008, revoltas em mais de 50 países e a consequente queda de vários governos. Hoje, o aumento nos preços dos alimentos está novamente contribuindo para a instabilidade política em diferentes partes do mundo, incluindo o Meio Leste. Em 2009, o relatório do Fórum Econômico Mundial de Davos incluiu pela primeira vez a insegurança alimentar como um risco importante para a humanidade.

Num mundo tão inter-relacionado e interdependente como o atual, a fome passou de flagelo para os que a sofrem a um perigo para toda a humanidade. Sem segurança alimentar não há, nem poderá haver nunca, paz, nem segurança mundial.

Atualmente, no século XXI, erradicar a fome em nossa pequena Aldeia Global não é uma opção, é uma necessidade imperiosa, se queremos ter um futuro. Estamos em uma pequena astronave, a aeronave Terra. Estamos aí, literalmente, dando voltas, com recursos limitados e perecíveis; com uma interdependência cada vez maior. Se vier a acontecer que essa astronave ou essa nave ou esse barco sofra um buraco, tanto faz se o buraco se deu na Índia, na África, no Brasil, nos Estados Unidos ou na Espanha; todos afundaremos. Nossos destinos estão unidos, o destino é comum: ou nos salvamos todos ou podemos perecer juntos. O que no passado não soubemos fazer ou queríamos fazer movidos pela caridade ou pela solidariedade, hoje teremos que fazer, mesmo que seja por egoísmo inteligente.

**IHU On-Line - Como filho de agricultores, que importância o senhor concede às pequenas propriedades camponesas na luta contra a fome?**

**José Esquinas-Alcázar** - Não foi por acaso que este ano de 2014 tenha sido declarado pela ONU como o Ano Internacional da Agricultura Familiar. A maior parte dos alimentos que consumimos no mundo procede da agricultura familiar, que é, em geral, uma agricultura baseada em pequenas propriedades.

Como dissemos anteriormente, existem hoje alimentos mais que suficientes para alimentar a humanidade; entretanto, os famintos não têm acesso aos mesmos. Os alimentos estão disponíveis no mercado internacional, mas isso não é suficiente para que cheguem aos que passam fome, especialmente em tempos de carestia alimentar e grande volatilidade dos preços dos alimentos, já que a fome e a pobreza andam muitas vezes de mãos dadas. A falta de acesso deve-se à escassez de alimentos produzidos em nível local, por um lado, e à falta de recursos para comprar os alimentos procedentes de onde há excedentes, por outro. Os sistemas tradicionais de luta contra a fome, através dos programas de distribuição de alimentos e assistência humanitária, proporcionam alimentos ou fundos para obtê-los no mercado internacional. No entanto, a eficácia destas medidas tem sido muito limitada por tratar-se de soluções a curto prazo.

Se levarmos em conta que a maior parte (70%) da população faminta vive em zonas rurais,

promover a produção in situ parece ser a solução mais eficiente e talvez a única duradoura. Requerem-se melhorias na produção em nível local para proporcionar um aumento das opções para os agricultores de pequena escala e as comunidades rurais, e para melhorar a qualidade, assim como a quantidade, dos alimentos disponíveis. Isso significa apoiar os pequenos agricultores e suas comunidades no desenvolvimento e melhoria dos seus próprios sistemas agrícolas. Infelizmente, a assistência técnica ao pequeno agricultor e a pesquisa internacional para melhorar a produção nos sistemas agrícolas tradicionais de baixos insumos, incluindo a melhoria genética dos cultivos marginais e variedades locais adaptados a estes sistemas, foram muito escassas e, muitas vezes, inexistentes.

#### **Sistemas agrícolas tradicionais**

A FAO, no seu relatório “Os caminhos para o êxito” (nov. 2009), assinala que uma das melhores e mais rentáveis vias para sair da pobreza e da fome no meio rural é apoiar os pequenos camponeses. Cerca de 85% das propriedades agrícolas no mundo têm menos de dois hectares, e os pequenos agricultores e suas famílias representam cerca de dois bilhões de pessoas, um terço da população mundial.

Além disso, os pequenos agricultores são a base da soberania alimentar e esta deve ser considerada parte essencial da segurança alimentar. Para não criar-se uma dependência dos preços agrícolas internacionais, não se pode fomentar sistematicamente o desmantelamento dos sistemas agrícolas tradicionais. Com frequência, é preciso apoiar seu desenvolvimento e uma evolução paulatina que permita aumentar sua produtividade e sua capacidade de se adaptar às necessidades cambiantes do meio e à sociedade nas quais se desenvolverão.

Na sequência, damos um exemplo ilustrativo das consequências do desmantelamento dos sistemas agrícolas tradicionais:

Em Benin, o desenvolvimento de grandes cultivos de algodão para satisfazer a demanda do Ocidente levou ao deslocamento de milhões de pequenos agricultores produtores de alimentos, que venderam suas terras para passar a ser diaristas, muitos deles nas novas plantações de algodão. Isto, no entanto, não foi percebido como um problema, já que as diárias recebidas lhes permitiram comprar alimentos procedentes do mercado internacional a bom preço e, por isso, muitas vezes em maior quantidade que aqueles que produziam antes em suas pequenas propriedades. No entanto, o aumento dos preços internacionais dos alimentos nos últimos anos deixou-os numa

situação de indigência e fome sem precedentes. Agora, já não podem voltar à sua agricultura tradicional, já que, com a venda das suas terras, criaram uma situação de dependência praticamente irreversível.

Muitas vezes, os processos desencadeados com a venda das terras e o desmantelamento dos sistemas agrícolas nacionais passam a ser irreversíveis. Ao perder a capacidade de produzir seus alimentos, os países podem hipotecar sua própria soberania.

### **IHU On-Line - Em que etapa estão os debates no Conselho de Direitos Humanos das Nações Unidas acerca de uma possível Declaração Universal Sobre os Direitos dos Camponeses?**

**José Esquinas-Alcázar** - Em outubro de 2012, o Conselho de Direitos Humanos da ONU decidiu criar um grupo de trabalho intergovernamental de composição aberta encarregado de negociar, finalizar e apresentar ao Conselho de Direitos Humanos um projeto de declaração das Nações Unidas sobre os direitos dos camponeses e de outras pessoas que trabalham nas zonas rurais.

O grupo de trabalho intergovernamental, presidido pela embaixadora da Bolívia na ONU, em Genebra, em sua primeira reunião, em julho de 2013, considerou um primeiro rascunho da declaração e fez comentários sobre o mesmo. Atualmente, o rascunho está sendo modificado em consulta com os países, com o objetivo de apresentar um novo rascunho na segunda reunião negociadora do grupo de trabalho, prevista para novembro de 2014.

### **IHU On-Line - Qual é o impacto do capital internacional sobre a biodiversidade agrícola e os recursos genéticos? Por que os dois últimos são importantes?**

**José Esquinas-Alcázar** - O capital internacional e as grandes companhias de produção de sementes estão promovendo um tipo de agricultura industrial baseada na uniformidade, onde um pequeno grupo de variedades vegetais e raças animais uniformes e homogêneos estão substituindo em todo o mundo uma enorme diversidade de espécies alimentares. Alguns acordos internacionais com o comércio, certificação de sementes e direitos de propriedade intelectual, assim como a própria legislação nacional de muitos países, estão contribuindo para este desatino.

A Diversidade Biológica Agrícola (DBA) e mais concretamente os Recursos Genéticos para a Agricultura e a Alimentação (RGAA), também conhecidos com “ouro verde”, constituem a despensa da humanidade, a matéria-prima sobre a qual se baseia o desenvolvimento agrícola e a produção de alimentos. Sem o uso da diversidade

genética existente dentro de cada espécie animal ou vegetal, não seria possível o combate das pragas e doenças das plantas cultivadas e dos animais de granja, o aumento da sua produtividade, sua adaptação a condições adversas do ambiente (por exemplo, excessivo frio ou calor, seca ou umidade), nem a melhoria das suas características nutritivas, e se perderia a capacidade destas espécies de se adaptar às mudanças climáticas. Quando se perde a DBA de uma espécie agrícola, priva-se a espécie da sua capacidade de evolução e adaptação ao ambiente, e o ser humano do material básico onde selecionar o material desejado; as consequências podem ser catastróficas.

Um exemplo conhecido e sumamente ilustrativo é a fome que estremeceu a Europa na metade do século XIX e que provocou a morte por fome de milhões de pessoas. O que muitos ignoram é que a sua causa foi a destruição em massa dos cultivos de batatas europeias, atacadas por um fungo, o *Phytophthora infestans*, para o qual não se encontrava resistência devido à uniformidade extrema das batatas cultivadas no continente. O problema foi resolvido graças à resistência à doença encontrada no Peru, centro de origem e diversidade da batata.

Outro exemplo mais recente é o do ataque do *Helmintosporium maydis*, que destruiu os milhos comerciais uniformes do sul dos Estados Unidos no começo da década de 1970. O problema foi resolvido graças aos genes de resistência encontrados nas variedades heterogêneas de milhos africanos.

O número de casos, embora nem sempre tão trágicos, se multiplicaram durante os últimos anos em muitos cultivos, e a solução passou quase sempre pela identificação de resistência às doenças e às condições adversas entre as variedades heterogêneas tradicionais que seguem sendo cultivados pelos pequenos agricultores, sobretudo nos países em desenvolvimento. Uma vez identificada esta resistência, os cientistas podem incorporá-la às variedades comerciais através de cruzamentos.

#### **Recursos genéticos**

Ao longo do último século, houve uma enorme perda de diversidade genética dentro das chamadas “principais espécies alimentícias”. Centenas de milhares de variedades heterogêneas de plantas cultivadas ao longo de gerações foram substituídas por um reduzido número de variedades comerciais modernas e enormemente uniformes.

Só nos Estados Unidos já desapareceram mais de 90% das árvores frutíferas e espécies hortícolas que ainda se cultivavam no começo do século XX, e tão somente algumas poucas são conservadas em bancos de genes. No México, só se conhecem, atualmente, 20% das variedades documentadas em

1920. Na República da Coreia, apenas 26% das variedades locais cultivadas em hortas e pomares familiares em 1985 continuavam sendo utilizadas em 1993. Em geral, pode-se dizer que, em nível mundial, entre 80% e 95% das variedades conhecidas para os cultivos mais importantes no início do século XX se perderam para sempre.

Além disso, em nível de espécie estamos ignorando e desaproveitando a maior parte da diversidade biológica agrícola existente. Segundo a FAO, estima-se que, ao longo da história da humanidade, foram utilizadas cerca de 10.000 espécies para a alimentação humana e a agricultura. Atualmente, não mais de 120 espécies cultivadas de plantas nos proporcionam 90% da alimentação calórica humana, e tão somente quatro espécies vegetais (batata, arroz, milho e trigo) e três espécies animais (gado, suíno e frango) nos proporcionam mais da metade.

As sistemáticas ações internacionais para frear a perda de recursos genéticos e assegurar a cooperação internacional nesta matéria começaram na FAO nos anos 1970. Em 1983, a Conferência da FAO criou a Comissão Intergovernamental de Recursos Genéticos para a Agricultura e a Alimentação - CRGAA. Atualmente, a comissão conta com 170 países membros e é o fórum intergovernamental permanente para a discussão e negociação das questões relacionadas aos RGAA. Nesta comissão, foi negociado nos anos 1990 e aprovado em 2001 o Tratado Internacional sobre Recursos Genéticos para a Agricultura e a Alimentação, acordo que, até o momento, foi ratificado pelos parlamentares de 136 países.

**IHU On-Line - Nesta perspectiva, comente, por favor, o episódio no qual um camponês lhe cedeu um punhado de sementes de melões que, mais tarde, descobriu-se eram resistentes ao fungo que ameaçava as demais espécies do fruto no mundo. O que estes episódios nos ensinam?**

**José Esquinas-Alcázar** - A diversidade genética que permitiu salvar a batata na Europa no século XIX e o milho nos Estados Unidos no século XX não estava ali por acaso. Era o produto da seleção realizada por milhares de gerações de pequenos agricultores tradicionais; eles seguem sendo ainda hoje, no mundo que muitas vezes os ignora e às vezes os vê como uma carga social devotada ao passado, os autênticos guardiões da maior parte da diversidade biológica agrícola com que ainda podemos contar; aqueles que continuam desenvolvendo, conservando e colocando à disposição de outros agricultores, dos aperfeiçoadores profissionais e, inclusive, dos modernos biotecnólogos, a matéria-prima necessária para

enfrentar condições ambientais cambiantes e necessidades humanas imprevisíveis. São estes simples camponeses os que seguem tendo as chaves do futuro alimentar da humanidade.

**Ilustrarei isso com o exemplo dos melões e outros casos significativos:**

Em julho de 1970, nas Hurdens, no coração da Espanha rural, um agricultor ancião, que seguia com seu asno, encontrou-se com um jovem estudante que recolhia sementes de melão. O velho agricultor perguntou ao jovem estudante o que estava fazendo, e o rapaz lhe explicou que queria coletar os melões autóctones da Espanha antes que desaparecessem. “Vem ver meus melões - disse o agricultor. Nunca ficam doentes”. O estudante acompanhou o idoso até sua propriedade. O velho agricultor deu-lhe algumas sementes, que o jovem levou para fazer análises em laboratório. As sementes continham um gene resistente a um fungo do melão, que posteriormente foi transferido para outros melões, beneficiando os agricultores de todo o mundo. Eu era esse jovem estudante, mas não sei quem era o ancião. É como tantos milhões de homens e mulheres. Ninguém lhes agradece, mas eles são os possuidores da sabedoria capaz de produzir e conservar suas sementes e suas tradições para as futuras gerações.

O tempo e a experiência me mostraram que não se tratava de um caso isolado. Em 1983, coletando quinoa, um dos cultivos mais importantes da agricultura tradicional andina, na Bolívia, encontramos na granja de um agricultor, em uma zona onde predomina a quinoa amarela, um tipo de quinoa escura, cujas plantas tinham um aspecto doentio e cuja produtividade parecia muito baixa. Comentamos com este agricultor que estas plantas estavam doentes e talvez por isso produzissem pouco grão e de cor escura. Ele nos respondeu que não, que “esta variedade é assim”. Embora não tenhamos ficado muito convencidos, a cena se repetiu nos campos de outros agricultores vizinhos. O último nos confirmou que “esta variedade produzia muito pouco”. E quando lhe perguntamos por que a cultivava mesmo assim, ele respondeu que era muito boa para curar da tuberculose. Não demos muito crédito ao comentário, mas coletamos algumas amostras que foram enviadas com as outras a alguns laboratórios para análise. Quando, alguns meses depois, obtivemos os resultados das análises, soubemos que aquela quinoa negra, supostamente doente, tinha um conteúdo em proteínas e, sobretudo, em aminoácidos essenciais muito superiores às outras quinoinas cultivadas na zona.

O número de exemplos é infindável. Uma variedade local de trigo coletada na Turquia pelo Dr. Harlan em 1948 no campo de um pequeno agricultor, e ignorada depois durante muitos anos, foi uma fonte de resistência a fungos em todo o mundo. Algumas variedades tradicionais de alfafa encontradas no Irã permitiram introduzir resistência a nematóides em muitas variedades comerciais de outros países. Uma variedade de trigo encontrada em zonas remotas do Japão, em 1946, passou a ser a base da chamada “revolução verde” em todo o mundo um quarto de século depois, graças aos seus genes de nanismo que permitiram maiores doses de adubo nitrogenado. Uma raça tradicional de suínos chinesa permitiu aumentar a fertilidade de muitas raças europeias. A resistência à malária nas vacas do sul dos Estados Unidos procede de uma raça local do norte de Roma.

O trabalho essencial dos agricultores tradicionais no desenvolvimento, conservação e disponibilidade da diversidade biológica agrícola foi formalmente reconhecido pelo Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos da FAO, cujo artigo 9, “Direitos do Agricultor”, define os

agricultores como guardiões dos recursos genéticos e lhes assinala direitos.

**IHU On-Line - Gostaria de acrescentar algo mais?**

**José Esquinas-Alcázar** - Sim, creio que a questão da fome e da conservação dos recursos naturais da Terra não pode ser tratada de maneira isolada. É preciso integrar a crise alimentar ao contexto das demais facetas da crise global em que nos encontramos imersos e cujo combate só é possível associando-a ao desenvolvimento de um mundo melhor, solidário e sustentável, onde o objetivo não seja simplesmente “o crescimento econômico”, mas “a felicidade”, e onde o motor do processo não seja o “consumo” e a “sobre-exploração” dos recursos naturais, mas a relação harmônica entre e com todos os componentes do ecossistema Terra. Um mundo no qual o crescimento material não seja sinônimo de desenvolvimento e onde a ciência, as tecnologias, o mercado e, inclusive, a democracia, não sejam deuses infalíveis que devemos glorificar, mas meros instrumentos que podem nos ajudar a transformar a nossa casa, a Terra, em um Paraíso.

## “O mundo não é um sistema de vasos comunicantes”

### *Entrevista especial com Walter Belik*

Professor da Unicamp, Walter Belik, um dos idealizadores do Fome Zero, explora as dimensões ligadas ao conceito de segurança alimentar e o modo como elas se atualizam em um mercado internacionalmente conectado

*Por: Andriolli Costa*

Em 1946, o intelectual brasileiro Josué de Castro, que há anos debruçava-se sobre a questão da fome e da nutrição, escreve um livro seminal para a discussão do assunto: *Geografia da Fome - O Dilema Brasileiro* (Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001). Na obra, articulando reflexões teóricas com dados empíricos e observação in loco, o autor articula em seu quadro geográfico as áreas de fome e subnutrição endêmicas no Brasil, alinhavando também as causas de sua miséria.

Para Walter Belik, um dos idealizadores do Fome Zero e ex-integrante do Conselho de Segurança Alimentar (Consea), a obra de Josué de Castro ainda hoje permanece atual, tendo sido ele um grande incentivador da ONU para a criação do que seria a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO. “Josué de Castro também foi muito importante como idealizador de alguns programas sociais que até hoje estão em curso e que tentamos aperfeiçoar. Projetos como os restaurantes populares e a alimentação escolar foram todos iniciados por ele”, destaca.

No entanto, a obra de Castro era fruto de sua época, e cabe aos pesquisadores contemporâneos envolvidos com as questões de fome e nutrição atualizarem o conceito em uma sociedade globalizada, com mercados internacionalmente integrados. Nesta atualização, desponta a ideia de segurança alimentar, que vai ultrapassar os dilemas da fome e da pobreza.

Em entrevista concedida por telefone à **IHU On-Line**, Walter Belik explora conceitualmente as características deste conceito, trabalhando suas

relações com outros problemas além da própria fome. “Muitas pessoas associam a segurança alimentar com a fome e, portanto, com a subnutrição. No entanto, a má nutrição e, com ela, a obesidade, também são problemas de segurança alimentar. É toda uma linha de pesquisa que precisa ser desenvolvida”, esclarece.

Mais do que isso, pensando nas articulações em nível global, temos uma realidade em que a média de produção mundial teoricamente seria suficiente para alimentar a população global sem problemas. No entanto, como problematiza Belik, “o mundo não é um sistema de vasos comunicantes”. Pelo contrário, o excesso de alimentos é mais propenso a gerar desperdício do que o escoamento para as zonas mais críticas, dificultando o combate à fome.

Belik ministra a palestra *Cenário Nacional da alimentação e nutrição na perspectiva dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio*, durante o XV Simpósio Internacional IHU - Alimento e nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, no dia 07-05, às 9h. Mais informações, incluindo a programação completa, pelo link <http://bit.ly/XVSIHU>.

**Walter Belik** é graduado e mestre em Administração pela Escola de Administração de Empresas de São Paulo, da Fundação Getúlio Vargas, com doutorado em Ciência Econômica pela Unicamp. Possui ainda pós-doutorado na University of London, na Inglaterra, e no Department of Agricultural & Resource Economics da Universidade da Califórnia, Berkeley, nos Estados Unidos. Em 2000, recebeu o título de professor livre-docente pelo Instituto de Economia da Unicamp, universidade onde está vinculado desde 1985. De uma trajetória de pesquisas relacionadas à avaliação da política agrícola e agroindustrial, concentrou as atenções nos aspectos do processamento e da distribuição de alimentos. Atua principalmente na discussão

das alternativas de políticas de segurança alimentar, analisando o papel do abastecimento alimentar e a logística da distribuição.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - De que forma a obra do brasileiro Josué de Castro influencia o seu trabalho de pesquisa?**

**Walter Belik** - Josué de Castro é o principal nome neste campo. Ele foi precursor e teve essa característica tanto de trabalhar teoricamente as questões da segurança alimentar como de atuar diretamente em nível de governo, influenciando as políticas públicas e a constituição de toda uma frente que começou a discutir a fome no mundo. Ele pode ser considerado o pai da FAO, no sentido de que lá no início, em 1947, influenciou as Nações Unidas para que houvesse um organismo internacional que desse conta dessas questões.

É interessante que os primeiros trabalhos de Josué de Castro estivessem baseados em questões empíricas. Ele, como médico, como pesquisador, analisava as condições dos trabalhadores no Recife e verificou que a incidência de doenças e a baixa produtividade estavam muito mais relacionadas à questão da alimentação do que a problemas de doença. Esta é uma lição importante para todos nós, para que não percamos contato com a realidade. A realidade é o que nos inspira. Nós temos que buscar as informações, buscar os dados e, a partir daí, escrever e tentar interferir na realidade.

Josué de Castro também foi muito importante como idealizador de alguns programas sociais que até hoje estão em curso e que tentamos aperfeiçoar. Projetos como os restaurantes populares e a alimentação escolar foram todos iniciados por ele. Josué de Castro continua atual e é fonte de inspiração para todos que trabalham com segurança alimentar.

**IHU On-Line - Como conceitos como a geografia e a geopolítica da fome se atualizam hoje no Brasil? Algo mudou?**

**Walter Belik** - Mudou sim. Josué de Castro avaliava um ambiente da economia e do capitalismo bem diferente do atual. Nesta época, o mercado era prioritariamente local, pois não tínhamos um mercado internacional constituído, mas pontual, ligado a produtos, o que fazia com que boa parte dos países ainda trabalhasse com a ideia de autossuficiência. Hoje, as coisas mudaram. Nós temos um mercado global, com presença muito forte das tradings e das multinacionais, que fazem com que os alimentos circulem no mundo todo. Os mercados e os próprios preços estão

internacionalmente integrados, o que fez com que o conceito mudasse. A autossuficiência era uma questão de segurança nacional mesmo, uma questão militar, e que hoje passa a ser analisada em nível de blocos e relações comerciais. Isso traz uma série de outros problemas: a dependência, por exemplo, e a impossibilidade de governança sobre esses mercados. O governo passa a ser um tomador de preços, passa a não ter poder sobre as relações que são colocadas. Ao mesmo tempo, é preciso lembrar que a produção agrícola é apenas uma face da agricultura. A agricultura é um modo de vida. Ela implica em uma relação cultural, uma relação social, e destruir isso por uma demanda de produtividade é muito problemático, porque se destrói um setor, uma esfera da economia muito importante.

**IHU On-Line - O que é segurança alimentar? Que outros fenômenos estão ligados a este termo além da própria fome?**

**Walter Belik** - Segurança alimentar é uma questão complexa. Tanto é que se você analisar os escritos do Josué de Castro, ele não fala em segurança alimentar, mas em fome. Talvez este termo seja uma sofisticação do nosso tempo para tratar um fenômeno que é bastante cru, que é a fome. De qualquer forma, a segurança alimentar engloba quatro dimensões importantes ligadas à questão da fome, e que devem ser analisadas.

Primeiramente a disponibilidade, ou seja, que haja uma quantidade suficiente para que as pessoas possam se alimentar; depois o acesso, pois não basta ter a quantidade adequada de alimentos, mas deve haver possibilidade das pessoas de acessar este mercado — tanto pensando na questão da renda quanto do acesso físico ao mercado, que é muito importante. Josué de Castro trata bastante do acesso físico quando fala da fome africana, por exemplo.

Teríamos ainda uma terceira dimensão, que é a da inocuidade do alimento. Não basta que haja alimento disponível ou que as pessoas tenham acesso a ele, mas que este alimento seja apropriado para o consumo humano. Que seja saudável. A quarta dimensão é a da estabilidade, que é uma questão temporal. O alimento deve estar disponível ao longo do tempo. Não se resolve o problema da segurança alimentar com uma cesta básica, por exemplo. É preciso que haja acesso permanente a este alimento.

Essas quatro dimensões nos levam a uma série de outras aberturas para a questão da fome. Muitas pessoas associam a segurança alimentar com a fome e, portanto, com a subnutrição. No entanto, a má nutrição e, com ela, a obesidade, também são problemas de segurança alimentar. É toda uma linha de pesquisa que precisa ser desenvolvida.

**IHU On-Line - Se é mais barato e mais rápido comer junk food, você acaba fazendo essa opção e ficando malnutrido por causa disso, certo?**

**Walter Belik** - Exatamente. Muitas vezes os critérios nutricionais são feitos em função das calorias, mas, se eu tenho uma caloria vazia, a pessoa está bem alimentada apenas teoricamente. Na verdade ela está malnutrida. Ainda falando na questão do acesso, muitas vezes ele está ligado à pobreza e à renda. Então programas de combate à pobreza estão ligados diretamente ao consumo de alimentos. No entanto, é importante haver programas voltados especificamente para a alimentação, pois um aumento de renda que se converte em qualquer tipo de alimento também não interessa.

Quando você abre o leque de fome para segurança alimentar, você tem uma interdisciplinaridade muito grande que antes não havia. Antigamente este era um problema dos nutricionistas, dos médicos, quando em verdade é uma questão muito maior com uma série de temas correlatos.

**IHU On-Line - Existe diferença entre segurança e soberania alimentar?**

**Walter Belik** - Esta é outra discussão sobre o assunto. A definição “oficial” da segurança alimentar levaria em conta a ideia de soberania alimentar. Na prática você tem duas definições. Muita gente prefere trabalhar com a ideia de soberania, que é a capacidade de autossuficiência – não só nos aspectos quantitativos, mas também culturais e sociais. É você consumir produtos relacionados à sua cultura. É promover a produção sustentável. Acredito, no entanto, que segurança alimentar é um conceito amplo o suficiente, e já daria conta da soberania. Mesmo porque há uma discussão sobre soberania relativa a quê? A um país? Uma região? Uma comunidade? Como se trata dessas questões? Imaginar que as comunidades têm que ser autossuficientes é dar um passo atrás no progresso, pensando que estas devem se isolar e produzir para elas mesmas. Existe uma relação, existe a possibilidade de troca – que é muito positiva. Você não pode sobrepor uma cultura à outra, como se fazia no passado. No Brasil, por exemplo, para resolver o problema da fome, impuseram um padrão de consumo baseado no trigo; esta cultura acabou se consolidando no país, mas era um cultivo imposto. Ou, então, resolver o problema da África através de doações de carne. Não é por aí. Olhar o lado social da segurança alimentar tem tudo a ver com a soberania.

**IHU On-Line - Existem estágios diferentes de insegurança alimentar?**

**Walter Belik** - Os dados de subnutrição são medidas diretas. Então, não recai nenhuma dúvida sobre eles. Existe uma tabela antropométrica e as pessoas que têm Índice de Massa Corporal - IMC inferior a 17 estão subnutridas. Mas existem medidas indiretas, e hoje, cada vez mais, levam-se em conta os dados subjetivos da segurança alimentar. Afinal, uma pessoa pode estar com o IMC dentro dos padrões e ao mesmo tempo ter uma percepção negativa em relação à sua segurança alimentar. Então, os indicadores antropométricos de uma pessoa que se alimenta de junk food podem estar dentro do parâmetro, mas ela não está em segurança. Do mesmo modo, alguém que pode estar desempregado talvez tenha os índices dentro do parâmetro, mas não está em uma situação estável. É uma percepção de insegurança alimentar. Assim, duas pessoas na mesma condição social podem ter perspectivas diferentes sobre sua segurança.

O IBGE tem pesquisado esta situação. Existem três níveis de insegurança: grave, moderado e leve. O grave caiu muito, e os outros dois um pouco menos. De qualquer forma, o número em geral se reduziu. Todos os questionamentos que nós temos mostram que não existe uma correlação direta entre pobreza e a percepção de insegurança alimentar. Tem gente pobre que tem uma percepção boa, e gente rica que pode ter uma percepção ruim. Hoje é difícil alguém morrer de fome no Brasil, afinal, se recebe bolsa família, tem o banco de alimentos, seu filho recebe merenda na escola...

**IHU On-Line - Qual sua avaliação sobre as políticas públicas adotadas pelo Brasil nos últimos anos para ampliar o direito à alimentação?**

**Walter Belik** - Ainda estamos tentando definir uma matriz de políticas que possa garantir o pleno direito humano à alimentação. Penso que não existe uma política só que dê conta disso. Pelas estimativas do Ministério, no Cadastro Único, nós teríamos em torno de 20 milhões de famílias em situação de vulnerabilidade. O Bolsa Família atende 14 milhões. Muitos acreditam que o Bolsa Família é uma resposta que o governo estaria dando em contrapartida ao direito humano à alimentação. Penso que não, afinal, ele não diz respeito a alimento, é uma transferência de renda. É preciso compor esta matriz e garantir totalmente este direito.

O Brasil certamente avançou muito e se destaca como case internacional em termos de política de

combate à fome. Nós conseguimos reduzir a desnutrição crônica de uma forma espetacular, assim como a insegurança alimentar, mas existem outras coisas que seriam complementares.

**IHU On-Line - O que falta ao país para ir além das metas do objetivo do milênio e levar o acesso à alimentação para um maior número de pessoas?**

**Walter Belik** – Vamos começar pelo lado mais fácil. Nós avançamos bastante em termos de políticas federativas, mas nada pelo lado judiciário. Nós falamos em direito humano à alimentação, mas quem é o juiz que julga estes casos? Existe alguma vara que trabalha com esta questão? Está no código civil ou penal alguma regulamentação com relação a isso? Não. Este é um problema sério. No Brasil, muitas vezes, acredita-se que ao fazer uma coisa todo o resto está resolvido, mas não. Houve a emenda constitucional da PEC 47, que inclui o alimento nos direitos sociais, mas o sistema judiciário não está preparado para isso. Se alguém morrer de fome no Brasil, eu faço um Boletim de Ocorrência? Como é isso? A alimentação está no artigo 6º da Constituição, mas não tem estatuto jurídico. Ela está em conjunto com outros direitos sociais, como o Direito à Educação. Se eu tenho uma criança e a escola não tem vaga, eu vou ao Ministério Público, denuncio a escola e abro um processo contra o prefeito. Com alimentação eu não consigo fazer isso. Se alguém passa fome, qual o procedimento?

Do lado do executivo, temos vários programas que são responsabilidade de outros entes federativos. A União tem feito muitos esforços para implementar políticas de alimentação no Brasil, mas os outros entes da Federação, não. Haja vista o caso da merenda escolar. A merenda é um repasse que o governo federal faz às prefeituras. Sobre esse repasse, cabe à prefeitura dobrar a quantia, mas elas não fazem isso – e nem são punidas por não fazer.

A legislação é avançada. A sociedade civil trabalhou bem e, através das conferências de segurança alimentar, fez uma abordagem correta que contemple as minorias, os diversos setores, enfim. Com relação à legislação está tudo bem. No entanto, temos um judiciário que não se mexe. A Controladoria Geral da União – CGU controla as ações do governo federal, mas sobre estados e municípios não há controle nenhum. Deveria haver, afinal é uma lei orgânica. Temos que sair do nível federal e atingir níveis de aplicação das políticas.

A partir de 2006 foi implantado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan, que seria análogo ao que o SUS é para a saúde. No entanto, em São Paulo, pelo menos, ele não andou nada. É uma responsabilidade

compartida entre os três entes federados, mas governos e municípios não estão cumprindo seu papel. E isso seria muito importante. Minha avaliação é que nós andamos a passo de gigante, mas ainda temos muito o que fazer.

**IHU On-Line - Se a fome é resultado da má distribuição dos alimentos, e não de uma produção insuficiente que atenda a demanda mundial, por que ainda não conseguimos implementar medidas eficazes que contemplem o direito à alimentação e à nutrição?**

**Walter Belik** – Porque o mundo não é um sistema de vasos comunicantes. Se está sobrando alimento em uma parte do mundo, não necessariamente este alimento vai chegar a quem tem fome. Eu diria ainda que é muito pelo contrário, normalmente esse alimento que está sobrando é jogado fora. Temos, afinal, estimativas alarmantes em relação ao desperdício. Esse assunto é muito importante, e foi analisado também na época da formação do Sistema Mundial de Alimentos, que deu origem a FAO. Havia uma proposta colocada por alguns países que previam a criação de uma espécie de banco mundial de alimentos. Então, assim como se tem o FMI, que fiscaliza os fluxos e a saúde financeira dos países, haveria uma espécie de organismo multinacional que deveria cuidar desta movimentação de estoques, cuidar de suprimentos, permitir que os preços não variassem tanto... Ele teria função de intervenção no mercado. O que aconteceu foi que o Sistema acabou se transformando na FAO, que é muito importante, mas que é apenas normativa. A FAO orienta, faz levantamentos de safra, promove informações de assistência técnica, difusão de tecnologia, etc., mas não é um mecanismo de intervenção direta nos mercados. Mais tarde, foi criado o PMA, o Programa Mundial de Alimentos. No entanto, este funcionou durante muitos anos como um braço dos Estados Unidos e da Europa, que descarregavam seus recipientes de alimentos de forma a dar sustentação ao preço. Assim, ao invés de soltarem os produtos no mercado, baixando o preço, faziam doação para o PMA. Hoje essa política mudou, ainda que os EUA sejam o principal financiador do PMA – que ainda está em busca de um papel. Talvez isso que você perguntou seja este papel: a organização dos fluxos para abastecimento em nível mundial.

**IHU On-Line - Que iniciativas de cooperação internacional contribuem para a ampliação do acesso à alimentação?**

**Walter Belik** – Esse também é um tema controverso. Em minha opinião, penso que a Organização Mundial do Comércio – OMC

poderia fazer este papel. E faz, de certa forma, este papel. Barreiras comerciais só prejudicam os pobres. Existe uma parte do movimento de trabalhadores rurais que defende a necessidade de barreiras como forma de proteger a sua produção. Eu vejo outras formas de proteger sua produção, pois as barreiras servem para que produtores europeus, principalmente, garantam sua reserva de mercado. Penso, então, que isso deveria ser aperfeiçoado. Movimentos de proibir a exportação da carne ou do frango brasileiros são barreiras extraeconômicas que se inventa para proteger determinados mercados. E o público interno paga mais caro por isso.

Eu não sou liberal ou neoliberal a ponto de pensar que não deve ter barreira nenhuma. Tem que ter, é lógico, pois existem crises alimentares em que você deve estabelecer determinadas

proteções. Por exemplo, quando houve, em 2008, uma alta generalizada no preço dos alimentos, muitos países colocaram barreiras proibindo a exportação dos seus alimentos, no sentido de que o público interno ficaria desabastecido. Penso que estas são soluções positivas, como medidas emergenciais a serem tomadas. Agora, o que precisa ter é um equilíbrio. Se houvesse equilíbrio, muito provavelmente o alimento circularia de forma mais livre no mundo. Seria possível baixar preços, ou permitir que organizações de produtores participassem dos mercados. Hoje quem participa dos mercados são as tradings, porque é tão complexo, que uma cooperativa no Rio Grande do Sul não consegue fazer isso. São mecanismos que permitem equilibrar um pouco o jogo nesse campo.

## Um sistema alimentar que produz famintos e obesos

### *Entrevista especial com Esther Vivas*

“O problema da fome tem a ver com a falta de democracia. Temos alimentos suficientes no mundo, mas não há acesso a eles para todas as pessoas”, pondera a ativista Esther Vivas.

*Por: Luciano Gallas / Tradução: André Langer*

"O problema, hoje, quando falamos de alimentação, não tem a ver somente com a fome, mas também com a má nutrição. Porque vivemos num mundo de famintos, mas também de obesos. O sistema alimentar atual não satisfaz corretamente as necessidades de comer das pessoas. É um sistema que produz simultaneamente pessoas que passam fome e pessoas que são obesas, fruto também de uma má alimentação. E este paradoxo de viver num mundo de famintos e de obesos mostra como o sistema alimentar atual não satisfaz as necessidades alimentares das pessoas. Fundamentalmente, o que o move é a lógica do capital, do dinheiro, do benefício econômico", afirma a ativista espanhola Esther Vivas.

Nesta entrevista, concedida por telefone à **IHU On-Line**, Esther Vivas enfatiza que o problema da fome é, fundamentalmente, político. Segundo ela, apesar de produzirmos uma quantidade de alimentos suficiente para alimentar uma população adicional de mais 5 bilhões de pessoas no mundo, temos hoje um bilhão de pessoas passando fome entre os 7 bilhões de habitantes do planeta – ou seja, um a cada sete habitantes passa fome. “Há um problema de democracia no sistema agrícola e alimentar. A resposta à pergunta de por que há hoje fome num mundo de abundância de alimentos, a encontramos quando analisamos quem determina as políticas agrícolas alimentares, quem sai ganhando com este modelo. O atual sistema agroalimentar está pensado basicamente para que umas poucas empresas ganhem dinheiro, mesmo que para isso muitas pessoas tenham que passar fome”, frisa.

A ativista lembra que a chamada revolução verde resultou na privatização da agricultura, já que os insumos agrícolas (todos aqueles elementos, entre bens e serviços, necessários para a produção

de alimentos) são controlados por poucas empresas. Em consequência, a capacidade de decidir sobre o que e de que forma plantar, que antes era exercida pelo agricultor, agora é retida pela indústria alimentar. “Atualmente, não sabemos o que comemos, não sabemos o que está por trás do que consumimos. Alimentamo-nos com produtos quilométricos, que vêm do outro lado do mundo. Perdemos a capacidade de decidir sobre aquilo que levamos à boca”, adverte, ressaltando que essas políticas resultaram na perda da diversidade agrícola e alimentar e em uma sociedade que contrai doenças a partir daquilo que ingere.

Esther Vivas é ativista política e social, posicionando-se a favor da soberania alimentar e do consumo crítico. Participou dos movimentos altermundialistas, em várias edições do Fórum Social Mundial e nas campanhas contra as mudanças climáticas. É autora de diversos livros, entre os quais *Resistencias globales. De Seattle a la crisis de Wall Street* (Madrid: Editorial Popular, 2009, com JM Antentas), *Del campo al plato* (Barcelona: Icaria Editorial, 2009, com X. Montagut), *En pie contra la deuda externa* (Barcelona: El Viejo Topo, 2008) e *Supermercados, no gracias* (Barcelona: Icaria Editorial, 2007, com X. Montagut).

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Quando falamos de fome, a que estamos nos referindo exatamente? Por que ainda há fome no mundo?**

**Esther Vivas** - Atualmente, vemos que o problema da fome é um problema político. Dados do ex-relator especial das Nações Unidas sobre temas da fome, Jean Ziegler, indicam que, no mundo, produzem-se alimentos que poderiam dar de comer a 12 bilhões de pessoas. Somos atualmente 7 bilhões de pessoas no mundo. Apesar desta abundância em que vivemos, uma de cada sete pessoas passa fome. O problema é, em consequência, a existência de fome num mundo de abundância. O problema da fome tem a ver com a

falta de democracia. Temos alimentos suficientes no mundo, mas não há acesso a eles para todas as pessoas. Há um problema de democracia no sistema agrícola e alimentar. A resposta à pergunta de por que há hoje fome num mundo de abundância de alimentos a encontramos quando analisamos quem determina as políticas agrícolas alimentares, quem sai ganhando com este modelo. O atual sistema agroalimentar está pensado basicamente para que umas poucas empresas ganhem dinheiro, mesmo que para isso muitas pessoas tenham que passar fome.

**IHU On-Line - A fome afeta todo o planeta ou regiões específicas?**

**Esther Vivas** - A fome afeta hoje todo o planeta. Ainda que, evidentemente, as situações mais severas da fome ocorram principalmente em países do Sul e em territórios como o chifre da África [nordeste africano] ou a América Latina — temos visto fomes periódicas no Haiti. Mas, além de ocorrer nos países do Sul, a fome está presente também em países ocidentais. Atualmente, no Estado espanhol, calcula-se que mais de um milhão de pessoas passem fome. Entretanto, o problema, hoje, quando falamos de alimentação, não tem a ver somente com a fome, mas também com a má nutrição. Porque vivemos num mundo de famintos, mas também de obesos. O sistema alimentar atual não satisfaz corretamente as necessidades de comer das pessoas. É um sistema que produz simultaneamente pessoas que passam fome e pessoas que são obesas, fruto também de uma má alimentação. E este paradoxo de viver num mundo de famintos e de obesos mostra como o sistema alimentar atual não satisfaz as necessidades alimentares das pessoas. Fundamentalmente, o que o move é a lógica do capital, do dinheiro, do benefício econômico.

**IHU On-Line - O sistema capitalista gera riqueza a partir da desigualdade nas sociedades humanas e do desequilíbrio na relação entre o homem e a natureza. A fome é inerente ao funcionamento do capitalismo?**

**Esther Vivas** - Fizeram-nos crer que as pessoas compartilham os valores inerentes ao sistema capitalista. Quando nos falamos da natureza, nos dizem que na natureza o que impera é a lei da selva, a lei da competição. Na realidade, quando olhamos a natureza, vemos que o que impera é a lei da cooperação. Querem nos fazer crer que a pessoa e a natureza por si mesmas têm os valores do capitalismo, os valores da competição, do individualismo. Mas, na realidade, não é assim. Hoje, entre as diferentes crises múltiplas que

afetam o sistema atual, uma crise importante é a crise dos valores. Entendemos que é preciso apelar para outras relações entre as pessoas, para outras relações com a natureza, para fazer frente às relações antagônicas impostas pelo sistema capitalista, relações antagônicas ao individualismo, à competição, à busca do benefício acima de tudo. Temos que romper com esta lógica do capitalismo que nos impõem e apelar para outra lógica, a lógica da cooperação, da solidariedade, dos bens comuns. Este é um desafio que temos pela frente.

**IHU On-Line - Entender a alimentação como um produto comercial resulta em que consequências?**

**Esther Vivas** - As consequências são claramente a fome num mundo em que diariamente, nos supermercados, oferecem toneladas de alimentos. Mas a lógica que impera é o modelo agrícola e alimentar atual. A lógica de fazer negócio com os alimentos é a mesma que vemos em outros âmbitos da vida cotidiana. Atualmente, vemos como se faz negócio com o direito à saúde, o direito à educação, o direito à moradia digna. Aqueles que ostentam as políticas atuais e aqueles que se beneficiam destes âmbitos ganham dinheiro com a privatização da saúde, com a privatização da educação e também com a fome no mundo. É urgente, pois, mudar este modelo de agricultura e alimentação e colocar no centro a necessidade das pessoas, o campesinato e o respeito à natureza.

**IHU On-Line - A partir da chamada revolução verde, a decisão sobre o que e como cultivar foi retirada do camponês e transferida para as grandes companhias de alimentação. Os agricultores passaram a depender destas empresas para plantar as sementes e comercializar os alimentos. Que consequências este modelo, que opta pelas prioridades e necessidades da indústria, e não das pessoas, traz para os consumidores?**

**Esther Vivas** - A revolução verde significou a privatização da agricultura, que foi entregue — os insumos agrícolas, as sementes — nas mãos de poucas empresas. Além disso, tirou dos camponeses a capacidade de decidir sobre aquilo que produzem. Em relação aos consumidores, estas políticas agroindustriais reservaram para si também o direito de decidir sobre o que comemos. Atualmente, não sabemos o que comemos, não sabemos o que está por trás do que consumimos. Alimentamo-nos com produtos quilométricos, que vêm do outro lado do mundo. Perdemos a capacidade de decidir sobre aquilo que levamos à boca. E as consequências para a população em geral foram muito negativas. Essas

políticas significaram o desaparecimento do campesinato, a perda da diversidade agrícola e alimentar. Além do mais, é um modelo que nos deixa doentes, deixa doentes os camponeses que trabalham a terra, muitas vezes em decorrência do impacto do uso intensivo de agrotóxicos. Há cada vez mais doenças vinculadas àquilo que comemos. Neste modelo de agricultura e de alimentação, o grande beneficiário é a indústria, e não as pessoas.

**IHU On-Line - Em nossa sociedade, há basicamente duas maneiras de ter acesso aos alimentos: pela compra ou pelo cultivo da terra. Neste sentido, como a fome e a desnutrição estão relacionadas com a ausência da reforma agrária e da demarcação das terras indígenas?**

**Esther Vivas** - O acesso aos direitos naturais — à terra, à água, às sementes — é essencial para poder decidir o que comemos; que o campesinato tenha direito aos bens comuns é fundamental para recuperar esta capacidade de decisão sobre aquilo que se cultiva e aquilo que comemos. Deste ponto de vista, a reivindicação da reforma agrária e a reivindicação das terras dos povos indígenas para que estejam nas mãos das suas comunidades é essencial. Hoje, ao contrário, notamos como a atual crise econômica provocou um aumento da privatização dos bens comuns, gerou uma nova onda de monopólio e privatização de terras. Vemos como no contexto atual de crise econômica o capitalismo se veste de verde, e a economia verde busca fazer negócio com bens que são essenciais para a humanidade, para a vida e para a nossa alimentação. Deste ponto de vista, a reivindicação do direito à terra é essencial para que se alcance uma mudança de modelo.

**IHU On-Line - O aumento do sobrepeso e da obesidade na população mundial se deve à alimentação uniforme imposta pelo modelo econômico atual?**

**Esther Vivas** - A obesidade e o sobrepeso, a má nutrição, é o resultado, por um lado, da pobreza. Vemos como o sobrepeso e a obesidade afetam em geral, nas sociedades, aqueles que têm menos recursos econômicos. Há uma construção de classe social ligada ao que comemos e a uma má alimentação. Aqui, no Estado espanhol, por exemplo, do total de famílias que são expulsas de suas casas no atual contexto de crise, calcula-se que 45% (destas famílias) têm dificuldades para comprar alimentos. E há relatórios que assinalam — aqui no Estado espanhol — que aquelas comunidades autônomas com os índices mais elevados de desemprego são também aquelas nas quais os índices de sobrepeso e obesidade são maiores.

Ao mesmo tempo, não é apenas um problema de pobreza vinculado ao sobrepeso e à má nutrição. Muitas vezes há também um problema de desinformação. Vivemos em sociedades em que não há uma educação para aquilo que comemos, como devemos comer, como devemos nos alimentar. Deixamos a nossa alimentação nas mãos de grandes agroindústrias, de grandes empresas da distribuição de alimentos que, basicamente, buscam fazer negócio com os alimentos. Aqui se difundiu um modelo de alimentação fast food homogeneizada, que está submetido ao lucro e ao dinheiro, mas que, ao contrário, não leva em consideração a saúde das pessoas. A desinformação sobre o que comemos faz com que muitas pessoas comam mal, acabem comendo alimentos que podem ter um impacto negativo sobre a sua saúde, mas que os comem porque é o modelo alimentar que se impôs por parte destas grandes empresas.

**IHU On-Line - Neste sentido, sendo os alimentos ricos em calorias e em açúcar oferecidos a preços mais baixos que os alimentos saudáveis, até que ponto, para a população em geral, manter uma dieta saudável é mais uma questão econômica do que educativa?**

**Esther Vivas** - Em relação àquilo que comemos, há uma questão econômica — em países da União Europeia afetados pela crise, há pessoas que não têm dinheiro para comprar alimentos. Evidentemente, os ingressos econômicos determinam em parte o que podemos consumir, mas há também o elemento vinculado à informação. Felizmente, há cada vez mais pessoas que questionam o que está por trás dos alimentos que consumimos, o que está por trás do que comemos. E estão nascendo alternativas ao modelo dominante de produção, distribuição e consumo. Estão emergindo alternativas baseadas na agroecologia, na produção e consumo de alimentos locais, num modelo de agricultura ecológica. Há também iniciativas que buscam combater a pobreza estrutural que as pessoas sofrem.

Surge uma série de iniciativas que buscam que as pessoas que mais sofrem a situação de crise econômica possam alimentar-se bem, alimentar-se dignamente. Nos Estados Unidos, há territórios chamados de desertos alimentares, porque as pessoas não têm onde comprar alimentos frescos, locais estes em que se está começando a fazer hortas urbanas. Presenciamos também aqui no Estado espanhol casas ocupadas por pessoas que foram expulsas das suas residências e que estão fazendo suas hortas urbanas. Vincular as lutas por uma vida digna, por um trabalho digno e pela boa alimentação, creio, é um passo adiante muito

importante. Alimentar-se bem não é um privilégio de alguns poucos que economicamente se podem permitir isso. Deve ser um direito para todos.

**IHU On-Line - Por que a alimentação saudável enfrenta tanta resistência para ser prioritária na agenda de um projeto político coletivo?**

**Esther Vivas** - Porque os vínculos entre aqueles que se beneficiam deste modelo agroindustrial e aqueles que ditam as políticas atuais são muito estreitos. Há uma dinâmica clara de portas giratórias: aqueles que hoje estão no governo, amanhã, quando saem do governo, passam a ocupar cargos em conselhos de assessores das principais empresas do país, e vice-versa. Na Europa, por exemplo, em Bruxelas, existem milhares de lobbies que pressionam a União Europeia para que aprove leis que os beneficiem.

No Estado espanhol, por exemplo, temos um exemplo clássico do que estamos falando. A Agência Espanhola de Segurança Alimentar, que, como diz seu nome, tem que cuidar da nossa segurança alimentar, tem como sua atual diretora a sra. Ángela López de Sá, que, antes de ocupar o cargo nesta agência pública, era uma das principais diretoras da Coca-Cola. Trabalhou durante 20 anos nessa empresa. Deste ponto de vista, há um conflito de interesses claro. Este caso não é anedótico; poderíamos encontrar vários exemplos de como executivos de empresas privadas ocupam hoje cargos públicos. Isso acontece no Estado espanhol, mas acontece também em muitos outros países. Este fato explica a orientação das atuais políticas agrícolas e alimentares a serviço das principais empresas do setor.

**IHU On-Line - O que as pessoas podem fazer para apoiar ações alternativas de alimentação?**

**Esther Vivas** - Podem fazer muitas coisas. O importante é assinalar que há alternativas e que elas estão se desenvolvendo. Em muitos países emerge o que poderíamos chamar de novo campesinato, pessoas que voltam ao campo e que começam a trabalhá-lo de outra maneira, apostando em uma agricultura local, uma agricultura ecológica, uma agricultura estacional, uma agricultura camponesa; em síntese, numa lógica contrária à da agroindústria. Cada vez mais há cidadãos que questionam aquilo que comem, que optam por consumir de outra maneira, comprando diretamente do produtor, em mercados de camponeses, através de grupos de cooperativas de consumo. Também as hortas urbanas vão se multiplicando, assim como as campanhas ou iniciativas que buscam reciclar alimentos descartados pelos supermercados e reutilizá-los, além da organização de “comedores populares”, etc.

Tudo isso demonstra que há alternativas. Mas, para além destas alternativas a título pessoal ou coletivo, são imprescindíveis as mudanças políticas. Precisamos de uma reforma agrária, que a terra seja para quem nela trabalha e que tenha uma finalidade social e não especulativa. Precisamos também que se proibam os transgênicos, que têm um impacto muito negativo sobre o meio ambiente e sobre o consumo. O fundamental hoje é introduzir democracia neste modelo de agricultura e alimentação, construindo-se um sistema que esteja a serviço das pessoas e da satisfação das suas necessidades alimentares.

## A desnutrição invisibilizada

### *Entrevista especial com Maria Emília Lisboa Pacheco*

“A má nutrição atinge uma em cada três crianças indígenas menores de cinco anos. No Norte, esse índice chega próximo dos 40%”, revela Maria Emília Lisboa Pacheco

*Por: Luciano Gallas*

“Em relação aos indígenas, o I Inquérito Nacional de Saúde Indígena no Brasil data de 2009 e mostra dados muito alarmantes: a má nutrição atinge uma em cada três crianças indígenas menores de cinco anos. Esse é um índice preocupante até mesmo se comparado ao de camadas da população em situação social mais vulnerável. No Norte, esse índice chega a algo próximo dos 40%. A situação de anemia entre as mulheres indígenas também é alta, chegando a 32% da população de mulheres não grávidas – e 46% delas estão na Região Norte, onde se encontra a maior parte das etnias indígenas. Esses números mostram que há uma desnutrição entre as populações indígenas”, revela a presidenta do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Consea, Maria Emília Lisboa Pacheco.

Nesta entrevista, concedida por telefone à **IHU On-Line**, a antropóloga analisa a realidade brasileira frente ao cumprimento das metas nos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio. Os oito objetivos do milênio foram propostos pela Organização das Nações Unidas - ONU em 08-09-2000, em um esforço para transformar o conteúdo de acordos internacionais celebrados em cúpulas mundiais organizadas na década de 1990 em um conjunto de compromissos concretos para o desenvolvimento da humanidade ao longo do século XXI. As erradicações da pobreza extrema e da fome estão entre os objetivos a serem alcançados.

De acordo com Maria Emília Pacheco, para que se avance ainda mais no Brasil e se assegure plenamente o direito humano à alimentação de qualidade, é preciso ampliar o acesso ao alimento a certas parcelas da população que enfrentam graves

obstáculos sociais e econômicos para satisfazer esse direito, entre as quais as comunidades tradicionais e, principalmente, os povos indígenas. Nesta perspectiva, é necessário assegurar os direitos territoriais aos povos indígenas e comunidades tradicionais. E, ainda, garantir acesso à terra e aos bens da natureza aos trabalhadores e trabalhadoras sem terra; implementar uma política de abastecimento descentralizada, com incentivo à realização de feiras agroecológicas e ações que coloquem obstáculos à substituição dos pequenos varejos pelos grandes supermercados; regular a rotulagem e publicidade de alimentos (principalmente aquela direcionada à criança e ao adolescente); controlar a incidência de produtos químicos (como conservantes e corantes), de sal e de açúcar nos produtos processados; desenvolver ações de educação alimentar e nutricional; salvaguardar o patrimônio alimentar.

**Maria Emília Lisboa Pacheco** é formada em Serviço Social pela Faculdade de Serviço Social de Juiz de Fora e possui mestrado em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. Trabalha na Federação de Órgãos de Assistência Social e Educacional - Fase, no Rio de Janeiro, atuando nos campos da segurança alimentar e nutricional, agroecologia e economia solidária. Integra o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e a Articulação Nacional de Agroecologia. É presidente do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Consea. No XV Simpósio Internacional IHU. Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, no dia 07-05-2014, ela apresentará o painel Relatos das mesas simultâneas - Cenários da alimentação e nutrição nas 5 macrorregiões brasileiras com seus biomas, às 10h45min, e a conferência Objetivos de Desenvolvimento do Milênio - Metas atingidas, desafios e perspectivas para a erradicação dos males da fome, às 20 horas.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Quais são os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio relacionados à alimentação e à nutrição?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - No total, são oito os Objetivos do Milênio, mas eu considero que, sobretudo, quatro deles têm uma relação direta com o que estamos tratando. O primeiro, pela ordem inclusive dos próprios Objetivos do Milênio, é acabar com a fome e a miséria. Outro que, a meu ver, tem um valor importante para nós, é a igualdade de gênero e a valorização das mulheres, o empoderamento das mulheres. Um outro objetivo ainda é redução da mortalidade infantil, e um quarto estabelece o respeito à qualidade de vida e ao meio ambiente. Eu falo desses quatro porque, no Brasil, a nossa visão a respeito do direito humano à alimentação, da soberania, da segurança alimentar e nutricional, dialoga com muitas dimensões.

**IHU On-Line - Em que situação se encontra o Brasil em termos de cumprimento das metas propostas nos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio para o enfrentamento da fome e da pobreza?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Em relação ao primeiro objetivo, que é acabar com a fome e a miséria – que é extremamente importante, porque impacta diretamente no direito à alimentação adequada –, nós temos no Brasil uma melhora da situação de insegurança alimentar. Podemos dizer que, com relação a este objetivo, o Brasil, se não alcançou totalmente, está muito próximo de alcançar a meta, porque já houve uma redução, mais ou menos pela metade, no número de pessoas vivendo em extrema pobreza no país. Nós consideramos que houve uma redução da insegurança alimentar grave, que é a fome: no Brasil, em 2004, ela atingia 7% da população; em 2009, já era 5%, de acordo com os dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAD/Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE destes mesmos anos.

Essa redução da insegurança alimentar está ligada, na nossa leitura no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Consea, a uma política de valorização do salário mínimo no país nestes últimos tempos e também aos programas chamados de transferência de renda, os quais, segundo vários estudos, incidem no acesso ao alimento. Mas, mesmo assim, ainda temos milhões de brasileiros com uma renda baixíssima e ainda se mantém uma violenta desigualdade no país, só que, se analisarmos as últimas décadas, com alguma diferença. O número de brasileiros vivendo

em extrema pobreza, que chegava a 25% da população em 1990, caiu para 4,8% em 2008. Essa mudança nas estatísticas expressa que há um enfrentamento da questão no Brasil.

Por outro lado, a nosso ver, essa mudança também está associada a uma certa recuperação da capacidade reguladora do Estado, porque – é preciso considerar isso – a opção pela liberalização comercial e desregulamentação dos mercados em décadas passadas reduziu muito a capacidade de regulação do próprio Estado. Uma análise que fizemos no Consea por ocasião da crise do preço dos alimentos em 2008, por exemplo, que era uma crise mundial, mostrou que a ação do Estado brasileiro em relação a algumas iniciativas - como a que exemplifiquei em relação ao salário mínimo, mas também na revitalização da Companhia Nacional de Abastecimento e na implementação de programas de proteção à agricultura familiar - atenuou os impactos da crise no Brasil.

Quanto a outro objetivo que relacionei como tendo interação com a alimentação e a nutrição – aquele que diz respeito à mortalidade infantil –, o Brasil tem dados extremamente importantes: a taxa de mortalidade para mil nascidos vivos passou de 29,7 em 2000, para 15,6 em 2010, que é uma taxa menor do que aquela que estava prevista para 2015. Houve até uma certa antecipação por parte do Brasil na realização dessa meta. Isso no plano geral. Se analisarmos por região, veremos que, no Norte, esta taxa verificou uma redução ainda maior. A redução da taxa da mortalidade infantil pode ser atribuída, por um lado, às políticas públicas, mas, por outro, também às iniciativas da sociedade. Pelo lado da sociedade, é importante destacar o papel da Pastoral da Criança, que possui uma ação bastante capilarizada pelo país. Iniciativas dessa natureza também contribuem para a obtenção destes índices.

**Igualdade de gênero**

Mas também queria associar à alimentação e à nutrição, como eu disse antes, o objetivo que fala de igualdade de gênero e de valorização das mulheres. No caso brasileiro, há iniciativas bastante significativas, cujos resultados talvez precisássemos dimensionar mais. Por exemplo, o programa que foi desenvolvido pelo governo brasileiro nos últimos anos, em interação com os movimentos sociais, sobre a documentação das mulheres no campo, é muitíssimo importante, porque traz o reconhecimento da mulher trabalhadora, o reconhecimento da cidadania destas mulheres. Assim como o programa de promoção da autonomia econômica das mulheres desenvolvido a partir do Ministério de Desenvolvimento Agrário, iniciativa bastante significativa porque

apoia diversos projetos de mulheres reunidas em cooperativas e associações — embora as mulheres continuem com muitas dificuldades de acesso a instrumentos que são necessários para acessar políticas, como, por exemplo, a chamada Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, que é uma exigência hoje para acesso a várias políticas públicas [no meio rural]. As mulheres continuam lutando para que o Cadastro de Pessoas Físicas - CPF possa ser considerado um documento que identifique a mulher trabalhadora, porque a DAP é fornecida por família e, no Brasil, ainda temos a predominância de uma visão patriarcal, e muitas vezes as mulheres não têm autonomia. Esses instrumentos visam garantir o acesso às políticas, precisam fazer parte das políticas de ações afirmativas.

Outra iniciativa relacionada à assistência técnica e extensão rural, também fruto da mobilização social dos movimentos, é a chamada pública dirigida às mulheres. No âmbito da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica, há a proposta de que pelo menos 30% dos recursos destinados à assistência técnica, dentro da chamada pública de agroecologia, sejam destinados aos grupos de mulheres, e também que elas correspondam a um percentual de pelo menos 50% das pessoas que participam dos programas de formação. Estes exemplos são fruto dos processos de mobilização e de afirmação histórica do movimento de mulheres, do movimento feminista, e que vão trazendo algumas melhorias nos indicadores de participação e do empoderamento das mulheres. Embora, do ponto de vista do crédito, elas ainda tenham um acesso menor do que os homens, se olharmos a participação das mulheres em programas de gestão de alimentos, já há um grau de participação maior delas. É extremamente importante que haja indicadores que possam acompanhar a inserção das mulheres em políticas de atendimento do direito humano à alimentação.

#### **Meio Ambiente**

No que diz respeito ao quarto Objetivo do Milênio que precisamos relacionar neste debate sobre a alimentação e a nutrição — a qualidade de vida e o respeito ao meio ambiente —, temos questões, obstáculos, problemas e desafios grandes no Brasil. Como todos sabemos, o modelo agrícola dominante se rege ainda pelos padrões da chamada revolução verde, então o país, hoje, infelizmente, ostenta o título nada honroso de ser o campeão no uso de agrotóxicos. É gravíssima a situação de contaminação da água, dos alimentos, do meio ambiente em geral. Por isso entendemos que o meio ambiente não pode ser visto como uma externalidade. O modelo agrícola precisa ser pensado do ponto de vista também do impacto na

saúde humana, no meio ambiente e na efetivação do direito humano à alimentação adequada e saudável. E, neste caso, nossos indicadores não são nada favoráveis.

Ao mesmo tempo, não podemos perder de vista que alguns programas que dizem respeito à qualidade de vida, que mesmo tendo um caráter regional são bastante importantes. Os programas Um Milhão de Cisternas e Uma Terra Duas águas, que monitoramos aqui no Consea, são desenvolvidos pela Articulação Semiárido Brasileiro - ASA (com o apoio do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - MDS) na caatinga, no semiárido brasileiro. Programas deste tipo têm significado, na prática, uma mudança de paradigmas no chamado combate à seca. Nós aprendemos com as organizações que estão disseminadas pelo semiárido brasileiro que precisamos pensar políticas e propostas que respondam aos desafios em um bioma como esse, que tem também sua diversidade, muitas vezes pouco conhecida. O acesso à água através de programas dessa natureza, com centenas de milhares de cisternas construídas para captação e armazenagem de água para o consumo humano e para a produção, se utiliza de tecnologias como a de barragens subterrâneas e outras tantas, muitas delas fruto da criação e da criatividade da sociedade. É muito importante que o governo reconheça isso hoje e o transforme em um programa público. Nós estamos acompanhando as tecnologias de cisternas de placa, e já nos manifestamos contra as cisternas de polietileno (cisternas de plástico) pelos riscos que trazem para a saúde, para a qualidade da água e para a própria logística, pois muitas vezes observamos a inadaptabilidade destas cisternas, que, ou não chegam ao local de uso, por se quebrarem, ou chegam amassadas.

**IHU On-Line - No cenário nacional, as maiores dificuldades enfrentadas para o cumprimento das metas encontram-se nos objetivos relacionados ao meio ambiente...**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Parte destes objetivos relacionados à qualidade de vida, que estão associados a uma alimentação saudável, isenta dos contaminantes químicos e dos agrotóxicos, nós não temos alcançado no Brasil. Entendemos que deve ocorrer um maior poder de regulação do Estado em relação ao alimento que está nas prateleiras dos supermercados. Nós estamos muito preocupados com essa situação, e veja que há uma contradição aí, porque eu disse no início que houve melhorias no acesso ao alimento, com um enfrentamento maior da questão da fome, embora persistam situações ainda muito graves no país, em termos regionais ou atingindo

determinados tipos de populações, e ao mesmo tempo cresce no país o índice de sobrepeso e obesidade, com o aumento do consumo dos produtos processados e ultraprocessados.

### **IHU On-Line - Neste sentido, em que regiões se verifica uma situação grave de fome no Brasil? E em termos de distribuição por população?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - As regiões que apresentam um índice maior de insegurança alimentar grave, que diz respeito à fome, são o Norte e o Nordeste. O Norte tinha 11,9% da população nestas condições em 2004, índice que caiu para 9,2% em 2009. O Nordeste tinha 13,2% da população em situação de insegurança alimentar grave em 2004, índice que reduziu para 9,3% em 2009. Neste caso, o menor índice está na Região Sul, com 2,1% da população (informação de 2009). No Rio Grande do Sul, o índice de insegurança alimentar grave, na distribuição por domicílios, atinge 4,2% em 2004, caindo para 2% em 2009. Em Santa Catarina e no Paraná, no mesmo período, também houve redução nestes índices: de 2,2% para 1,9% e de 4% para 2,4%, respectivamente.

Há essa diferença regional e há também diferenças no interior da população. Com as populações indígena e quilombola, há estudos específicos que mostram esta situação, que é grave. Devemos destacar a importância da realização desses levantamentos, desses diagnósticos específicos, que em grande medida são fruto das ações que envolvem o Consea, desde que o conselho foi recriado, em 2003, e da implementação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A Chamada Nutricional Quilombola, que data de 2006, mostra, por exemplo, que a prevalência de má nutrição em crianças menores de 5 anos era de 11,6% da população.

Em relação aos indígenas, o I Inquérito Nacional de Saúde Indígena no Brasil, de 2009, mostra dados muito alarmantes: a má nutrição atinge uma em cada três crianças indígenas menores de cinco anos. Esse é um índice preocupante até mesmo se comparado ao de camadas da população em situação social mais vulnerável. No Norte, esse índice chega a algo próximo dos 40%. A situação de anemia entre as mulheres indígenas também é alta, chegando a 32% da população de mulheres não grávidas – e 46% delas estão na Região Norte, onde se encontra a maior parte das etnias indígenas. Esses números mostram que há uma desnutrição entre as populações indígenas. Em geral, podemos dizer que os povos indígenas apresentam uma situação preocupante em termos de insegurança alimentar.

### **Política Nacional**

Há muitas similaridades entre os povos indígenas nas várias regiões, por isso estão incluídos neste cenário de populações que requerem cuidados maiores. Dentro da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, há uma diretriz que fala da garantia e do acesso à alimentação nutritiva e saudável pelos indígenas e as comunidades tradicionais. Ter uma diretriz é algo importante, porque isso compromete o Estado a prover e nos fornece elementos para o monitoramento das políticas públicas. Estabeleceu-se a definição do conceito de segurança alimentar e dos seus princípios na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, que é de 2006, mas foi o Decreto 7272, de 2010, que regulamentou a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e detalhou as diretrizes. Um ponto importante a ser observado é que as diretrizes foram elaboradas com a participação da sociedade, a partir da realização de uma conferência nacional em 2007. Esse é um aspecto que nos é muito caro, a participação da sociedade em suas várias representações, porque esta conferência contou com a presença significativa dos movimentos sociais.

### **Acesso à terra**

A conservação da biodiversidade, a utilização sustentável dos recursos naturais, integra o nosso conceito de segurança alimentar e nutricional e está incluída na política nacional. Para nós, do Consea, o direito humano à alimentação está associado ao direito à terra e ao acesso aos recursos naturais. Aí está uma grande questão, porque os povos indígenas e as comunidades tradicionais estão localizados em áreas de conflitos socioambientais – as comunidades indígenas se encontram em áreas que recobrem cerca de 30% da nossa biodiversidade, então imagine a importância dessas terras. Mas o ritmo de regularização dessas terras é muito lento.

Nós precisamos de uma ação coordenada dos três poderes – Legislativo, Executivo e Judiciário – para atender aos direitos territoriais. Porque, neste momento, existem iniciativas do Executivo (em portarias, por exemplo, da Advocacia Geral da União - AGU) e do Legislativo, como é o caso da Proposta de Emenda Constitucional - PEC 215 (que retira do Executivo o poder de titulação das terras e o transfere para o Legislativo, o que representa um retrocesso na legislação brasileira), além da proposta de Ação Direta de Inconstitucionalidade (ADI) que tramita no Judiciário para anular o Decreto nº 4887, de 2003 - que regulamenta o artigo 68 da Constituição, garantindo o domínio das terras às comunidades

quilombolas -, que representam um enorme risco de desconstrução de direitos constitucionais. Os povos tradicionais têm uma relação diferente com a terra. O solo não é só o local onde se produz. É o lugar da vida com os seus ritos e mitos, onde se combina o cultivo, a pesca e a coleta com a preservação das espécies.

O cerceamento de direitos que estão na base desta relação com a natureza e da identidade construída a partir daí acaba por violar também o direito humano à alimentação. A sociedade brasileira precisa entender o que é a nossa sociobiodiversidade, porque temos populações que historicamente conservaram e domesticaram espécies, e que nos deixaram esse legado.

## Superar a mercantilização para garantir segurança alimentar adequada e saudável

### *Entrevista especial com Francisco Menezes*

“Se a segurança alimentar e nutricional no Brasil alcançou avanços significativos, com políticas públicas que permitiram o acesso aos alimentos para grupos sociais mais vulneráveis, não podemos festejar melhoras na forma como parte da alimentação é produzida, dentro de uma perspectiva mercantil, voltada para o lucro e sem a preocupação de uma alimentação adequada e saudável. Nesse ponto, ainda há muito o que avançar”, defende o economista Francisco Menezes.

Em entrevista concedida por e-mail à **IHU On-Line**, Menezes comenta as alternativas para a “mcdonaldização” dos alimentos – como o movimento Slow Food, o papel e a atuação do agro-negócio na busca por novos e crescentes nichos de mercado. Relaciona também o próprio papel do consumidor em exigir do mercado alimentos de qualidade.

Por: Luciano Gallas e Andriolli Costa

**Francisco Menezes** é graduado em Economia pela Universidade Estadual do Rio de Janeiro - UERJ, e tem pós-graduação em Desenvolvimento Agrícola pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ. Atualmente é pesquisador do Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas - Ibase.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line** - Com a globalização da alimentação, com produtos industrializados e fast foods se popularizando no mundo inteiro, percebemos uma padronização da dieta com uma alta predominância dos mesmos ingredientes (milho, soja, arroz, etc.). Que tipo de prejuízos sofremos, tanto do ponto de vista nutricional quanto dos cultivos agrícolas, a partir desta homogeneização da produção alimentícia?

**Francisco Menezes** - Um elemento determinante para uma alimentação saudável e nutricional adequada é a diversidade. É o melhor caminho para garantir o acesso ao conjunto

mais completo de componentes necessários para uma boa alimentação. Restringir-se a poucos ingredientes vai acarretar, invariavelmente, insuficiências nutricionais. Ao lado disso, decorre nos cultivos agrícolas uma perda de toda a diversidade de espécies, trazendo riscos grandes de escassez de alimentos, frente a imprevistos que a atividade agrícola sempre carrega, como problemas climáticos, de pragas, etc. Acrescente-se, ainda, outro tipo de prejuízo, frente à cultura alimentar, que no caso de nosso país é riquíssima.

**IHU On-Line** - Na indústria alimentícia, em nome da alta produtividade, existem exemplos de extremos, como a crueldade com os animais, abuso no uso de inseticidas e pesticidas, utilização de transgênicos experimentais ou mesmo a exploração de mão de obra escrava. Qual é a realidade brasileira em relação a estes aspectos?

**Francisco Menezes** - Se a segurança alimentar e nutricional no Brasil alcançou avanços significativos, com políticas públicas que permitiram o acesso aos alimentos para grupos sociais mais vulneráveis, não podemos festejar melhoras na forma como parte da alimentação é produzida – dentro de uma perspectiva mercantil, voltada para o lucro e sem a preocupação de uma alimentação adequada e saudável. Nesse ponto, ainda há muito o que avançar.

**IHU On-Line** - Por outro lado, nos últimos anos, a indústria tem investido também em soluções opostas, em geral para agregar valor ao alimento, entre as quais a produção orgânica ou agroecológica e o abate humanizado. Do ponto de vista do consumidor, não é um contrassenso pagar mais por soluções que, na verdade, deveriam constituir a norma na produção agrícola?

**Francisco Menezes** - Mesmo dentro de uma perspectiva que toma o alimento como mera mercadoria, ocorrerá a preocupação com o que é mais aceito pelos consumidores, sobretudo aqueles com maior poder aquisitivo. Daí que assistimos,

hoje, a tentativa da indústria de alimentos em explorar esse nicho de mercado, prevendo inclusive que ele poderá se tornar maior, à medida que as exigências dos consumidores forem assumindo maior rigor. A questão é que a boa alimentação precisa ser cada vez mais acessível a todos.

**IHU On-Line - Até que ponto o consumidor que se exime de buscar informação sobre o que come colabora para a manutenção do status quo da indústria? Como é possível mudar isso?**

**Francisco Menezes** - O consumidor precisa ser cada vez mais consciente sobre o que come e, mais ainda, em que bases são produzidos os alimentos que consome. É claro que o desconhecimento do consumidor colabora em muito para abusos e más práticas no sistema alimentar.

**IHU On-Line - Ainda pensando em alternativas, surge o movimento Slow Food – uma resposta ao Fast food e à “mcdonaldização” da alimentação. Qual a origem destas iniciativas?**

**Francisco Menezes** - O slow food se iniciou na Itália, indo na contra mão da “modernização” dos costumes alimentares ditos modernos, ligados à rapidez e à praticidade. Mas logo se propagou pelo mundo, inclusive aqui no Brasil, como uma necessidade de resposta, na prática, a um sistema alimentar tão questionável, como é o que hoje ainda se apregoa como moderno.

**IHU On-Line - Existem experiências semelhantes ao redor do mundo? Frente à força das grandes indústrias, movimentos espontâneos e de pequena escala, que angariam adeptos pouco a pouco, são uma alternativa viável?**

**Francisco Menezes** - Reproduzem-se continuamente experiências semelhantes por todo o mundo. É uma resposta que vai além da negação de hábitos alimentares pouco saudáveis e de qualidade questionável. Trata-se de opção para um outro modelo de vida, associado à natureza e à busca de uma vida com maior equilíbrio.

**IHU On-Line - Uma alegação em defesa das grandes monoculturas agrícolas é que, mesmo se focando na produção de commodities para exportação, estas também servem de alimento (ou ração, que indiretamente será alimento), mesmo que para outras regiões do mundo. Qual sua avaliação sobre isso?**

**Francisco Menezes** - É fato que o agronegócio também produz alimentos, seja para serem consumidos diretamente, seja para alimentar animais que serão por nós consumidos. Isso porque a lógica do agronegócio não se restringe a produzir para exportar, mas buscar mercados que

lhe proporcionem maiores ganhos, dentro ou fora do país, ou ambos.

**IHU On-Line - Em contrapartida, no Brasil, quais são os alimentos produzidos tipicamente em escala local? Há um uso diverso de pesticidas e inseticidas nestas culturas na comparação com as monoculturas?**

**Francisco Menezes** - Existem alimentos que são tipicamente da pequena produção, no Brasil, em escala local. O melhor exemplo é a mandioca, alimento fantástico, mas pouco aceito no padrão alimentar atual.

**IHU On-Line - O médico e geógrafo Josué de Castro, autor do livro Geografia da Fome (Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001), dizia que deixar as pessoas morrerem de fome é uma escolha. No Brasil, que decisões políticas ilustram essa escolha pela fome nas populações marginalizadas?**

**Francisco Menezes** - A fome é o resultado, talvez o mais visível, de uma sociedade na qual impera a desigualdade. Em que a pobreza atinge parte considerável da população, como condição necessária para a riqueza de poucos. É fruto de políticas públicas feitas pelos próprios homens, como assinalava Josué de Castro.

**IHU On-Line - Quais são as principais iniciativas no Brasil nos últimos anos para o combate à fome e à pobreza?**

**Francisco Menezes** - O Brasil avançou muito no combate à fome e à pobreza. Primeiro porque compreendeu que as transformações necessárias somente poderão ocorrer mediante a aplicação de políticas públicas adequadas. Depois, porque também se compreendeu que essa construção deve ser feita com participação social. A retomada do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA e a construção de unidades estaduais e municipais foram ocorrências fundamentais. Além disso, percebeu-se também a importância de integração das políticas, em uma perspectiva intersetorial.

**IHU On-Line - No país, a fome atinge que populações/regiões de forma mais intensa?**

**Francisco Menezes** - Nenhum país poderá afirmar que venceu a fome completamente. Ela sempre pode aparecer. Mas o Brasil, nos últimos 12 anos, apresentou avanços inquestionáveis. Mesmo assim, ainda atinge grupos muito vulneráveis, como é o caso de indígenas, sobretudo aqueles que perderam suas terras para áreas de monocultura.

**IHU On-Line - A agricultura familiar ainda é responsável pela maior parte dos alimentos consumidos pelos brasileiros?**

**Francisco Menezes** - Provavelmente, sim, mas sou de opinião que não devemos nos fixar nos 70% identificado a quase dez anos. Devemos considerar a velocidade com que o agronegócio avança na produção agropecuária.

**IHU On-Line - Qual é a relação entre esta participação da agricultura familiar na mesa dos brasileiros e os hábitos de consumo contemporâneos? Que ameaças isso apresenta a uma alimentação saudável?**

**Francisco Menezes** - A agricultura familiar está diretamente associada à produção de alimentos in natura. O padrão de alimentos industrializados, assim, não se alinha com a agricultura familiar e se constitui em uma permanente e crescente ameaça.

**IHU On-Line - A qualidade desta alimentação representa riscos para a saúde humana?**

**Francisco Menezes** - Sim, e ao mesmo tempo que conseguimos reduzir os problemas de carências calórico-proteicas, surgiram de forma muito ameaçadora os problemas de sobrepeso e obesidade.

**IHU On-Line - Deseja acrescentar mais alguma coisa?**

**Francisco Menezes** - As dificuldades e desafios que hoje se apresentam não devem nos paralisar. A ampliação de nosso conhecimento e interesse se constitui em uma possibilidade muito concreta de revertermos atuais tendências, em um contexto de ampla participação social nessas políticas.

## O Brasil segundo a FAO - Para além dos objetivos do milênio

*Entrevista especial com Alan Bojanic*

O engenheiro agrônomo Alan Bojanic, da FAO, expõe os avanços e limites da própria instituição no trato com os governos e no combate à fome.

*Por: Andriolli Costa.*

Em 1945, no dia 16 de outubro, foi criada a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO. Órgão internacional que reúne, atualmente, 191 países membros e a Comunidade Europeia, possui papel normativo e orientador no combate à fome e à desnutrição. De acordo com Alan Bojanic, chefe do escritório brasileiro da FAO, o papel da entidade é “dar assistência técnica, orientar, transmitir experiências bem-sucedidas, trazer profissionais experts em programas sociais para facilitar o acesso ao alimento”. No entanto, destaca ele, cabe aos governos a prerrogativa de executar ou não estes programas.

Em entrevista concedida por telefone à **IHU On-Line**, ele aponta os gargalos encontrados pelos Estados, seja pelos altos custos dos programas sociais, seja pela dificuldade de mapear as zonas e populações de risco ou da falta de um sistema jurídico para regulamentar a questão da alimentação. Bojanic relembra que, mesmo com o Brasil tendo cumprido, ainda em 2008, a meta de reduzir pela metade o número de pessoas vivendo em extrema pobreza, passando de 25,6% da população em 1990 para 4,8% no ano em questão, o país ainda tem muitos desafios pela frente. Entre eles o de identificar e mapear zonas de pobreza, oferecendo a estas populações de risco as condições para atingirem a estabilidade econômica e a segurança alimentar.

**Alan Bojanic** é engenheiro agrônomo boliviano, graduado pela Universidade Gabriel René Moreno (Bolívia) e pela Universidade de Reading (Reino Unido). Possui mestrado em Ciência Política pela Universidade da Costa Rica e em Engenharia Agrícola pela Universidade de Londres. Concluiu ainda o doutorado em Economia Agrícola na Universidade de Utrecht, Holanda.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Qual o papel da FAO na garantia de acesso à alimentação para a população no contexto brasileiro e mundial?**

**Alan Bojanic** - A segurança alimentar é uma prioridade para a FAO e, dentro deste eixo, o mais importante é o acesso à alimentação. Atualmente, a produção mundial pode alimentar o mundo inteiro, mas o principal problema permanece na questão do acesso. Este problema é bastante complexo, pois envolve orçamentos e disponibilidade de recursos para a transferência de renda, por meio de programas sociais que são muito custosos. São os governos que financiam esses programas; o que a FAO faz é dar assistência técnica, orientar, transmitir experiências bem-sucedidas, trazer profissionais experts em programas sociais para facilitar o acesso ao alimento, mas são os países que têm que financiar esse custo e assim atender os grupos vulneráveis, oferecendo a eles uma renda que permita comprar uma cesta alimentar digna e saudável.

No caso brasileiro, damos suporte aos programas do Ministério do Desenvolvimento Social, um voltado para o monitoramento e outro para o cálculo da insegurança alimentar no país. Esta é uma questão muito difícil. Nós temos uma fórmula para calcular a insegurança alimentar na FAO que não é muito dinâmica. Temos dados de três anos atrás, sendo que o governo precisa de dados muito mais atuais. Estamos combinando um sistema de cálculos que corresponda a esta necessidade, com uma metodologia — já que a FAO faz esta medição em todos os países do mundo. Os programas também são importantes para a questão do acesso, pois se você identifica onde estão os grupos vulneráveis, é possível orientar as campanhas de modo muito mais focado. Esta identificação é muito importante para que se possa pensar esta transferência de renda.

**IHU On-Line - No que corresponde aos Objetivos do Milênio, mais especificamente ao primeiro deles — erradicar a fome e a miséria —, qual o cenário atual do Brasil? Será possível realmente acabar com a fome no país até 2015?**

**Alan Bojanic** - Uma das metas dos Objetivos do Milênio no Brasil era reduzir pela metade, até 2015, a proporção da população com renda inferior a um dólar por dia e a proporção da população que sofre de fome. Esta meta foi atingida em 2008. Agora o grande desafio é encontrar os grupos mais vulneráveis em situação de extrema pobreza, pois há uma alta relação entre a pobreza e a insegurança alimentar.

O cenário brasileiro é um grande sucesso, modelo para o mundo inteiro. Estou voltando agora da América Central, e lá os programas brasileiros são muito referenciados, pois o país foi um dos primeiros a atingir a meta dos Objetivos do Milênio. A queda nos indicadores de insegurança alimentar é extraordinária, e para nós se torna uma escola de aprendizagem. Que tipos de políticas foram aplicadas? O que e como foi feito? A situação do Brasil é especial pela disponibilidade de recursos e da vontade política de colocar a alimentação como a prioridade das prioridades. Esta é parte da chave do sucesso.

**IHU On-Line** - De acordo com estimativas da FAO, o direito básico à alimentação é negado para cerca de 842 milhões de pessoas. Quais são os principais fatores que as impedem de deixar a zona da fome e da miséria?

**Alan Bojanic** - A fome, como já dizia Josué de Castro, é uma construção social. Os principais fatores que levam a ela têm a ver com as crises enfrentadas nos países – seja no regime democrático, seja ao se deparar com a escassez de recursos naturais. É também um problema da falta de interesse em colocar grupos vulneráveis com a devida importância na agenda política. Outro ponto que merece ser destacado é que, enquanto temos milhares de pessoas passando fome em certas regiões, há toneladas de alimentos que são desperdiçados em outras, o que demonstra uma falta de solidariedade internacional.

Vale ressaltar que países como a China e a Índia ainda possuem grande parte da população em insegurança alimentar, mas estão alcançando grande sucesso. Em dezembro de 2013, na Índia, foi instituído um programa parecido com o Fome Zero, o National Food Security Bill. É uma busca por tentar diminuir a falta de acesso à alimentação.

**IHU On-Line** - Jean Ziegler, ex-relator especial para o Direito à Alimentação da ONU, afirmou que cerca de 85% dos alimentos de base negociados no mundo são controlados por apenas 10 empresas, que decidem cada dia quem come e

**quem morre de fome. Qual a responsabilidade dessas multinacionais no acesso à alimentação?**

**Alan Bojanic** - São muito importantes, pois elas têm controle sobre toda a cadeia de comercialização. Mas eu diria que é um exagero afirmar que são elas as responsáveis por decidir quem come e quem não come, pois os governos também têm grande responsabilidade. Há a falta de um sistema jurídico para proteger o direito à alimentação, pois ela é um direito, e os governos são responsáveis por garantir que cada pessoa que nasça tenha acesso a ele. Os organismos internacionais têm também uma responsabilidade no assessoramento de políticas, de atender as emergências alimentares em situações de desastres naturais ou violência civil (como acontece na Somália). A FAO e o Programa Mundial de Alimentos estão muito ativos na Somália atendendo à emergência alimentar – até mesmo com membros assassinados durante esta missão. São lugares perigosos, mas é parte de nossa responsabilidade atendê-los.

**IHU On-Line** - E no caso brasileiro, de que maneira a FAO e a ONU se posicionam diante da grande concentração de terra no Brasil e das grandes corporações produtoras de alimentos?

**Alan Bojanic** - A FAO tem promovido guias voluntárias para a posse da terra que são referência para que os países possam melhorar a distribuição e o acesso às terras por parte dos pequenos produtores e agricultores familiares. Esta é uma das tarefas que fazemos. Promovemos também programas de reforma agrária que sejam integrados, não somente vinculados à questão da terra, mas também da assistência técnica, crédito, microcrédito e oportunidade de acesso ao mercado. É parte de nosso trabalho promover melhor acesso aos recursos da terra, mas também aos recursos naturais.

Hoje a água tem se tornado um tema muito forte da agenda política. Afinal, se você tem terra, mas não tem água, não poderá produzir. Em certas condições, esse é um grande gargalo. A pesca também é um grande tema, pois as comunidades ribeirinhas e as que moram à beira do mar tiram grande parte do seu sustento da água, então temos que levar em conta outro conceito, que é o de acesso aos recursos da pesca. O Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA está fazendo um estudo para saber qual o lugar do Brasil no cumprimento às guias voluntárias, avaliando onde estão os gaps, os problemas, e onde o país já atingiu as expectativas previstas nas guias voluntárias.

**IHU On-Line - Muito se diz que os verdadeiros produtores de comida seriam as pequenas propriedades e a agricultura familiar, não os grandes produtores (que seriam produtores de commodities, não de alimento). Qual é a sua visão sobre isso? O que pode ser considerado afinal, alimento?**

**Alan Bojanic** - Cerca de 70% da alimentação dos brasileiros vêm da agricultura familiar. Claro, isso não é uma questão uniforme. Há estados com uma menor contribuição, mas nunca abaixo de 50%. Mas as commodities também são alimentos. Ainda que exportadas, elas vão alimentar outras partes do mundo. São alimentos que vão para a China, para a Europa, para a própria África. É uma outra vertente. Além disso, se você tem uma renda derivada de um emprego da agricultura tradicional, essa renda vai permitir que você tenha acesso a alimentos, então também influencia na segurança alimentar. Temos que ter uma visão complexa do problema, considerando a distinta contribuição dos vários tipos de agricultura presentes no país.

**IHU On-line - Como equilibrar a importância da agricultura de alto desempenho e tecnologia com a importância da agricultura familiar na segurança alimentar da população mais pobre?**

**Alan Bojanic** - A primeira forma de equilibrar é compreendê-las não como economias antagônicas, mas complementares. Os benefícios da renda oriunda da agricultura convencional também vão se refletir nos pequenos produtores, que por sua vez poderão investir na sua produção. A inter-relação entre as duas é, muitas vezes, maior do que se imagina. Este é o ano da agricultura familiar na FAO e estamos promovendo atividades no Comitê Brasileiro de Agricultura Familiar, coordenado pelo MDA. É uma ótima oportunidade para conhecer mais sobre este tipo de produção, fundamental para o Brasil e o mundo, e para aprimorar e aperfeiçoar programas estaduais e municipais para esta agricultura. Temos ainda muito trabalho a fazer.

## O ato de comer enquanto prática política

### *Entrevista especial com Renata Menasche*

“Se somos o que comemos, temos que nossa identidade se define pelo que comemos, mas também por onde, quando e com quem comemos”, avalia a antropóloga Renata Menasche

*Por: Luciano Gallas*

"Pensar que temos o direito de lutar por uma cidade, um estado, um país, um mundo em que a diversidade seja preservada, em detrimento da padronização imposta pela indústria agroalimentar; em que todos possam ter acesso ao alimento bom (sabor), limpo (sem poluir a saúde ou o ambiente) e justo (correta e dignamente remunerado a quem produz); em que, entre os parâmetros da Segurança Alimentar que buscamos construir, está o respeito à cultura alimentar dos distintos grupos... Para mim, isso é pensar o comer como ato político." A explicação foi dada pela antropóloga Renata Menasche em entrevista concedida por e-mail à **IHU On-Line**.

De acordo com a professora, a alimentação passou a ser concebida como patrimônio cultural a partir da ampliação do entendimento do conceito de manifestações culturais, momento em que houve a valorização, em termos ideológicos, da diversidade cultural. Assim, as práticas e os saberes associados à alimentação passaram a ser entendidos como manifestações de grupos sociais específicos, associados a um determinado território. Estes saberes e práticas constituem-se em parte integrante da vida dos territórios e, portanto, estão inseridos nos modos de viver da população dos espaços geográficos em questão, expressando a identidade cultural destes grupos.

"A comida é, assim, constitutiva de relações sociais: vale lembrar a origem da palavra 'companheiro', que remonta à expressão latina cum panis, referente ao ato de compartilhar o pão. Se somos o que comemos, temos que nossa identidade se define pelo que comemos, mas também por onde, quando e com quem comemos, ou melhor dizendo, pelos significados que, no comer, partilhamos", enfatiza Renata Menasche. "É importante notar que não é o alimento em si o

bem reconhecido como patrimônio cultural, mas sempre os saberes e práticas a ele associados, contemplando os lugares em que se realizam, as relações de sociabilidade neles implicadas, os significados através deles compartilhados", complementa.

**Renata Menasche** é doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Atualmente é professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas - PPGA/UFPel e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - PGDR/UFRGS. Suas atividades de pesquisa, ensino e orientações situam-se na convergência dos estudos da alimentação, do consumo e do rural. Coordena o Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura/GEPAC (<http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/>). É também conselheira do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Consea.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - O que é patrimônio alimentar? Como o alimento se relaciona a um território e uma cultura?**

**Renata Menasche** - Desde que a visão sobre patrimônio cultural se ampliou, deixando de restringir-se a monumentos e coleções de objetos, passou a contemplar um amplo leque de manifestações culturais: tradições e expressões orais herdadas (aí inclusos os idiomas); artes de espetáculo; usos sociais, rituais e atos festivos; conhecimentos e usos relacionados à natureza e ao universo; saberes e práticas artesanais tradicionais. É nesse quadro, que se caracteriza a partir da valorização ideológica da diversidade, que também os saberes e práticas da alimentação, entendidos enquanto manifestações culturais (de grupos sociais específicos, inseridos em seus territórios), passam a ser reconhecidos como patrimônio.

No Brasil, entre os bens registrados como patrimônio cultural imaterial pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN,

podemos mencionar como mais diretamente associados a saberes e práticas alimentares o ofício das panelas de Goiabeiras [Espírito Santo], o ofício das baianas de acarajé, o modo artesanal de fazer Queijo de Minas e o sistema agrícola tradicional do Rio Negro [Amazonas]. É importante notar que não é o alimento em si o bem reconhecido como patrimônio cultural, mas sempre os saberes e práticas a ele associados, contemplando os lugares em que se realizam, as relações de sociabilidade neles implicadas, os significados através deles compartilhados. É nessa mesma perspectiva que vale lembrar, no Rio Grande do Sul, os casos da Região Doceira de Pelotas e do Queijo Serrano (dos Campos de Cima da Serra), cujos processos de reconhecimento e registro estão em andamento. Quem já esteve em alguma dessas regiões perceberá como esses bens se constituem em patrimônio: fazem parte da vida do lugar, estão inseridos nos modos de viver de sua gente e expressam suas identidades.

#### **IHU On-Line - De que forma a alimentação humana se torna um ato social e cultural?**

**Renata Menasche** – Em um conhecido ensaio publicado originalmente no início do século XX, o sociólogo Georg Simmel chamou atenção para a refeição enquanto ato sociológico, na medida em que nela indivíduos realizam juntos aquele que talvez possa ser considerado, entre todos – dado que o que é ingerido por uma pessoa não poderá sê-lo por outra –, o ato mais egoísta: o comer. A comida é, assim, constitutiva de relações sociais: vale lembrar a origem da palavra “companheiro”, que remonta à expressão latina *cum panis*, referente ao ato de compartilhar o pão. Se somos o que comemos, temos que nossa identidade se define pelo que comemos, mas também por onde, quando e com quem comemos, ou, melhor dizendo, pelos significados que, no comer, partilhemos.

#### **IHU On-Line - Em que espaço e tempo surgiu uma antropologia da alimentação? Qual sua trajetória no Brasil?**

**Renata Menasche** – Podemos considerar que a antropologia da alimentação surgiu com a própria Antropologia. Em artigo que é referência para contextualizar essa história, Sidney Mintz mostra que, dado o comportamento relativo à comida ser tão estreitamente ligado ao que somos – e, assim, à diferenciação entre os distintos grupos humanos –, o tema chamou a atenção dos antropólogos desde sempre, estando presente já em escritos de representantes do evolucionismo cultural, no final do século XIX, assim como nos estudos etnográficos realizados por Malinowski entre os trobriandeses, no início do século XX. Nessa

trajetória, da qual participam pesquisadores filiados às várias correntes do pensamento antropológico, há que mencionar a contribuição de Lévi-Strauss, que inaugura o entendimento da comida como linguagem, elegendo-a como “boa para pensar”.

No Brasil, como aponta Canesqui, a comida está presente nas pesquisas antropológicas ao menos desde os anos 1950, em estudos de comunidade, de cunho culturalista, então realizados. Nos anos 1970, os estudos sobre hábitos alimentares ganharam impulso, atraindo interesse de muitos antropólogos. Cabe ainda menção à distinção entre alimento (toda substância nutritiva) e comida (que possibilita expressar identidades), proposta por Roberto DaMatta nos anos 1980. Mais recentemente, a partir do final dos anos 1990, o fortalecimento desse campo de estudos entre nós é evidenciado pela constância de trabalhos submetidos à discussão nas reuniões promovidas pela Associação Brasileira de Antropologia.

#### **IHU On-Line - Há uma queda de confiança dos consumidores em relação aos alimentos produzidos pela indústria agroalimentar?**

**Renata Menasche** – Com certeza, vários autores indicam esse fenômeno. Mas o leitor não precisará recorrer à literatura para dar-se conta dele, basta recordar a repercussão alcançada por alguns episódios de contaminação alimentar, ocorridos nos últimos anos. Eles podem ser tomados como indicadores de uma ansiedade contemporânea associada à alimentação, associada ao desconhecimento em relação ao que se come, por sua vez decorrente do atual distanciamento dos consumidores em relação aos processos de produção de alimentos e, ainda, da intensificação de sua transformação industrial. Nas prateleiras dos supermercados, deparamo-nos com o que Fischler jocosamente nominou Objetos Comestíveis Não Identificados (OCNI).

Na pesquisa que realizei entre consumidores de Porto Alegre, há alguns anos, a manifestação dessa desconfiança foi recorrente entre os interlocutores: o que é misturado ao pó que se transforma em sopa? O que é acrescentado aos grãos de milho verde, para que se conservem por tanto tempo na lata? Ou ao leite de caixinha, para que demore tanto a estragar? É interessante notar que, a partir da desconfiança em relação aos alimentos produzidos pela agroindústria alimentar, observa-se a valorização de alimentos classificados por atributos como artesanal, caseiro, fresco, natural, próximo, tradicional, atributos que remetem ao meio rural, um rural idealizado, considerado produtor de alimentos confiáveis e saudáveis.

**IHU On-Line - Quais são as fronteiras alimentícias entre os meios rural e urbano? Em geral, que diferenças podem ser apontadas entre o campo e a cidade no que diz respeito às dimensões socioculturais da alimentação?**

**Renata Menasche** - Inicialmente, é importante ter presente que as fronteiras entre campo e cidade são cada vez mais fluidas, pois, dadas as atuais condições de transporte e comunicação, é cada vez mais ampla a mobilidade, material e simbólica, entre esses “dois mundos”. Nesse quadro, talvez mais do que marcadoras de diferenças, temos que as práticas da alimentação podem ser tomadas como ponto de observação das relações entre cidade e campo, como abordagem para apreender valores constitutivos dessas relações. Como exemplo, assim é que podemos associar as bucólicas vaquinhas em pastos verdejantes que povoam caixas de leite em prateleiras de supermercados, ou a padronagem de toalha de piquenique que estampa a embalagem do suco de laranja “com gominhos” a uma imagem idealizada do rural, hoje em dia bastante presente entre consumidores urbanos de camadas médias. Ainda, essa mesma “imagem dos sabores perdidos” compõe a demanda desses consumidores por alimentos comercializados em feiras, especialmente ecológicas, ou sua procura por atividades de turismo rural, entre as quais, no sul, têm destaque as festas e alimentos da colônia .

**IHU On-Line - Como a alimentação aglutina posicionamentos políticos?**

**Renata Menasche** - Comer é um ato político. A primeira vez que realizei plenamente o significado dessa frase foi em um encontro da rede Terra Madre, organizado pelo Slow Food. Ali estavam produtores de alimentos artesanais e tradicionais de todas as partes do mundo, trazendo

a diversidade de suas cores, idiomas e sabores. Pensar que temos o direito de lutar por uma cidade, um estado, um país, um mundo em que essa diversidade seja preservada, em detrimento da padronização imposta pela indústria agroalimentar; em que todos possam ter acesso ao alimento bom (sabor), limpo (sem poluir a saúde ou o ambiente) e justo (correta e dignamente remunerado a quem produz); em que, entre os parâmetros da Segurança Alimentar que buscamos construir, está o respeito à cultura alimentar dos distintos grupos... Para mim, isso é pensar o comer como ato político.

O tema dos alimentos tradicionais me mobiliza e gostaria de chamar a atenção para ele, mais especificamente para os constrangimentos imputados à sua produção e circulação pela imposição de regulamentações sanitárias e fiscais instituídas a partir de lógicas que lhes são estranhas, orientadas por parâmetros característicos da indústria agroalimentar, não da produção artesanal (realizada em âmbito familiar por pequenos agricultores). O caso dos queijos artesanais produzidos a partir de leite cru é emblemático deste debate e merece o engajamento das pessoas e setores que se importam em preservar a diversidade e qualidade de nossos produtos tradicionais . Aproveito para chamar à participação em um importante evento sobre o tema que se realizará em Sergipe, agora em maio, o II Seminário sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais.

**IHU On-Line - Gostaria de adicionar algo?**

**Renata Menasche** - Apenas gostaria de deixar o convite para conhecerem os trabalhos do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura - GEPAC, que coordeno, disponíveis em <http://bit.ly/1k51fEZ>.

## A *lightização* da existência humana

*Entrevista especial com Ligia Amparo da Silva Santos*

Para a nutricionista Ligia Amparo da Silva Santos, a apologia ao corpo perfeito traz mais danos que benefícios ao ser humano, inserida que está no projeto de modernidade que transforma o corpo em mercadoria.

*Por: Andriolli Costa.*

Basta uma breve volta pelos corredores das grandes redes de supermercado para perceber a explosão de produtos e soluções *lights*, de alimentos funcionais ou de suplementação proteica. No próprio âmbito digital, um passeio pelas páginas das redes sociais exhibe mulheres de corpos supostamente perfeitos e “barrigas negativas” que angariam milhares de seguidores, elogiando, aspirando e cobiçando a magreza e a força de vontade que a ela levaram.

Para a nutricionista e pesquisadora Ligia Amparo da Silva Santos, essa *lightização* da vida, que manifesta a busca por leveza e pela ideia de escolha de um estilo de vida, leva a uma interpretação de “liberdade” forjada no neoliberalismo. Fenômenos de apologia ao corpo perfeito, e da tríade magreza–juventude–beleza. “Os meios de comunicação são campos de conflito que, em parte, formam a realidade, mas também refletem o mundo social em que vivemos. Estamos tratando de uma sociedade consumista, narcisista, e que tais exposições respondem de alguma maneira a tais movimentos”, destaca.

Santos afirma, em entrevista por e-mail à **IHU On-Line**, que há uma “convergência dos discursos da saúde e estéticos – assim como dos midiático-publicitários e hedonistas – que, de forma cacofônica, integram aos discursos dos sujeitos”. Tais discursos, por vezes, traduzem que “um corpo magro é por si só um corpo saudável, o que não é necessariamente verdade”. Ainda nesta entrevista, Santos trata do equilíbrio entre os alimentos regionais e os funcionais, respeitando a cultura local; a alimentação a partir da lógica da precarização do trabalho; e a relação entre corpo e felicidade.

**Ligia Amparo da Silva Santos** possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia e

em Educação Física pela Universidade Católica do Salvador. Concluiu ainda o Master Course In Medical Education - University of Dundee, Escócia, e doutorado em Ciências Sociais na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – com sanduíche no Centre d’Études Transdisciplinaires Sociologie, Anthropologie, Histoire, na École des Hautes Études en Sciences Sociales/EHESS. Atualmente é professora da Universidade Federal da Bahia, nos cursos de Nutrição e no Programa de Pós-graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, bem como no Programa de Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho. Coordena ainda o Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura - NEPAC. É autora do livro *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador* (Salvador: EDUFBA, 2008).

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Eu seu livro, *O Corpo, o Comer e a Comida, você usa o termo *lightização* da vida. De que forma a busca pelo corpo perfeito e pela adequação a padrões estéticos impostos se refletem não apenas nos alimentos que selecionamos, mas também em outras esferas do nosso cotidiano?***

**Ligia Amparo Santos** - A utilização deste termo é um dos principais argumentos do livro: o fenômeno da *lightização* dos corpos e das práticas alimentares, a construção do gosto *light*, da comida *light*, podem representar um processo de *lightização* da própria existência humana. A ideia da *lightização* nos remete a uma espécie de valorização da leveza que, obviamente, não é algo novo na história: a leveza da alma frente ao fardo do corpo, com a conseqüente busca de práticas corporais que buscam produzir uma espécie de libertação. No contexto da modernidade, a leveza também perpassa pela construção do indivíduo supostamente liberto das constrições sociais e familiares, sendo agora supostamente responsável pelo seu destino e definição dos seus próprios valores morais e éticos.

Há, então, uma interpretação de “liberdade” forjada no neoliberalismo que se configura fundamentalmente na liberdade para consumir, coadunando com o contexto contemporâneo no qual a fluidez e velocidade intensa da vida exige esta espécie de leveza. Eu argumento que, entretanto, é no corpo magro, jovem e saudável e no gosto light que a noção de leveza encontra algumas de suas materialidades mais expressivas hoje, correspondendo a estes fenômenos de apologia ao corpo perfeito, e da tríade magreza—juventude—beleza.

**IHU On-Line - Pensando ainda na questão do corpo, a internet tem se mostrado um espaço decisivo na exposição da “perfeição corporal”. Em redes sociais como o Instagram, por exemplo, diversos usuários exibem corpos magérrimos e “barrigas negativas” – muitas vezes de maneira pouco saudável. É como no caso da jovem gaúcha de 21 anos, com 17 mil seguidores, que morreu por complicações de sua anorexia. Como você percebe os usos e perigos destes espaços?**

**Ligia Amparo Santos** - Esta é uma questão complexa e multifacetada. Normalmente dizemos que a mídia “impõe” padrões de beleza, mas creio que esta afirmativa não é suficiente para compreender o fenômeno. Não há como discutir a questão da mídia, das tecnologias de comunicação, de forma isolada. Os meios de comunicação são campos de conflito que, em parte, formam a realidade, mas também refletem o mundo social em que vivemos. Estamos tratando de uma sociedade consumista, narcisista, e que tais exposições respondem de alguma maneira a tais movimentos. Por outro lado, há de se pensar que essas tecnologias também podem — e são, infelizmente, em menor escala — ser utilizadas para proferir outros discursos com referência a valores ético-morais mais solidários, que possam respeitar as diferenças e proteger os sujeitos de tais processos promovendo uma vida saudável.

**IHU On-Line - Além das opções light, existe hoje uma predominância de alimentos funcionais, com a introdução de farinhas integrais e proteína de soja. Você acredita que isto se deve mais à busca por um corpo nutrido ou por um corpo “perfeito”? Ou seriam estas duas características indissociáveis?**

**Ligia Amparo Santos** - O que temos percebido nos nossos estudos é que há uma convergência dos discursos da saúde e estéticos — assim como dos midiático-publicitários e hedonistas — que, de forma cacofônica, integram aos discursos dos sujeitos. Estes discursos ora convergem, mas por vezes

divergem, o que pode chegar a traduzir que um corpo magro é por si só um corpo saudável, o que não é necessariamente verdade. Desse modo, observamos que os sujeitos também mesclam nas suas narrativas e nas suas práticas esta relação saúde—beleza—estética que precisa ser repensada.

**IHU On-Line - Dentro do âmbito da cultura popular, as comidas típicas ocupam um papel bastante importante na construção da identidade regional e mesmo nacional. Acarajé, churrasco, feijoada são marcas da tradição, mas ao mesmo tempo parecem não encontrar a mesma penetração em um universo light. Como se estabelece a relação entre a cultura local e esse novo contexto?**

**Ligia Amparo Santos** - Esta é uma questão importante. De um lado, tem-se o discurso da promoção da alimentação saudável e, de outro, o respeito à cultura alimentar local. Os documentos que tratam das políticas de alimentação e nutrição têm feito referência ao respeito aos hábitos alimentares regionais; entretanto, na prática, esta relação ainda está sendo estabelecida. Ou seja, como promover alimentação saudável e, ao mesmo tempo, respeitar os hábitos alimentares regionais?

Creio que a dimensão do saudável não se resume a um conjunto de prescrições a serem seguidas, e sim proposições a serem construídas nas práticas alimentares dos sujeitos de acordo com as realidades vividas. Do mesmo modo, o conceito de tradição não é de algo imutável, considerando que as tradições só sobrevivem por se renovarem constantemente. Eu penso que a partir destas premissas é que se pode estabelecer um diálogo e construir um mundo saudável, respeitando as identidades e diferenças de cada local.

**IHU On-Line - Como articular os hábitos alimentares regionais e a alimentação infantil tanto em casa quanto em ambiente escolar?**

**Ligia Amparo Santos** - Eu creio que esta articulação deve ser promovida pelas políticas públicas em alimentação e nutrição em diferentes esferas sociais — atenção à saúde infantil, programas de alimentação escolar, assim como a regulação da publicidade de alimentos, dentre outras ações. Desse modo, pode-se ofertar aos sujeitos envolvidos na comensalidade infantil — pais, professores, profissionais de saúde, merendeiros, dentre outros tantos — condições de articular uma valorização dos produtos locais, compreendendo as suas potencialidades nutricionais e construindo desde a infância uma biografia alimentar mais saudável e consciente.

**IHU On-Line - Como alimentos baratos, de acesso rápido e consistentes, as fast foods, por vezes, não se inserem somente num estilo de vida junkie, mas também fazem parte de uma lógica de fetiche pela rapidez na produtividade e precarização do trabalho. Como você compreende esta relação? De que forma escapar das facilidades que ela proporciona em um ambiente que não preza pela qualidade de vida do funcionário?**

**Ligia Amparo Santos** - Eu reforço a importância de políticas de promoção da alimentação saudável que estejam conectadas a um projeto de construção de um mundo mais saudável, humano e sustentável e que passam, no caso específico do exemplo dado, também pela discussão do trabalho e das suas condições. Decerto que os profissionais de saúde possuem estratégias que podem colaborar para minimizar os danos causados à saúde pelos modos de comer moderno, baseados na lógica do fast food. Entretanto, isso ainda é muito pouco diante da complexidade da questão alimentar e da relevância da dimensão política.

Destaco ainda que a dimensão educacional é fundamental, pois, a partir da compreensão do fenômeno alimentar, é possível construir políticas locais mobilizadas pelos próprios sujeitos. No exemplo dado, o empoderamento e a mobilização dos sujeitos por condições de trabalho mais humanas, ampliando, por exemplo, o tempo destinado para o almoço, reivindicando acesso a refeições mais saudáveis, também passa pela educação alimentar e nutricional.

**IHU On-Line - Qual a importância da alimentação adequada nos diversos ciclos da vida? Em que momento regimes exagerados são mais prejudiciais?**

**Ligia Amparo da Silva** - Não parece haver dúvidas quanto à importância da alimentação adequada nos diversos ciclos de vida — embora possa haver imprecisões do que seria uma alimentação adequada —, como também de que

qualquer regime exagerado é prejudicial — temos hoje o fenômeno da ortorexia, considerado como um comportamento de cuidado extremo com a alimentação saudável. Na maioria das vezes, as recomendações da alimentação saudável focam mais no autocontrole do que no autocuidado.

Creio que este último seria um conceito fundamental para pensar a alimentação no curso da vida, que pode ser visto como uma atitude diante de si, dos outros e do mundo. Assim, o autocuidado alimentar demanda dos sujeitos uma reflexão sobre os modos de ser e de agir com a comida. E é no curso da vida, se relacionando uns com os outros, com as diferentes gerações, com o ambiente em que se vive que os sujeitos podem construir as suas práticas alimentares, respeitando as suas especificidades biológicas, ambientais, culturais, dentre outras.

**IHU On-Line - Em oposição à apologia ao corpo perfeito, existe uma corrente que defende que, mesmo acima do peso, as pessoas podem ser mais felizes caso se aceitem como são. Qual a sua visão sobre isso?**

**Ligia Amparo Santos** - Eu concordo, pois a vida, a beleza, a saúde, assim como a felicidade, são fenômenos complexos que não podem ser reduzidos ao peso corporal. Decerto que a desnutrição e a obesidade são importantes problemas de saúde no contexto contemporâneo e devemos ter atenção, mas é urgente a necessidade de repensarmos a relação que temos estabelecido com os nossos corpos, pois a apologia ao corpo perfeito tem trazido muito mais danos do que benefícios. A ideia de felicidade como uma experiência humana subjetiva que envolve estados emocionais positivos de bem-estar e prazer, atribuindo assim significados à existência, tem sido reduzida, no projeto da modernidade, a uma lógica do consumo, como se ela pudesse ser “vendida” através de conquistas materiais e de uma aparência física em que o próprio corpo se transforma em mercadoria.

## "O carrinho de compras deve ser transformado em carro de combate"

*Entrevista com José Esquinas-Alcázar*

"Anualmente, 17 milhões de pessoas morrem em consequência da fome e da desnutrição, ou seja, 40 mil a cada dia. Num dia, gastamos 4 bilhões de dólares em armamentos. Ou seja, para cada pessoa que morre de fome diariamente, usamos 100 mil dólares em armamento. Com o que gastamos por 100 mil euros, poderíamos alimentar essa pessoa durante mais de 200 anos. Estamos loucos? Somos idiotas? Somos simplesmente maus"

*Por: Gloria Martínez - Periodismo Humano / Tradução: André Langer.*

A veemência da frase acima é de **José Esquinas Alcázar** (Ciudad Real, 1945). E o faz com conhecimento de causa: Doutor Engenheiro Agrônomo pela Universidade de Madri e Doutor em Genética e Mestre em Horticultura pela Universidade da Califórnia, nos Estados Unidos. Trabalhou na FAO durante 30 anos em recursos genéticos, biodiversidade agrária, cooperação internacional e ética para a agricultura e a alimentação. Atualmente é professor Titular na Universidade de Madri e diretor da Cátedra de Estudos sobre Fome e Pobreza (CEHAP) na Universidade de Córdoba.

"Por outro lado, há uma série de paradoxos: o número de obesos é, desde 2005, superior ao de famintos e, além disso, ao contrário do que muitos pensam, a fome não é consequência da falta de alimentos. Existem no mundo alimentos, segundo a própria FAO, para alimentar o dobro da humanidade. O problema é o acesso a esses alimentos. Os alimentos estão no mercado, mas não chegam à boca nem à mesa dos que têm fome. A solução passa pela produção local. É preciso fortalecer a soberania alimentar", prossegue Esquinas.

Apesar dos seus anos de vinculação com a FAO, ou talvez por isso, não mostra reparos em afirmar que "acabar com a fome é um problema de vontade política. Quando se apresentaram pandemias muito menos fortes que a fome, como

a febre aviária, a gripe A ou a febre suína, foram investidas quantidades ingentes. O número de mortos pela gripe A durante quatro anos foi de 17 mil pessoas, menos da metade dos que morrem em um só dia de fome, e foram realizados esforços que não foram feitos no caso da fome. Muitas vezes a gente se pergunta se o problema da fome não é devido a ela não ser contagiosa. Mas eu considero uma miopia política não se dar conta de que a fome, mesmo não sendo contagiosa, é tremendamente perigosa. Já não falo de generosidade, falo de egoísmo inteligente".

**"Sem soberania alimentar nunca haverá segurança mundial nem paz"**

Um egoísmo inteligente que Esquinas exemplifica com as revoltas produzidas nos últimos anos. "Em 2008, com o aumento dos preços, há revoltas nas ruas em 60 ou 70 países do mundo e a queda de muitos regimes. Em 2011, com um aumento nos preços dos alimentos, os analistas dizem que a causa imediata da Primavera Árabe (que, por outro lado, estou muito contente que ocorra por outras razões) foi o aumento do preço dos alimentos. Na base da violência internacional está a fome e a pobreza. O mesmo vale para a migração ilegal. Ninguém arrisca sua vida em uma embarcação, deixando sua casa, se não é porque, em muitos casos, ficando em sua casa, arrisca muito mais sua vida e a da sua família. Sem soberania alimentar nunca haverá segurança mundial nem paz. Deveria ser uma estratégia global assimilar o conceito de soberania alimentar."

Mas falar de soberania alimentar não é fácil, sobretudo em organismos internacionais: "Na FAO está 'proibido', praticamente em todas as reuniões das Nações Unidas, falar de soberania alimentar. Não é um termo aceito; só se fala de segurança alimentar porque o primeiro vai contra o conceito de livre comércio. Mas é preciso produzi-los localmente para que os que passam fome tenham alimentos, e isso é soberania alimentar. Sem soberania alimentar não há soberania".

Para Esquinas, um dos exemplos mais claros da importância da soberania alimentar é Benin: “Ali, até 20, 30 anos atrás, não havia problemas de alimentação. Mas diferentes missões internacionais, inclusive o Banco Mundial, o FMI, sugeriram ao governo que produzisse algodão, porque havia grande demanda por parte dos Estados Unidos e da Europa e a produtividade ali era alta. Seguiram o conselho e começaram a produzir muito mais. Os pequenos agricultores venderam suas propriedades e trabalharam como jornaleiros nas grandes plantações de algodão porque ganhavam mais. Todos estavam contentes até 2008, quando se multiplicaram os preços dos alimentos básicos no mercado internacional. Então, com seu salário de jornaleiro já não podiam mais comer. Queriam voltar às suas propriedades, mas já não era possível. Atualmente, no Benin há uma alta porcentagem da população que passa fome. É fundamental ter soberania para não estar à mercê de ninguém”.

**“Seleciona-se na diversidade; na uniformidade não há seleção possível”**

José Esquinas recorda que quando era pequeno encontrava no mercado até 40 variedades de maçãs e como seu pai lhe dizia que quando dava uma boa colheita, conservava-se a semente. “Eles não sabiam que estavam fazendo uma melhora genética, nem eu. Não sabiam, mas foi o que os agricultores fizeram ao longo de 10 mil anos de agricultura. E fruto dessa melhora é a variedade que cada um tinha”, comenta Esquinas.

Filho e neto de agricultores, José Esquinas afirma que é um erro limitar-se a falar de diversidade biológica marginalizando a agrícola: “A maior parte daqueles que falam de biodiversidade está falando do urso panda, da baleia ou do rinoceronte. Está muito bem, é preciso preservá-los, temos a obrigação moral e jurídica de fazê-lo, mas não são os que nos alimentam. É mais sexy que a biodiversidade biológica do arroz, do trigo ou do milho, mas não nos alimenta. Devemos falar da biodiversidade biológica agrícola”.

Para este engenheiro agrônomo de reconhecimento internacional, um dos problemas é que grande parte das espécies alimentares está sendo infrautilizada porque se encontram em zonas rurais dos países em desenvolvimento, nos chamados cultivos dos pobres. “Ninguém quer investir para dar de comer a quem não tem com que pagar, mas o potencial que esses cultivos têm é enorme. Nós desconhecemos muitos milhares de cultivos e isso é uma causa da perda de biodiversidade”, sentencia este morador da Cidade Real.

Ele expõe números que evidenciam a perda de um dos recursos naturais, a biodiversidade: “O ser

humano ao longo da história utilizou entre 8 milhões e 10 milhões diferentes de espécies. Hoje cultivamos 150, e apenas 12 contribuem para 70% da alimentação calórica humana e apenas quatro espécies vegetais (o trigo, o arroz, o milho e a batata) representam 60% da alimentação calórica humana. Reduzimos drasticamente a base biológica da nossa alimentação. Tudo em consequência do choque de civilizações, nos quais foram se marginalizando cultivos como a quinoa, a cañihua, o amaranto, porque pertencem a culturas ou civilizações que foram preteridas”.

E prossegue: “Perdendo biodiversidade agrícola, perdemos a nossa capacidade de selecionar e, portanto, de nos adaptarmos às mudanças imprevisíveis do meio ambiente. Seleciona-se na diversidade; na uniformidade não há seleção possível e o mundo está muito mais vulnerável. A perda de biodiversidade genética coloca em perigo o futuro da humanidade”.

“Isso não quer dizer que vamos parar o progresso, a produção de novas variedades comerciais e uniformes, mas hoje é imprescindível conservar a pouca biodiversidade que nos resta em bancos de geoplasma, em campos de agricultores ou em parques naturais. A diversidade é um valor em si mesmo, não apenas a diversidade biológica. Temos de estar conscientes de que os nossos recursos genéticos são fruto do trabalho dos agricultores durante milênios, que fazem parte da identidade cultural dos povos, assim como é a língua ou uma catedral.”

**“Não existe nenhum país do mundo que seja autossuficiente”**

A defesa dos mais pobres, a consciência da fome no mundo e a segurança alimentar são seus eixos vitais. Por isso, José Esquinas dedicou quase toda a sua carreira profissional a impulsionar o Tratado Internacional sobre os Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura (TIRFAA): “A maior parte das variedades foi coletada nos países em desenvolvimento, mas os bancos de germoplasma encontravam-se nos países desenvolvidos. A quem pertencia então esse material? Caso não se estabelecesse um acordo que dissesse o contrário, esses recursos pertenceriam ao país que os conservava, o que era uma barbaridade”.

Um tratado que se conseguiu aprovar em 2001, após 28 anos de negociações, fruto da necessidade da cooperação internacional para compensar a interdependência entre recursos genéticos: “Não existe nenhum país do mundo que seja autossuficiente; a média de interdependência é de mais de 70%. A Espanha depende em 83-84% dos recursos genéticos procedentes do exterior cada vez que há um problema em nossa própria

agricultura. Além disso, há uma característica muito interessante, que em matéria de agrobiodiversidade e recursos genéticos, os chamados países ricos são os mais pobres com respeito aos recursos genéticos e vice-versa. A interdependência não é linear; o Norte depende do Sul muito mais que o Sul do Norte”.

Os objetivos do tratado são três: a conservação dos recursos genéticos para as gerações futuras é uma obrigação jurídica para todos os países; a utilização sustentável dos mesmos, incluindo uma variedade mais ampla das variedades pouco utilizadas; e a distribuição justa e equitativa dos benefícios derivados do uso desses recursos.

Dentro do tratado, Esquinas destaca dois elementos. O primeiro, o art. 9, que reconhece os direitos do agricultor sobre o material genético. O segundo, os artigos 10 a 13, nos quais se estabelece um sistema multilateral de acesso ao recurso e de distribuição equitativa dos benefícios derivados do mesmo.

“Este sistema aplica-se aos 64 cultivos mais importantes para a segurança alimentar mundial. Os usuários podem ter acesso livremente a eles, mas isto os obriga a não patentear-los. Se há material derivado e sua comercialização produz benefícios monetários, uma pequena porcentagem (entre 0,5 e 1,1%) será destinada para financiar projetos e atividades nos países em desenvolvimento e suas comunidades agrícolas. Uma espécie de Taxa Tobin que se aplica sobre transações de geoplasma”, explica este homem comprometido com a Terra e com todos os seus habitantes.

Mas, apesar de que este tratado seja ratificado por mais de 130 países, inclusive pela Espanha, é aplicado apenas em parte. É por isso que Esquinas insiste na necessidade de que a sociedade civil pressione os governos para que o cumpram e “para que o tratado não fique inoperante”.

#### **“O futuro é muito importante para ser deixado nas mãos de políticos ou cientistas”**

José Esquinas está convencido de que a atual crise é uma crise de ética, de valores, que confunde o conceito de desenvolvimento com o de crescimento econômico. “Em 1999, o Butão fez uma proposta em Nova York: que em vez de medir o desenvolvimento pelo PIB, fosse substituído pelo FIB (Felicidade Interna Bruta). Anos mais tarde, foram aplicados indicadores

seguindo esta proposta e viu-se que o Butão era um dos países mais desenvolvidos. Isto produziu alarma em setores econômicos e financeiros e foi engavetado”.

Esquinas sustenta que é um grande erro pensar que o cidadão não pode fazer nada. Defende que “o futuro é muito importante para ser deixado nas mãos de políticos ou cientistas. Recordemos o lema do Rio: ‘Pensar globalmente, agir localmente’. Façamo-lo através da internet, da nossa profissão, do nosso voto, do nosso consumo. Escolhendo o que queremos consumir, como, que seja limpo, justo, ético... Forcemos o mercado nessa direção. Transformar o carrinho de compras em um tanque de combate”.

Transmite seu contundente discurso com firmeza, mas com tranquilidade. Mostra interesse por saber se seus interlocutores o entendem. Nesta ocasião, dirige-se aos participantes da Jornada “Biodiversidade e Soberania Alimentar”, organizada pela Escola de Agroecologia para a Paz, pela Cooperação e o Desenvolvimento Rural Adolfo Pérez Esquivel de CERAI e pela Plataforma pela Soberania Alimentar do País Valencià, em colaboração com o SEAE. Incentiva-os para que atuem, para que marquem objetivos utópicos, para que sonhem: “É preciso sonhar. Saíamos da realidade que nos prende para ver o tipo de mundo que podemos ter e lutemos por isso. A crise está nos dizendo que se continuarmos assim, isto se acabará. Mercado, democracia... são instrumentos para uma sociedade melhor e os estamos convertendo em deuses infalíveis, o que é um grande erro. Se não quisermos que esta geração seja a última, temos que assumir a responsabilidade”.

Confessa que algumas vezes teme ser repetitivo em suas afirmações, com seus exemplos, mas que seu empenho é para que seu discurso faça reagir cada vez a mais pessoas: “Desde o momento em que conhecemos os tremendos números da fome já não podemos esquivar-nos da responsabilidade. O pior que podemos fazer é não fazer nada pensando que não podemos produzir um impacto. Quem pensa que é tão pequeno na sociedade que não pode produzir um impacto é porque nunca dormiu com um pernilongo no quarto. Não sejamos pernilongos, mas moscas importunadoras”.

## A árdua tarefa de medir o desperdício

*Entrevista especial com Walter Belik*

"Precisamos ter uma medida exata do desperdício, porque existe um certo pânico quando se trata dessa questão", adverte o economista Walter Belik.

*Por: Patrícia Fachin*

Qual é o tamanho do desperdício de alimentos no Brasil? Não há resposta para essa pergunta, alerta Walter Belik em entrevista concedida pessoalmente à **IHU On-Line** por ocasião da sua participação no XV Simpósio Internacional IHU. Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, e publicada no sítio do Instituto Humanitas Unisinos - IHU em 11-05-2014. Belik explica que as pesquisas realizadas para identificar qual a porcentagem dos alimentos desperdiçados no país não seguem "metodologias compatíveis com a realidade brasileira". O que é o desperdício, afinal de contas?

Muitas pessoas que fazem pesquisa de desperdício vão ao varejo ou à feira e perguntam para o feirante quanto ele perdeu. Então, como ele calcula isso? Se ele vende a banana por R\$ 3,00 à dúzia e no fim da feira vende por R\$ 1,50, ele calcula que perdeu 50%. Nesse caso, ele fez uma conta em valor, ou seja, desperdício para ele é isso. No caso do peso, é complicado também fazer uma avaliação, porque, afinal, como você pesa as coisas? A melancia, por exemplo, tem bastante peso por causa da casca, e consumimos muito pouco dela, embora os nutricionistas insistam para utilizarmos a casca da melancia para diversas coisas. Nesse sentido, se você pesa o que está jogando fora, o peso é a maior parte do componente alimentar daquele alimento. Então, essas estatísticas são muito enviesadas por conta disso", assinala.

Segundo ele, é possível ter uma evidência maior do desperdício de alimentos na fase de produção e de transporte. Contudo, "o desperdício no consumo é baixo, porque a população brasileira é pobre e pobre não joga fora a comida; come tudo, tenta aproveitar tudo, até resto de alimentos para uma nova refeição". Nesse cenário de desperdício, acentua, o modelo físico adotado pelas CEASAs

"não funciona mais". "As centrais de abastecimento não se atualizaram. Então, ainda se tem um sistema de centrais de abastecimento que perderam a sua identidade e a sua função. No passado, elas foram criadas para aproximar o produtor do consumidor, então tinham justamente a função de atacado. A medida que as cidades foram crescendo e os supermercados se desenvolvendo, as centrais perderam essa função."

**Walter Belik** é graduado e mestre em Administração pela Escola de Administração de Empresas de São Paulo, da Fundação Getúlio Vargas, com doutorado em Ciência Econômica pela Universidade Estadual de Campinas/Unicamp. Possui ainda pós-doutorado na University of London, na Inglaterra, e no Department of Agricultural & Resource Economics da Universidade da Califórnia, Berkeley, nos Estados Unidos. Em 2000, recebeu o título de professor livre-docente pelo Instituto de Economia da Unicamp, universidade onde está vinculado desde 1985. De uma trajetória de pesquisas relacionadas à avaliação da política agrícola e agroindustrial, concentrou as atenções nos aspectos do processamento e da distribuição de alimentos. Atua principalmente na discussão das alternativas de políticas de segurança alimentar, analisando o papel do abastecimento alimentar e a logística da distribuição. A entrevista foi publicada no sítio do Instituto Humanitas Unisinos - IHU no dia 11-05-2014, disponível em <http://bit.ly/1tRiUIE>.

Confira a entrevista.

**IHU On-line - Em que medida o desperdício de alimentos, seja na produção, no transporte ou no consumo é um dos implicadores da fome?**

**Walter Belik** - Em primeiro lugar, precisamos ter uma medida exata do desperdício, porque existe um certo pânico quando se trata dessa questão, uma vez que se utilizam muitas medidas para avaliá-la, as quais não são compatíveis com a realidade brasileira. Então, é preciso, primeiro, definir qual base de dados está se usando para calcular o que vem a ser o desperdício: se

considera o desperdício em termos de valor, se considera o peso, se consideram as calorias. O que é o desperdício, afinal de contas? Muitas pessoas que fazem pesquisa de desperdício vão ao varejo ou à feira e perguntam para o feirante quanto ele perdeu. Então, como ele calcula isso? Se ele vende a banana por R\$ 3,00 à dúzia e no fim da feira vende por R\$ 1,50, ele calcula que perdeu 50%. Nesse caso, ele fez uma conta em valor, ou seja, desperdício para ele é isso. No caso do peso, é complicado também fazer uma avaliação, porque, afinal, como você pesa as coisas? A melancia, por exemplo, tem bastante peso por causa da casca, e consumimos muito pouco dela, embora os nutricionistas insistam para utilizarmos a casca da melancia para diversas coisas. Nesse sentido, se você pesa o que está jogando fora, o peso é a maior parte do componente alimentar daquele alimento. Então, essas estatísticas são muito enviesadas por conta disso.

A identificação do desperdício por caloria também é complicada. Ou seja, existem alimentos que são muito mais calóricos, porém não quer dizer que sejam bons; por exemplo, estou jogando fora bolacha recheada, mas isso não serve para nada, é uma caloria absolutamente vazia. Então, há um alarmismo generalizado com relação ao tamanho do desperdício. Por isso, a primeira coisa que devemos fazer antes de responder à pergunta é avaliar qual o tamanho do desperdício no Brasil, e nós não temos essa informação. Nós sabemos que o desperdício, na fase de produção e transporte, é grande, mas o desperdício no consumo é baixo, porque a população brasileira é pobre, e pobre não joga fora a comida; come tudo, tenta aproveitar tudo, até resto de alimentos para uma nova refeição.

Então, voltando à produção: o que é uma perda normal e uma anormal? Por exemplo, uma mudança climática – o caso de seca – é perda, ou seja, um evento climático que causa uma perda de alimentos. Esse evento poderia ter sido evitado? Sim, poderia, se houvesse irrigação, por exemplo. Então, as técnicas de produção não são adequadas ao que se imagina. Também há muita perda em função dos preços. Se o preço caiu muito, o agricultor não colhe determinado produto. Isso poderia ser evitado através de uma política pública na qual o agricultor poderia ser remunerado de alguma forma, ou o Estado poderia comprar esses alimentos e montar estoques reguladores, etc.

Voltando, portanto, à pergunta inicial: nós sabemos que temos uma perda, porém não sabemos de quanto é nem onde ela está, como se fosse uma “entidade fantasma”, e também sabemos que precisa haver políticas públicas para fazer isso

aí. Essa perda, que seria aproveitada de fato, poderia alimentar muita gente, porém, às vezes, isso não interessa muito para o mercado.

**IHU On-line - Essa perda é muito determinada pelo mercado, pelo consumo, porque alguns agricultores já selecionam o produto durante a colheita?**

**Walter Belik** – Essa é uma discussão enorme que está acontecendo, mas que ainda não chegou ao Brasil; nós ainda vivemos certa imitação do padrão de consumo, que não tem nada a ver com a realidade. Então, o consumidor valoriza o aspecto cosmético do produto, da fruta, da verdura, se ela está bonita, etc. Se ela está com uma manchinha, ou feia, enrugada, ou se a cenoura não tem aquele tamanho ou formato exato, ela já não serve para o consumo. Então, como o consumidor rejeita, o varejo acaba rejeitando, e o produtor nem colhe. Isso está mudando na Europa e em alguns lugares dos Estados Unidos, mas, principalmente na Europa, existem campanhas públicas para consumir alimentos que não são perfeitos, bonitos, mostrando que a qualidade nutricional está nessa diversidade. As pessoas são diferentes, por que os vegetais têm de ser iguais, todos exatamente iguais? Então, o consumo é ditado pelo mercado, sim, porém o mercado se move em função da consciência das pessoas. Por isso, tem de conscientizar as pessoas para o consumo diferenciado.

A questão do preço também tem muito a ver; muitas vezes, se o preço está ruim, o produtor não colhe, mas algumas empresas podem imaginar que se o produto for colhido e for colocado no mercado, o preço pode cair ainda mais, porque aí vai se atender uma demanda em situação de preço elevado. Então, tem de ter política para isso também. O Estado está aí para manter estoques reguladores de forma que não se faça essa oscilação tão grande dos preços. Por exemplo, veja o que aconteceu com o tomate: no começo do ano, o preço dele disparou, ficou em torno de R\$ 12,00 ao quilo. Um mês depois já havia baixado de preço, pois o Brasil é grande, diversificado, tem uma quebra num lugar, mas em outro já está produzindo. Mas o que acontece? Esse preço de R\$ 12,00 acabou sendo incorporado no índice de preço dos alimentos, gerou pânico e especulação de que a inflação iria disparar. Todos começaram a reajustar os preços em função disso, sendo que, no momento seguinte, o tomate e outros gêneros alimentícios baixaram de preço.

Se tivesse uma política de regulamentação dos estoques para o bem e para o mal, a situação seria outra, ou seja, se o preço cai muito, então o

governo compra, se o preço está alto, o governo vende. Mas o Brasil não tem isso.

**IHU On-line - Como avalia as centrais de abastecimento do país? Esses são locais de grande desperdício de alimento?**

**Walter Belik** - As centrais de abastecimento não se atualizaram. Ainda se tem um sistema de centrais de abastecimento que perderam a sua identidade e a sua função. No passado, elas foram criadas para aproximar o produtor do consumidor, então tinham justamente a função de atacado: vinha o produtor e vendia diretamente para alguém que iria depois colocar os alimentos no varejo ou ia consumi-los diretamente. À medida que as cidades foram crescendo e os supermercados se desenvolvendo, as centrais perderam essa função.

Hoje, os supermercados fazem muito melhor essa função: eles compram muito melhor, colocam o preço muito mais barato e concorrem diretamente e com vantagens com a feira livre e com outras estruturas. São Paulo, por exemplo, é uma cidade de feira livre, mas, mesmo assim, é mais caro comprar na feira do que no supermercado. Então, elas perderam o sentido. As CEASAs teriam de repensar a sua forma de trabalhar, por um lado, trabalhando com produtos comoditizados de uma forma virtual. Hoje é possível ter um sistema de classificação de produtos em que as negociações e a logística são feitas virtualmente. Isso evitaria o passeio da mercadoria.

O papel das CEASAs é cada vez mais de organizador de mercado. Não funciona mais essa atividade num espaço físico de compra e venda, com pessoas circulando com dinheiro para lá e para cá, com alimento caindo no chão. Os alimentos viajam dois dias para chegar ao lugar, aí ficam expostos fora de uma câmara frigorífica. Imagina o custo disso? No mundo todo não está mais assim, mas no Brasil nós temos estruturas obsoletas. Por outro lado, é preciso desenvolver a produção. Então, normalmente as CEASAs têm interpostos regionais, que poderiam se transformar em centros de organização da produção familiar para a venda regional. Não tem sentido a produção de batata de uma região ter que viajar até Porto Alegre, por exemplo, para ser vendida. A CEASA também perdeu, por exemplo, os compradores de pequeno varejo, porque eles não vão comprar em Porto Alegre, vão acabar comprando dos pequenos produtores da sua cidade.

**IHU On-line - Ainda há muitas pessoas passando fome no Brasil? O problema da fome no**

**mundo não está ligado à produção de alimento e sim ao desperdício?**

**Walter Belik** - As estatísticas mostram que tem aproximadamente 8% da população brasileira em situação de subnutrição. O Brasil tem 200 milhões de pessoas, então, são 16 milhões de pessoas passando fome. É um número grande, mas ele já foi muito maior, e caiu bastante, porque reduzimos para mais da metade, ou seja, em 60-70%, o número de famintos. Esse é um problema sério, mas que começa a clarear no sentido de perceber exatamente qual a dificuldade dessas famílias em ter acesso à alimentação. Temos alguns casos que são bastante claros — por exemplo, os indígenas e os quilombolas são comunidades específicas que estão muito isoladas, são pobres e não foram “encontradas” pela política pública.

Hoje, o Bolsa Família tem um cadastro de 20 milhões de famílias, mas o Ministério estima que existem 24 milhões de famílias em situação de vulnerabilidade. O Ministério não consegue encontrar essas pessoas; as estatísticas mostram que elas estão lá, mas você não sabe onde. Quer dizer, o sujeito está tão desassistido, tão fora do mundo, tão pobre, tão ignorante, que não consegue procurar uma assistente social; está absolutamente à margem da sociedade. Então, tem muita família rural perdida aí no Nordeste.

O problema da obesidade também é sério. Então se estima que há mais obesos hoje no Brasil do que desnutridos. Muitos usam isso para dizer que o problema da fome não é tão importante e que o problema maior é a obesidade. Porém, a obesidade é uma forma também de vulnerabilidade, muitas vezes de desnutrição de alguns micronutrientes que a pessoa não tem. Ela é gorda, tem uma alimentação supercalórica, mas o sujeito não foi instruído de como se alimentar, ele come porcarias, etc.

**IHU On-line - Quais são as políticas públicas realizadas no Brasil para resolver esse problema do desperdício?**

**Walter Belik** - A política que existe no Brasil — que não é bem uma política — são os bancos de alimentos. Essa política está no topo da agenda e não é política porque ela tem pouco a ver com o Estado, pois quem desenvolve a política do banco de alimentos normalmente é a sociedade civil. Então, o SESC tem uma rede excelente, o Mesa Brasil; diversas organizações, as igrejas, conseguem recuperar uma parte dos alimentos que são desperdiçados. Mas está faltando uma legislação, uma regulamentação do Estado para que essas iniciativas pudessem aumentar em mil vezes.

Eu gosto de falar, pois sou militante de banco de alimentos, e faço coleta de banco de alimentos no final de semana no mercado municipal de São

Paulo. As pessoas vão lá para comer, beber. É lá que estão as melhores frutas, as melhores verduras. Os chefes de cozinha vão lá se abastecer. Então, nós passamos no mercado municipal e os donos dos boxes doam toneladas de alimentos que se perdem, alimentos que você come em um restaurante chique de São Paulo porque o sujeito não vendeu, porque ficou mais frio e ele vendeu menos abacaxi, por exemplo, então vai ter que se livrar daquilo porque não tem onde colocar. Nós também coletamos junto aos agricultores. Tem um cinturão verde em São Paulo, em Cotia, que doa alimentos para nós. Se houvesse uma legislação, isso seria potencializado, mas as pessoas têm medo de doar.

**IHU On-Line - Em restaurantes, inclusive, é proibido.**

**Walter Belik** - Exato. Já que a segurança sanitária não tem competência para fiscalizar, então é melhor proibir. De fato, tudo bem, restos de comida, alimentos preparados, é complicado de doar; você não vai doar sobras dos pratos das pessoas. O buffet por quilo é visto como um bom exemplo de redução de desperdício, porque a pessoa põe no prato apenas aquilo que ela vai comer. Mas e o buffet? A comida que não tem saída acaba sendo descartada. Poderia perfeitamente ter um sistema de coleta, mas no Brasil é proibido. Em outros lugares do mundo, por exemplo, nos Estados Unidos, o pessoal é mais consciente: numa festa de casamento, com um buffet enorme, as pessoas que têm consciência já colocam no convite da festa que “as sobras serão doadas ao banco de alimentos ‘x’”. Eu sou filho de imigrante e em casa não podia sobrar comida. É comum minha mãe ir a uma festa e perguntar: “O que farão com a comida que sobrar?”.

## "Jogamos fora 30% dos alimentos que compramos, metade sem nem abrir o pacote"

*Entrevista especial com José Esquinas-Alcázar*

José Esquinas expõe o desperdício como um grave responsável pela falta de acesso aos alimentos e ressalta que com 2% do dinheiro gasto para salvar os bancos se poderia ter acabado com a fome.

*Por: Gabriela Sánchez - El Diálogo / Tradução: Caio Coelho.*

Depois de trabalhar 30 anos para a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), José Esquinas parece tentar ajudar a erradicar a fome com cada palavra que profere. Tachado de idealista em mais de uma ocasião, é muito claro que o objetivo que persegue não é utopia: em um mundo que produz o suficiente para alimentar 50% a mais da população mundial com comida, não entende como cerca de 40 mil pessoas morrem todos os dias por não comer.

Ele não entende, mas explica e aponta as responsabilidades: a falta de vontade política impede o acesso aos alimentos em alguns países. Refere-se à falta de ação dos líderes para evitar o desperdício. Que não regula o mercado de alimentos para acabar com a especulação e continuar a permitir a apropriação de terras. Que mantém os números da "maior pandemia da humanidade" que provoca essas "mortes silenciosas".

Como embaixador da Campanha "Alimentos com poder", da ONG Oxfam Intermón, que coloca o devido foco na capacidade de produção de alimentos como um meio de promover o desenvolvimento sustentável, Esquinas nos acolhe com o claro desejo de falar. Aos 68 anos, depois de passar por universidades de prestígio, confessa qual foi a mais produtiva: o campo. Escolhe um professor: seu pai. Daí, talvez, vem a sua paixão pela agricultura e dedicação para atingir seu objetivo: conseguir que ninguém sofra para encher o estômago.

Eis a entrevista.

**Qual é o verdadeiro poder dos alimentos?**

A alimentação é a base, sem alimentos não há vida. Mas não só isso, é muito mais. Um estômago vazio, uma pessoa com fome, vai usar toda sua capacidade criativa para tentar se alimentar. Nada mais. No entanto, quando está alimentada, utiliza toda essa energia para criar, interagir, para ajudar, para ser um membro ativo da sociedade e se desenvolver como cidadão em todos os aspectos.

Quando se fala em ajudar na erradicação da fome, é muito mais do que falar em assistência social. Não consiste apenas em entregar alimentos, mas em ajudar a pessoa a se ajudar, ajudar as populações a não ter a necessidade de pedir comida, porque eles podem produzir por si próprios. Isso envolve a ideia de sustentabilidade. Estes são os alimentos com poder.

No entanto, enquanto os esforços são feitos em todo o mundo pela erradicação da fome, os números de desperdício continuam a subir.

De acordo com a FAO, há alimento suficiente para alimentar 50% a mais de pessoas no planeta. A comida existe, está no mercado internacional, mas não alcança a boca dos famintos: é um problema de acesso. Portanto, se o problema é de acesso, é determinante a falta de vontade política.

Na Espanha, hoje, em tempos de crise, somos um dos países com maior desperdício: jogamos fora 7 milhões de toneladas de alimentos por ano, o que se traduz em 165 kg por pessoa. Jogamos fora 30% dos alimentos que compramos, e o que é ainda pior: 15% dos alimentos que são comprados são jogados sem abrir o pacote. É uma questão de prioridades.

**Você diz que a fome existe por uma falta de vontade política para erradicá-la. Onde está a negligência dos líderes refletida e por que você acredita que não há uma verdadeira determinação para acabar com ela?**

A fome é a maior pandemia da humanidade. Cerca de 40 mil pessoas por dia morrem de fome. Se pensarmos em qualquer outra doença, os números são absolutamente incomparáveis. Foram colocadas enormes quantidades de dinheiro para combater a gripe A. Quantos morreram ao longo dos anos investidos? 17 mil. Ou seja, menos da

metade dos que morrem em um dia de fome. Se a fome fosse contagiosa, teríamos terminado com ela há muito tempo.

Quantos morreram no ataque às Torres Gêmeas? Quantos morreram nas Filipinas? Segue sendo menos do que as pessoas morrendo de fome em um único dia e, nestes casos, o mundo está virado de cabeça para baixo. Há razões para o fazer, mas seria também invertendo a lógica, no caso dos mortos por falta de comida. São mortes silenciosas.

Além do mais, com 2% do que foi gasto para resolver o problema do sistema bancário no Ocidente, poderíamos ter acabado com a fome de uma forma sustentável, incentivando a produção local. Estamos gastando em armamentos 4 bilhões de dólares por dia. Se dividirmos este valor por aqueles que morrem todos os dias, temos 100 mil euros por cada morto. Com esse dinheiro, essas pessoas poderiam viver mais de 100 anos, tendo em conta o preço dos alimentos nos países com a maior taxa de mortalidade. Em 2005, o número de obesos ultrapassou o número de famintos.

**Por que a fome precisa ser vista como um problema global?**

Sem a segurança alimentar, a paz não é possível, nem a segurança global: a maior ameaça à paz é a fome. Os países desenvolvidos começaram a perceber isso, introduziram pela primeira vez a questão da segurança alimentar na agenda do G8 e do G20.

A fome é um terreno fértil para os principais fatores de desestabilização que vemos no Ocidente: a violência internacional e a migração. Em um mundo globalizado, não há compartimentos estanques. Estamos em uma pequena nave espacial, circulando em torno do sol, e os recursos naturais são limitados. Se um buraco é feito nesse navio, não importa se o buraco é na África ou na Europa, você pode afundar o navio inteiro. Estamos em uma casa comum, onde, caso ocorram vazamentos e inundações na cozinha, o perigo também estará no quarto.

Um exemplo é o que aconteceu em Lampedusa. Quando muitas pessoas estão mais propensas a morrer por ficar em seu país de origem do que subindo em um barco, ninguém vai impedir que façam isso. Se um deles morrer durante a viagem, nada acontece, eles vão continuar subindo em barcos. Ninguém pode impedi-los de ir da cozinha para o quarto. Se queremos acabar com essa absoluta falta de controle, devemos ajudar a ajudar, intentar que fiquem bem onde estão e que vivam em segurança em seus países. No entanto, a Ajuda Oficial ao Desenvolvimento continua a cair.

E, em vez de atacar as causas, os cortes são colocados.

Isso é miopia política. Isso é como quando você aponta a lua e está olhando para o dedo. Voltemos às prioridades: em vez de incluir nos programas eleitorais questões importantes, estão a introduzir questões menores. Além disso, por uma questão humanitária, colocar cortes é um crime, você não pode condenar uma pessoa a morrer de fome, ou cortar os pulsos e sangrar até a morte em cima do muro. Isso pode ser legal, mas não moral.

**O que é atualmente entendida como a especulação de alimentos?**

A especulação no mercado futuro de alimentos é marcada pela primeira crise alimentar em 2008, que teve muitas causas. Mudar hábitos alimentares nos países emergentes, a mudança climática... Mas, sobretudo, o aumento da produção de biocombustíveis. Seu impulso em certos países provocou que em uma mesma quantidade de terra competissem dois objetivos: alimentar as pessoas e alimentar carros.

Embora venha sendo feita há décadas, a especulação de alimentos tem se intensificado desde 2008. Grandes investidores que querem fugir do mercado imobiliário encontraram refúgio na comida, pois é algo que todo mundo precisa para viver, o que a torna um bom investimento no setor.

**Como é a especulação no mercado futuro de alimentos?**

Grandes instituições financeiras, com capacidade para investir, decidem que podem prever que vai elevar-se o preço dos alimentos em um determinado período de tempo. Então, quando se espera que o aumento ocorra, compram a produção do agricultor antes da coleta, ou mesmo antes da subida, sob a condição de que eles mantenham no campo o que foi cultivado, até os especuladores decidirem quando pode ser feita a coleta. Assim, solicitam que a produção do agricultor fique na terra até que tenha um preço e um comprador determinados.

O agricultor recebe um alto percentual do pagamento desses produtos antes de produzir, e quando estiver pronto, você será alertado. "Eles já estão maduros, sempre que realizamos a coleta." O primeiro comprador considera que as exigências sobre a produção podem satisfazê-lo. Se assim for, ele aprovará a coleta. Se acha que os preços não compensam, ele pedirá ao agricultor para esperar um pouco mais, até que o agricultor diga: "Ei, o produto começa a apodrecer, o que eu faço?" Em seguida, o investidor responde: "Deixe-o apodrecer, pois assim o preço vai subir".

Essa é a especulação do mercado futuro: deixar a comida escassear para obter preços mais altos. Isso é um crime, mas é um crime legal. Uma das soluções para acabar com a fome é regular o mercado de especulação futura dos alimentos.

**Em uma ocasião, você disse que foi para a ONU, com a ilusão de ser parte do lugar onde presume-se que você pode mudar o mundo. Ainda pensa isso ou saiu decepcionado?**

Muitas vezes fiquei frustrado pela lentidão, burocracia, traições e por descobrir os verdadeiros ideais da FAO. Houve momentos em que eu chorei sem poder fazer nada até ver certas circunstâncias. Mas eu também vivi do outro lado. Hoje a ONU é o único fórum internacional global que pode ter discussões sobre temas específicos com

atenção da mídia. Atualmente, a ONU é insubstituível. Eles não são perfeitos, mas não há nenhum outro fórum possível.

Após a Segunda Guerra Mundial, quando a instituição foi criada, foi dito: "Nós, os povos do mundo, estabelecemos um sistema para substituir as armas pelo diálogo". Mas, no final, não foram as pessoas, e sim os governos do mundo. Os representados são os líderes dos países. Em muitos casos, eles não são democráticos, mas, apesar de serem muitas vezes os interesses de cada estado prefixados com um olho definido na próxima eleição, acima dos interesses do mundo e das gerações futuras, é importante ir além, procurar um fórum dos povos, um parlamento mundial. Não para substituir a ONU, mas para complementá-la.

## "O meu desperdício é a privação do consumo do outro"

*Entrevista especial com Altivo de Almeida Cunha*

“No Brasil, a etapa pós-colheita, que envolve estocagem, manuseio, pré-processamento, embalagem e transporte, é onde ocorre a maior parte das perdas de alimentos em termos quantitativos. Mas o que é importante entender na questão das perdas agrícolas é que estas não podem ser analisadas de forma segmentada. Produtos colhidos de forma incorreta, ou fora do tempo ideal de colheita, dificultam o acondicionamento; mal acondicionados, estão expostos a maiores danos no transporte. Os maiores gargalos de infraestrutura produtiva brasileira referem-se às condições de armazenagem e transporte. Produtos que sofrem danos adicionais no transporte levam não só à perda direta, quantitativa, mas a relevantes perdas qualitativas e parciais nos produtos, que perdem seu valor comercial ou têm diminuída sua vida útil; ou seja, têm aumentada a sua perecibilidade, levando a maiores perdas nas etapas de atacado, varejo e, principalmente, no consumo final”, afirma Altivo de Almeida Cunha.

*Por: Luciano Gallas.*

Nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**, o engenheiro agrônomo e doutor em Economia explica que as perdas de alimentos estão associadas a limitações e falhas do sistema de organização da produção, distribuição e preparo dos produtos, enquanto o desperdício alimentar está associado às atitudes e comportamentos, individuais ou coletivos. “Na base do desperdício, ou de sua redução, está a identificação dos valores dos alimentos, do esforço social e natural envolvido em sua produção e das possibilidades de aproveitamento integral de suas propriedades. A questão do desperdício é também uma questão de respeito à sociedade, de forma que o meu desperdício é a privação do consumo do outro. É interessante observar que sociedades com elevado Índice de Desenvolvimento Humano - IDH e que valorizam o desenvolvimento comunitário, como no caso dos países nórdicos, são muito mais

intolerantes com o desperdício do que países pobres e desiguais”, pondera.

O pesquisador também avalia as políticas agrícolas baseadas unicamente no aumento da produtividade bruta por hectare cultivado, destacando que tal busca pela produtividade “representa um enorme esforço tecnológico e organizacional, de trabalho, esforço econômico e energético e de pressões ambientais que podem ter como consequências diretas a exclusão de produtores, a diminuição da renda líquida rural, a concentração fundiária e a perda de material genético de espécies nativas ou crioulas. Este não precisa ser o preço da produção de alimentos no mundo. [...] Valorizar a produção e o consumo de alimentos locais através de sistemas adaptados de distribuição é uma forma que está progressivamente sendo adotada na Europa para aumentar a oferta de alimentos de qualidade e diminuir perdas. É necessário conjugá-la com maior eficiência produtiva, onde o ganho de produtividade é um dos fatores, mas não o único para atingir este objetivo”.

**Altivo Roberto Andrade de Almeida Cunha** é engenheiro agrônomo formado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz - ESALQ, da Universidade de São Paulo - USP, e doutor em Economia pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. É consultor do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento - PNUD e da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO/ONU para o tema abastecimento alimentar. É coordenador acadêmico do curso de pós-graduação em Gestão de Sistemas Agroalimentares do Centro Universitário de Sete Lagoas - UNIFEMM/Uniceasa Centro de Educação Profissional, de Minas Gerais.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Qual é a origem da crise alimentar que atingiu o planeta em 2007? Que regiões foram as mais atingidas?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Crises globais ocorrem como uma reação em cadeia de fatores estruturais críticos, deflagrados por fatores conjunturais e geralmente potencializados por erros de política pública, seja por omissão ou por respostas equivocadas. Estes elementos estavam presentes na crise dos alimentos de 2007. A mudança progressiva no padrão de consumo alimentar de um mundo em crescimento econômico, principalmente o aumento de consumo de proteínas animais, que consomem uma quantidade expressiva de grãos, elevou estruturalmente a demanda por alimentos. O deslocamento da produção de grãos para uso na fabricação de rações animais e também para produção de biocombustíveis, como no caso do etanol norte-americano à base de milho, criou novos e importantes destinos para a produção de grãos, antes direcionada ao consumo direto. A oferta global ainda sofreu reveses de diversos eventos relacionados à mudança climática – secas e enchentes – em países produtores. Produtos escassos, com custo de produção elevado pelos altos preços do petróleo, completaram o quadro de restrição de oferta e elevação de preços.

Dois aspectos relacionados às políticas agrícolas nacionais, e interligadas pelo comércio mundial, agravaram de forma determinante a situação. A dependência de alguns países com grande população de baixa renda dos estoques mundiais pressionou ainda mais o preço dos alimentos, com impactos perversos para estes consumidores de baixa renda. Os mecanismos de financiamento futuro da produção, que em situações de estabilidade são alternativas importantes de estímulo à produção, tiveram um papel muito forte de acirramento da crise, como acontece quando as expectativas se descolam do mundo real e a incerteza se torna especulação.

A demanda crescente por alimentos, custos de produção elevados, novos destinos de consumo da produção agrícola, estoques baixos em países com grandes populações economicamente vulneráveis, quebra de oferta decorrente de mudanças climáticas como elemento de incerteza adicional e forte especulação resultaram em preços dos alimentos em patamares sem precedentes em escala global. A situação só foi atenuada, ou postergada, porque outra crise, a crise financeira de 2009, impactou fortemente o consumo e o preço dos insumos.

Os países que não tinham uma política agrícola de armazenagem e abastecimento, e que têm uma proporção significativa de população com baixa renda, foram fortemente afetados, como no Sudeste asiático, na África subsaariana e no mundo árabe, bem como regiões subnacionais na América Latina andina e na América Central. A situação foi

tão grave que os representantes do Programa Mundial de Alimentos - PMA das Nações Unidas declararam que a falta de alimentos era comparável a um enorme tsunami silencioso que poderia afundar na fome 100 milhões de pessoas. É uma figura de imagem bem forte que dá a dimensão da crise.

**IHU On-Line - De que forma esta crise poderia ter sido evitada? Há possibilidade de novas ocorrências?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Infelizmente, para muitos governos, planejar e prevenir crises são ações que geralmente ocorrem depois de desastres, e em muitos casos as lições só são aprendidas depois de tragédias sucessivas e forte reação da sociedade. A lição que deveria ser aprendida é que não é possível depender estrategicamente apenas dos estoques mundiais, ou seja, contar somente com o comércio internacional. É necessário que as nações tenham políticas de segurança alimentar consistentes e também que tenham mecanismos de compensação de preços para a população economicamente mais vulnerável. Neste último caso, Brasil e México são bons exemplos.

**IHU On-Line - Qual é o comportamento das agências internacionais diante da crise? De que forma as análises realizadas por estas organizações sobre as causas do desequilíbrio estão relacionadas com os interesses das grandes companhias privadas?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Órgãos internacionais importantes, como a FAO, o PMA, o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente - PNUMA, o Banco Mundial e o Fundo Monetário Internacional - FMI, demonstraram na época da crise alimentar uma preocupação muito grande por seu caráter potencialmente devastador. Os líderes destas instituições chegaram a discutir uma espécie de política alimentar global articulada, tese promovida pela França, que acabou sendo deixada de lado pela crise financeira. O alerta motivou a icônica revista *The Economist* a promover um importante debate em 2011 intitulado “9 billion question”, sobre os dilemas e alternativas para alimentar um mundo com 9 bilhões de pessoas em 2050. Geralmente as organizações internacionais analisam macropolíticas e fluxo internacional, de forma que pouco se enfatizou sobre o papel das grandes companhias agroalimentares e dos grandes brokers que controlam de forma concentrada a oferta global de grãos.

**IHU On-Line - As grandes corporações privadas recebem subsídios nos seus países de origem e têm seus mercados protegidos pelos**

**governos. De que forma esta situação dialoga com o preceito neoliberal de abertura dos mercados transnacionais à ação do capital?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Os países desenvolvidos têm mecanismos de proteção aos seus sistemas agroalimentares nacionais há mais de 50 anos, privilegiando seus produtores e as atividades de suas corporações privadas agroindustriais em escala global. As políticas agrícolas dos Estados Unidos, da União Europeia e do Japão são baseadas em diversas fontes de estímulo que combinam estímulos tecnológicos e creditícios e elevados níveis de subsídio, lançando mão de barreiras tributárias e não tributárias significativas. Poucos países e, dentro destes, poucas regiões produtoras e, nestas, poucos produtores conseguem atuar no mercado mundial. O Brasil tem uma importante inserção nos mercados internacionais de commodities, mas o número de produtores rurais brasileiros que têm acesso a este mercado é bem restrito no universo de mais de 5 milhões de estabelecimentos rurais brasileiros. O livre comércio internacional de alimentos é apenas uma figura de linguagem, pois se trata de troca entre desiguais, com condições desiguais que favorecem os atores economicamente mais poderosos.

**IHU On-Line - Qual é a relevância das perdas ocorridas nos processos de produção e, principalmente, de distribuição de alimentos para a crise mencionada?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Um extensivo estudo divulgado pela FAO recentemente, elaborado pelos maiores especialistas mundiais, e que contou com a participação de um pesquisador brasileiro, o professor Walter Belik, da Unicamp, estimou que cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos por ano em todo o mundo. A estimativa é dramática se considerarmos que este montante equivale a praticamente 30% do total de alimentos produzidos no mundo. Perde-se anualmente, em todos os tipos de produtos alimentares, um montante que é 6,6 vezes superior a toda a produção anual brasileira de grãos, uma das maiores do mundo.

O estudo citado apontou que, no Brasil, a etapa pós-colheita, que envolve estocagem, manuseio, pré-processamento, embalagem e transporte, é onde ocorre a maior parte das perdas de alimentos em termos quantitativos. Mas o que é importante entender na questão das perdas agrícolas é que estas não podem ser analisadas de forma segmentada. Produtos colhidos de forma incorreta, ou fora do tempo ideal de colheita, dificultam o acondicionamento; mal acondicionados, estão ex-

postos a maiores danos no transporte. Os maiores gargalos de infraestrutura produtiva brasileira referem-se às condições de armazenagem e transporte. Produtos que sofrem danos adicionais no transporte levam não só à perda direta, quantitativa, mas a relevantes perdas qualitativas e parciais nos produtos, que perdem seu valor comercial ou têm diminuída sua vida útil; ou seja, têm aumentada a sua perecibilidade, levando a maiores perdas nas etapas de atacado, varejo e, principalmente, no consumo final. Perdem todos: os produtores, que têm sua renda rebaixada, perdem o atacado e o varejo e perdem os consumidores, atingindo mais duramente os mais pobres. Perde o meio ambiente e a natureza. As perdas podem ser medidas em toneladas de alimentos, mas também poderiam ser expressas em metros cúbicos de água ou em kilocalorias. É uma situação que ninguém ganha e todos perdem. Ainda assim, poucas são as iniciativas articuladas para enfrentar a questão, pois atacar a questão das perdas implica reestruturar a forma de organização da produção. No entanto, é interessante observar que a questão das perdas de alimentos chama mais atenção hoje nos países mais ricos da Europa e nos Estados Unidos do que no Brasil.

**IHU On-Line - Quais são as consequências da opção feita pelas políticas agrícolas de visar o aumento da produtividade bruta por hectare cultivado em detrimento do incremento da oferta líquida de alimentos ao consumidor final?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Esta é uma questão fundamental, que espelha a prevalência de uma visão segmentada do sistema alimentar. O aumento progressivo e contínuo da produtividade agrícola representa um enorme esforço tecnológico e organizacional, de trabalho, esforço econômico e energético e de pressões ambientais que podem ter como consequências diretas a exclusão de produtores, a diminuição da renda líquida rural, a concentração fundiária e a perda de material genético de espécies nativas ou crioulas. Este não precisa ser o preço da produção de alimentos no mundo. A contradição fundamental das estratégias baseadas unicamente no aumento da produtividade equivale à imagem de um superatleta forjado para correr 100 metros em sete segundos que volta 30 metros e corre de novo para compensar as perdas. Valorizar a produção e o consumo de alimentos locais através de sistemas adaptados de distribuição é uma forma que está progressivamente sendo adotada na Europa para aumentar a oferta de alimentos de qualidade e diminuir perdas. É necessário conjugá-la com maior eficiência produtiva, onde o ganho de produtividade

é um dos fatores, mas não o único para atingir este objetivo.

### **IHU On-Line - Que distinção pode ser feita entre perdas alimentares e desperdício alimentar?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Perdas de alimentos são resultado de limitações e falhas do processo de organização da produção, distribuição e preparo destes produtos. Sempre existirá uma taxa de perdas, enquanto o processo de produção for um processo de crescimento biológico em condições naturais baseadas no uso da terra. E esperamos que seja sempre assim. Alguns produtos originalmente agroindustriais mudaram sua base produtiva para a indústria química (por exemplo, adoçantes, corantes e em parte os tecidos), mas os produtos de base natural têm vantagens em termos de saúde e também em termos de representação social e comunitária. Uma coisa é tomar um bom café com leite, adoçado com rapadura. A outra é tomar um café descafeinado, com leite deslactado e desnatado com adoçante zero calorias...

O desperdício alimentar é resultado de atitudes e comportamentos, individuais ou coletivos, que envolvem o conhecimento de técnicas de aproveitamento e preparo dos alimentos, bem como o reconhecimento dos valores sociais dos alimentos. No Brasil, a Universidade Federal do Rio Grande do Sul implementou um curso pioneiro de pós-graduação em sociologia da alimentação que aborda de forma multidisciplinar estas questões. Na base do desperdício, ou de sua redução, está a identificação dos valores dos alimentos, do esforço social e natural envolvido em sua produção e das possibilidades de aproveitamento integral de suas propriedades. A questão do desperdício é também uma questão de respeito à sociedade, de forma que o meu desperdício é a privação do consumo do outro. É interessante observar que sociedades com elevado Índice de Desenvolvimento Humano - IDH e que valorizam o desenvolvimento comunitário, como no caso dos países nórdicos, são muito mais intolerantes com o desperdício do que países pobres e desiguais.

### **IHU On-Line - Grosso modo, quais são os alimentos mais afetados?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Os produtos que são afetados por maiores perdas são aqueles que têm maior perecibilidade fisiológica e maior suscetibilidade à manipulação, o que é mais intenso nos produtos frescos, como hortigranjeiros e carnes. Um aspecto curioso é que a questão da perecibilidade é muito pouco explorada no caso dos produtos hortigranjeiros no Brasil. Há algum tempo, desenvolvi com um agrônomo da Ceasaminas, Gustavo Almeida, uma tabela experi-

mental de perecibilidade de 34 frutos e hortaliças, baseada na taxa de respiração vegetal e na firmeza dos frutos, cientificamente mensuradas, e na interação entre estes fatores. A ideia foi identificar quais produtos em condições similares de "prateleira" são mais perecíveis. Os produtos avaliados por este método que têm maiores índices de perecibilidade são abacate, banana, morango, goiaba, couve-flor, pêssego e mamão. Os mais duráveis são abóbora, coco verde, abacaxi e pepino.

A informação é relevante para os consumidores urbanos que perderam o conhecimento da relação biológica dos alimentos e pode embasar ações de educação alimentar para evitar perdas e desperdícios, bem como auxiliar o desenvolvimento de formas mais eficientes para processar, distribuir, comercializar e consumir estes produtos.

### **IHU On-Line - Quais são as principais alternativas para ampliar o acesso ao alimento e à nutrição em nossa sociedade atual?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Esta é uma questão complexa e que envolve uma multiplicidade de ações, estratégias públicas (não necessariamente estatais) e também de políticas públicas. Os programas de Segurança Alimentar na perspectiva ampliada (como define a FAO) envolvem iniciativas de promoção da produção que incluem, além da quantidade, a valorização da produção familiar e local, a produção com manejo ambientalmente adequado, a sanidade e inocuidade dos alimentos e a busca da qualidade. Incluem também os programas de transferência condicionada de renda, como o Bolsa Família, e uma série de iniciativas de acesso físico à alimentação, como sacolões regulamentados nas cidades, restaurantes populares e os bancos de alimentos.

Os bancos de alimentos representam uma estratégia que hoje tem difusão mundial e são considerados um equipamento importante para o enfrentamento de crises econômicas para populações vulneráveis. Só no Reino Unido, por exemplo, mais de meio milhão de cidadãos são assistidos por bancos de alimentos. Outra estratégia fundamental da Segurança Alimentar são as iniciativas de educação alimentar e promoção do consumo saudável. Enfim, há um grande rol de iniciativas, mas o aspecto fundamental é que elas estejam articuladas sob um mesmo conceito ordenador, nucleador de Segurança Alimentar, para não incorrer no mesmo dilema do velocista que é obrigado a voltar para recuperar o terreno perdido.



## Por uma alimentação sustentável e ecologicamente correta

### *Entrevista especial com Paulo Waquil*

Conforme o economista agrícola Paulo Waquil, das cerca de 180 mil toneladas de resíduos sólidos produzidas por dia no Brasil, mais da metade é formada por resíduos orgânicos, a maior parte proveniente de perdas e desperdícios de alimentos.

*Por: Luciano Gallas.*

“No Brasil, há estimativas da produção de mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos por dia, dos quais mais da metade é de resíduos orgânicos, compreendendo principalmente as perdas e desperdícios de alimentos. Estes resíduos, além dos aspectos econômicos envolvidos, causam sérios danos ambientais e, portanto, requerem maior atenção”, alerta o economista agrícola Paulo Waquil nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**. Ele aborda o consumo sustentável de alimentos, a necessidade de redução destes resíduos gerados por perdas ou desperdício, a adoção de políticas públicas capazes de impor restrições a estas práticas e facilitar a distribuição de alimentos que seriam descartados, o papel do Estado como regulador de mercados e ente garantidor de preços e qualidade dos produtos consumidos, entre outros pontos.

Waquil ressalta que a adoção de uma postura ecológica e economicamente sustentável que privilegie o aproveitamento dos alimentos por seus aspectos nutricionais, e não apenas estéticos, pressupõe uma mudança comportamental significativa. “As mudanças no comportamento dos consumidores não são rápidas, e geralmente requerem incentivos. A maior conscientização dos consumidores e a adoção de metas por alguns governos já têm trazido alguns resultados. Por exemplo, o Reino Unido já possui regulamentação com este propósito desde o ano 2000. Outros países europeus, como a Holanda, a França, a Áustria e a Suécia, e asiáticos, como o Japão e a Coreia do Sul, também seguiram o mesmo exemplo. Além do estímulo ao consumo consciente e sustentável, regras punitivas à geração de resíduos também têm sido adotadas, como um

sistema de pagamentos progressivos, através da elevação do valor pago pela maior geração de resíduos”.

Para ele, embora haja discussões ainda abertas e polêmicas no que se refere ao modelo mais adequado e desejado de agronegócio, a proximidade entre os locais de produção e de consumo de alimentos é uma meta a ser fortalecida ao longo do tempo. Entretanto, os consumidores só dependem de si próprios para adotar medidas que privilegiem a redução do volume de alimentos que são destinados ao lixo. “A redução no desperdício pode ocorrer através do planejamento mais ajustado das compras feitas pela família, de acordo com suas necessidades, evitando excessos que poderiam provocar desperdícios de produtos que perdem a validade ou que se tornam impróprios para o consumo. A valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade, em vez da aparência, também é uma medida a ser lembrada. Nem sempre a fruta mais bonita é a mais saborosa”, constata.

**Paulo Dabdab Waquil** é graduado em Agronomia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, possui mestrado em Economia Rural pela mesma instituição e doutorado em Economia Agrícola pela University of Wisconsin, Madison - Estados Unidos. Atualmente é professor associado da UFRGS. Tem experiência na área de Economia, com ênfase em Economia Agrária, e pesquisa principalmente os temas desenvolvimento rural, política agrícola, mercados agrícolas, comercialização agrícola e cadeias agroindustriais.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - A partir dos resultados constatados pela pesquisa em conjunto realizada entre o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS e o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada - IPEA, o que pode ser dito sobre a agroindústria no Brasil?**

**Paulo Waquil** - O projeto que realizamos através de um acordo de cooperação técnica entre IPEA, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE e UFRGS teve como objetivo geral um conjunto de análises aprofundadas sobre os dados do último Censo Agropecuário e culminou com a publicação do livro Aspectos Multidimensionais da Agricultura Brasileira: diferentes visões do Censo Agropecuário 2006, editado pelo IPEA neste ano de 2014. Um dos estudos realizados tratou do perfil da agroindústria rural no país, e aqui é fundamental compreender o conceito de agroindústria rural adotado pelo IBGE: refere-se “às atividades de transformação e beneficiamento de produtos de origem animal ou vegetal, em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, com matérias-primas produzidas no próprio estabelecimento ou adquiridas de terceiros, desde que a destinação final seja dada pelo próprio produtor”.

Portanto, o projeto não tratou da agroindústria como um todo, das grandes cadeias ou das empresas que atuam no setor, não focou nas relações setoriais entre agricultura, indústria e distribuição, em seus encadeamentos e relações de coordenação. O projeto tratou especificamente da análise das atividades de transformação e beneficiamento realizadas nas unidades de produção, geralmente em pequena escala, com a finalidade de conservar alimentos, reduzir perdas, agregar valor, gerar renda complementar, ou até mesmo criar mercados alternativos.

Sobre o perfil desta agroindústria rural, percebe-se uma grande diversidade de situações, com diferenciações regionais, de produtos, de escala, além de diferenças marcantes entre os estabelecimentos familiares e não familiares. A maioria destas atividades ocorre inicialmente na informalidade, com a transformação e beneficiamento de pequenos excedentes de produção e o armazenamento para consumo pela família ao longo do ano ou a colocação em mercados locais. Em vários casos, na medida em que estes produtos beneficiados são reconhecidos e valorizados, a produção é ampliada e passa a atender outros mercados. Um exemplo é a utilização de frutas colhidas no período de safra, processadas na forma de doces e geleias, para conservação e utilização por um período mais longo, seja pela própria família ou através da comercialização nos mercados próximos.

Assim, o perfil traçado é de um número bastante significativo compondo uma grande diversidade de situações, já que o Censo oferece informações sobre 32 produtos beneficiados nos estabelecimentos rurais que apresentam expressão

nas cinco grandes regiões brasileiras. De acordo com os dados censitários, 16,7% dos aproximadamente 5,1 milhões de estabelecimentos rurais no Brasil transformaram ou beneficiaram alguma matéria-prima. Entretanto, estas atividades predominam nas Regiões Sul e Nordeste, onde a agricultura familiar tem maior importância.

#### **IHU On-Line - Que diferenças regionais podem ser apontadas neste perfil?**

**Paulo Waquil** - As variações regionais podem estar ligadas às diferenças na oferta de matérias-primas, influenciadas por condições de solo e clima, mas principalmente são compreendidas por diferenças de hábitos alimentares, cultura e tradição. Por exemplo, produtos derivados da cana-de-açúcar, como cachaça e rapadura, e da mandioca, como a farinha e a tapioca, são muito mais presentes na Região Nordeste; 67% dos estabelecimentos rurais que elaboraram farinha de mandioca são do Nordeste do Brasil. Por outro lado, produtos como doces e geleias elaborados a partir de frutas e embutidos, como linguiças, copas e salames, são muito mais presentes na Região Sul; nestes casos, 78% dos estabelecimentos que produziram doces e geleias e 98% dos estabelecimentos que produziram embutidos estão na Região Sul. Já a produção de queijos também tem grande importância, mas ocorre de forma mais desconcentrada, em todas as regiões do país.

Um ponto comum é a predominância da utilização de matérias-primas próprias, com pouca utilização de matérias-primas adquiridas de terceiros. Além disso, a produção ocorre em pequena escala e o direcionamento da produção se dá principalmente para o consumo da família ou venda direta ao consumidor, eliminando ou reduzindo a presença de intermediários no processo de comercialização. Entretanto, em alguns casos onde ocorre maior concentração da produção, como no caso da farinha de mandioca no Norte e Nordeste, a participação de intermediários ainda é marcante, fazendo o escoamento para outras regiões do país.

Outro aspecto importante a destacar, e que tem sido foco de estudo por parte de alguns pesquisadores, é a valorização da tradição, do "saber-fazer", mas que ocorre paralelo a um processo de inovação neste segmento, processo este que leva a uma maior diferenciação de produtos regionais ou coloniais que chegam aos mercados.

#### **IHU On-Line - Como o pequeno produtor e a agricultura familiar se inserem na agroindústria brasileira?**

**Paulo Waquil** - Nas últimas décadas se consolidou um forte sistema agroindustrial, passando por vários elos desde o fornecimento de insumos, a produção de matérias-primas, o processamento ou industrialização, a distribuição no atacado e no varejo, até chegar ao consumidor final. Neste sistema, existem cadeias que se caracterizam por forte concentração, dominadas por grandes empresas, geralmente nos elos da industrialização e do varejo, que criam relações de dependência e de subordinação dos agricultores familiares. Exemplos dessa situação são as cadeias de aves, suínos e tabaco na Região Sul, que estabelecem relações contratuais com os agricultores, os quais recebem os insumos, seguem pacotes tecnológicos, têm acompanhamento técnico e garantia para colocação de seus produtos no mercado. Por estas relações contratuais, as incertezas são reduzidas, mas as margens de ganho dos agricultores são pequenas, o que é apresentado na literatura como o "squezze" da agricultura.

Outra situação é a de cadeias menos consolidadas, onde as relações contratuais são mais frágeis ou inexistentes, e as transações ocorrem através de relações de mercado. Aqui as relações não são de longo prazo, e as incertezas são maiores. Mas os agricultores podem ter mais opções, reduzindo a condição de dependência. Exemplos dessa outra situação podem ser tomados nas cadeias de grãos ou de frutas.

Mas, retomando o foco do nosso projeto citado na primeira pergunta, existem as cadeias curtas, que reassumem importância maior, como alternativa de comercialização. Estas cadeias envolvem a maior aproximação entre produtores e consumidores, diferentemente das situações apontadas acima, o que não é algo novo, mas que tem sido revalorizado. Devido à pressão que muitos agricultores têm sofrido, particularmente através dos elevados custos de produção e dos reduzidos preços recebidos pelos seus produtos, a busca por alternativas tem sido de grande importância. O papel das agroindústrias rurais familiares, visando à agregação de valor aos produtos, à geração de emprego e renda e à criação de novos mercados é uma tendência percebida em todas as regiões.

Em cada situação, o papel do Estado deve ser pensado para atender tais peculiaridades, seja na regulação dos mercados e das relações contratuais, no acompanhamento e garantia de preços satisfatórios, no estabelecimento de normas sanitárias e ambientais compatíveis com a realidade destes agricultores, no fomento e apoio técnico ou financeiro, ou mesmo na criação de mercados institucionais. Podemos citar alguns programas implementados no Brasil que visam atender este público, como o PRONAF Agroindústria, o

Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA e o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

**IHU On-Line - Que informações a pesquisa revela sobre perdas e desperdício de alimentos no Brasil?**

**Paulo Waquil** - A pesquisa não tratou especificamente do tema das perdas e desperdícios de alimentos, mas sem dúvida alguma está relacionada a ele. Atualmente estou orientando um trabalho de mestrado sobre estas perdas e desperdícios, e há evidências de uma situação preocupante em todo o mundo. Em primeiro lugar, é importante distinguir os dois termos. Perdas se referem à diminuição da massa (quantidade) ou do valor nutricional (qualidade) dos alimentos, causadas por ineficiências ao longo das cadeias de produção e distribuição. Já o desperdício se refere àqueles alimentos que estavam apropriados para o consumo, mas que foram descartados por serem mantidos além do prazo de validade, por terem estragado após o preparo, ou simplesmente por não terem sido consumidos.

No Brasil, há estimativas da produção de mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos por dia, dos quais mais da metade é de resíduos orgânicos, compreendendo principalmente estas perdas e desperdícios de alimentos. Estes resíduos, além dos aspectos econômicos envolvidos, causam sérios danos ambientais e, portanto, requerem maior atenção.

Em geral, os trabalhos que abordam o tema das perdas e desperdícios de alimentos enfatizam, em ordem decrescente de importância: a necessidade de redução da geração de resíduos; a facilitação da distribuição de alimentos descartados que ainda sejam comestíveis, por exemplo, por meio de bancos de alimentos; a destinação para a alimentação animal; a utilização como adubo ou fonte para a geração de energia; e, finalmente, a destinação final em aterros sanitários.

Então o nosso projeto sobre as agroindústrias rurais, possibilitando aos produtores a transformação e beneficiamento de produtos de origem animal ou vegetal nos estabelecimentos rurais e particularmente a conservação dos produtos para consumo ao longo de um período mais extenso, pode ter impacto relevante já no primeiro aspecto citado acima, reduzindo as perdas de matérias-primas agrícolas e a geração de resíduos orgânicos, além dos pontos já abordados anteriormente como a agregação de valor, geração de renda e criação de mercados.

**IHU On-Line - Há, em termos mundiais, um crescimento no movimento de compra de alimen-**

**tos que seriam descartados devido à sua aparência ou tamanho, baseado no consumo sustentável? Em que regiões este movimento mais se destaca?**

**Paulo Waquil** – Os dados sobre a produção de resíduos orgânicos e seus impactos econômicos e ambientais são alarmantes em todo o mundo, mas as estimativas são muito variáveis. Em geral, nos países mais desenvolvidos, os desperdícios de alimentos são maiores, mas é justamente nestes países onde iniciativas como estas têm sido adotadas.

Tais iniciativas se enquadram no segundo aspecto citado na questão anterior, referente à facilitação da distribuição de alimentos descartados. São iniciativas de grande importância, que requerem mudanças comportamentais. São iniciativas que consideram a valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade dos produtos, em vez de dar maior importância à aparência ou tamanho. Só que as mudanças no comportamento dos consumidores não são rápidas, e geralmente requerem incentivos.

A maior conscientização dos consumidores e a adoção de metas por alguns governos já têm trazido alguns resultados. Por exemplo, o Reino Unido já possui regulamentação com este propósito desde o ano 2000. Outros países europeus, como a Holanda, a França, a Áustria e a Suécia, e asiáticos, como o Japão e a Coreia do Sul, também seguiram o mesmo exemplo. Além do estímulo ao consumo consciente e sustentável, regras punitivas à geração de resíduos também têm sido adotadas, como um sistema de pagamentos progressivos, através da elevação do valor pago pela maior geração de resíduos.

**IHU On-Line - O atual modelo de agricultura industrial desperdiça anualmente um terço dos alimentos produzidos para consumo humano, algo em torno de 1,3 bilhão de toneladas anuais, conforme a FAO. O relatório Alimentos e mudança climática: o elo esquecido, da organização Grain (<http://www.grain.org>), estima que entre 44% e 55% dos gases de efeito estufa são provocados pelo sistema agroalimentar global, com a soma das emissões decorrentes do desmatamento, da produção agrícola em si, do processamento, transporte e empacotamento dos alimentos e dos desperdícios gerados pela cadeia. O que pode ser dito sobre estes dados?**

**Paulo Waquil** – Eu não gosto destes rótulos que contrapõem dois tipos de agricultura, uma boa e outra má, uma focada nos mercados locais e outra globalizada. Eu considero que sempre tivemos uma grande heterogeneidade na agricultura, que se mantém. E os distintos sistemas pro-

dutivos, as diferentes escalas de produção, os diversos canais de comercialização, todos são importantes e necessários para atender as demandas hoje existentes, mas todos têm seus problemas e desafios.

São muitos os agricultores familiares que operam em pequena escala, mas também fazem parte de grandes cadeias com inserção global. São muitos os agricultores familiares que demandam práticas e tecnologias apropriadas para um novo contexto de maior escassez de mão de obra no campo e de restrições ambientais.

Cada situação merece análise, um bom diagnóstico e recomendações específicas. Há estudos que demonstram que uma agricultura em maior escala, ou mais tecnificada, utiliza agrotóxicos de forma mais intensiva; por outro lado, uma agricultura desenvolvida em áreas marginais pode provocar maior desmatamento, erosão e perda de solo, ou deterioração da qualidade da água. Uma série de estudos demonstra estas relações ambíguas entre tecnificação e degradação ou entre escala e degradação. Por isso, considero fundamental compreender os problemas e desafios que cada situação nos impõe. Avanços tecnológicos que permitem a redução no uso de insumos, como, por exemplo, o controle biológico de pragas e a fixação de nitrogênio pela inoculação de bactérias fixadoras em leguminosas são recomendações já amplamente utilizadas no Brasil, possibilitando a redução no uso de agrotóxicos e fertilizantes.

Por isso, não considero que a escolha seja simplesmente um modelo ou outro; nos mais diversos modelos é imprescindível pensar nas diversas dimensões da sustentabilidade, o que pode começar pela redução das perdas e desperdícios – como vínhamos discutindo nas questões anteriores.

**IHU On-Line - A ONU tem publicado relatórios em que reconhece, em determinadas situações, a maior produtividade de uma agricultura ecológica estruturada na proximidade entre os locais de produção e de consumo na comparação com a agricultura industrial intensiva, devido, justamente, à diminuição em termos de perdas de alimentos. Como interpretar essa informação?**

**Paulo Waquil** – Novamente, estes dados são muito controversos. Há estudos que validam tais diferenças, outros que as refutam. Há estudos que mostram maior produtividade da produção orgânica, outros que apontam que, mesmo com menor produtividade, o que está em jogo é o menor impacto ambiental. Outro ponto im-

portante é que maior produtividade não é, necessariamente, indicação de maior rentabilidade. Portanto, acho que não devemos tomar friamente alguns números, sem entender dimensões mais amplas destes processos.

Não se deve comparar a produtividade da terra ou da mão de obra simplesmente em termos da produção ou da renda gerada por hectare ou por trabalhador, pois os sistemas de produção e os produtos gerados podem diferir substancialmente. Mais do que a simples comparação, o importante é ressaltar que os sistemas de produção orgânica vêm se consolidando, vêm recebendo maior atenção das políticas públicas, vêm sendo cada vez mais valorizados pelos consumidores. Atualmente, há produtores que convertem seus sistemas produtivos para sistemas orgânicos pelas mais variadas motivações, seja pela redução de custos, pela menor dependência na aquisição de insumos, pela ampliação do mercado, pela possibilidade de obtenção de renda satisfatória ou pela consciência ambiental.

**IHU On-Line - Qual é a relação entre qualidade do alimento e distância percorrida do campo até a mesa?**

**Paulo Waquil** - Quanto menor a distância, menor a necessidade de pontos de controle e monitoramento. Geralmente, nas cadeias curtas citadas no início desta entrevista, que se inserem nos chamados mercados de proximidade, as relações são do tipo “face-to-face” entre produtores e consumidores. Isso implica em conhecimento e confiança construídos ao longo do tempo. São relações recorrentes, mas cada vez menos frequentes nos grandes centros urbanos. Algumas feiras de produtores ainda ilustram a importância destes mercados de proximidade.

Nos grandes centros, em vista das mudanças no ritmo de vida e nos padrões de consumo, cada vez mais são demandados produtos prontos, ou pré-prontos para o consumo, produtos práticos e convenientes, produtos que passam por longas cadeias de produção. Por exemplo, nestes centros urbanos, o consumo de laranjas in natura tem mostrado sinais de redução em contraposição com o aumento no consumo de sucos prontos (ou na verdade néctar, para usar o termo correto, já que são reconstituídos a partir de suco concentrado e adicionados de estabilizantes, corantes e aromatizantes).

Os exemplos de fraudes no setor leiteiro, amplamente divulgados no Rio Grande do Sul nos últimos anos, reforçam a importância dos pontos de controle e monitoramento. Aqui é muito importante destacar o papel do Estado não apenas no fomento ao setor produtivo, através do crédito, da pesquisa e da assistência técnica, como tradicio-

nalmente atuava. É fundamental compreender os novos papéis do Estado, na regulação dos mercados, na garantia de preços e, principalmente, da qualidade dos produtos.

**IHU On-Line - A produção ecológica destinada a mercados locais é a alternativa econômica mais apropriada para o pequeno produtor rural?**

**Paulo Waquil** - É certo que uma produção de base ecológica pode ser mais adequada, não apenas como alternativa econômica, mas também ambiental. E digo que não somente para os pequenos, mas também para médios e, porque não, para os grandes produtores. Se o produtor puder evitar o uso de inseticidas, aplicando armadilhas luminosas ou o controle biológico para reduzir danos causados por insetos, será ótimo do ponto de vista ambiental e de redução de custos; mas é necessário informação e recursos para sua implementação.

Entretanto, não considero como um modelo único e generalizável para todos os produtores. E alguns cuidados temos de ter, no sentido de evitar rotulagens sobre o que é bom ou ruim. Enquanto na produção convencional a contaminação pode ocorrer pelo uso excessivo de agrotóxicos ou pelo desrespeito dos prazos de carência, na produção orgânica há situações de contaminação, por exemplo, por uso excessivo de cama de aviário. Eu entendo que o problema não está num modelo ou noutro, mas nas condições em que eles são implementados. Aspectos como os recursos disponíveis, acesso à informação e acompanhamento técnico, impactos ambientais, custos incorridos, a renda gerada e a acesso a mercados, são de grande importância. E, fundamentalmente, os produtores precisam ter direito à escolha.

**IHU On-Line - Em que medida o desperdício de alimentos está relacionado com as preferências e o comportamento individual dos consumidores? Que ações os consumidores podem adotar para reduzir o desperdício?**

**Paulo Waquil** - Como conceituado antes, as perdas ocorrem ao longo dos processos de produção e comercialização, e não dependem do comportamento dos consumidores. Mas o desperdício sim, pois ocorre a partir dos alimentos descartados após estarem prontos para o consumo. Mudanças no comportamento não são fáceis, nem rápidas. A redução no desperdício pode ocorrer através do planejamento mais ajustado das compras feitas pela família, de acordo com suas necessidades, evitando excessos que poderiam provocar desperdícios de produtos que perdem a validade ou que se tornam impróprios para o consumo. A valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade, em vez da aparência, também é uma

medida a ser lembrada, já citada antes. Nem sempre a fruta mais bonita é a mais saborosa. Ainda o aproveitamento das sobras na elaboração de novos pratos é um hábito a ser, cada vez mais, incentivado.

Finalmente, agora não mais relacionado ao comportamento individual dos consumidores, convém retomar a importância de políticas de estímulo à redução na geração de resíduos e ao manejo adequado dos mesmos. Se os alimentos não forem mais próprios para o consumo humano, a destinação para o consumo animal e para a produção de energia certamente ajuda a reduzir os impactos ambientais. Em Porto Alegre, o Departamento Municipal de Limpeza Urbana - DMLU coordena um projeto que aproxima restaurantes e suinocultores para a utilização de resíduos alimentares na alimentação animal. É um projeto vantajoso para todos, no sentido de reduzir o desperdício, a taxa de coleta de resíduos para os restaurantes, os custos de produção (particularmente de alimentação) para os suinocultores, a

quantidade de resíduos coletada pelo DMLU e os impactos ambientais. Ações como estas podem ser vistas como exemplares na gestão de resíduos alimentares, mesmo com as dificuldades e desafios para o bom funcionamento do projeto. Este é o tema da dissertação que citei no início da entrevista.

#### **IHU On-Line - Gostaria de adicionar algo?**

**Paulo Waquil** - Que este tema seja, cada vez mais, de interesse e motivação dos jovens, em todas as áreas do conhecimento, em trabalhos multi ou interdisciplinares, conduzindo a trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses que promovam cada vez mais a ampliação do debate e a busca por alternativas para enfrentar os desafios, que são enormes, seja na produção ou agro-industrialização de alimentos, na redução de perdas e desperdícios ou na compreensão do funcionamento dos mercados agroalimentares.

## A potente mensagem contra o desperdício

*Entrevista especial com Alfons López*

"Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos", afirma Alfons López.

*Por: Luciano Gallas / Tradução: Moisés Sbardelotto*

"Em países da América Latina, a falta de meios técnicos de armazenamento ou transporte significa a perda de muitos alimentos. Soluções existem, apenas há que se fazer chegar até os agricultores. Pior é a situação em nossos países [na Europa]. Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos", declara Alfons López.

Nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**, o ambientalista analisa a extensão do desperdício, avalia os valores intrínsecos ao modelo vigente de comercialização de alimentos e aponta alternativas para a solução dos problemas constatados, boa parte das quais passa pela conscientização da população e dos comerciantes sobre o assunto. "A gestão dos estoques (seja de um fornecedor de comida, um comércio ou uma casa), por exemplo, pode ser causa de muito desperdício. Uma má gestão das compras, o tempo de armazenamento, as datas de validade... Inclusive, podemos até descobrir que alimentos que são considerados inevitáveis de jogar fora ainda poderiam fazer parte de algum prato, com os conhecimentos necessários. Este é o caso de uma fruta muito madura ou de um pão duro", aponta ele.

O ativista ambiental lembra que o aproveitamento integral dos alimentos é uma tradição antiga, mas que vem sendo superada por um certo modo de vida contemporâneo que privilegia a facilidade e a redução do tempo dispendido, o que

refere-se também ao preparo das refeições. "Creio que os costumes de nossa sociedade atual (falta de tempo para cozinhar, compra rápida em centros comerciais, desaparecimento da cozinha como o centro da vida doméstica) repercute em um maior desperdício em casa e também fora dela. O baixo preço dos alimentos (não dos frescos, mas dos processados ou pré-cozidos) talvez tenha nos levado a reduzir o valor que damos atualmente aos alimentos".

Alfons López Carrete é licenciado em Ciências Ambientais e técnico em Educação e Comunicação Ambiental, com atuação na área de formação e educação. Integra a Espai Ambiental ("Espaço Ambiental"), associação catalã sem fins lucrativos dedicada à concepção e gestão de campanhas voltadas à sustentabilidade. Entre os projetos desenvolvidos atualmente pela organização, pode ser citado "*De menjar no en llencem ni mica*" (em português, "De comida não se joga nada fora"). O sítio eletrônico da associação pode ser acessado no endereço <http://espaiambiental.com>.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Quais são as possibilidades e os limites do aproveitamento integral dos alimentos como uma alternativa efetiva para o acesso à alimentação e à nutrição em comunidades em situação de vulnerabilidade social?**

**Alfons López** – Cremos que a segurança alimentar é fundamental. Ninguém tem porque receber alimentos de pior qualidade ou com maior risco sanitário só por estar em uma situação de fragilidade social. Agora, é preciso entender bem a segurança alimentar sem nos excedermos ao exigir margens de segurança excessivas para experiências locais nas quais seria impossível ou muito custoso dispor de medidas excessivamente técnicas (câmaras frigoríficas para manipulação de alimentos, por exemplo).

A partir daí, as possibilidades são muitas. O aproveitamento de excedentes que, de forma inevitável, são gerados em lojas, restaurantes, etc.,

pode servir para experiências de canalização. Em outros âmbitos, se o desperdício alimentar fosse cobrado economicamente no nível da indústria alimentar, com certeza muitos alimentos perfeitamente comestíveis, mas com pouco valor comercial, serviriam para esta finalidade [alimentar as comunidades].

**IHU On-Line - Diferenças de hábitos e de costumes encontradas em culturas distintas podem constituir-se em obstáculos ao aproveitamento integral dos alimentos?**

**Alfons López** - Creio que os costumes de nossa sociedade atual (falta de tempo para cozinhar, compra rápida em centros comerciais, desaparecimento da cozinha como o centro da vida doméstica) repercute em um maior desperdício em casa e também fora dela. O baixo preço dos alimentos (não dos frescos, mas dos processados ou pré-cozidos) talvez tenha nos levado a reduzir o valor que damos atualmente aos alimentos.

A cozinha catalã ou espanhola é rica em receitas e métodos que permitem aproveitar os alimentos de várias maneiras. Muitas receitas (gazpacho, migas, canelones, entre outras) trazem inerente o fator do aproveitamento. Não é por isso [costumes] que a cultura gastronômica não inclui este aspecto. É mais o modo de vida que fez o aproveitamento cair em desuso.

Como aspecto cultural, também gostaria de incluir certa tendência de entender o fator abundância como símbolo de hospitalidade. Acredito que devemos ir mudando esse valor social por outro mais ligado à qualidade do que oferecemos.

**IHU On-Line - Como se pode definir o desperdício? Como se relacionam as perdas involuntárias de alimentos e o desperdício intencional?**

**Alfons López** - Consideramos desperdício qualquer perda de alimentos aptos para o consumo humano. Normalmente, não consideramos as perdas por calamidades pontuais, pragas ou causas meteorológicas. Há muitas perdas atribuíveis a motivos de mercado (baixo valor, desacordos entre fornecedores). O desperdício intencional tem que ser a prioridade, então.

**IHU On-Line - As perdas estão mais relacionadas às estruturas econômicas? A opção do agricultor por não colher a safra devido aos baixos preços corresponderia, então, à perda, e não ao desperdício?**

**Alfons López** - Consideramos desperdício. Sempre existirá uma alternativa social (não necessariamente rentável economicamente, sem dúvida) para aproveitar esses alimentos e dar-lhes valor. Há, por exemplo, projetos que visam combater o

desperdício a partir do recolhimento de excedentes nos campos.

**IHU On-Line - O desperdício corresponde necessariamente ao descarte deliberado do alimento, tais como as sobras deixadas no prato e os restos de comida colocados no lixo?**

**Alfons López** - Não necessariamente há um fator de intencionalidade para que consideremos desperdício. A gestão dos estoques (seja de um fornecedor de comida, um comércio ou uma casa), por exemplo, pode ser causa de muito desperdício. Uma má gestão das compras, o tempo de armazenamento, as datas de validade... Inclusive, podemos até descobrir que alimentos que são considerados inevitáveis de jogar fora ainda poderiam fazer parte de algum prato, com os conhecimentos necessários. Este é o caso de uma fruta muito madura ou de um pão duro.

**IHU On-Line - O desperdício refere-se apenas à parte tradicionalmente comestível de um alimento? Ou desperdiça-se também aquilo que não é usualmente aproveitado?**

**Alfons López** - Segundo a definição de desperdício, também corresponderia àquelas partes comestíveis que não são normalmente consumidas. Sempre falamos sobre aproveitar cascas de frutas ou verduras, ou partes dos animais, como um exemplo de medidas antidesperdício.

**IHU On-Line - O que o ato de jogar fora o alimento que não se considera bonito o suficiente para o consumo revela sob o aspecto da ética?**

**Alfons López** - Revela uma perda de valor outorgado aos alimentos, mas também é a consequência do marketing e da homologação e padronização que nos têm feito acreditar que os alimentos, seu valor nutricional, dependem da aparência, e que isso deve corresponder a alguns cânones rigorosos.

**IHU On-Line - De acordo com a FAO, na América Latina e Caribe, 40% do desperdício de alimentos verificado na agricultura concentra-se na produção e no transporte até os locais de consumo, enquanto na Europa, América do Norte e Oceania, de 30% a 40% do desperdício está no consumo. O que é possível concluir a partir destes números?**

**Alfons López** - Sem dúvida, em países da América Latina, a falta de meios técnicos de armazenamento ou transporte significa a perda de muitos alimentos. Soluções existem, apenas há que se fazer chegar até os agricultores. Pior é a situação em nossos países [na Europa]. Apesar de termos

todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos.

Talvez a parte mais obscura de tudo seja o desperdício que, nos países latino-americanos, se produza por "erros" na cadeia alimentar de nossos países, pois uma grande parte do desperdício corresponde a alimentos destinados à exportação, que, por motivos estes ou aqueles, não chegam aos nossos mercados. Neste caso, somos culpáveis por prejudicar ainda mais a soberania alimentar de outros países.

### **IHU On-Line - Que ações são desenvolvidas pela associação Espai Ambiental na luta contra o desperdício?**

**Alfons López** - A Espai Ambiental criou uma mensagem (o projeto "De menjar no en llencem ni mica", em castelhano; em português, "De comida não se joga nada fora"), com o qual se quis recuperar a cultura do valor dos alimentos, tentando usar novas ferramentas comunicativas, como as redes sociais, por meio das quais compartilhamos conselhos, receitas, concursos de fotografia, etc. Não somente usamos ferramentas novas, mas também tentamos nos aproximar com uma mensagem mais próxima da vida que leva a

maioria dos cidadãos da Catalunha. Assim, por exemplo, mais que explicar elaboradas receitas de croquetes, explicamos, com um tom casual, como organizar a geladeira ou como preparar uma pizza para aproveitar os restos de comida que encontra na geladeira, ou organizar um concurso para ver quem consegue encontrar a fruta ou verdura mais "feia" e ainda deliciosa. Essa campanha nas redes foi muito exitosa (pode-se vê-la no nosso blog: [www.nollencemnicamica.org](http://www.nollencemnicamica.org)).

Por outro lado, para nos aproximarmos da população que não necessariamente usa novas tecnologias, levamos o debate para as ruas, com ações presenciais em que demonstramos que o desperdício existe e que é evitável. Coletamos frutas excedentes nos mercados (fruta machucada ou muito madura para ser vendida) e repartimos entre clientes e vendedores em forma de sucos ou batidas. Em outras ocasiões, recolhemos, durante uma semana, todos os excedentes das tendas de um bairro para fazer refeições que oferecemos a mais de 200 pessoas com alimentos que iriam parar no lixo.

E não é algo que somente nós fazemos! A Plataforma pelo Aproveitamento dos Alimentos (PAA) prepara este ano uma refeição parecida para mais de 3 mil pessoas. Milhares de pessoas alimentadas com comida que seria jogada nos aterros sanitários. A mensagem é muito poderosa.

## Redução do desperdício é trabalho para toda a sociedade

*Entrevista especial com Celso Luiz Moretti*

Conforme Celso Luiz Moretti, em torno de 20 a 25% dos grãos produzidos no Brasil são desperdiçados, enquanto que de 30 a 50% das frutas e hortaliças são descartadas sem serem aproveitadas para consumo humano ou pela indústria.

*Por: Luciano Gallas*

“O consumidor, quando está bem informado, pode contribuir para exigir maior qualidade dos alimentos. A relação dele é com os pontos de venda, com os supermercados. Vemos em outros países como isso ocorre, de forma que a exigência do consumidor por maior qualidade acaba reverberando lá no campo, na produção de um alimento de maior qualidade. Se a questão da qualidade for trabalhada em toda a cadeia, o que inclui a conscientização sobre o uso correto e adequado de fertilizantes, da água, de agrotóxicos, com certeza os alimentos que chegam na ponta, para o consumo, vão apresentar maior qualidade”, aponta o agrônomo e doutor em Fitotecnia Celso Luiz Moretti nesta entrevista, concedida por telefone à **IHU On-Line**.

De acordo com ele, dependendo da cadeia produtiva em que é observado e da metodologia utilizada, o desperdício atinge de 20 a 25% dos grãos produzidos no Brasil e de 30 a 50% das frutas e hortaliças, alimentos que são descartados sem qualquer tipo de aproveitamento. “A redução do desperdício é um desafio muito grande, não só no Brasil, mas em todo o mundo. No ano passado, vimos a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO realizando uma ação grande para divulgar o tamanho deste problema em vários fóruns, e estivemos envolvidos em vários momentos com esta discussão. Este é um trabalho de todos nós, de toda a sociedade, desde quem está na produção até os consumidores, para que tenhamos um mundo mais consciente, capaz de trabalhar de forma mais sustentável, minimizando os desperdícios e fazendo com que mais pessoas tenham acesso a

mais alimentos e com mais qualidade”, pondera o pesquisador.

**Celso Luiz Moretti** é graduado em Agronomia pela Universidade Federal de Viçosa - UFV, possui especialização em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC e obteve mestrado e doutorado em Fitotecnia (Produção Vegetal) pela UFV. É pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, tendo exercido o cargo de chefe-geral do Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças, em Brasília/DF, de 2008 a 2013. Atualmente, ocupa o cargo de chefe do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento da Embrapa. É professor convidado do Departamento de Horticultura da Universidade da Flórida, em Gainesville, Estados Unidos; professor colaborador dos departamentos de Ciências da Saúde e Nutrição Humana da Universidade de Brasília - UnB e professor honorário do Departamento de Agroindústria da Universidad Nacional del Santa, Peru. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Fisiologia Pós-Colheita.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Qual é a extensão do desperdício de alimentos no Brasil?**

**Celso Luiz Moretti** - Dependendo da cadeia produtiva em que é observado, dependendo da metodologia utilizada, este número varia. Mas trabalhamos com a ideia geral de que, no caso dos grãos, algo em torno de 20 a 25% do que é produzido é desperdiçado, enquanto que, para as frutas e hortaliças, que são mais perecíveis, acredita-se que varie em torno de 30 a 50%, dependendo do produto que é observado.

**IHU On-Line - No Brasil, a principal incidência de perdas e desperdício de alimentos está no transporte?**

**Celso Luiz Moretti** - É uma sequência de problemas, desde a determinação adequada do ponto de colheita, que às vezes é feita no momento

inapropriado, o uso de embalagens impróprias, o transporte realizado em rodovias precárias ou mesmo sem refrigeração, que é necessária no caso de algumas frutas e hortaliças, até a comercialização. Então há vários pontos, desde o campo até o consumidor, na chamada “cadeia pós-colheita” que podem levar ao desperdício de alimentos.

**IHU On-Line - De que forma as pesquisas científicas realizadas no Brasil têm trabalhado para resolver esta situação?**

**Celso Luiz Moretti** - Temos desenvolvido uma série de ações, um conjunto de projetos, que vêm atacar estes vários pontos que coloquei como problemáticos na cadeia pós-colheita. Desde o desenvolvimento de embalagens mais adequadas, mais apropriadas para o acondicionamento dos produtos depois de serem recolhidos, o estudo de sistemas de transportes mais adequados e eficientes, o uso de refrigeração, quando for o caso, para as frutas e hortaliças, até a parte de treinamento, de capacitação, oferecida pelos colegas da área de extensão rural aos produtores. É um conjunto de ações que a Embrapa e seus parceiros vêm desenvolvendo visando minimizar este problema, que é muito grave.

**IHU On-Line - É possível produzir alimentos com desperdício zero?**

**Celso Luiz Moretti** - É difícil, porque você tem vários passos, desde a produção do alimento até sua chegada à gôndola do supermercado ou à mesa do consumidor, que muitas vezes são difíceis de ser eliminados completamente. Eu diria que seria utópico falar em desperdício zero, mas com certeza poderíamos trabalhar para reduzir significativamente a incidência atual de perdas e desperdício.

**IHU On-Line - Qual seria o impacto da produção orgânica para a redução do desperdício?**

**Celso Luiz Moretti** - Eu não vejo relação com o desperdício entre a produção orgânica e a produção convencional. Os mesmos problemas em termos de desperdício verificados nos produtos orgânicos são verificados também nos produtos convencionais. Não creio que haja qualquer relação direta entre sistema de produção e desperdício.

**IHU On-Line - O fato de a produção orgânica se dar em geral em escala mais reduzida na comparação com a produção convencional não acarretaria em diminuição do desperdício?**

**Celso Luiz Moretti** - Há produtores orgânicos que trabalham bem a parte da cadeia pós-colheita, mas há também produtores orgânicos que têm um

pouco mais de dificuldades. Há produtores convencionais que são pequenos, e há outros produtores convencionais que são maiores, mas que também trabalham bem a pós-colheita. Então a questão do desperdício está mais associada ao acesso e à adoção da tecnologia do que ao método de produção.

**IHU On-Line - E a organização dos agricultores em cooperativas, o que pressupõe o domínio de alguma tecnologia, favorece a adoção de práticas de produção que evitem o desperdício?**

**Celso Luiz Moretti** - Sem dúvida a questão da organização dos produtores de maneira associativa, por meio de cooperativas, por meio de associações, tende a levar a uma redução do desperdício, a partir do momento em que se consegue melhor programar a colheita, se consegue ter condições de armazenamento mais adequadas, condições de escoar a produção de maneira mais organizada. Isso tudo ajuda a evitar o desperdício.

**IHU On-Line - Neste sentido, de que forma a Embrapa tem colaborado com as ações de cooperativas de agricultores?**

**Celso Luiz Moretti** - A Embrapa tem trabalhado em vários momentos em parceria com associações de produtores e cooperativas para desenvolver projetos e tecnologias dentro deste processo de redução do desperdício, tanto de produtores de grãos quanto de associações de produtores convencionais e orgânicos. Posso falar com mais propriedade de um trabalho que fizemos há pouco tempo, com produtores de morango do Distrito Federal. Realizamos a capacitação dos produtores no processo pós-colheita, no processo de manuseio da hortaliça, objetivando reduzir sua contaminação, por meio de um convênio da Embrapa com os ministérios do Desenvolvimento Agrário e da Agricultura. Foi um trabalho bastante interessante.

**IHU On-Line - Qual a participação da Embrapa em ações do tipo colheita urbana? Como é possível garantir a qualidade dos alimentos neste tipo de ação?**

**Celso Luiz Moretti** - Temos acompanhado alguns bancos de alimentos. São iniciativas da sociedade civil que realmente contribuem para a redução do desperdício e para levar uma quantidade maior de alimento para as populações. Não temos envolvimento específico direto na atividade de coleta, mas temos oferecido capacitação em termos de segurança do alimento que é coletado para ser armazenado ou repassado. Fizemos alguns anos atrás um trabalho com o Tribunal de Contas da União, quando prestamos

assessoria técnica para projetos relacionados a bancos de alimentos financiados com recursos públicos. Temos uma diretoria na Embrapa focada em transferência de tecnologias, em cada unidade nossa há também uma área de transferência de tecnologias. Nelas, focamos a questão da capacitação, dos treinamentos, contribuindo para que as tecnologias geradas cheguem até os produtores.

**IHU On-Line - Como a educação pode favorecer uma participação mais ativa da população para evitar o desperdício?**

**Celso Luiz Moretti** - O consumidor, quando está bem informado, pode contribuir para exigir maior qualidade dos alimentos. A relação dele é com os pontos de venda, com os supermercados. Vemos em outros países como isso ocorre, de forma que a exigência do consumidor por maior qualidade acaba reverberando lá no campo, na produção de um alimento de maior qualidade. Se a questão da qualidade for trabalhada em toda a cadeia, o que inclui a conscientização sobre o uso correto e adequado de fertilizantes, da água, de agrotóxicos, com certeza os alimentos que chegam

na ponta, para o consumo, vão apresentar maior qualidade.

**IHU On-Line - Gostaria de adicionar algo?**

**Celso Luiz Moretti** - A questão da redução do desperdício é um grande desafio, não só no Brasil, mas em todo o mundo. No ano passado, vimos a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO realizando um conjunto de ações em nível mundial para divulgar o tamanho deste problema em diversos fóruns, e a Embrapa esteve envolvida em vários momentos com esta discussão. Este é um trabalho de todos nós, de toda a sociedade, desde quem está na produção até os consumidores, para que tenhamos um mundo mais consciente, capaz de trabalhar de forma mais sustentável, minimizando os desperdícios e fazendo com que mais pessoas tenham acesso a mais alimentos e com mais qualidade.

## É preciso elevar as motivações políticas e econômicas

### *Entrevista especial com Patrícia Barbieri*

"Uma economia alimentar que valorize o produto local deve pensar em uma nova forma de organização, com escalas menores e não homogeneidade ou comparabilidade entre os preços", aponta Patrícia Barbieri.

*Por: Luciano Gallas*

"O desperdício de alimentos constitui uma questão ética quando pensamos na capacidade do ser humano de ajudar seus semelhantes. Todos nós somos capazes de buscar soluções para o desenvolvimento do bem comum. Seja pela justiça social, destinação de bens naturais, prática da solidariedade ou respeito pelo meio. Para tornar possível o progresso e chegar a eliminar o desperdício de alimentos, acabando com a fome de milhares de pessoas, precisamos elevar nossas motivações políticas e econômicas. A busca de um mundo bem melhor converge para ações que promovam a sustentabilidade socioambiental e isso depende do não pensar só em si", constata Patrícia Barbieri na entrevista a seguir, concedida por e-mail à **IHU On-Line**.

Neste texto, entre outros aspectos, ela analisa as vantagens da produção local de alimentos em contraposição à distribuição de produtos homogeneizados em escala global e enumera as consequências de um modelo e outro. "Além de reduzir a emissão de gases de efeito estufa, o incentivo à produção local pode melhorar a situação de renda e emprego e dinamizar regiões deprimidas. A produção local reduz as perdas durante o transporte dos alimentos, o que melhora a oferta de produtos de qualidade para a distribuição. Por esse motivo, a venda de alimentos orgânicos, isentos de agrotóxicos, a grandes distâncias dos seus locais de produção, é uma das contradições da nossa sociedade de consumo. Esses alimentos dependem de um cultivo delicado e atencioso, o que aumenta o seu valor de venda. Portanto, uma economia alimentar que valorize o produto local deve pensar em uma nova forma de organização, com escalas menores e não

homogeneidade ou comparabilidade entre os preços", avalia.

**Patrícia Barbieri** é graduada em Administração de Empresas, com pós-graduação em Gestão Ambiental Empresarial e especialização em Sustentabilidade Socioambiental. É gerente geral da Associação Prato Cheio, de São Paulo - SP.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Quais são as consequências sociais e econômicas do desperdício de alimentos no Brasil?**

**Patrícia Barbieri** - Enquanto 870 milhões de pessoas passam fome todos os dias, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidas ou desperdiçadas anualmente no mundo. O Brasil também apresenta um alto nível de desperdício e esse quadro causa perdas econômicas, seja pelo custo envolvido na cadeia produtiva até a mesa do consumidor, seja pelo impacto significativo sobre os recursos naturais dos quais a humanidade depende para se alimentar (alimentos produzidos e não consumidos são responsáveis pela emissão de 3,3 mil milhões [3,3 bilhões] de toneladas de gases de efeito estufa na atmosfera do planeta) ou também pelos custos relacionados à saúde, gerados pela falta de acesso a alimentos — até o comprometimento do desenvolvimento intelectual por falta de acesso a nutrientes.

**IHU On-Line - Que ações estão sendo realizadas, pela estrutura estatal e também pela sociedade civil, para a diminuição do desperdício, de forma a atender as populações em condição de vulnerabilidade social?**

**Patrícia Barbieri** - A perda e o desperdício de alimentos impõem uma grande oportunidade para que façamos a transição para uma economia verde inclusiva, de baixo carbono e eficiente na utilização de recursos. A FAO apresentou um relatório no qual destaca benefícios que podem ser obtidos, em muitos casos por meio de medidas simples e sensatas ao nível das famílias, lojas, restaurantes, escolas e empresas, e que podem contribuir para a

sustentabilidade ambiental, melhorias econômicas, a segurança alimentar e para a realização do Desafio Fome Zero da Organização das Nações Unidas - ONU.

Em nível de governo, são diversas as ações que poderiam ser desenvolvidas ou reforçadas. No campo, é possível melhorar os sistemas de informação para que o agricultor não utilize variedades inadequadas ou faça o seu plantio em condições de risco climático. No transporte, caberia ao governo ou às agências reguladoras padronizar as embalagens e condições de conservação do produto. Na comercialização, muito poderia ser feito quanto à rotulagem e à melhor comunicação no que diz respeito ao prazo de validade dos alimentos processados. Finalmente, junto ao consumidor, o Brasil ainda está atrasado no que se refere às campanhas de conscientização.

Por sua vez, a sociedade civil, através das organizações não governamentais, vem contribuindo com projetos de colheita urbana, hortas urbanas e com muitas campanhas de doação de alimentos que antes seriam desperdiçados, além de cursos de capacitação para profissionais de cozinha e donas de casa para reduzir o desperdício com o aproveitamento integral dos alimentos, e a otimização de compras e armazenamento, junto a comerciantes e consumidores, a fim de prover a segurança alimentar às populações em situação de vulnerabilidade e risco social com o excedente.

**IHU On-Line - De que forma o desperdício de alimentos constatado em nossa sociedade constitui uma questão ética?**

**Patrícia Barbieri** - O desperdício de alimentos constitui uma questão ética quando pensamos na capacidade do ser humano de ajudar seus semelhantes. Todos nós somos capazes de buscar soluções para o desenvolvimento do bem comum. Seja pela justiça social, destinação de bens naturais, prática da solidariedade ou respeito pelo meio. Para tornar possível o progresso e chegar a eliminar o desperdício de alimentos, acabando com a fome de milhares de pessoas, precisamos elevar nossas motivações políticas e econômicas. A busca de um mundo bem melhor converge para ações que promovam a sustentabilidade sócio-ambiental e isso depende do não pensar só em si.

**IHU On-Line - Qual é a relação entre produção local e melhor aproveitamento dos alimentos? A produção local favorece a diminuição da poluição e do uso de agrotóxicos, tendo em vista a proximidade geográfica entre produção e consumo?**

**Patrícia Barbieri** - Vários movimentos internacionais foram criados para valorizar os circuitos curtos de distribuição de alimentos. Qual é o sentido de fazer o alimento viajar milhares de quilômetros? Além de reduzir a emissão de gases de efeito estufa, o incentivo à produção local pode melhorar a situação de renda e emprego e dinamizar regiões deprimidas.

A produção local reduz as perdas durante o transporte dos alimentos, o que melhora a oferta de produtos de qualidade para a distribuição. Por esse motivo, a venda de alimentos orgânicos, isentos de agrotóxicos, a grandes distâncias dos seus locais de produção, é uma das contradições da nossa sociedade de consumo. Esses alimentos dependem de um cultivo delicado e atencioso, o que aumenta o seu valor de venda. Portanto, uma economia alimentar que valorize o produto local deve pensar em uma nova forma de organização, com escalas menores e não homogeneidade ou comparabilidade entre os preços.

**IHU On-Line - No meio urbano, quais são as principais causas do desperdício de alimentos? Em que circunstâncias ele ocorre?**

**Patrícia Barbieri** - Segundo estudos desenvolvidos pela FAO, as maiores perdas e ocorrências de desperdício na América Latina e Caribe se encontram na fase de produção do alimento, sendo que a comercialização e a manipulação pelo consumidor vão representar 15% do total. Esse é o verdadeiro valor do desperdício. Pode parecer uma porcentagem baixa, mas é a parte visível do problema e, por aí, pode-se imaginar quantas pessoas deixam de ter acesso ao alimento.

Na fase de comercialização, muito do desperdício se dá porque o comerciante dá preferência pela venda de alimentos com melhor aspecto estético e maior prazo de validade, a fim de obter maior lucro e atender com excelência seus clientes. Os alimentos que não se enquadram nos padrões comerciais são descartados.

O consumidor brasileiro, por sua vez, não está habituado a planejar suas compras e perde os alimentos ainda na geladeira. Enquanto a fome afeta uma em cada oito pessoas no mundo, um terço do que se produz não chega à mesa e aumenta o volume de lixo orgânico ainda sem destinação adequada.

**IHU On-Line - Como assegurar a coleta segura de alimentos frescos para posterior repasse às populações em situação de vulnerabilidade? Que tipo de alimento é tradicionalmente recolhido nestas ações urbanas e quais são suas condições para consumo?**

**Patrícia Barbieri** - A colheita urbana geralmente arrecada alimentos frescos (frutas, legumes e verduras) que seriam descartados pelo comerciante, porque perderam seu valor comercial. A qualidade desses alimentos é assegurada pelo compromisso dos comerciantes, doadores parceiros, com as iniciativas existentes (geralmente com organizações não governamentais e Bancos de Alimentos Municipais), em doar alimentos que, mesmo sem valor para a venda, preservam suas características nutricionais (frutas um pouco amassadas, legumes com pontas descoloridas, etc.).

Assim, podemos garantir que os alimentos tenham qualidade para serem oferecidos com segurança, como complemento das refeições de pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social.

### **IHU On-Line - Quais são as principais ações desenvolvidas pela Associação Prato Cheio?**

**Patrícia Barbieri** - A Associação Prato Cheio nasceu em 2001 e tem a missão de “promover o acesso à alimentação adequada para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, através do combate ao desperdício de alimentos e da educação nutricional, contribuindo para o desenvolvimento socioambiental”.

Alinhados aos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, os projetos da Prato Cheio contribuem para o combate da fome e da desnutrição, além de melhorar o aproveitamento de alimentos que normalmente seriam desperdiçados na cadeia produtiva. Nossos principais projetos são:

- Rota Solidária - Programa Colheita Urbana, conceito desenvolvido pela Food Chain, uma rede de organizações não governamentais norte-americana e canadense. Tem como base a coleta de alimentos frescos de forma segura e seu posterior repasse. Arrecadou 185 toneladas de alimentos em 30 doadores parceiros no ano de 2013 e atualmente contribui com a alimentação diária de 8,5 mil pessoas em situação de vulnerabilidade social, atendidas em 52 entidades assistenciais de São Paulo;

- Nutrindo com Saúde, ação de continuidade do projeto Rota Solidária. É um programa de educação nutricional, movido por três ações: avaliação nutricional, oficinas culinárias e oficina “da casca

ao talo”. Este projeto capacita os profissionais de cozinha e consumidores em geral para oferecerem maior valor nutricional agregado às refeições com menor desperdício de alimentos, além de técnicas de segurança e higiene. Mensalmente capacitamos cerca de 100 pessoas em oficinas culinárias ministradas em laboratórios de técnica e dietética de universidades parceiras. Além dessa atividade, o projeto levanta dados antropométricos das crianças que recebem os alimentos que doamos (elas correspondem a 76% das pessoas que atendemos). Assim, avaliamos o desenvolvimento e benefícios gerados pelo consumo de hortifrúti e a mudança de hábitos alimentares.

### **IHU On-Line - Gostaria de adicionar algo?**

**Patrícia Barbieri** - A sustentabilidade socioambiental necessita de ações permanentes que visem não apenas ao aperfeiçoamento tecnológico e profissional, mas também que sensibilize a sociedade sobre as fragilidades enfrentadas pela maioria, ainda carente de recursos básicos como saneamento, alimentação e educação. Quando conseguimos enxergar os menos favorecidos e agimos, mesmo que com pequenos gestos, podemos melhorar a qualidade de vida de muitas pessoas. Mas essa ação não pode ser assistencialista. Acredito que o desafio seja prover para o autodesenvolvimento: “ensinar a pescar; conforme a necessidade, dar a vara e mostrar onde tem peixe”.

A Associação Prato Cheio nasceu para suprir uma necessidade essencial, mas trabalha para que as entidades assistidas por ela sejam capazes de conseguir suas próprias doações, reduzindo o desperdício de alimentos junto aos comerciantes dos seus entornos, reduzindo custos com transporte (custos ambientais e econômicos) e promovendo a relação entre esses stakeholders. Para quem estiver sensibilizado sobre as questões que defendemos, peço que acessem nosso site – [www.pratocheio.org.br](http://www.pratocheio.org.br) – para saber mais sobre nossas atividades. Também temos uma página no Facebook – [www.facebook.com/Apratocheio](http://www.facebook.com/Apratocheio) – onde podem ser acompanhadas nossas ações.

## Dos ultraprocessados aos alimentos: resgatando a boa nutrição?

### *Entrevista especial com Signorá Konrad*

“Há hoje uma pandemia, em que metade da população brasileira adulta tem excesso de peso e quase 15% é obesa”, alerta a nutricionista.

“Devemos fazer do alimento a base da nossa alimentação”. Esta será a principal recomendação do novo **Guia Alimentar para a População Brasileira**, ainda em consulta pública, a ser lançado no próximo mês de setembro, informa **Signorá Konrad** à **IHU On-Line**. Segundo a nutricionista, apesar de a frase parecer “redundante”, ela propõe justamente uma distinção entre o que são alimentos e o que são produtos ultraprocessados, tais como biscoitos, barras de cereais, sorvetes, enlatados e os demais produtos industrializados, já que “durante muito tempo se tratou os produtos ultraprocessados como alimentos”.

De acordo com a pesquisadora, há mais de duas décadas a **FAO** e a **ONU** recomendam o consumo de alimentos, dando destaque para os in natura. Nesse processo, salienta, “temos de considerar o alimento e não somente valorizar os nutrientes, porque isso leva ao entendimento do consumidor de que se ele consumir qualquer produto que tenha uma quantidade ‘x’ de carboidratos, lipídios, minerais, fibras, ele estará bem alimentado. E isso não é verdade, porque a natureza coloca nos alimentos in natura e nos minimamente processados um equilíbrio de nutrientes necessário para o organismo metabolizar”.

Na entrevista a seguir, concedida por telefone, **Signorá Konrad** esclarece que o **Guia Alimentar para a População Brasileira** está sendo reformulado radicalmente, pois “é calcado nos nutrientes, e não nos alimentos. Então, este novo **Guia Alimentar** vem com uma conotação qualitativa, e não quantitativa. Essa é a grande tônica dele, no sentido de mostrar que saúde é mais do que a ausência de doenças — todos sabemos disso —, mas que a alimentação é mais do que a ingestão de nutriente”. E acrescenta: “Tiramos o enfoque de que temos de consumir proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e fibras, ou seja, o enfoque químico que data de 1900. Hoje, nós temos um olhar do

alimento como uma matéria que é composta de substâncias químicas que estão nos nutrientes, mas que tem muito mais do que carboidratos, proteínas, lipídios, protídios, carboidratos não digeríveis como fibras alimentares, vitaminas, minerais, fitoquímicos, mas outras substâncias que ainda não foram isoladas pela química analítica”.

**Signorá Konrad** é graduada em Nutrição pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos – Unisinos, especialista em Metodologia do Ensino Superior e em Nutrição em Saúde Pública pela Unisinos, mestre e doutora em Ciências Biológicas (Fisiologia) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Atualmente leciona na Unisinos.

Confira a entrevista.

### **IHU On-Line - O que são alimentos e produtos ultraprocessados? Em que consiste a distinção entre ambos?**

**Signorá Konrad** – Essa distinção está amparada pelo novo **Guia Alimentar Brasileiro**, que será lançado pelo Ministério da Saúde em setembro de 2014, e que está em consulta pública até 07 de maio. Nele se aborda a diferenciação entre o que é um alimento e o que é um produto, em virtude da grande pandemia de obesidade, hipertensão e doenças crônicas não transmissíveis.

Assim, os alimentos são divididos em **alimentos in natura**, aqueles de origem animal ou vegetal, e que não sofreram nenhuma alteração quando retirados da natureza. Estão nesse grupo a carne, o leite, as frutas. Existem também os alimentos minimamente processados, os quais passam por um processo de limpeza ou remoções de partes indesejadas que não são consumidas, ou passam ainda por algum processo de moagem, pasteurização, refrigeração.

Os produtos, por sua vez, são aqueles processados, ou seja, prontos para o consumo, produzidos pela indústria e nos quais são adicionados açúcar, para que tenham uma dura-

bilidade maior na prateleira e para que sejam mais palatáveis e atraentes ao consumidor.

Normalmente são os alimentos em conserva ou frutas que receberam adição de açúcar, em forma de compotas, carnes defumadas, carnes secas, etc. Existem também os produtos ultraprocessados, que somente conseguem ser produzidos pela indústria e são derivados de alimentos, sim, mas contêm somente resquícios dos alimentos originais. Entre eles, estão a salsicha, o biscoito, as geleias, os sorvetes, os molhos prontos, os temperos, os cereais matinais, o macarrão instantâneo, os salgadinhos, os refrigerantes, os néctares, os nuggets, as barras de cereais.

Dentro desse contexto, a primeira recomendação é que devemos fazer do alimento a base da nossa alimentação. Parece uma coisa redundante, que todo mundo sabe, porque durante muito tempo se considerou os produtos ultraprocessados como alimentos. Mas na verdade, dentro do novo contexto – que não é tão novo, porque existe um documento da **FAO** e da **ONU** de 1998, que chama a atenção para voltarmos a consumir alimentos – temos de considerar o alimento e não somente valorizar os nutrientes, porque isso leva ao entendimento do consumidor de que se ele consumir qualquer produto que tenha uma quantidade “x” de carboidratos, lipídios, minerais, fibras, ele estará bem alimentado. E isso não é verdade, porque a natureza coloca nos alimentos in natura e nos minimamente processados um equilíbrio de nutrientes necessário para o organismo metabolizar. Quando a indústria mexe nesse alimento, ela altera o próprio aproveitamento pelo organismo. Em vista disso, há hoje essa verdadeira pandemia, em que metade da população brasileira adulta tem excesso de peso e quase 15% está obesa.

**IHU On-Line - Há uma pandemia global de obesidade? Que relações estabelece entre o consumo de produtos ultraprocessados e a obesidade?**

**Signorá Konrad** - Sim, porque nos alimentos ultraprocessados há uma densidade muito grande. Desse modo, se consome, em menor quantidade, um montante de quilocalorias muito maior, destituído dos minerais, das vitaminas, das fibras, que estão presentes naturalmente nos alimentos. Então, quando ingerimos o leite condensado, que tem cerca de 51% de adição de açúcar, estamos ingerindo um alimento de altíssima densidade energética, que leva a um desequilíbrio orgânico, em que faltam vitaminas e minerais para atuarem na metabolização até dos excessos. Além de não ingerirmos vitaminas e minerais em quantidades adequadas, ainda desequilibramos todo o metabolismo, porque com uma alimentação de alta

densidade energética, necessitamos de mais vitaminas e minerais.

A **Organização Mundial da Saúde** já fala que há uma pandemia, porque estamos diante de um quadro de uma transição epidemiológica, em que saímos de quadros maiores de deficiências nutricionais, doenças carenciais e infecciosas, e estamos diante de um quadro de doenças crônicas não transmissíveis, sendo as principais responsáveis pela morbidade e mortalidade no mundo.

**IHU On-Line - Qual é o impacto do consumo de produtos ultraprocessados sobre a saúde? Nesse sentido, quais são as doenças causadas por conta do consumo de produtos ultraprocessados? Ainda sobre esse assunto, podes comentar em que consistiu sua pesquisa referente às alterações metabólicas na obesidade visceral de ratos?**

**Signorá Konrad** - O impacto consiste na transferência das taxas de morbidade e mortalidade de doenças infecciosas para as doenças crônicas e não transmissíveis, tais como a **obesidade**, o câncer, a hipertensão, o diabetes. Essas são as principais enfermidades decorrentes dos hábitos alimentares da sociedade moderna. Ao lado disso, há outros fatores como a sedentarização, o tabagismo, o estresse excessivo, mas a alimentação está sendo considerada o fator ambiental determinante da causa dessas doenças. Evidentemente, ainda existem os fatores biológicos e genéticos.

Quanto à minha pesquisa, trabalhei com animais de laboratórios, verificando suas alterações metabólicas. Praticamente, nós caracterizamos a síndrome metabólica, que agrega todas essas alterações: eles se tornaram obesos, com obesidade visceral e abdominal, tiveram alterações nos níveis de insulina, glicose, no perfil lipídico, como triglicerídeos elevados, bom colesterol baixo, mau colesterol elevado. Além disso, medimos quais foram as alterações hemodinâmicas, ou seja, o aumento da modulação do sistema simpático sobre o funcionamento cardíaco, as alterações na variabilidade da frequência cardíaca, pois os animais tiveram variações nas respostas da frequência cardíaca – as quais são esperadas dentro da sua normalidade e que, no caso deles, foi alterada, ou seja, não respondiam adequadamente às necessidades desses animais –, e medimos também a modulação parassimpática, ou seja, em termos de regulação da pressão. Todas essas variáveis, associadas ao excesso de peso, conduziram a esse quadro de síndrome metabólica, que também acontece em humanos.

**IHU On-Line - Alguns nutricionistas sugerem dietas à base de alimentos funcionais. O que são esses alimentos e que função eles desempenham**

**no organismo humano no sentido de promover a saúde?**

**Signorá Konrad** – Os alimentos funcionais – esse conceito ainda está em discussão – são alimentos que têm um ou mais elementos e substâncias que desempenham um papel importante no organismo. A indústria, mais uma vez, está se apoderando de alimentos termogênicos, funcionais, nutracêuticos e levando o consumidor a entender que alimentos funcionais são somente aqueles produzidos pela indústria. Na verdade, os nutricionistas querem desmistificar essa ideia. Muitos dos alimentos produzidos pela indústria são relevantes, mas queremos deixar claro que praticamente todos os alimentos in natura ou minimamente processados podem ter um papel no nosso organismo. Esses alimentos têm em si uma função relevante dentro da sua funcionalidade. Então, não há a necessidade de se adquirir um produto que tenha uma marca para que ele realmente seja funcional. Por exemplo, a cebolinha verde – juntamente com o alho e o brócolis – tem um papel antioxidante importante e é um dos alimentos mais importantes de proteção orgânica contra a ação dos radicais livres.

**IHU On-Line** – **Como a senhora analisa o slow food, em contrapartida ao fast-food? Percebe, em alguma medida, posições extremas, quando se trata de alimentação e saúde, entre aqueles que ignoram completamente a alimentação saudável e os que organizam sua vida em torno de uma alimentação saudável? Isso tem a ver com esse marketing da industrial e do consumo?**

**Signorá Konrad** – A indústria tem o seu papel, mas ela precisa se ajustar às necessidades e à própria ciência, ou seja, às evidências que temos de que o excesso de açúcar faz mal, que o excesso de sódio faz mal, que o excesso de ácidos graxos trans faz mal. Esse tipo de substância não deveria estar contido nos produtos que são oferecidos à população, principalmente às crianças. A publicidade leva a criança a acreditar que tomar um néctar é melhor do que comer uma fruta, quando, na verdade, não é. Dentro disso, a indústria pode se adaptar e os engenheiros de alimentos entendem e querem isso. Só que ainda existe uma grande parcela da população que adere à praticidade ou que, por não conhecer os alimentos de verdade, não os busca. Claro que existem os que radicalizaram e que não compram produtos industriais. Mas existem pessoas em todos os níveis, desde os que não conseguem preparar seus alimentos, mas que gostariam.

Então, vejo que há um amplo espaço, inclusive nesse **Simpósio** que vai acontecer, para se debater

exatamente essa questão: aproximar a indústria, o consumidor e todos os profissionais técnicos de uma equipe multidisciplinar ou transdisciplinar para que possamos realmente tornar a população mais saudável.

**IHU On-Line** – **Como reverter essa lógica de consumir produtos ultraprocessados para voltar a consumir alimentos?**

**Signorá Konrad** – Temos que conhecer os alimentos regionais – dentro do movimento **slow food** encontramos os elementos para isso –, conhecer as preparações, resgatar e trocar receitas. Tudo isso é proposto pelo **Guia Alimentar**, que traz justamente uma conotação “de volta” àquilo que é saudável, não dentro de um espírito radical de não comer mais nada industrializado.

Há uma abertura para um diálogo entre indústria, consumidores e profissionais. É um momento muito rico e temos de aproveitar esses espaços, essas instâncias, para justamente chegar a um denominador comum, em que todos tenhamos êxito naquilo que buscamos. Nós todos buscamos a saúde e, portanto, não podemos colocar o lucro acima de tudo. O que faz uma empresa produzir e vender um produto que é prejudicial à saúde das pessoas? A busca pelo lucro. A partir do momento em que tivermos essa conotação de que a saúde está em primeiro lugar, talvez mais pessoas passem a se dedicar à produção de alimentos in natura. Quem sabe vamos voltar a cultivar uma horta, um pomar. Há 40, 50 anos, as famílias compravam somente sal. Eu mesma vivi essa realidade. Nós tínhamos toda a nossa necessidade diária de alimento, tanto vegetal quanto animal, disponíveis na propriedade, e nem eram propriedades grandes. Então, esses espaços, mesmo pequenos, eram espaços onde se praticava a cultura de alimento, a criação de pequenos animais.

Aqueles que ainda são privilegiados devem retomar esses espaços para que se produzam mais alimentos, porque ainda existem mais de 800 milhões de pessoas no mundo passando fome. Então, nós não podemos olhar só para o quadro da obesidade. A má alimentação ainda peca por carência e por excessos. Eu vejo muito nesse resgate da produção do alimento, no preparo do alimento, no convívio familiar, uma das chamadas do **Guia Alimentar**: “coma em companhia”, ou seja, não faça refeições sozinho, porque em companhia você vai se alimentar melhor.

**IHU On-Line** – **Em que consiste o Guia Alimentar para a População Brasileira proposto pelo Ministério da Saúde? Como está o processo de constituição do Guia, com consulta pública?**

**Signorá Konrad** – Essas discussões foram inicialmente realizadas a partir de um núcleo de saúde pública da **USP**, com a coordenação do **Prof. Dr. Carlos Augusto Monteiro**, em que um grupo multidisciplinar, juntamente com o **Ministério da Saúde** e a **Organização Mundial da Saúde**, realizaram todas as preliminares para promover uma nova versão do **Guia Alimentar** – aliás, não estamos chamando de nova versão, porque não é uma atualização e sim uma mudança completa, quase radical, de tudo aquilo que se viu e se vê no guia alimentar ainda vigente, que é calcado nos nutrientes, e não nos alimentos.

Este novo **Guia Alimentar** vem com uma conotação qualitativa, e não quantitativa. Essa é a grande tônica dele, no sentido de mostrar que saúde é mais do que a ausência de doenças – todos sabemos disso –, mas que a alimentação é mais do que a ingestão de nutriente.

Então, nós tiramos o enfoque de que temos de consumir proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e fibras, ou seja, o enfoque químico que data de 1900. Hoje, nós temos um olhar do alimento como uma matéria que é composta de substâncias químicas que estão nos nutrientes, mas que tem muito mais do que

carboidratos, proteínas, lipídios, protídios, carboidratos não digeríveis, fibras alimentares, vitaminas, minerais, fitoquímicos, mas outras substâncias que ainda não foram isoladas pela química analítica.

É esse equilíbrio que se busca. Até hoje, com toda a evolução tecnológica, ainda não se conseguiu substituir o leite materno, e não se fará isso, porque nós não vamos conseguir imitar a natureza, e nem devemos ter essa pretensão. Então, o **Guia Alimentar** deriva de um sistema alimentar sustentável acima de tudo, ou seja, de padrões saudáveis de alimentação. E esses são possíveis a partir do momento em que tenhamos o desenvolvimento de sistemas alimentares que protegem e que respeitam o ambiente natural quando os alimentos são obtidos. Ou seja, o **Brasil é campeão mundial no uso de agrotóxicos** desde 2008, e isso é inconcebível, porque agrotóxico não faz parte do alimento.

Então, há uma campanha inclusive do nosso **Conselho Federal de Nutricionistas** e várias entidades do país para repensar esse modelo do agronegócio, que prioriza a produção em grande escala independente da qualidade do alimento.

## Acordo para redução de sódio nos produtos industrializados não é eficiente.

### *Entrevista especial com Ana Paula Bortoletto*

“O Brasil tem uma epidemia de hipertensão, e como o consumo de sódio é um dos fatores de risco, é necessário diminuí-lo para enfrentá-la”, frisa a nutricionista.

O acordo voluntário para reduzir a quantidade de sódio dos produtos industrializados, realizado entre o **Ministério da Saúde** e associações que representam as empresas da indústria alimentícia no **Brasil**, “não parece ser eficiente para ter um impacto na saúde, que é o grande objetivo do contrato”, avalia a **Ana Paula Bortoletto**, nutricionista do **Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - Idec**, responsável pela pesquisa que analisou a rotulagem de 95 produtos a partir de nove categorias alimentícias.

De acordo com **Ana Paula**, as metas para redução gradativa da quantidade de sódio nos produtos foram estipuladas não segundo a média de sódio encontrada em cada categoria alimentícia, mas em relação aos índices mais elevados de sódio encontrados em cada categoria. Esse cálculo, acentua, possibilitou “um favorecimento para indústria porque, primeiro, o acordo é voluntário, então as empresas podem ou não aderir a ele e, segundo, porque o estabelecimento das metas, tal como foi feito, fez com que grande parte dos produtos já estivesse adequada ao acordo”. E acrescenta: “A proposta de reduzir o consumo do sódio não significa a implicação direta na redução do sódio dos produtos”.

Na entrevista a seguir, concedida por telefone à **IHU On-Line**, ela assinala que a “definição das metas não é muito clara”, porque o Idec não teve acesso aos estudos para identificar quais produtos foram analisados e em que dados o **Ministério da Saúde** se baseou para estipulá-las. “A maioria desses produtos, mesmo com a estipulação das metas, permanece com altas quantidades de sódio”, informa. E dispara: “Os acordos voluntários não parecem trazer os benefícios em relação à redução de sódio para melhorar a saúde da população brasileira. (...) Não basta ter apenas uma meta mais rigorosa, mas é preciso uma normativa

para que as empresas sejam obrigadas a cumprir uma quantidade mínima de sódio nos alimentos”.

**Ana Paula Bortoletto** é graduada em Nutrição pela Universidade de São Paulo – USP, mestre e doutora em Nutrição em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da USP. Atualmente é pesquisadora em alimentos do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - Idec e pesquisadora do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - NUPENS.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Em que consiste o acordo firmado entre a indústria alimentícia e o Ministério da Saúde com o objetivo de diminuir gradativamente o uso de sódio nos produtos?**

**Ana Paula Bortoletto** - Esse acordo é voluntário e realizado entre o **Ministério da Saúde** e várias associações que representam os setores da **indústria de alimento no Brasil**. Ele tem o objetivo de estabelecer metas de redução do sódio para as diversas categorias de alimentos processados. O primeiro acordo foi aprovado em 2010 e, desde então, o **Ministério da Saúde** vem publicando metas para categorias de alimentos diferentes.

A intensão do acordo é reduzir o consumo de sódio da população brasileira e faz parte de uma estratégia de redução de sódio que não inclui apenas esses acordos, mas outras ações do **Ministério da Saúde**, como campanhas de educação da população, a questão da rotulagem nos produtos e outras ações que fazem parte dessa estratégia.

No **Brasil** e no resto do mundo, o excessivo consumo de sódio é um problema e está associado ao surgimento de doenças cardiovasculares e hipertensão. Hoje, o **Brasil** tem uma epidemia dessas doenças, e como o consumo de sódio é um dos fatores de risco, é necessário diminuí-lo para enfrentá-la.

### **IHU On-Line - Por ser um acordo voluntário, como a indústria recebeu essa proposta?**

**Ana Paula Bortoletto** - A indústria alega que já estava reduzindo, gradativamente, a quantidade de sódio dos produtos. De todo modo, da maneira como as metas foram estabelecidas, houve um favorecimento para a indústria, porque, primeiro, o acordo é voluntário, então as empresas podem ou não aderir a ele e, segundo, porque o estabelecimento das metas, tal como foi feito, fez com que grande parte dos produtos já estivesse adequada ao acordo. A proposta de reduzir o consumo do sódio não significa a implicação direta na redução do sódio dos produtos.

### **IHU On-Line - Qual a quantidade de sódio estipulada pela meta do acordo?**

**Ana Paula Bortoletto** - Para cada uma das nove categorias, há uma meta estipulada. Esse cálculo foi feito a partir de uma análise do mercado, com amostragem de várias categorias, para mostrar qual é a média de sódio presente nos produtos. Por exemplo, no caso do macarrão instantâneo, foram analisadas algumas marcas e verificou-se que a média do mercado era um valor “x”, o valor mais alto era “a” e o mais baixo era “b”. Dessa maneira, é possível identificar a variabilidade do teor de sódio dos produtos.

Entretanto, a meta da quantidade de sódio foi estabelecida de acordo com os valores mais altos presentes nos produtos disponíveis no mercado, porque a intenção é de que somente os produtos com valores mais altos tenham as taxas de sódio reduzidas. Assim, a definição das metas não é muito clara, porque não tivemos acesso aos estudos para saber quais foram os produtos analisados e quais são os dados que basearam a elaboração das metas, e isso é um problema. O acordo foi pactuado diretamente com as indústrias e o **Ministério da Saúde** e, portanto, as metas apenas irão servir para que os valores mais altos de sódio dos produtos sejam reduzidos.

### **IHU On-Line - É possível saber qual é a variabilidade de sódio dos alimentos?**

**Ana Paula Bortoletto** - Temos algumas informações divulgadas pela **Anvisa** desde 2010, mas ela não avaliou todas as categorias de alimentos, e a amostragem desses **alimentos** é muito pequena. Mas tenho um exemplo para ilustrar: em 29 marcas de batatas fritas analisadas, os teores de sódio variavam de um mínimo de 126 miligramas até 716 miligramas a cada 100 gramas. A meta estabelecida para 2012, a partir desses dados, é de 650 miligramas, ou seja, está bem próximo do valor máximo encontrado no relatório da **Anvisa**. Para 2016, a redução é para 529 miligramas. Diante disso, esse acordo não nos

parece eficiente para ter um impacto na saúde, que é o grande objetivo do contrato. Se reduzirmos apenas um pouco o valor do sódio dos alimentos, não terá um impacto significativo nos casos de hipertensão no país.

Na última pesquisa realizada pelo **Idec**, analisamos as categorias estabelecidas no final de 2013 e buscamos avaliar os rótulos de 95 produtos, que são os embutidos, como mortadelas, salsichas, presuntos, hambúrguer, empanados, queijo mozzarella e sopa pronta. Desses produtos, a maior parte deles já possui um valor de sódio considerado alto pela avaliação que fizemos pelo **Semáforo Nutricional**. As linguças têm em média mais de mil miligramas de sódio a cada 100 gramas, a salsicha tem 899 miligramas de sódio por 100 gramas, as sopas instantâneas tiveram 328 miligramas. Segundo o parâmetro do **Semáforo Nutricional** – que é uma proposta de avaliação dos valores dos nutrientes de acordo com a quantidade –, acima de 600 miligramas de sódio por 100 gramas é considerado um valor alto de sódio, e a rotulagem dos produtos tem a cor vermelha para identificar. A maioria desses produtos, mesmo com a estipulação das metas, permanece com altas quantidades de sódio.

### **IHU On-Line - Qual é a quantidade de sódio recomendada para ser ingerida diariamente e, em média, quanto os brasileiros consomem?**

**Ana Paula Bortoletto** - A pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009, realizada pelo IBGE, mostra qual é o consumo de sódio no Brasil. O consumo recomendado pela Organização Mundial da Saúde – OMS é de 2 mil miligramas por dia, ou seja, dois gramas. Mas o brasileiro consome aproximadamente cinco gramas de sódio, mais que o dobro do recomendado.

### **IHU On-Line - Por que pizzas semiprontas, lasanhas congeladas e salames foram retirados do acordo para reduzir a quantidade de sódio?**

**Ana Paula Bortoletto** - Segundo investigamos com o **Ministério da Saúde**, alegou-se que as lasanhas e as pizzas já terão uma redução indireta do sódio por conta da redução do teor de sódio dos ingredientes, como é o caso do queijo. Essa justificativa não é suficiente, porque lasanhas e pizzas prontas têm uma quantidade de sódio muito alta e a redução da quantidade de sódio do queijo não irá resolver o problema do alto teor de sódio nesses produtos.

No caso do salame, uma das empresas alegou uma dificuldade tecnológica para reduzir o sódio, porque ele tem função não só de dar sabor aos alimentos, mas de conservá-los por mais tempo.

Não temos como garantir se, de fato, é essa a razão.

**IHU On-Line - Pode comentar sobre a pesquisa realizada pelo Idec, a qual analisou o rótulo de 95 produtos de nove categorias?**

**Ana Paula Bortoletto** - O Idec fez essa pesquisa para verificar como os produtos que fazem parte deste último acordo voluntário estão em relação ao sódio. Nas avaliações anteriores, verificamos que muitos dos produtos já estavam dentro das metas para a redução. Os produtos analisados recentemente fazem parte do acordo de 2013, que têm meta de redução da quantidade de sódio para 2015 e 2017. As categorias são queijo mozzarella, linguiça, salsicha, hambúrguer, empanados, mortadela, presuntos, requeijão e sopas instantâneas individuais. Dessas categorias, a maioria está dentro das metas estipuladas. No caso da salsicha, das oito analisadas, todas estão dentro das metas e não precisaram se adequar aos acordos. No caso dos hambúrgueres e empanados, dos oito analisados, seis já estão dentro das metas estabelecidas. No caso do requeijão, analisamos 24 marcas, das quais 16 estão dentro das metas para 2015 e 14 para as metas de 2017. Ou seja, somente uma pequena parcela de produtos precisará reduzir as quantidades de sódio. Uma categoria que terá uma redução mais significativa será a mortadela, já que nenhum dos produtos avaliados está de acordo com as metas, e também o queijo mozzarella, porque metade dos avaliados também precisa reduzir a quantidade de sódio.

Observamos, com a pesquisa, que essas são categorias de produtos que possuem uma quantidade de sódio alta e que a grande maioria está dentro da meta, ou seja, os acordos voluntários não parecem trazer os benefícios em relação à

redução de sódio para melhorar a **saúde da população brasileira**.

**IHU On-Line - A meta estipulada pelo acordo é equivocada?**

**Ana Paula Bortoletto** - A maneira de calcular a meta tem problemas. A questão é que, se estipularem uma meta mais rigorosa e o acordo continuar sendo voluntário, a empresa poderá não querer aderir a ele e não haverá punição. Não basta ter apenas uma meta mais rigorosa, é preciso uma normativa para que as empresas sejam obrigadas a cumprir uma quantidade mínima de sódio nos alimentos.

Existem alguns estudos na **Argentina** que mostram a redução gradativa do valor de sódio do pão de padaria e a população nem percebeu, porque se usa tanto sódio que nosso paladar nem percebe a redução. Até 20% da redução do valor do sódio é imperceptível ao paladar.

Seria importante ter uma meta rigorosa em relação a essa questão, porque aí todas as empresas teriam de se adequar. Não temos a informação de quais empresas participam do acordo e quais não. As associações dizem que representam a maior parte do mercado, mas não temos essa informação para saber se as empresas que se comprometeram estão cumprindo o acordo. Esse processo de construção do acordo deveria ser melhorado.

**IHU On-Line - Qual seria a meta ideal para diminuir a quantidade de sódio dos produtos?**

**Ana Paula Bortoletto** - Seria necessário reduzir 20% do valor médio do mercado. Essa é uma sugestão razoável. A redução vai depender da categoria dos alimentos, porque, de acordo com a característica de cada produto, alguns permitem uma redução maior da quantidade de sódio e, outros, menor.

## Transgênicos e agrotóxicos. Tudo a ver?

*Entrevista especial com Alan Tygel*

“Temos um governo com uma cara popular, mas que no fim das contas manteve as velhas estruturas”, avalia o membro da Cooperativa Educação, Informação e Tecnologia para Autogestão - EITA.

“O governo federal vem tentando manter uma política dupla-face de apoiar o agronegócio da maneira tradicional, com financiamentos que chegam a R\$ 120-140 bilhões para a monocultura de soja e de milho, as quais já ocupam quase 90% do território agricultável brasileiro, e ao mesmo tempo faz políticas de fortalecimento da agricultura familiar camponesa”, diz Alan Tygel, em entrevista concedida à IHU On-Line pessoalmente, durante o XV Simpósio Internacional IHU “Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio”, que está ocorrendo na Unisinos.

Alan Tygel atua há três anos na campanha permanente “**Contra os agrotóxicos e pela vida**”, a partir do **Comitê do Rio de Janeiro**, e foi um dos assessores na produção dos documentários **O Veneno está na mesa 1 e 2**, dirigidos por **Silvio Tandler**. Defensor da **Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PNAPO**, construída pelos movimentos sociais em torno da Articulação Nacional de Agroecologia, ele enfatiza que não é possível tratar de temas como segurança alimentar sem pensar numa proposta ampla de reforma agrária, de autonomia dos agricultores em relação às sementes e ao plantio orgânico, livre da transgenia e do uso de agrotóxicos. “Esse é um debate que nunca podemos fazer em separado. O aumento do uso de **agrotóxicos no Brasil** está intimamente ligado à liberação dos transgênicos no país no ano 2000 e há um aumento gradativo do número de culturas aprovadas e da área plantada de transgênicos”, assinala. E dispara: “No início dos transgênicos, havia uma falsa propaganda de que eles iriam acabar reduzindo o uso de agrotóxicos e aumentar a produtividade, mas não aconteceu nem uma coisa nem outra”.

Alan Tygel trabalha na **Cooperativa Educação, Informação e Tecnologia para Autogestão - EITA**, que reúne programadores e educadores populares

com o objetivo de colocar a informática a serviço dos movimentos sociais e da luta popular.

A Cooperativa presta serviço para os movimentos sociais a partir das demandas deles. Entre outros serviços, a cooperativa criou o site da **Articulação Nacional de Agroecologia**, da **Associação Brasileira de Agroecologia**, do **Fórum Brasileiro de Soberania Alimentar**, além de elaborar o sistema de informação **Cirandas**, que é o **Sistema de Informações da Economia Solidária**.

Tygel é mestre em Engenharia Elétrica pela Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ e doutorando do Programa de Pós-Graduação em Informática da UFRJ, pesquisando na área de metodologias participativas de desenvolvimento de software, tecnologias de informação para movimentos sociais e uso e publicação de dados abertos ligados.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Qual foi a sua atuação nos dois documentários O veneno está na mesa?**

Alan Tygel - A história do documentário *O veneno está na mesa* praticamente se confunde com a própria história da campanha permanente contra os agrotóxicos e pela vida. Ainda em 2010, começaram algumas reuniões de movimentos sociais, universidades, sindicatos e movimentos estudantis para criar uma ferramenta que unificasse a **luta contra os agrotóxicos**. Essa luta existe desde que existe agrotóxico, mas ela acabava sendo muito dispersa. Porém, a partir de 2008, quando o Brasil se tornou campeão do uso de agrotóxicos no mundo, os movimentos sentiram a necessidade de criar um instrumento que organizasse essa luta de uma forma mais consistente e que pudesse ter resultados mais efetivos.

A campanha vem desse movimento que começa em 2010, e foi lançada em 7 de abril de 2011, junto com o Dia Mundial da Saúde. Isso ocorreu ao mesmo tempo que o Silvio Tandler viajou para o Uruguai e conversou com o Eduardo Galeano, que lhe informou que o Brasil é o maior consumidor de agrotóxico do mundo. No mesmo

instante Silvio pensou em fazer um filme sobre isso, fez as articulações, procurou os movimentos sociais — o MST principalmente —, fez a proposta e então o filme *O veneno está na mesa 1* foi construído em parceria entre a campanha contra os agrotóxicos e o Silvio Tandler.

Fizemos a assessoria dizendo quais eram os melhores lugares para ir, os temas interessantes a abordar. O filme foi fundamental para o desenvolvimento que tivemos nos últimos três anos. O **Silvio** tem uma capacidade de fazer esse diálogo com a sociedade de uma maneira muito superior à que nós temos enquanto movimento.

O filme *O veneno está na mesa 1* foi exibido pelo Brasil inteiro fora das salas de cinemas. Silvio sempre diz que foi um filme que, pela contabilidade oficial de bilheteria, ninguém assistiu, pois não vendeu nenhum ingresso. Porém, é um filme que foi assistido em escolas, igrejas, assentamentos, acampamentos, ocupações, praças, universidades. Por todo o Brasil, o filme *O veneno está na mesa 1* foi carregando o debate da campanha e ajudando a organizar a população em torno desse tema, porque não é um filme apenas para assistir, é um filme para você juntar o povo, debater, etc. *O veneno está na mesa*, e por que ele está na mesa?

**IHU On-Line - Qual a diferença de *O veneno está na mesa 2* em relação ao primeiro filme?**

**Alan Tygel** - Ele tem uma estrutura semelhante, que é a de fazermos a denúncia, mostrar casos emblemáticos dos agrotóxicos, dar uma ideia de como esse modelo está impactando a saúde dos brasileiros e brasileiras. No filme 2 — apesar do baixo orçamento — nós tentamos dar esse foco para a agroecologia. Então, visitamos experiências pelo **Brasil** inteiro; o **Silvio** e a equipe dele viajaram muito para conhecer de perto o povo que está fazendo a agroecologia acontecer no dia a dia.

Tem outro aspecto interessante em relação ao primeiro filme: nestes três anos de campanha, nós conseguimos alguns apoios de peso em relação à questão científica relacionada à saúde.

Enquanto em 2011 nós tínhamos muita dificuldade para fazer essa suposta prova científica dos **males dos agrotóxicos**— porque sempre havia pessoas que afirmavam que o agrotóxico não fazia tão mal, que até certo limite não tinha problema, que se não fosse utilizado agrotóxico haveria pessoas passando fome no **Brasil** —, na produção do segundo filme não encontramos esse problema e conseguimos algumas parcerias importantes. Primeiro foi a construção dos dossiês sobre **Impactos dos Agrotóxicos na Saúde**, que é o

dossiê produzido pela **Associação Brasileira de Saúde Coletiva em 2012**.

Foram lançados três volumes durante o ano, que são uma compilação de denúncias do uso de agrotóxicos e chamadas de como se fazer políticas públicas para eliminar o uso de agrotóxicos e, principalmente, como conseguimos ter alternativas. Outra parceria relevante foi o engajamento da **Fiocruz** dentro da campanha. A **Fiocruz**, enquanto instituição mais importante de pesquisa em saúde no **Brasil**, ligada ao próprio **Ministério da Saúde**, em 2012 assumiu sua participação na campanha, inclusive financiou o filme e se colocou como uma entidade pública, de saúde pública e que tem interesse em defender a saúde pública acima dos interesses privados — e esse é o grande contraponto. Em terceiro lugar, tivemos a adesão do **Instituto Nacional do Câncer**, que também realizou um **Seminário no Rio de Janeiro**, em 2012, e no filme o presidente do instituto fez declarações bem enfáticas no sentido de demonstrar claramente a relação entre o aumento de casos de câncer e o uso de agrotóxicos. Então, essas são as evidências muito fortes que conseguimos e que fazem a diferença entre o lançamento do primeiro filme e o do segundo.

**IHU On-Line - De que maneira a temática dos agrotóxicos está relacionada às políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome, hoje? E qual seria a alternativa?**

**Alan Tygel** - Temos, desde 2003, esse governo com uma cara popular, mas que no fim das contas manteve as velhas estruturas. O governo federal vem tentando manter uma política dupla-face de apoiar o agronegócio da maneira tradicional, com financiamentos que chegam a R\$ 120-140 bilhões para a monocultura de soja e de milho, as quais já ocupam quase 90% do território agricultável brasileiro, e ao mesmo tempo faz políticas de fortalecimento da agricultura familiar camponesa. Então, podemos citar dois programas importantes da compra direta de alimentos, que é o **Programa Nacional de Alimentação Escolar**, que incluiu a compra de 30% de seus recursos para a agricultura familiar, e o **Programa de Aquisição de Alimentos**, que faz a compra direta da agricultura familiar e garante a venda dos alimentos.

Além disso, no ano passado, fruto da nossa mobilização, foi lançada a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PNAPO, uma política construída pelos movimentos sociais em torno da Articulação Nacional de Agroecologia. Trata-se de uma política bem avançada, que responde a sua questão: “O que nós sugerimos?” Sugerimos a Política Nacional que foi

construída dentro da Articulação de Agroecologia, que previa uma série de coisas que começam com a reforma agrária, porque não podemos falar de Segurança e Soberania Alimentar, não podemos falar de Produção Orgânica, se não tivermos segurança de que o agricultor vai ter terra para plantar. Então, a reforma agrária é a base dessa história toda, mas a questão da água, das sementes, das zonas livre de agrotóxico, tudo isso estava presente nesse plano inicial.

A política foi aprovada, mas óbvio que não foi aprovada da maneira que queríamos. Ela sofreu uma série de modificações no **Legislativo**, que é extremamente conservador. De todo modo, hoje estamos no processo de implementação do **Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica**. Os recursos desse plano são ínfimos perto dos que o agronegócio recebe, mas, enfim, podemos dizer que estamos andando. Temos dentro dele um grupo de trabalho, o qual vai construir um **Plano Nacional de Redução de Uso de Agrotóxico**. Então, de **Política Pública** estamos assim: de um lado, R\$ 120 bilhões para o agronegócio e, de outro, R\$ 10 a 15 bilhões para a agricultura familiar, e ainda com avanços muito tímidos. Não podemos dizer que não é nada, mas é pouca coisa dentro do que precisamos.

### **IHU On-Line - Qual a relação entre os agrotóxicos e produtos transgênicos especialmente no ambiente empresarial?**

**Alan Tygel** - Esse é um debate que nunca podemos fazer em separado. O aumento do uso de agrotóxicos no **Brasil** está intimamente ligado à liberação dos transgênicos no país no ano 2000 e há um aumento gradativo do número de culturas aprovadas e da área plantada de transgênicos. Os transgênicos são — a grande maioria — plantas geneticamente modificadas para poderem ser resistentes aos agrotóxicos. Então, uma coisa não consegue ser descolada da outra. Você aumenta a plantação de transgênico e conseqüentemente aumenta o uso de agrotóxico, porque o transgênico é feito para isso. No início dos transgênicos, havia uma falsa propaganda de que eles iriam acabar reduzindo o uso de agrotóxicos e aumentar a produtividade, mas não aconteceu nem uma coisa nem outra.

O que vemos hoje é o aumento de plantas resistentes dentro das plantações de agrotóxicos, a contaminação do meio ambiente, porque não se consegue isolar os transgênicos e, principalmente aí, há uma dominação do mercado, que transformou os transgênicos não em uma possibilidade de escolha para o agricultor, mas sim numa imposição. Sempre digo que os transgênicos causam vários níveis de problemas. O primeiro problema básico é o de saúde, por conta da total

falta de estudos ambientais e de saúde, porque as pesquisas com transgênico se baseiam no princípio de equivalência: se faz uma modificação genética, se vê que uma planta tem a mesma quantidade de proteínas que a outra e se diz que elas são iguais. Mas tem uma complexidade enorme que a própria ciência não consegue dar conta e que é ignorada.

### **Implicações da transgenia**

No ano passado, um pesquisador francês realizou um estudo sobre ratos que se alimentavam sem transgênicos e agrotóxicos, e outros que se alimentavam com transgênicos e agrotóxicos. Ele observou que os ratos que tinham a alimentação baseada em transgênicos e agrotóxicos desenvolviam uma quantidade de tumores muito maior que os outros. Então, existem algumas evidências de problemas na saúde, mas há um grande desconhecimento nesta área. O segundo problema diz respeito à questão da soberania alimentar, a soberania do camponês, do agricultor familiar sobre as sementes que ele tem. A semente é um patrimônio da humanidade, é a fonte da vida.

No momento em que ela vira uma patente, uma mercadoria, uma coisa que se comercializa, deixamos de ter a possibilidade de escolha e a capacidade de reproduzir a sua semente socialmente.

Legalmente, o agricultor pode ser penalizado se ele reproduzir uma **semente transgênica**. Além disso, tem a contaminação ambiental, principalmente no caso do milho, que é uma espécie que faz a polinização aérea. Mas a **CTNBio** libera a plantação de milho e exige que deve haver uma distância em torno de 30 a 60 metros entre uma plantação de transgênicos e outra, no entanto sabemos que o pólen e as sementes percorrem uma distância muito maior do que essa.

Então, não podemos tratar separadamente a questão do transgênico da questão dos agrotóxicos, porque os dois estão dentro do mesmo pacote tecnológico, o qual estamos recebendo desde a revolução verde e que vem ameaçando de forma muito grave a nossa segurança e soberania alimentar.

### **Legislação dos agrotóxicos**

Durante o ano passado, ocorreu uma violenta ofensiva do agronegócio no sentido da desregulamentação da legislação de agrotóxicos. Então, até 2013 se tinha um modelo de que, para o agrotóxico entrar no Brasil, era preciso uma aprovação do Ministério da Agricultura, do Ministério do Meio Ambiente e do Ministério da Saúde. Isso funcionava de alguma forma, e havia dentro do Ministério da Saúde — e da ANVISA, principalmente — uma boa resistência, um cuidado maior com a saúde. Mas, durante o ano passado, a partir do caso da lagarta *Helicoverpa*, na Bahia, que causou uma suposta grande perda para o

agronegócio, os produtores rurais pressionaram tanto no Congresso Nacional que conseguiram aprovar uma lei de que se o Estado declara uma situação de emergência — por exemplo, uma emergência fitossanitária —, o Ministério da Agricultura, sozinho, pode aprovar a importação de um agrotóxico proibido. Foi o que aconteceu com o Benzoato, um agrotóxico que já havia se tentado comercializar no Brasil. Mas em 2004-2005, ele já havia sido recusado por ser muito tóxico e causar problemas neurológicos. Mas aí inventou-se que o Benzoato era a única solução para combater essa lagarta e então se criou e efetivou a lei mais rápida da história do Congresso Brasileiro. Numa sexta-feira, aprovaram a lei que permitia a importação, na segunda-feira fizeram o decreto que regulamentava e na terça-feira já tinha Benzoato entrando no Brasil.

Isso tudo acontece num contexto de várias outras iniciativas. Nós temos notícias de que está circulando uma nova lei dos defensivos — que além de tudo ainda tira o nome de agrotóxico, uma conquista da **Constituição de 1988** —, a qual pretende acabar com essa tripartite de aprovação

de agrotóxico e criar uma estrutura parecida com a da **CTNBio**, que aprova os transgênicos. Esse órgão seria uma **CTNAgro**, ou coisa assim, que seria um órgão colegiado formado por várias pessoas. Portanto, se eventualmente o **Ministério da Saúde** dissesse que determinado agrotóxico faz mal à saúde, e se as outras 14 pessoas dissessem que ele não faz mal à saúde, então ele seria aprovado por maioria, como aconteceu com todas as sementes transgênicas que entraram na **CTNBio** até hoje e foram aprovadas.

Temos muito medo de que isso aconteça com os agrotóxicos. Então, estamos vivendo esse momento de ataque à legislação e fazemos esse chamado para a sociedade brasileira, que se organize, que conheça o problema. Um bom lugar para se entender o problema é o filme *O veneno está na mesa 2*, que já está disponível no **Youtube**. As pessoas precisam procurar entender, em suas cidades, onde estão os produtores agroecológicos, onde há uso de agrotóxicos, como é possível interferir na legislação, quem são os deputados, os senadores e vereadores que estão contra ou a favor dessas medidas.

## Para além dos dados.

### Observatórios de Segurança Alimentar no Brasil e em Cabo Verde.

*Entrevista especial com Rumi Regina Kubo*

“Na análise quantitativa, uma família é mais um número dentro de um todo. O cálculo da média de produção pode dar a entender que existe alimento suficiente para todos. No entanto, disponibilidade não é o mesmo que acesso”, ressalta a bióloga.

Em 2012, a partir das articulações de diversos grupos de pesquisa, surge a proposta da criação de um **Observatório Socioambiental em Segurança Alimentar e Nutricional**.

Coordenadora do projeto, a bióloga e professora da **Universidade Federal do Rio Grande do Sul**, **Rumi Regina Kubo**, explica que a proposta foi, logo após o desenvolvimento de uma metodologia inicial, expandir a proposta para outras regiões do país (como **Piauí** e **Pará**).

“No **Brasil**, temos uma série de dados para consulta, disponibilizados pelo **IBGE** ou outros institutos”, explica a pesquisadora. “Mesmo assim, estes dados são insuficientes para se pensar políticas públicas mais específicas.” Outra articulação que está sendo viabilizada é a criação de um **Observatório** também no **Cabo Verde**. No entanto, devido a uma série de articulações necessárias, a proposta ainda está em seus estágios iniciais.

“Nós tivemos que dar um passo atrás, pois pensamos que haveria dados disponíveis, mas eles não estão disponíveis, nem foram coletados. Mas isso é sempre um aprendizado”, esclarece. Devido às próprias dificuldades estruturais identificadas no país, de acordo com a professora, em **Cabo Verde**, a proposta é pensar um **Observatório de Políticas Públicas**, abraçando questões mais amplas também análogas à fome.

**Rumi Regina Kubo** apresentou os resultados iniciais de sua experiência durante o **XV Simpósio Internacional IHU. Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio**. O evento, que ocorreu na **Unisinos**, congregou o debate sobre a importância de se pensar a segurança alimentar para o desenvolvimento dos povos.

Em entrevista concedida pessoalmente à **IHU On-Line**, **Kubo** esclarece que a proposta do observatório veio a partir de anos de trabalho e pesquisa diretamente com grupos vulneráveis. “No entanto, nos demos conta de que, ainda que seja importante permanecer atuando junto às populações, as instâncias decisórias que envolvem esses grupos partem de patamares e escalas mais amplos”, esclarece, como em nível de Estado e das organizações estatais. Formar esta ponte representa parte da tentativa do **Observatório**.

**Rumi Regina Kubo** é professora do Departamento de Ciências Econômicas e Relações Internacionais da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Possui graduação em Ciências Biológicas e em Artes Plásticas, mestrado em Botânica e doutorado em Antropologia Social, também pela UFRGS. Ela é integrante do **Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica - Desma**, do **Núcleo de Antropologia Visual - Navisual** e do **Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional - Nesan**.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Você faz parte de um projeto de pesquisa que envolve populações tradicionais e segurança alimentar no Brasil e no Cabo Verde. Quais as semelhanças e diferenças identificadas no âmbito da alimentação nesses dois países?**

**Rumi Regina Kubo** - Esse é um projeto que ainda estamos iniciando. Temos, no **Brasil**, mais especificamente no **Rio Grande do Sul**, uma proposta de um **Observatório Socioambiental em Segurança Alimentar e Nutricional**. A proposta foi estender e utilizar a experiência da montagem deste observatório para estabelecer um sistema de acompanhamento também em **Cabo Verde**. No entanto, nesse caso, mais do que segurança alimentar, foi preciso pensar em um observatório de políticas públicas.

No momento, estamos revisando os bancos de dados disponíveis em **Cabo Verde**, mas a coleta e o conjunto de dados é completamente diferente da que é feita aqui. Esta está sendo uma grande dificuldade: estabelecer uma dinâmica adequada. O aparato estatal, que dá apoio à coleta de dados para pesquisas, é completamente diferente e, pode-se dizer, bem menos estruturado que o brasileiro.

**IHU On-Line - Poderia dar algum exemplo destas diferenças?**

**Rumi Regina Kubo** - Por exemplo, o banco de dados referente à **agricultura**. No **Brasil**, temos uma série de dados para consulta, disponibilizados pelo **IBGE** ou outros institutos.

Mesmo assim, estes dados são insuficientes para se pensar políticas públicas mais específicas. Esmiúçar dados em nosso **Observatório** pode ajudar a responder a questão de quais regiões estão ou não em segurança alimentar. No **Cabo Verde** não conseguimos acesso a estes dados. Eles nunca fizeram este levantamento. Tanto que, este ano, estão realizando mais um censo, e temos a possibilidade de sugerir algumas questões para tornar o levantamento análogo ao nosso e dar sequência à coleta dos dados.

Neste momento, é preciso muito mais fazer esta coleta do que fazer comparações. No entanto, percebemos que, grosso modo, existem semelhanças em relação ao nosso modo de vida. Claro que lá há toda uma condição de aridez que aqui no **Rio Grande do Sul** nós não temos, mas essa condição de pequeno agricultor, do auto-consumo, das limitações e da própria dificuldade de se inserir em um mercado mais amplo por restrições legais traz muitas semelhanças. Nós tivemos que dar um passo atrás, pois pensamos que haveria dados disponíveis, mas eles não estão disponíveis, nem foram coletados. Mas isso é um aprendizado.

**IHU On-Line - Há quanto tempo existe esta proposta de Observatório no Brasil?**

**Rumi Regina Kubo** - Lançamos a proposta do **Observatório em 2012**. Estamos em um momento de montagem, os resultados iniciais vão ser apresentados aqui no evento em uma das mostras de trabalhos do **Seminário**. Estamos no momento de coletar os dados secundários, sobretudo. Há várias fontes consideráveis de dados secundários, mas que não foram necessariamente coletados para responder, por exemplo, questões de segurança alimentar. O que nós queremos é disponibilizar para os gestores públicos algumas respostas objetivas. Assim, por exemplo, o prefeito pode olhar seu município no **Observatório** e

verificar a situação de insegurança alimentar na região, identificando grupos de risco e podendo pensar em projetos sociais para atender esta população. Isso é algo que almejamos como meta, mas, para chegar lá, ainda temos muito caminho para trilhar.

**IHU On-Line - Pensando nos temas análogos à segurança alimentar, como a fome e a pobreza, como as pesquisas podem colaborar para a mudança da realidade dos grupos vulneráveis?**

**Rumi Regina Kubo** - Como trajetória de pesquisa, no **Núcleo de Estudos e Pesquisas em Segurança Alimentar e Nutricional - Nesan**, da **Universidade Federal do Rio Grande do Sul**, e no **Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica - DESMA**, iniciamos os trabalhos que deram origem ao **Observatório** atuando diretamente com os grupos vulneráveis. Começamos na base, interagindo com as populações, principalmente na perspectiva de conservação, de uso dos recursos naturais e da sustentabilidade.

Nessa interlocução com esses grupos, temos tentado, na medida do possível, desenvolver pesquisas que possam promover uma intervenção no sentido de contribuir para a mudança da realidade destas pessoas. No entanto, nos damos conta de que, ainda que seja importante permanecer atuando junto às populações, as instâncias decisórias que envolvem esses grupos partem de patamares e escalas mais amplos, em nível de Estado e das organizações estatais. Formar este ponto foi um pouco da tentativa do **Observatório**.

O resultado agregado de um **Observatório** muitas vezes mascara a realidade de grupos, famílias ou indivíduos que passam necessidade, que estão no limite de sua segurança alimentar. São escalas diferentes de avaliação.

**IHU On-Line - Mesmo porque a experiência de vivenciar a fome é diferente daquela de analisar dados sobre a fome, certo?**

**IHU On-Line** - Sim, porque na verdade uma família é mais um número dentro desse todo. O cálculo da média produzida pelo número de pessoas pode dar a entender que existe alimento suficiente para todos. No entanto, a disponibilidade de produção não é o mesmo que acesso. Por isso, cruzando dados de distribuição e da própria circulação dos alimentos, vamos perceber, por exemplo, se grande parte desse alimento não está sendo destinado ao mercado externo, à exportação, em vez de à população local. Esses dados agregados respondem muito genericamente

ainda, mas a meta é justamente disponibilizá-los para propiciar a análise adequada aos gestores. No entanto, não vamos perder de vista o trabalho junto à população local, porque é outro parâmetro.

O caso dos indígenas é um bom exemplo. Nós trabalhamos com estas populações, e posso dizer que os parâmetros utilizados para determinar sua **segurança alimentar** são inadequados, tendo em vista os seus hábitos alimentares e seu modo de vida. A pergunta que nos fazemos enquanto **Observatório** é como desenvolver parâmetros especificamente voltados para as populações indígenas, a partir do olhar deles. Esse é um grande limitante do **Observatório**, pois se você analisar apenas os dados vai excluir elementos importantes no final das contas.

Assim, realizamos este trabalho multiescala. Em um âmbito mais amplo, com o **Observatório**, mas junto às populações indígenas e quilombolas temos grupos de estudantes e pesquisadores, com pesquisas mais específicas a partir de metodologias para acompanhar esses grupos. É nesta relação de complexidade que tentamos chegar a uma conclusão de se, afinal, estamos ou não em segurança alimentar. E não sei nem se essa pergunta é respondível. Mas é isso que os gestores querem, objetivamente falando.

**IHU On-Line - Quais parâmetros ainda precisam ser levantados pensando em uma questão de gestão?**

**Rumi Regina Kubo** - Se formos analisar toda a política nacional de segurança alimentar, temos várias metas a serem alcançadas em determinado período, com monitoramento. Nós seguimos esse plano. Ainda assim, uma das conclusões de grande parte dos indicadores, com os dados disponíveis por nossas fontes, como o **IBGE** e o **PNAD**, mesmo pesquisas feitas com profundidade não conseguem responder, para fins de monito-

ramento, a esta política. Essa é outra conclusão que já tiramos: alguns parâmetros não são respondíveis. Pelo menos não com o que está disponível.

Existem dados macro sobre produção e disponibilidade alimentar, de forma bastante precisa e objetiva. Mas, como disse, a disponibilidade dividida pelo consumo não diz muita coisa. Como pensar, por exemplo, a partir de uma perspectiva nutricional? Um dos parâmetros que precisam ser preenchidos diz respeito à “participação relativa de macronutrientes no total de calorias determinadas por aquisição alimentar domiciliar”. Outro é o “**teor de iodo no sal**”. Isso é difícil de saber a partir das análises feitas hoje pelo **IBGE** ou pela **ANVISA**. Inclusive, eles indicam as fontes, e nós estamos acessando, porém muitos chegam nesse limite.

**IHU On-Line - Deseja acrescentar mais alguma coisa?**

**Rumi Regina Kubo** - Estamos, neste primeiro momento, buscando os dados, coletando para disponibilizar no **Observatório**, mas é um trabalho de médio a longo prazo. Enquanto equipe, essa busca e limpeza de dados, como a própria adaptação à planilha, torna-se necessária.

Mas está sendo um trabalho multidisciplinar muito interessante, que nos faz dialogar bastante com o pessoal da informática, com as áreas da saúde, da economia, da sociologia... No início, inclusive, o diálogo era difícil em função da própria linguagem, então já foi um aprendizado. Da mesma forma em **Cabo Verde**. Acho que muito mais do que apontar diferenças, foi possível iniciar um diálogo em que nós conseguimos nos avaliar e eles também conseguiram se avaliar, em termos da estrutura de governo, informações e pesquisas adequadas para responder e atender uma questão tão ampla como a segurança alimentar.

## Acesso à alimentação é uma questão de direito humano, e não só de política pública.

*Entrevista especial com Paulo Leivas*

“Os órgãos de Estado ainda tendem a fazer uma diferenciação, de modo que os direitos civis e políticos acabem tendo, na prática, uma maior exigibilidade do que os direitos sociais”, pontua o Procurador Regional da República do Rio Grande do Sul.

O arcabouço legal que garante o acesso à alimentação adequada já existe e é garantido pela **Constituição Federal brasileira**. Contudo, o **Brasil** precisa de “instrumentos mais claros e específicos para a exigibilidade desse direito”, avalia **Paulo Leivas** em entrevista concedida à **IHU On-Line** pessoalmente. A preocupação está relacionada com o fato de que as pessoas não sabem a que órgãos recorrer quando se encontram em uma situação de insegurança alimentar ou de violação do direito à alimentação. Segundo ele, “existem órgãos que protegem os direitos humanos em geral, como o próprio **Ministério Público**, órgãos de **Direitos Humanos** em âmbito federal e estadual, mas são órgãos gerais. Talvez o que esteja faltando é um órgão específico para a proteção e a realização do direito à alimentação em cada esfera de governo: na esfera federal, nas esferas estaduais e nas esferas municipais”.

Ações como essa, entretanto, demandam que as autoridades assumam e reconheçam “que a alimentação é um direito humano, não é uma questão só de **política pública**; isso significa que, se as pessoas não têm acesso à alimentação, um direito está sendo violado”, acentua.

Para **Leivas**, o debate democrático perpassa a resolução de questões como a fome e o acesso à alimentação. “Não é possível existir uma verdadeira democracia se existem pessoas que não têm acesso a uma alimentação adequada ou vivem em uma situação de miséria. Esse tipo de situação é incongruente, é incompatível com uma democracia”, frisa.

**Paulo Leivas** é graduado em Ciências Jurídicas e Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande

do Sul - UFRGS, mestre e doutor em Direito pela mesma instituição. Atualmente leciona no Curso de Mestrado em Direitos Humanos da UNIRITTER e é membro do Ministério Público Federal, onde exerce o cargo de Procurador Regional da República, com atuação na 4ª Região. Também é coordenador do Núcleo de Apoio Operacional (NAOP) da 4ª Região da Procuradoria Federal dos Direitos do Cidadão.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - O Brasil dispõe de um suficiente aparato legal para a garantia do direito a uma alimentação adequada e nutritiva?**

**Paulo Leivas** - Sim, a resposta é afirmativa. O Brasil possui diversos instrumentos normativos que garantem o direito à alimentação adequada, tanto porque o Brasil é signatário e incorporou, ao Direito brasileiro, Tratados Internacionais de Direitos Humanos que dispõem sobre o direito à alimentação, como também porque o Brasil reconhece na legislação interna esse direito, por meio de uma lei específica chama-da Lei da Segurança Alimentar. Em nível constitucional, no ano de 2010 o Direito Humano à Alimentação foi acrescentado ao hall dos direitos sociais e direitos fundamentais sociais.

**IHU On-Line - O senhor citou a Lei de Segurança Alimentar. Quais são, além desta lei, os principais documentos legais que respaldam o acesso a direitos sociais como a saúde e a alimentação?**

**Paulo Leivas** - No caso da saúde existem muitos instrumentos legais e muitas leis que garantem esse direito; a **Lei Orgânica da Saúde** é a principal. No caso da alimentação, o principal instrumento legal é a **Lei de Segurança Alimentar** em nível nacional, além das leis específicas estaduais de Segurança Alimentar. O principal

instrumento é a Constituição Federal, que incorpora e fala expressamente em direito humano e direito à alimentação.

**IHU On-Line - Esse arcabouço legal é suficiente para a garantia do acesso à alimentação adequada?**

**Paulo Leivas** - Existe um arcabouço legal, mas o que precisamos no **Brasil** são instrumentos mais claros e específicos para a exigibilidade desse direito. Por exemplo, um grupo de indivíduos que se encontra em uma situação de violação do **Direito à Alimentação** ou de insegurança alimentar, recorre a quem? Que órgãos esse grupo acessa para reivindicar e demandar esse direito? Existem órgãos que protegem os direitos humanos em geral, como o próprio **Ministério Público**, órgãos de **Direitos Humanos** em âmbito federal e estadual, mas são órgãos gerais. Talvez o que esteja faltando é um órgão específico para a proteção e a realização do direito à alimentação em cada esfera de governo: na esfera federal, nas esferas estaduais e nas esferas municipais. Para isso, os governantes, as autoridades precisam assumir ou reconhecer que a alimentação é um direito humano, não é uma questão só de política pública; isso significa que, se as pessoas não têm acesso à alimentação, um direito está sendo violado.

**IHU On-Line - Esse modelo de uma instituição que atuaria principalmente na questão do direito à alimentação já existe? Há alguma experiência nesse sentido no Brasil ou em termos mundiais?**

**Paulo Leivas** - Não sei se a criação de um órgão específico seja a melhor solução. Talvez uma possibilidade seja a de os órgãos de proteção aos direitos humanos assumirem o papel de trabalhar com direitos humanos.

Existe uma questão cultural de que **direitos humanos** são tão somente os direitos civis e políticos, os direitos de liberdade, direito de não ser discriminado; esses são os temas com os quais os órgãos de direitos humanos em geral trabalham. Talvez, os órgãos de direitos humanos precisam assumir e reconhecer que os direitos sociais e, principalmente, o direito à alimentação também é um direito humano, e possam, então, trabalhar na visibilidade desses direitos.

**IHU On-Line - Você citou os direitos civis. A legislação brasileira faz distinção entre direitos humanos, direitos fundamentais e direitos sociais?**

**Paulo Leivas** - Explicitamente, não faz. O principal instrumento normativo que temos é a **Constituição Federal de 1988**. Embora ela trate dos direitos sociais em um artigo separado dos direitos civis e dos direitos políticos, em nenhum momento é possível encontrar na **Constituição** qualquer tratamento diferenciado entre tais direitos. Mas de que forma esses direitos são trabalhados na prática é outra história, porque os governos, os órgãos de Estado ainda tendem a fazer essa diferenciação, de modo que os direitos civis e políticos acabem tendo, na prática, uma maior exigibilidade do que os direitos sociais.

**IHU On-Line - De que forma o direito a uma alimentação adequada está relacionado com a democracia?**

**Paulo Leivas** - Não é possível existir uma verdadeira democracia se existem pessoas que não têm acesso a uma alimentação adequada ou vivem em uma situação de miséria. Esse tipo de situação é incongruente, é incompatível com uma democracia. Por isso, o conceito de democracia material não é uma questão só de garantia e de participação política. Ele implica em condições ou — usando a palavra de **Amartya Sen** [1] — na capacidade de exercício dessa democracia, e isso pressupõe cidadãos com acesso à alimentação adequada.

*(Por Luciano Gallas, Patrícia Fachin e Suélen Farias)*

#### NOTA:

[1] **Amartya Sen (1933)**: economista indiano. Foi laureado com o **Prêmio de Ciências Econômicas em Memória de Alfred Nobel de 1998**, pelas suas contribuições à teoria da decisão social e do **"welfare state"**. Sua maior contribuição é mostrar que o desenvolvimento de um país está essencialmente ligado às oportunidades que ele oferece à população de fazer escolhas e exercer sua cidadania. E isso inclui não apenas a garantia dos direitos sociais básicos, como saúde e educação, mas também segurança, liberdade, habitação e cultura.

## Desnutrição: um problema de saúde pública.

*Entrevista especial com Maria Luíza Gamelo Pereira*

“Os sistemas tradicionais de cura e doença permanecem como coisas ignoradas pelo sistema oficial de saúde”, constata a pesquisadora da Fundação Oswaldo Cruz de Manaus.

Os dados em relação à desnutrição crônica das populações que vivem na Região Norte do Brasil, incluindo os indígenas, “são surpreendentes considerando a integridade das florestas e do meio ambiente”, diz **Maria Luíza Gamelo Pereira**, em entrevista concedida à **IHU On-Line** pessoalmente, por ocasião do XV Simpósio Internacional IHU. Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, na Unisinos.

Para ela, os casos de desnutrição estão associados à “intrusão nos territórios desses povos, mudanças nos modos de vida deles e a uma entrada maciça de alimentos industrializados”. E adverte: “Muitas vezes as pessoas têm acesso à alimentação, mas uma alimentação de baixa qualidade nutricional; calorias vazias. Esse é um fenômeno que não é apenas indígena, na verdade é um fenômeno que está acontecendo com toda a população de baixa renda, que melhorou um pouco o padrão de consumo; entretanto, o **consumo alimentar não é o mais adequado**”.

**Maria Luíza Gamelo Pereira** é bacharel em Medicina pela Universidade Federal do Amazonas - UFAM e bacharel em Filosofia pela mesma instituição. Fez residência em Medicina Preventiva e Social/UFAM, mestrado em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - USP e doutorado em Ciências Sociais/Antropologia pela Universidade Estadual de São Paulo - Unicamp.

Atualmente é pesquisadora da Fundação Oswaldo Cruz em Manaus, professora da Universidade Nilton Lins e professora visitante da Philipps University of Marburg, Alemanha. É membro do corpo docente do Programa Multi-institucional (UFAM/FIOCRUZ/UPFA) de Pós-Graduação Saúde, Sociedade e Endemias na Amazônia.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Qual é a situação em termos de saúde pública, alimentação e nutrição das comunidades indígenas do Alto Rio Negro no Amazonas?**

**Maria Luíza Gamelo Pereira** - Bem precária. Na verdade, não só no **Rio Negro**. De um modo geral, a **situação dos indígenas do Norte** é bem precária, os níveis nutricionais estão baixos, há níveis muito elevados de desnutrição crônica entre essas populações, principalmente se compararmos com a população brasileira como um todo.

De modo geral, os dados que existem da Região Norte são surpreendentes considerando a integridade das florestas e do meio ambiente. Em várias áreas da Região Norte existe desnutrição entre as crianças indígenas e não indígenas. Quando nós comparamos indígenas com não indígenas, a situação dos indígenas é significativamente mais precária.

**IHU On-Line - As atuais políticas de saúde indígena dão conta do quadro demonstrado?**

**Maria Luíza Gamelo Pereira** - Não. Nós temos informações e dados do **Inquérito Nacional de Situação de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas**, realizado há três anos, o qual mostra que há carência no atendimento, dificuldades de regularidade nesse atendimento, existem falhas na avaliação nutricional regular das crianças. Entretanto, entendo que não é apenas o serviço de saúde e nutrição que tem a possibilidade de reduzir esse quadro. A desnutrição é um problema muito amplo em termos sociais. Existe intrusão nos territórios desses povos, mudanças nos modos de vida deles, uma entrada maciça de alimentos industrializados, e todos esses elementos pioram o quadro. Muitas vezes as pessoas tem acesso à alimentação, mas uma alimentação de baixa qualidade nutricional; calorias vazias.

Esse é um fenômeno que não é apenas indígena, na verdade é um fenômeno que está acontecendo com toda a população de baixa

renda, que melhorou um pouco o padrão de consumo; entretanto, o consumo alimentar não é o mais adequado.

**IHU On-Line - Houve avanços em termos de acesso à alimentação adequada nos últimos anos apesar desse quadro demonstrado de desnutrição?**

**Maria Luiza Garnelo Pereira** - Eu não tenho informação que sustente qualquer afirmação para sim ou para não. O que temos de informação é a respeito do consumo de alimento industrializado de baixa qualidade. No entanto, nós vemos reações das comunidades e várias tentativas de resgate de alimentos tradicionais, os quais são muito mais equilibrados nutricionalmente. Há iniciativas de ONGs, de entidades de apoio. No caso do nosso grupo, estamos tentando contribuir com um curso de formação dos agentes comunitários para fazer vigilância, monitoramento alimentar e nutricional, inclusive com essa valorização das comidas tradicionais, que são muito mais saudáveis.

**IHU On-Line - As políticas de saúde indígena conseguem conciliar a medicina moderna com os sistemas tradicionais de cura de doenças?**

**Maria Luiza Garnelo Pereira** - Diria que não. Os sistemas tradicionais de cura e doença permanecem como coisas ignoradas pelo sistema oficial de saúde. As populações permanecem utilizando, eles têm grande vitalidade, mas para o sistema de saúde é uma coisa que simplesmente as pessoas não sabem, não conhecem, muitas vezes não valorizam e, digamos assim, cada um segue seu caminho. São sistemas íntegros, importantes, porém situações como a desnutrição não estão no escopo de atuação desses sistemas tradicionais já que não havia **desnutrição** antigamente, não tínhamos essa frequência de crianças desnutridas, as populações eram menores, havia mais disponibilidade de alimentos no ambiente. Então, esse tipo de tema, por exemplo, não é muito bem equacionado pelas alternativas do sistema tradicional de cura. É um fato novo.

*(Por Luciano Gallas e Patricia Fachin)*

**“65% a 75% do volume global de alimentos que nós consumimos têm origem na agricultura familiar”.**

*Entrevista especial com Newton Narciso Gomes Junior*

“Eu, francamente, sou um sujeito bípede e racional, e não como milho cru no cocho e tampouco mastigo soja”, diz o economista.

Os incentivos para o desenvolvimento da agricultura familiar brasileira não passam de um “estímulo de intenções”. A ponderação é de **Newton Narciso Gomes Junior**, professor da Universidade de Brasília - UnB, em entrevista concedida à **IHU On-Line**, pessoalmente.

Políticas de estímulo ao desenvolvimento da agricultura familiar, como o Programa de Aquisição de Alimentos - PAAe a Lei Federal que determina que 30% dos alimentos servidos nas escolas devem provir da agricultura familiar, são reféns do sistema nacional de abastecimento de alimentos, já que o processo de comercialização é oligopolizado. “O que adianta dar um estímulo brutal para a produção de comida da agricultura familiar, se o agricultor não tiver onde colocar esses produtos? (...) As cadeias de supermercado dominam hoje 85% do volume global de alimentos comercializados, as grandes redes controlam mais de 50% e para entrar no supermercado é preciso ter uma escala que a agricultura familiar não tem”, argumenta.

Segundo ele “a **agricultura familiar** tem uma característica de diversificação da produção, e o supermercado não aceita a diversificação da produção; ele tem um conjunto de produtos que integra os elementos de interesse dele. (...) Você olha para o setor de frutas, legumes e verduras no supermercado e chega a provocar indignação. Por exemplo, em pleno período de inverno tem manga disponível, mas não é período de manga, aliás, você tem todos os produtos que quiser, no dia que quiser, e isso quebra a possibilidade do agricultor familiar, que trabalha com práticas tradicionais e sustentáveis”.

Na avaliação de **Gomes Junior**, apesar de a agricultura familiar ser “relevante do ponto de vista do potencial de produção de comida”, ela vem perdendo importância por conta da não revisão do

sistema nacional de abastecimento. Entre as implicações, destaca, há um “formidável espetáculo de insegurança alimentar por inadequação da dieta”. Entretanto, ressalta, “a leitura política do governo é de que a questão da agricultura brasileira está resolvida na medida em que ela é decisiva para resolver os nossos problemas de déficits ou de balanço de pagamentos”. Para ele, somente a reforma agrária possibilitará a produção de “comida” para a população. “A minha posição sobre a reforma agrária é a seguinte: é prioridade, neste país, a **produção de alimentos** para a população, de sorte a garantir a nossa soberania alimentar não só pela autossuficiência, mas pelo direito de produzirmos o que entendemos ser razoável, para quem definimos que é importante e como definimos produzir isso da melhor forma possível. Nesse sentido, não tenho nenhum problema em defender que a reforma agrária deve enfrentar abertamente a **desapropriação dos latifúndios**, até porque esses latifúndios, que são tão importantes, se mantêm e se sustentam com o índice de produtividade de 1975, o que é uma ficção”, frisa.

**Newton Narciso Gomes Junior** é graduado em Economia pela Universidade de São Paulo - USP, especialista em Abastecimento Alimentar e Desenvolvimento Rural e doutor em Políticas Sociais pela UnB. Atualmente é professor do Departamento de Serviço Social da Universidade de Brasília, do Programa de Pós-Graduação em Política Social da UnB e Coordenador do Diretório de Pesquisa Neads-Núcleo de Estudos Agrários, Desenvolvimento Social e Segurança Alimentar e Nutricional. É coordenador editorial da revista da Associação Brasileira de Reforma Agrária.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Qual é o potencial agrícola do Cerrado? Qual é o cenário da alimentação e da nutrição na região centro-oeste?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - Antes de responder à questão, vamos discutir o que é potencial agrícola, porque se nós formos tomar pela perspectiva do que normalmente se entende por potencial agrícola, que é produção de algo que as pessoas resolveram chamar de alimentos, eu francamente não conheço nenhuma pessoa que tenha, como alimento regular, a soja, o milho seco, o trigo e o arroz na palha. Sob a perspectiva da **produção de commodities**, o **Cerrado, Brasília** e a região do **Distrito Federal (DF)** como um todo, se projeta como um produtor razoável, porque está crescendo a produção de soja e de milho.

Mas o **DF** é uma região importadora líquida de outros produtos, isto é, não tem uma produção daquilo que eu reputo como comida em volumes adequados para o atendimento das necessidades alimentares da população, ou seja, frutas, verduras e legumes.

Em uma cidade ou em uma região como o **Distrito Federal**, em que mais de 95% da população vive em um espaço urbano, a rapidez no hábito de comer se transformou quase que numa obrigação. Por conta disso, o padrão alimentar no **DF**, assim como no **Brasil** como um todo, foi corrompido e está assentado no consumo cada vez maior de produtos preparados, congelados e industrializados. Então, sob essa perspectiva, ao olhar o potencial agrícola do **DF**, é como se nós estivéssemos olhando para o nada. Se fôssemos olhar pela perspectiva da produção de alimentos, nós teríamos de pensar o potencial agrícola e o sistema de comercialização. Nesse sentido, há um potencial para produzir alimentos, só que não é esta a direção que está sendo dada lá, nem em lugar nenhum. Por isso, embora a região tenha um potencial agrícola para produção de comida, não é esse o objetivo, nem é esse o foco do desenvolvimento e dos interesses do governo; nem deste atual, nem dos anteriores.

Assim, os alimentos consumidos no **DF** vêm de todos os lugares: de **Goiás**, do **Maranhão**, do **Pará**, de **São Paulo**, de **Pernambuco**. A lista é bastante grande. Então, o **DF**, nesse sentido, é um espaço fortemente dependente da produção externa; ele é um **exportador de commodities**.

**IHU On-Line - Como o senhor vê, no Brasil, o avanço do agronegócio e as tentativas de incentivo à agricultura familiar? O que as políticas públicas do Estado brasileiro demonstram em relação a esses campos?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - Existe um conjunto expressivo de ações de políticas públicas no sentido de desenvolver a **agricultura familiar**. Vou citar duas que me parecem as mais promissoras: o **Programa de Aquisição de Alimentos** -

**PAA** e a **Lei Federal** que determinou que 30% do volume global dos alimentos servidos para a alimentação escolar devem provir da **agricultura familiar**. Esses são estímulos para a agricultura familiar, mas trata-se de um estímulo de intenções, porque não adianta nada — estou tratando do campo das compras institucionais —, do ponto de vista da produção agrícola, plantar para o mercado institucional.

Não há nenhuma política pública, nem na parte central do **Estado**, nem nas instâncias subnacionais, ou seja, governos estaduais e municipais, que reveja os marcos do sistema de abastecimento. Então, de que adianta dar um estímulo brutal para a produção de comida da agricultura familiar, se o agricultor não tiver onde colocar esses produtos? Por que ele não tem espaço? Porque o sistema de comercialização é fortemente oligopolizado, dominado pelos supermercados. As cadeias de supermercado dominam hoje 85% do volume global de alimentos comercializados, as grandes redes controlam mais de 50%, e para entrar no supermercado é preciso ter uma escala que a agricultura familiar não tem.

#### **Manifestação de intenção**

Além disso, a agricultura familiar tem uma característica de diversificação da produção, e o supermercado não aceita a diversificação da produção; ele tem um conjunto de produtos que integra os elementos de interesse dele. Por isso, não encontramos mais no supermercado a diversidade de produtos que se encontrava na feira. Você olha para o setor de frutas, legumes e verduras no supermercado e chega a provocar indignação. Por exemplo, em pleno período de inverno tem manga disponível, mas não é período de manga, aliás, você tem todos os produtos que quiser, no dia que quiser, e isso quebra a possibilidade do agricultor familiar, que trabalha com práticas tradicionais e sustentáveis. Para manter uma produção dessas, ele tem de lidar com o uso abusivo de veneno. Então, sob essa perspectiva, a política do governo, de um lado, pode estar estimulando e protegendo a oferta da agricultura familiar, contudo, quando nós aproximamos a lente e enxergamos com mais detalhe, observamos que é apenas uma manifestação de intenção.

Então, sob a perspectiva do governo, embora haja políticas de estímulo à produção, não há nenhuma iniciativa no sentido de rever os marcos do sistema de abastecimento alimentar nacional, e com isso praticamente se anulam as vantagens que o **PAA** e o programa de alimentação escolar possam representar, ou o mercado institucional possa representar para a agricultura familiar produtora de comida.

**IHU On-Line - Os ambientalistas dizem que grande parte do território do Cerrado está destinada à produção de grande escala. Qual é a atual situação do bioma em relação à produção de alimento?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - O Cerrado tem um sistema de produção que emprega, em uma região de baixa quantidade de água, o uso de técnicas que estão superadas, como é o caso do pivô central. Se você passa por regiões de **Brasília** onde há soja, milho e batata plantados, você se choca com os pivôs centrais, porque eles são desperdiçadores de água. A simetria entre o produto saudável, o preço do produto saudável e a renda disponível para acessá-lo faz com que a população acesse os **produtos industrializados**, semielaborados e processados, que são muito mais baratos.

#### **Comida x produtos**

A última publicação da **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAD Alimentar** mostra que, tanto para o **Brasil** quanto para **Brasília**, o nível de segurança alimentar é acima de 80%. Entretanto, qual é a definição de segurança alimentar da **PNAD**? É a de que as pessoas têm acesso a alimentos. A parte principal de insegurança alimentar é a insegurança alimentar leve, que é a possibilidade de, em algum momento, por alguma razão, ter de substituir eventualmente algum tipo de produto, ou seja, ao invés de sacrificar a quantidade, sacrificar a qualidade. Mas quando você pega a **Pesquisa de Orçamento Familiar - POF**, no suplemento antropometria, e descobre que 51% da população brasileira enfrenta problemas ou com sobrepeso ou com obesidade, você descobre que aquela segurança alimentar apontada pela **PNAD** se refere apenas ao ponto de vista do acesso e, portanto, o discurso político é falso, porque não se melhorou o problema da fome. Pelo contrário, se piorou a **segurança alimentar**, porque agora existem pessoas que comem "**comida**" que não é comida, ou seja, substâncias alimentares que são qualquer coisa, menos comida. Essas substâncias só serão comida se você conseguir me mostrar que existe, na natureza, batata sabor picanha, biscoito sabor pizza. Se você me falar que conhece um pé que dá uma fruta com sabor bife, aí retiro tudo o que eu disse.

Qualquer pessoa que cozinhe — e esse é meu caso — é incapaz de produzir coisas tão padronizadas; eu nunca vi ninguém conseguir batatas onduladas "com risquinho", todas do mesmo tamanho e da mesma cor. Isso não existe na natureza. Como nós podemos pensar em segurança alimentar diante disso? O que temos é o

formidável espetáculo de insegurança alimentar por inadequação da dieta. Quando as pessoas falam que o problema é de acesso, eu digo que não é de acesso, porque o acesso regular e permanente está equacionado.

A parte que é miserável na sociedade é representada por um conjunto de pessoas que integram o que eu chamo do proletariado, o desempregado estrutural. Quando o sistema não tem mais o que fazer com essa pessoa, ela passa a ser objeto da assistência. São mais de 800 milhões de pessoas no mundo que vivem em uma situação de **fome**, de absoluta desproteção social, que é resultante de um sistema que é naturalmente excludente; o modo de produção capitalista exclui as pessoas, é da natureza desse modo de produção capitalista.

**IHU On-Line - Quando o problema da insegurança alimentar está relacionado à falta de acesso, há um problema econômico?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - No caso dos miseráveis, sim. Essas são pessoas que foram descartadas pelo sistema porque o conhecimento, a capacidade de trabalho delas já não interessa mais. Em relação a isso, sou radical e digo o seguinte: não há uma solução para a problemática das necessidades humanas básicas, tais como saúde plena, capacidade de agência, ou seja, capacidade de agir na realidade, e autonomia crítica, quer dizer, capacidade de interpretar a realidade, compará-la com seus sonhos, e alterá-la pela agência de modo a aproximá-la do seu sonho. Não há nenhuma perspectiva do ponto de vista da satisfação dessas necessidades por intermédio das necessidades intermediárias, como comida, água, meio ambiente, etc., sob a perspectiva de um modo de produção que é notadamente concentrador de renda, que é excludente de pessoas e que persegue algo como a síndrome das **Filhas de Danaides**, que têm de encher um tonel que nunca enche. Essa é a sina do capital; ele tem de produzir lucro incessantemente e, para produzi-lo, vai criando cada vez mais fórmulas que expulsem pessoas da sua capacidade de consumo. O resultado disso é milhões de pessoas lançadas na mais absoluta miséria. E aqui não se trata do fato de as pessoas serem só miseráveis, mas do fato de não terem como não ser. A superação dessa condição e a garantia de acesso para essas pessoas só se dá pela transferência direta de renda e por garantia de que elas possam ter alimentos, se não comprado, dado.

#### **Projeto Savana**

Na **África**, por exemplo, o **projeto Savana**, que vai atacar o **Cerrado Africano**, é criminoso. Ele vai

resolver problemas de renda das pessoas? Sim, vai resolver. As pessoas vão ter emprego? Serão exploradas. E vai resolver o problema alimentar? Não. Vai destruir a história das pessoas que vivem há séculos no mesmo pedacinho de terra. A tendência é que elas desapareçam como já aconteceu no Norte de Moçambique com a mineração.

### **IHU On-Line - Como garantir a segurança alimentar nesse contexto?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - A segurança alimentar deve ser tomada pela perspectiva da mudança radical ou da disputa, pelo menos, do imaginário social. Na **Guiné-Bissau**, estão recuperando a qualidade e o compromisso que as pessoas têm com sua própria história.

Quando se recupera o compromisso, se ganha um novo sentido na vida. O que estou querendo dizer é que a insegurança alimentar contempla também a destruição de padrões, de história, de cultura dos povos. Tudo isso foi substituído por uma noção pasteurizada de que o que importa é comer, então qualquer coisa que eu coma e que me satisfaça, vale.

#### **Insegurança alimentar**

Se você considera que, além disso, os tempos das nossas vidas se encurtaram muito, as pessoas cada vez mais comem sozinhas, cabisbaixas, mexendo no telefone ou no relógio, porque têm de comer depressa para pagar conta no banco, e se você acrescentar isso à vida das mulheres, aí a coisa se complica, porque essas mulheres, além de estarem sujeitas a esse tipo de coisa, quando chegam em casa a jornada de trabalho não está esgotada: elas têm de cuidar da casa, saber da vida dos filhos, preparar as coisas do dia seguinte e além de tudo prover a casa de alimento. Então, note, sob a perspectiva de segurança alimentar, dizer que nós vivemos com **segurança alimentar** é uma bobagem. Nós vivemos uma insegurança alimentar, e cada vez mais isso tende a se agravar, porque aumenta o número de pessoas que tomam suas refeições fora do domicílio. Tomar refeições fora do domicílio não significa compartilhar, significa comer rapidamente comida por quilo. Eu não como comida por quilo; como prato feito, e se não tiver prato feito, não como. Eu tenho uma resistência não por arrogância, frescura, mas prefiro comer arroz, feijão, carne, salada e ovo frito. Isso para mim é um prato feito que compõe o que é a ideia da comida brasileira. Na comida por quilo você come leitoa, que é comida de dia de **Natal**, bacalhau, que é comida da **Semana Santa**, frango com macarrão, que é comida de domingo. Tem comidas que são do dia de domingo e eu não posso comer na segunda-feira.

### **IHU On-Line - Qual é o peso da agricultura familiar no Brasil?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - De acordo com uma pesquisa da **FAO/Incra**, 65% a 75% do volume global de alimentos que nós consumimos têm origem na agricultura familiar. Se nós considerarmos algo em torno de quatro milhões e meio de propriedades que vivem na agricultura familiar, e olharmos o que é o consumo nacional dos produtos que têm como referência a agricultura familiar, isso vai dar em torno de alguns gramas por propriedade/dia.

Então, a primeira questão é: quem está produzindo? Certamente não é o pessoal do semi-árido; ou seja, tem uma produção concentrada. Depois, você vai investigar quais são os alimentos produzidos — porque nós não consumimos a quantidade de frutas, legumes e verduras recomendada pela organização mundial de saúde por dia. Nesse sentido, a **agricultura familiar no Brasil**, quando definida como produtora de comida, é pouco relevante se confrontada com o agronegócio, porque o agronegócio não é só política de exportação. As pessoas às vezes se chocam com essa ideia e dizem que estou desqualificando a agricultura.

Eu não nego a importância dela, ao contrário, eu a considero fundamental, mas gosto de olhar o dia a dia das pessoas, o comportamento e o carrinho de compras delas no supermercado, os quais têm dois pés de alface, tomate, banana, abobrinha, pimentão e o resto é arroz, feijão, sardinha, macarrão, produto congelado, todas as coisas que são semiprontas e que não são produção da agricultura familiar.

#### **Agricultura familiar e a política de abastecimento**

Então, a agricultura familiar é relevante do ponto de vista do potencial de produção de comida, mas essa relevância vem perdendo importância na medida em que não há uma política pública de revisão do sistema nacional de abastecimento.

Enquanto não tivermos uma séria revisão do sistema nacional de abastecimento, cada vez mais vamos consumir uma pauta mais estreita de produtos, e uma das características importantes da agricultura familiar é o fato de ela produzir produtos diversificados, que fazem parte das culturas alimentares diferentes, respeitando as realidades regionais; portanto, o que se consome no Rio Grande do Sul é diferente do que se consome no Amazonas, etc.

#### **Padronização**

A padronização da alimentação só é possível por intermédio da industrialização de alimentos. A agricultura familiar poderia ter um papel decisivo na reversão do curso da transição alimentar que está associado aos agravos de saúde relacionados a sobrepeso, diabetes, problemas coronários, hepá-

ticos, etc. Mas hoje ela não conta com isso porque não tem apoio: as políticas de extensão são frágeis, as políticas de financiamento são curtas e os espaços de comercialização que estimulariam essas ofertas são ruins ou são oligopolizados, portanto, desfavoráveis à **agricultura familiar**. Ela não é uma parte folclórica; é parte da produção daquilo que chamo de “comida” e isso deve estar acima da produção dessa coisa genérica que tratam como alimento, mas que na verdade são produtos que têm uma base de substâncias alimentares que não significam nada.

Nós vivemos ao contrário. A nossa produção agrícola, que tanto pesa no mercado internacional, contribui para a produção de substâncias alimentares. O **Brasil** é um país que contribui para o rebaixamento do custo da redução da força de trabalho pela violação do padrão alimentar tradicional. Nós produzimos coisas que vão dar origem a substâncias alimentares que não têm nada a ver com a identidade das pessoas. Daqui a pouco o que você comer no **Alasca**, você estará comendo no **Rio Grande do Sul**.

**IHU On-Line - Considerando a produção de comida, a reforma agrária ainda é necessária e há possibilidade de fazê-la?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - Eu não sou do **PT**, sou militante do **Partido Comunista Brasileiro**, o velho **PCB**, e continuo no mesmo lugar em que sempre estive. Não tenho nenhuma convergência com essa ideia de que a reforma agrária é algo superado; não discuto uma **reforma agrária popular**. **Reforma agrária** é reforma agrária e o inimigo está muito claro: o adversário principal é representado pelo latifúndio, seja ele produtivo ou improdutivo, não interessa. O problema é: produzindo o que para quem?

Não posso aceitar que esteja resolvido e equacionado o problema agrário brasileiro quando a concentração de terra é a mesma de 1872. Não posso aceitar que a questão agrária brasileira esteja resolvida quando a concentração de poder político daqueles que defendem essa estrutura concentrada, aumenta. Não falo somente da bancada ruralista, mas de um conjunto de parlamentares que defendem essa visão de que o Brasil deve ser um grande exportador de alimentos. Eu, francamente, sou um sujeito bípede e racional, e não como milho cru no cocho e tampouco mastigo soja.

Quanto mais mantivermos milhares de pessoas apartadas da condição de produzir comida no campo, quanto mais as mantivermos fora da produção daquilo que é essencial para a construção da soberania alimentar, que é o que

produzir, como produzir e para quem produzir, maior será o problema de injustiça social e insegurança alimentar.

**“Não existe meio direito”**

Os números do governo **Dilma** de **reforma agrária** são pífios não porque não há mais o que fazer, mas simplesmente porque não há nenhum interesse político em reverter essa história. A leitura política do governo é de que a questão da agricultura brasileira está resolvida na medida em que ela é decisiva para resolver os nossos problemas de déficits ou de balanço de pagamentos.

Então, se ignoro essas questões, não posso falar em fruição do direito humano. Não é à toa que as pessoas, quando falam do direito humano à alimentação, dizem: satisfação gradual. Direito, ou você tem ou você não tem. Não existe “meio” direito, não existe fase para você conquistá-lo, não tem isso de ou você anda ou você não anda, ou você come ou você não come. Não tem essa coisa de “eu como, mas como mal”; se você come mal quer dizer que você não come. Não é o quanto, mas o quê. Então, sem a **reforma agrária** nós jamais vamos conseguir reverter a concentração do poder político, que está na mão de elites nacionais e transnacionais que controlam o destino de uma nação.

**IHU On-Line- Qual a sua proposta de reforma agrária e quais são os problemas específicos da reforma popular?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - Não vou entrar em um debate sobre as minhas divergências sobre a **reforma agrária popular**, porque o **MST**, que de longe é a principal organização social neste país – uma organização que reúne 14 mil pessoas em Brasília tem um lastro e tem um cacife para falar como poucos. O **João Pedro Stedile** é um formulador respeitável, é um sujeito sério, comprometido com aquilo que faz, e o **MST** chegou à conclusão de que a **reforma agrária clássica**, dada nos anos 1960-70, está superada e hoje o inimigo seria o capital financeiro. Mas eu acho que o inimigo entendido como o domínio do capital financeiro sobre o campo precisa de uma base física para se realizar, e a base física continua sendo a concentração da terra.

A minha posição sobre a **reforma agrária** é a seguinte: é prioridade, neste país, a produção de alimentos para a população, de sorte a garantir a nossa soberania alimentar não só pela autosuficiência, mas pelo direito de produzirmos o que entendemos ser razoável, para quem definimos que é importante e como definimos produzir isso da melhor forma possível.

Nesse sentido, não tenho nenhum problema em defender que a **reforma agrária** deve enfrentar abertamente a **desapropriação dos latifúndios**, até porque esse latifúndios, que são tão importantes, se mantêm e se sustentam com o índice de produtividade de 1975, o que é uma ficção.

Portanto, o uso social dessa terra é mais do que violado porque estão usando a terra e produzindo menos do que poderiam.

#### **Desconcentração do poder econômico**

A **reforma agrária** desconcentra o poder econômico e o poder político, que são dois elementos que sustentam a nossa subordinação, não só a subordinação do país, ou seja, a nossa dependência em relação aos países centrais, mas também a nossa subordinação do ponto de vista interno, nossa subordinação política aos desígnios de uma elite que não tem nenhum compromisso com a ideia de desenvolvimento que tem como primeiro elemento a pessoa, o ser humano. Obviamente essa posição de **reforma agrária** não é uma posição muito simpática, porque não se mostra viável nos marcos do modo de produção capitalista. Defendo essa reforma agrária radical porque defendo, junto com ela, a destruição do modo de **produção capitalista**. Sou um defensor convicto de que somente o comunismo pode emancipar as pessoas. Fora do comunismo não há possibilidade de emancipação humana.

#### **IHU On-Line - E que futuro o senhor vislumbra com o comunismo?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - O futuro é uma abstração. Mas eu posso sintetizar para você o seguinte: a ideia que eu tenho do modo de uma vida sobre o comunismo é onde todas as diferenças são respeitadas, sem que essas diferenças sejam utilizadas para uns subordinarem os outros. Essa é minha leitura do **comunismo**: a noção de igualdade não é a supressão da diferença, mas a supressão do uso da diferença para um subordinar o outro.

#### **IHU On-Line - Mas dada a condição humana, isso é possível?**

**Newton Narciso Gomes Junior** - Eu acho. O Lenin tem uma frase que diz o seguinte:

“Sonhos, acreditem neles; é preciso sonhar, mas com a condição de acreditar nos seus sonhos e comparar escrupulosamente o seu sonho com a realidade, e trabalhar essa realidade de modo aproximá-la do sonho”. Não há um relógio, um cronômetro que me diga que a revolução é amanhã. Estou nessa militância, assim como outros milhares de pessoas, desde os anos 1970 e todos os dias eu me movo de alguma maneira nessa direção. Passo às vezes por ridículo, por jurássico, por delirante e isso não é um problema. Eu não sou um sujeito de fé, eu me movo por convicções. Então, quando estou discutindo questão agrária, segurança alimentar, não o faço pelo caminho mais fácil, prefiro o caminho mais próximo daquilo que entendo como as **“minhas verdades”**, as verdades que me movem. Um povo que resgata a sua história, que resgata a sua cultura, que tem capacidade de agir a partir da leitura crítica da realidade, que confronta a realidade com seu sonho, ainda que seu sonho seja algo privado, algo personalista, individualista, é melhor do que um povo que vive como uma boiada, se agarrando em símbolos para ressignificar a sua própria vida, que perde a noção de classe, que aceita, por exemplo, essa ideia de nova classe média, que aceita o desaparecimento do debate sobre a pobreza e fica só olhando para a miséria.

Não se identificar mais como classe, como explorado, mas apenas como uma classe média ascendente, faz com que as pessoas queiram ir para frente, mas com isso elas perdem a sua identidade, deixam de ser **“a proletária”**, **“a explorada”** e passam a ser igual. Só que isso é uma igualdade de ficção. O capital, por exemplo, disputou e fez com que as pessoas aceitassem, tranquilamente, que é bacana comer lasanha congelada, salgadinho cuja composição não tem nada com gosto de queijo, ou biscoito com gosto de pizza. E as pessoas comem, não comem? O imaginário social foi conquistado. As pessoas hoje se contentam mesmo sem ter, se contentam em serem vistas como iguais a partir dos símbolos que importam. Houve uma ressignificação dos símbolos e os telefones falam mais da pessoa do que a própria pessoa.

## “O meu desperdício é a privação do consumo do outro”.

*Entrevista especial com Altivo de Almeida Cunha*

“É uma situação que ninguém ganha e todos perdem. Ainda assim, poucas são as iniciativas articuladas para enfrentar a questão, pois atacar a questão das perdas implica reestruturar a forma de organização da produção. No entanto, é interessante observar que a questão das perdas de alimentos chama mais atenção hoje nos países mais ricos da Europa e nos Estados Unidos do que no Brasil”, informa o engenheiro agrônomo.

“No **Brasil**, a etapa pós-colheita, que envolve estocagem, manuseio, pré-processamento, embalagem e transporte, é onde ocorre a maior parte das perdas de alimentos em termos quantitativos.”

Mas o que é importante entender na questão das perdas agrícolas é que estas não podem ser analisadas de forma segmentada. Produtos colhidos de forma incorreta, ou fora do tempo ideal de colheita, dificultam o acondicionamento; mal acondicionados, estão expostos a maiores danos no transporte. Os maiores gargalos de infraestrutura produtiva brasileira referem-se às condições de armazenagem e transporte. Produtos que sofrem danos adicionais no transporte levam não só à perda direta, quantitativa, mas a relevantes perdas qualitativas e parciais nos produtos, que perdem seu valor comercial ou têm diminuída sua vida útil; ou seja, têm aumentada a sua perecibilidade, levando a maiores perdas nas etapas de atacado, varejo e, principalmente, no consumo final”, afirma **Altivo de Almeida Cunha**.

Nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**, o engenheiro agrônomo e doutor em Economia explica que as perdas de alimentos estão associadas a limitações e falhas do sistema de organização da produção, distribuição e preparo dos produtos, enquanto o desperdício alimentar está associado às atitudes e comportamentos, individuais ou coletivos. “Na base do desperdício, ou de sua redução, está a identificação dos valores dos alimentos, do esforço social e natural envolvido em sua produção e das possibilidades de aproveitamento integral de suas propriedades. A questão do desperdício é também uma questão de

respeito à sociedade, de forma que o meu desperdício é a privação do consumo do outro. É interessante observar que sociedades com elevado **Índice de Desenvolvimento Humano - IDH** e que valorizam o desenvolvimento comunitário, como no caso dos países nórdicos, são muito mais intolerantes com o desperdício do que países pobres e desiguais”, pondera.

O pesquisador também avalia as políticas agrícolas baseadas unicamente no aumento da produtividade bruta por hectare cultivado, destacando que tal busca pela produtividade “representa um enorme esforço tecnológico e organizacional, de trabalho, esforço econômico e energético e de pressões ambientais que podem ter como consequências diretas a exclusão de produtores, a diminuição da renda líquida rural, a concentração fundiária e a perda de material genético de espécies nativas ou crioulas. Este não precisa ser o preço da produção de alimentos no mundo. A contradição fundamental das estratégias baseadas unicamente no aumento da produtividade equivale à imagem de um superatleta forjado para correr 100 metros em sete segundos que volta 30 metros e corre de novo para compensar as perdas.

Valorizar a produção e o **consumo de alimentos** locais através de sistemas adaptados de distribuição é uma forma que está progressivamente sendo adotada na Europa para aumentar a oferta de alimentos de qualidade e diminuir perdas. É necessário conjugá-la com maior eficiência produtiva, onde o ganho de produtividade é um dos fatores, mas não o único para atingir este objetivo”.

**Altivo Roberto Andrade de Almeida Cunha** é engenheiro agrônomo formado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz - ESALQ, da Universidade de São Paulo - USP, e doutor em Economia pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. É consultor do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento - PNUD e da Organização das Nações Unidas para Alimen-

tação e Agricultura - FAO/ONU para o tema abastecimento alimentar. É coordenador acadêmico do curso de pós-graduação em Gestão de Sistemas Agroalimentares do Centro Universitário de Sete Lagoas, UNIFEMM/Uniceasa, Centro de Educação Profissional, de Minas Gerais.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Qual é a origem da crise alimentar que atingiu o planeta em 2007? Que regiões foram as mais atingidas?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Crises globais ocorrem como uma reação em cadeia de fatores estruturais críticos, deflagrados por fatores conjunturais e geralmente potencializados por erros de política pública, seja por omissão ou por respostas equivocadas. Estes elementos estavam presentes na crise dos alimentos de 2007. A mudança progressiva no padrão de consumo alimentar de um mundo em crescimento econômico, principalmente o aumento de consumo de proteínas animais, que consomem uma quantidade expressiva de grãos, elevou estruturalmente a demanda por alimentos. O deslocamento da produção de grãos para uso na fabricação de rações animais e também para produção de biocombustíveis, como no caso do etanol norte-americano à base de milho, criou novos e importantes destinos para a produção de grãos, antes direcionada ao consumo direto. A oferta global ainda sofreu reveses de diversos eventos relacionados à mudança climática — secas e enchentes — em países produtores. Produtos escassos, com custo de produção elevado pelos altos preços do petróleo, completaram o quadro de restrição de oferta e elevação de preços.

Dois aspectos relacionados às **políticas agrícolas nacionais**, e interligadas pelo comércio mundial, agravaram de forma determinante a situação. A dependência de alguns países com grande população de baixa renda dos estoques mundiais pressionou ainda mais o preço dos alimentos, com impactos perversos para estes consumidores de baixa renda. Os mecanismos de financiamento futuro da produção, que em situações de estabilidade são alternativas importantes de estímulo à produção, tiveram um papel muito forte de acirramento da crise, como acontece quando as expectativas se descolam do mundo real e a incerteza se torna especulação.

A **demanda crescente por alimentos**, custos de produção elevados, novos destinos de consumo da produção agrícola, estoques baixos em países com grandes populações economicamente vulneráveis, quebra de oferta decorrente de mudanças climáticas como elemento de incerteza adicional e forte especulação resultaram em preços dos

alimentos em patamares sem precedentes em escala global. A situação só foi atenuada, ou postergada, porque outra crise, a crise financeira de 2009, impactou fortemente o consumo e o preço dos insumos.

Os países que não tinham uma política agrícola de armazenagem e abastecimento, e que têm uma proporção significativa de população com baixa renda, foram fortemente afetados, como no Sudeste asiático, na África subsaariana e no mundo árabe, bem como regiões subnacionais na América Latina andina e na América Central. A situação foi tão grave que os representantes do Programa Mundial de Alimentos - PMA das Nações Unidas declararam que a falta de alimentos era comparável a um enorme tsunami silencioso que poderia afundar na fome 100 milhões de pessoas. É uma figura de imagem bem forte que dá a dimensão da crise.

**IHU On-Line - De que forma esta crise poderia ter sido evitada? Há possibilidade de novas ocorrências?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Infelizmente, para muitos governos, planejar e prevenir crises são ações que geralmente ocorrem depois de desastres, e em muitos casos as lições só são aprendidas depois de tragédias sucessivas e forte reação da sociedade. A lição que deveria ser aprendida é que não é possível depender estrategicamente apenas dos estoques mundiais, ou seja, contar somente com o comércio internacional. É necessário que as nações tenham políticas de segurança alimentar consistentes e também que tenham mecanismos de compensação de preços para a população economicamente mais vulnerável. Neste último caso, **Brasil** e **México** são bons exemplos.

**IHU On-Line - Qual é o comportamento das agências internacionais diante da crise? De que forma as análises realizadas por estas organizações sobre as causas do desequilíbrio estão relacionadas com os interesses das grandes companhias privadas?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Órgãos internacionais importantes, como a FAO, o PMA, o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente - PNUMA, o Banco Mundial e o Fundo Monetário Internacional - FMI, demonstraram na época da crise alimentar uma preocupação muito grande por seu caráter potencialmente devastador. Os líderes destas instituições chegaram a discutir uma espécie de política alimentar global articulada, tese promovida pela

França, que acabou sendo deixada de lado pela crise financeira. O alerta motivou a icônica revista *The Economist* a promover um importante debate em 2011 intitulado “9 billion question”, sobre os dilemas e alternativas para alimentar um mundo com 9 bilhões de pessoas em 2050. Geralmente as organizações internacionais analisam macropolíticas e fluxo internacional, de forma que pouco se enfatizou sobre o papel das grandes companhias agroalimentares e dos grandes brokers que controlam de forma concentrada a oferta global de grãos.

**IHU On-Line - As grandes corporações privadas recebem subsídios nos seus países de origem e têm seus mercados protegidos pelos governos. De que forma esta situação dialoga com o preceito neoliberal de abertura dos mercados transnacionais à ação do capital?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Os países desenvolvidos têm mecanismos de proteção aos seus sistemas agroalimentares nacionais há mais de 50 anos, privilegiando seus produtores e as atividades de suas corporações privadas agroindustriais em escala global. As políticas agrícolas dos **Estados Unidos**, da **União Europeia** e do **Japão** são baseadas em diversas fontes de estímulo que combinam estímulos tecnológicos e creditícios e elevados níveis de subsídio, lançando mão de barreiras tributárias e não tributárias significativas. Poucos países e, dentro destes, poucas regiões produtoras e, nestas, poucos produtores conseguem atuar no mercado mundial. O **Brasil** tem uma importante inserção nos mercados internacionais de commodities, mas o número de produtores rurais brasileiros que têm acesso a este mercado é bem restrito no universo de mais de 5 milhões de estabelecimentos rurais brasileiros. O livre comércio internacional de alimentos é apenas uma figura de linguagem, pois se trata de troca entre desiguais, com condições desiguais que favorecem os atores economicamente mais poderosos.

**IHU On-Line - Qual é a relevância das perdas ocorridas nos processos de produção e, principalmente, de distribuição de alimentos para a crise mencionada?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Um extensivo estudo divulgado pela **FAO** recentemente, elaborado pelos maiores especialistas mundiais, e que contou com a participação de um pesquisador brasileiro, o professor **Walter Belik**, da **Unicamp**, estimou que cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos por ano em todo o mundo. A estimativa é dramática se considerarmos que este

montante equivale a praticamente 30% do total de alimentos produzidos no mundo. Perde-se anualmente, em todos os tipos de produtos alimentares, um montante que é 6,6 vezes superior a toda a produção anual brasileira de grãos, uma das maiores do mundo.

O estudo citado apontou que, no **Brasil**, a etapa pós-colheita, que envolve estocagem, manuseio, pré-processamento, embalagem e transporte, é onde ocorre a maior parte das perdas de alimentos em termos quantitativos. Mas o que é importante entender na questão das perdas agrícolas é que estas não podem ser analisadas de forma segmentada. Produtos colhidos de forma incorreta, ou fora do tempo ideal de colheita, dificultam o acondicionamento; mal acondicionados, estão expostos a maiores danos no transporte. Os maiores gargalos de infraestrutura produtiva brasileira referem-se às condições de armazenagem e transporte. Produtos que sofrem danos adicionais no transporte levam não só à perda direta, quantitativa, mas a relevantes perdas qualitativas e parciais nos produtos, que perdem seu valor comercial ou têm diminuída sua vida útil; ou seja, têm aumentada a sua perecibilidade, levando a maiores perdas nas etapas de atacado, varejo e, principalmente, no consumo final. Perdem todos: os produtores, que têm sua renda rebaixada, perdem o atacado e o varejo e perdem os consumidores, atingindo mais duramente os mais pobres.

Perde o meio ambiente e a natureza. As perdas podem ser medidas em toneladas de alimentos, mas também poderiam ser expressas em metros cúbicos de água ou em kilocalorias. É uma situação que ninguém ganha e todos perdem. Ainda assim, poucas são as iniciativas articuladas para enfrentar a questão, pois atacar a questão das perdas implica reestruturar a forma de organização da produção. No entanto, é interessante observar que a questão das perdas de alimentos chama mais atenção hoje nos países mais ricos da **Europa** e nos **Estados Unidos** do que no **Brasil**.

**IHU On-Line - Quais são as consequências da opção feita pelas políticas agrícolas de visar o aumento da produtividade bruta por hectare cultivado em detrimento do incremento da oferta líquida de alimentos ao consumidor final?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Esta é uma questão fundamental, que espelha a prevalência de uma visão segmentada do sistema alimentar. O aumento progressivo e contínuo da produtividade agrícola representa um enorme esforço tecnológico e organizacional, de trabalho, esforço econômico e energético e de pressões ambientais que podem ter

como consequências diretas a exclusão de produtores, a diminuição da renda líquida rural, a concentração fundiária e a perda de material genético de espécies nativas ou crioulas. Este não precisa ser o preço da produção de alimentos no mundo. A contradição fundamental das estratégias baseadas unicamente no aumento da produtividade equivale à imagem de um superatleta forjado para correr 100 metros em sete segundos que volta 30 metros e corre de novo para compensar as perdas. Valorizar a produção e o **consumo de alimentos locais** através de sistemas adaptados de distribuição é uma forma que está progressivamente sendo adotada na Europa para aumentar a oferta de alimentos de qualidade e diminuir perdas. É necessário conjugá-la com maior eficiência produtiva, onde o ganho de produtividade é um dos fatores, mas não o único para atingir este objetivo.

#### **IHU On-Line - Que distinção pode ser feita entre perdas alimentares e desperdício alimentar?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Perdas de alimentos são resultado de limitações e falhas do processo de organização da produção, distribuição e preparo destes produtos. Sempre existirá uma taxa de perdas, enquanto o processo de produção for um processo de crescimento biológico em condições naturais baseadas no uso da terra. E esperamos que seja sempre assim. Alguns produtos originalmente agroindustriais mudaram sua base produtiva para a indústria química (por exemplo, adoçantes, corantes e em parte os tecidos), mas os produtos de base natural têm vantagens em termos de saúde e também em termos de representação social e comunitária. Uma coisa é tomar um bom café com leite, adoçado com rapadura. A outra é tomar um café descafeinado, com leite deslactosado e desnatado com adoçante zero calorias...

O desperdício alimentar é resultado de atitudes e comportamentos, individuais ou coletivos, que envolvem o conhecimento de técnicas de aproveitamento e preparo dos alimentos, bem como o reconhecimento dos valores sociais dos alimentos. No Brasil, a **Universidade Federal do Rio Grande do Sul** implementou um curso pioneiro de pós-graduação em sociologia da alimentação que aborda de forma multidisciplinar estas questões. Na base do desperdício, ou de sua redução, está a identificação dos valores dos alimentos, do esforço social e natural envolvido em sua produção e das possibilidades de aproveitamento integral de suas propriedades. A questão do desperdício é também uma questão de respeito à sociedade, de forma que o meu desperdício é a privação do consumo do outro. É interessante observar que sociedades com elevado **Índice de Desenvolvimento Humano** -

**IDH** e que valorizam o desenvolvimento comunitário, como no caso dos países nórdicos, são muito mais intolerantes com o desperdício do que países pobres e desiguais.

#### **IHU On-Line - Grosso modo, quais são os alimentos mais afetados?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Os produtos que são afetados por maiores perdas são aqueles que têm maior perecibilidade fisiológica e maior suscetibilidade à manipulação, o que é mais intenso nos produtos frescos, como hortigranjeiros e carnes. Um aspecto curioso é que a questão da perecibilidade é muito pouco explorada no caso dos produtos hortigranjeiros no Brasil. Há algum tempo, desenvolvi com um agrônomo da Ceasaminas, **Gustavo Almeida**, uma tabela experimental de perecibilidade de 34 frutos e hortaliças, baseada na taxa de respiração vegetal e na firmeza dos frutos, cientificamente mensuradas, e na interação entre estes fatores. A ideia foi identificar quais produtos em condições similares de "prateleira" são mais perecíveis. Os produtos avaliados por este método que têm maiores índices de perecibilidade são abacate, banana, morango, goiaba, couve-flor, pêssego e mamão. Os mais duráveis são abóbora, coco verde, abacaxi e pepino.

A informação é relevante para os consumidores urbanos que perderam o conhecimento da relação biológica dos alimentos e pode embasar **ações de educação alimentar** para evitar perdas e desperdícios, bem como auxiliar o desenvolvimento de formas mais eficientes para processar, distribuir, comercializar e consumir estes produtos.

#### **IHU On-Line - Quais são as principais alternativas para ampliar o acesso ao alimento e à nutrição em nossa sociedade atual?**

**Altivo de Almeida Cunha** - Esta é uma questão complexa e que envolve uma multiplicidade de ações, estratégias públicas (não necessariamente estatais) e também de políticas públicas.

Os programas de **Segurança Alimentar** na perspectiva ampliada (como define a **FAO**) envolvem iniciativas de promoção da produção que incluem, além da quantidade, a valorização da produção familiar e local, a produção com manejo ambientalmente adequado, a sanidade e inocuidade dos alimentos e a busca da qualidade.

Incluem também os programas de transferência condicionada de renda, como o **Bolsa Família**, e uma série de iniciativas de acesso físico à alimentação, como sacolões regulamentados nas cidades, restaurantes populares e os bancos de alimentos. Os bancos de alimentos representam uma estratégia que hoje tem difusão mundial e são considerados um equipamento importante para o

enfrentamento de crises econômicas para populações vulneráveis. Só no **Reino Unido**, por exemplo, mais de meio milhão de cidadãos são assistidos por bancos de alimentos. Outra estratégia fundamental da **Segurança Alimentar** são as iniciativas de educação alimentar e promoção do consumo saudável. Enfim, há um grande rol de

iniciativas, mas o aspecto fundamental é que elas estejam articuladas sob um mesmo conceito ordenador, nucleador de Segurança Alimentar, para não incorrer no mesmo dilema do velocista que é obrigado a voltar para recuperar o terreno perdido.

*Por Luciano Gallas.*

## A conta ambiental e econômica do desperdício.

### *Entrevista especial com Paulo Waquil*

“O desperdício se refere aos alimentos que foram descartados por serem mantidos além do prazo de validade, por terem estragado ou simplesmente por não terem sido consumidos”, pontua o economista agrícola.

“No **Brasil**, há estimativas da produção de mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos por dia, dos quais mais da metade é de resíduos orgânicos, compreendendo principalmente as perdas e desperdícios de alimentos. Estes resíduos, além dos aspectos econômicos envolvidos, causam sérios danos ambientais e, portanto, requerem maior atenção”, alerta o economista agrícola **Paulo Waquil** nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**.

Na entrevista, ele aborda o consumo sustentável de alimentos, a necessidade de redução destes resíduos gerados por perdas ou desperdício, a adoção de políticas públicas capazes de impor restrições a estas práticas e facilitar a distribuição de alimentos que seriam descartados, o papel do Estado como regulador de mercados e ente garantidor de preços e qualidade dos produtos consumidos, entre outros pontos.

**Waquil** ressalta que a adoção de uma postura ecológica e economicamente sustentável que privilegie o aproveitamento dos alimentos por seus aspectos nutricionais, e não apenas estéticos, pressupõe uma mudança comportamental significativa. “As mudanças no comportamento dos consumidores não são rápidas, e geralmente requerem incentivos. A maior conscientização dos consumidores e a adoção de metas por alguns governos já têm trazido alguns resultados. Por exemplo, o **Reino Unido** já possui regulamentação com este propósito desde o ano 2000.

Outros países europeus, como a **Holanda**, a **França**, a **Áustria** e a **Suécia**, e asiáticos, como o **Japão** e a **Coreia do Sul**, também seguiram o mesmo exemplo. Além do estímulo ao consumo consciente e sustentável, regras punitivas à geração de resíduos também têm sido adotadas, como um sistema de pagamentos progressivos, através da

elevação do valor pago pela maior geração de resíduos.”

**Paulo Dabdab Waquil** é graduado em Agronomia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, possui mestrado em Economia Rural pela mesma instituição e doutorado em Economia Agrícola pela University of Wisconsin, Madison - Estados Unidos. Atualmente é professor associado da UFRGS. Tem experiência na área de Economia, com ênfase em Economia Agrária, e pesquisa principalmente os temas desenvolvimento rural, política agrícola, mercados agrícolas, comercialização agrícola e cadeias agroindustriais.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - A partir dos resultados constatados pela pesquisa em conjunto realizada entre o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS e o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada - IPEA, o que pode ser dito sobre a agroindústria no Brasil?**

**Paulo Waquil -** O projeto que realizamos através de um acordo de cooperação técnica entre **IPEA, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE** e **UFRGS** teve como objetivo geral um conjunto de análises aprofundadas sobre os dados do último **Censo Agropecuário** e culminou com a publicação do livro **Aspectos Multidimensionais da Agricultura Brasileira: diferentes visões do Censo Agropecuário 2006**, editado pelo **IPEA** neste ano de 2014. Um dos estudos realizados tratou do perfil da agroindústria rural no país, e aqui é fundamental compreender o conceito de agroindústria rural adotado pelo **IBGE**: refere-se “às atividades de transformação e beneficiamento de produtos de origem animal ou vegetal, em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, com matérias-primas produzidas no próprio estabelecimento ou adquiridas de terceiros, desde que a destinação final seja dada pelo próprio produtor”.

Portanto, o projeto não tratou da agroindústria como um todo, das grandes cadeias ou das empresas que atuam no setor, não focou nas relações setoriais entre agricultura, indústria e distribuição, em seus encadeamentos e relações de coordenação. O projeto tratou especificamente da análise das atividades de transformação e beneficiamento realizadas nas unidades de produção, geralmente em pequena escala, com a finalidade de **conservar alimentos**, reduzir perdas, agregar valor, gerar renda complementar, ou até mesmo criar mercados alternativos.

Sobre o perfil desta agroindústria rural, percebe-se uma grande diversidade de situações, com diferenciações regionais, de produtos, de escala, além de diferenças marcantes entre os estabelecimentos familiares e não familiares. A maioria destas atividades ocorre inicialmente na informalidade, com a transformação e beneficiamento de pequenos excedentes de produção e o armazenamento para consumo pela família ao longo do ano ou a colocação em mercados locais. Em vários casos, na medida em que estes produtos beneficiados são reconhecidos e valorizados, a produção é ampliada e passa a atender outros mercados. Um exemplo é a utilização de frutas colhidas no período de safra, processadas na forma de doces e geleias, para conservação e utilização por um período mais longo, seja pela própria família ou através da comercialização nos mercados próximos.

Assim, o perfil traçado é de um número bastante significativo compondo uma grande diversidade de situações, já que o **Censo** oferece informações sobre 32 produtos beneficiados nos estabelecimentos rurais que apresentam expressão nas cinco grandes regiões brasileiras. De acordo com os dados censitários, 16,7% dos aproximadamente 5,1 milhões de estabelecimentos rurais no **Brasil** transformaram ou beneficiaram alguma matéria-prima. Entretanto, estas atividades predominam nas Regiões Sul e Nordeste, onde a agricultura familiar tem maior importância.

#### **IHU On-Line - Que diferenças regionais podem ser apontadas neste perfil?**

**Paulo Waquil** - As variações regionais podem estar ligadas às diferenças na oferta de matérias-primas, influenciadas por condições de solo e clima, mas principalmente são compreendidas por diferenças de hábitos alimentares, cultura e tradição. Por exemplo, produtos derivados da cana-de-açúcar, como cachaça e rapadura, e da mandioca, como a farinha e a tapioca, são muito mais presentes na Região Nordeste; 67% dos estabelecimentos rurais que elaboraram farinha de

mandioca são do Nordeste do Brasil. Por outro lado, produtos como doces e geleias elaborados a partir de frutas e embutidos, como linguiças, copas e salames, são muito mais presentes na Região Sul; nestes casos, 78% dos estabelecimentos que produziram doces e geleias e 98% dos estabelecimentos que produziram embutidos estão na Região Sul. Já a produção de queijos também tem grande importância, mas ocorre de forma mais desconcentrada, em todas as regiões do país.

Um ponto comum é a predominância da utilização de matérias-primas próprias, com pouca utilização de matérias-primas adquiridas de terceiros. Além disso, a produção ocorre em pequena escala e o direcionamento da produção se dá principalmente para o consumo da família ou venda direta ao consumidor, eliminando ou reduzindo a presença de intermediários no processo de comercialização. Entretanto, em alguns casos onde ocorre maior concentração da produção, como no caso da farinha de mandioca no Norte e Nordeste, a participação de intermediários ainda é marcante, fazendo o escoamento para outras regiões do país.

Outro aspecto importante a destacar, e que tem sido foco de estudo por parte de alguns pesquisadores, é a valorização da tradição, do "saber-fazer", mas que ocorre paralelo a um processo de inovação neste segmento, processo este que leva a uma maior diferenciação de produtos regionais ou coloniais que chegam aos mercados.

#### **IHU On-Line - Como o pequeno produtor e a agricultura familiar se inserem na agroindústria brasileira?**

**Paulo Waquil** - Nas últimas décadas se consolidou um forte sistema agroindustrial, passando por vários elos desde o fornecimento de insumos, a produção de matérias-primas, o processamento ou industrialização, a distribuição no atacado e no varejo, até chegar ao consumidor final. Neste sistema, existem cadeias que se caracterizam por forte concentração, dominadas por grandes empresas, geralmente nos elos da industrialização e do varejo, que criam relações de dependência e de subordinação dos agricultores familiares. Exemplos dessa situação são as cadeias de aves, suínos e tabaco na **Região Sul**, que estabelecem relações contratuais com os agricultores, os quais recebem os insumos, seguem pacotes tecnológicos, têm acompanhamento técnico e garantia para colocação de seus produtos no mercado. Por estas relações contratuais, as incertezas são reduzidas, mas as margens de ganho

dos agricultores são pequenas, o que é apresentado na literatura como o "squeeze" da agricultura.

Outra situação é a de cadeias menos consolidadas, onde as relações contratuais são mais frágeis ou inexistentes, e as transações ocorrem através de relações de mercado. Aqui as relações não são de longo prazo, e as incertezas são maiores. Mas os agricultores podem ter mais opções, reduzindo a condição de dependência. Exemplos dessa outra situação podem ser tomados nas cadeias de grãos ou de frutas.

Mas, retomando o foco do nosso projeto citado na primeira pergunta, existem as cadeias curtas, que reassumem importância maior, como alternativa de comercialização. Estas cadeias envolvem a maior aproximação entre produtores e consumidores, diferentemente das situações apontadas acima, o que não é algo novo, mas que tem sido revalorizado. Devido à pressão que muitos agricultores têm sofrido, particularmente através dos elevados custos de produção e dos reduzidos preços recebidos pelos seus produtos, a busca por alternativas tem sido de grande importância. O papel das agroindústrias rurais familiares, visando à agregação de valor aos produtos, à geração de emprego e renda e à criação de novos mercados é uma tendência percebida em todas as regiões.

Em cada situação, o papel do Estado deve ser pensado para atender tais peculiaridades, seja na regulação dos mercados e das relações contratuais, no acompanhamento e garantia de preços satisfatórios, no estabelecimento de normas sanitárias e ambientais compatíveis com a realidade destes agricultores, no fomento e apoio técnico ou financeiro, ou mesmo na criação de mercados institucionais. Podemos citar alguns programas implementados no Brasil que visam atender este público, como o PRONAF Agroindústria, o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA e o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

**IHU On-Line - Que informações a pesquisa revela sobre perdas e desperdício de alimentos no Brasil?**

**Paulo Waquil** - A pesquisa não tratou especificamente do tema das perdas e **desperdícios de alimentos**, mas sem dúvida alguma está relacionada a ele. Atualmente estou orientando um trabalho de mestrado sobre estas perdas e desperdícios, e há evidências de uma situação preocupante em todo o mundo. Em primeiro lugar, é importante distinguir os dois termos. Perdas se referem à diminuição da massa (quantidade) ou do valor nutricional (qualidade) dos alimentos, causadas por ineficiências ao longo das cadeias de produção e distribuição. Já o

desperdício se refere àqueles **alimentos** que estavam apropriados para o consumo, mas que foram descartados por serem mantidos além do prazo de validade, por terem estragado após o preparo, ou simplesmente por não terem sido consumidos.

No Brasil, há estimativas da produção de mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos por dia, dos quais mais da metade é de resíduos orgânicos, compreendendo principalmente estas perdas e desperdícios de alimentos. Estes resíduos, além dos aspectos econômicos envolvidos, causam sérios danos ambientais e, portanto, requerem maior atenção.

Em geral, os trabalhos que abordam o tema das perdas e desperdícios de alimentos enfatizam, em ordem decrescente de importância: a necessidade de redução da geração de resíduos; a facilitação da **distribuição de alimentos** descartados que ainda sejam comestíveis, por exemplo, por meio de bancos de alimentos; a destinação para a alimentação animal; a utilização como adubo ou fonte para a geração de energia; e, finalmente, a destinação final em aterros sanitários.

Então o nosso projeto sobre as agroindústrias rurais, possibilitando aos produtores a transformação e beneficiamento de produtos de origem animal ou vegetal nos estabelecimentos rurais e particularmente a conservação dos produtos para consumo ao longo de um período mais extenso, pode ter impacto relevante já no primeiro aspecto citado acima, reduzindo as perdas de matérias-primas agrícolas e a geração de resíduos orgânicos, além dos pontos já abordados anteriormente como a agregação de valor, geração de renda e criação de mercados.

**IHU On-Line - Há, em termos mundiais, um crescimento no movimento de compra de alimentos que seriam descartados devido à sua aparência ou tamanho, baseado no consumo sustentável? Em que regiões este movimento mais se destaca?**

**Paulo Waquil** - Os dados sobre a produção de resíduos orgânicos e seus impactos econômicos e ambientais são alarmantes em todo o mundo, mas as estimativas são muito variáveis. Em geral, nos países mais desenvolvidos, os **desperdícios de alimentos** são maiores, mas é justamente nestes países onde iniciativas como estas têm sido adotadas.

Tais iniciativas se enquadram no segundo aspecto citado na questão anterior, referente à facilitação da distribuição de alimentos descartados. São iniciativas de grande importância, que requerem mudanças comportamentais. São iniciativas que consideram a valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade dos produtos, em vez de dar maior

importância à aparência ou tamanho. Só que as mudanças no comportamento dos consumidores não são rápidas, e geralmente requerem incentivos.

A maior conscientização dos consumidores e a adoção de metas por alguns governos já têm trazido alguns resultados. Por exemplo, o **Reino Unido** já possui regulamentação com este propósito desde o ano 2000. Outros países europeus, como a Holanda, a França, a Áustria e a Suécia, e asiáticos, como o **Japão** e a **Coreia do Sul**, também seguiram o mesmo exemplo. Além do estímulo ao consumo consciente e sustentável, regras punitivas à geração de resíduos também têm sido adotadas, como um sistema de pagamentos progressivos, através da elevação do valor pago pela maior geração de resíduos.

**IHU On-Line - O atual modelo de agricultura industrial desperdiça anualmente um terço dos alimentos produzidos para consumo humano, algo em torno de 1,3 bilhão de toneladas anuais, conforme a FAO. O relatório Alimentos e mudança climática: o elo esquecido, da organização Grain, estima que entre 44% e 55% dos gases de efeito estufa são provocados pelo sistema agroalimentar global, com a soma das emissões decorrentes do desmatamento, da produção agrícola em si, do processamento, transporte e empacotamento dos alimentos e dos desperdícios gerados pela cadeia. O que pode ser dito sobre estes dados?**

**Paulo Waquil** - Eu não gosto destes rótulos que contrapõem dois tipos de agricultura, uma boa e outra má, uma focada nos mercados locais e outra globalizada. Eu considero que sempre tivemos uma grande heterogeneidade na agricultura, que se mantém. E os distintos sistemas produtivos, as diferentes escalas de produção, os diversos canais de comercialização, todos são importantes e necessários para atender as demandas hoje existentes, mas todos têm seus problemas e desafios.

São muitos os agricultores familiares que operam em pequena escala, mas também fazem parte de grandes cadeias com inserção global. São muitos os agricultores familiares que demandam práticas e tecnologias apropriadas para um novo contexto de maior escassez de mão de obra no campo e de restrições ambientais.

Cada situação merece análise, um bom diagnóstico e recomendações específicas. Há estudos que demonstram que uma agricultura em maior escala, ou mais tecnificada, utiliza agrotóxicos de forma mais intensiva; por outro lado, uma agricultura desenvolvida em áreas marginais pode provocar maior desmatamento, erosão e perda de solo, ou deterioração da qualidade da água. Uma série de

estudos demonstra estas relações ambíguas entre tecnificação e degradação ou entre escala e degradação. Por isso, considero fundamental compreender os problemas e desafios que cada situação nos impõe. Avanços tecnológicos que permitem a redução no uso de insumos, como, por exemplo, o controle biológico de pragas e a fixação de nitrogênio pela inoculação de bactérias fixadoras em leguminosas são recomendações já amplamente utilizadas no Brasil, possibilitando a redução no uso de agrotóxicos e fertilizantes.

Por isso, não considero que a escolha seja simplesmente um modelo ou outro; nos mais diversos modelos é imprescindível pensar nas diversas dimensões da sustentabilidade, o que pode começar pela redução das perdas e desperdícios – como vínhamos discutindo nas questões anteriores.

**IHU On-Line - A ONU tem publicado relatórios em que reconhece, em determinadas situações, a maior produtividade de uma agricultura ecológica estruturada na proximidade entre os locais de produção e de consumo na comparação com a agricultura industrial intensiva, devido, justamente, à diminuição em termos de perdas de alimentos. Como interpretar essa informação?**

**Paulo Waquil** - Novamente, estes dados são muito controversos. Há estudos que validam tais diferenças, outros que as refutam. Há estudos que mostram maior produtividade da **produção orgânica**, outros que apontam que, mesmo com menor produtividade, o que está em jogo é o menor impacto ambiental. Outro ponto importante é que maior produtividade não é, necessariamente, indicação de maior rentabilidade. Portanto, acho que não devemos tomar friamente alguns números, sem entender dimensões mais amplas destes processos.

Não se deve comparar a produtividade da terra ou da mão de obra simplesmente em termos da produção ou da renda gerada por hectare ou por trabalhador, pois os sistemas de produção e os produtos gerados podem diferir substancialmente. Mais do que a simples comparação, o importante é ressaltar que os sistemas de produção orgânica vêm se consolidando, vêm recebendo maior atenção das políticas públicas, vêm sendo cada vez mais valorizados pelos consumidores. Atualmente, há produtores que convertem seus sistemas produtivos para sistemas orgânicos pelas mais variadas motivações, seja pela redução de custos, pela menor dependência na aquisição de insumos, pela ampliação do mercado, pela possibilidade de obtenção de renda satisfatória ou pela consciência ambiental.

**IHU On-Line - Qual é a relação entre qualidade do alimento e distância percorrida do campo até a mesa?**

**Paulo Waquil** - Quanto menor a distância, menor a necessidade de pontos de controle e monitoramento. Geralmente, nas cadeias curtas citadas no início desta entrevista, que se inserem nos chamados mercados de proximidade, as relações são do tipo “face-to-face” entre produtores e consumidores. Isso implica em conhecimento e confiança construídos ao longo do tempo. São relações recorrentes, mas cada vez menos frequentes nos grandes centros urbanos. Algumas feiras de produtores ainda ilustram a importância destes mercados de proximidade.

Nos grandes centros, em vista das mudanças no ritmo de vida e nos padrões de consumo, cada vez mais são demandados produtos prontos, ou pré-prontos para o consumo, produtos práticos e convenientes, produtos que passam por longas cadeias de produção. Por exemplo, nestes centros urbanos, o consumo de laranjas in natura tem mostrado sinais de redução em contraposição com o aumento no consumo de sucos prontos (ou na verdade néctar, para usar o termo correto, já que são reconstituídos a partir de suco concentrado e adicionados de estabilizantes, corantes e aromatizantes).

Os exemplos de fraudes no setor leiteiro, amplamente divulgados no Rio Grande do Sul nos últimos anos, reforçam a importância dos pontos de controle e monitoramento. Aqui é muito importante destacar o papel do Estado não apenas no fomento ao setor produtivo, através do crédito, da pesquisa e da assistência técnica, como tradicionalmente atuava. É fundamental compreender os novos papéis do Estado, na regulação dos mercados, na garantia de preços e, principalmente, da qualidade dos produtos.

**IHU On-Line - A produção ecológica destinada a mercados locais é a alternativa econômica mais apropriada para o pequeno produtor rural?**

**Paulo Waquil** - É certo que uma produção de base ecológica pode ser mais adequada, não apenas como alternativa econômica, mas também ambiental. E digo que não somente para os pequenos, mas também para médios e, porque não, para os grandes produtores. Se o produtor puder evitar o uso de inseticidas, aplicando armadilhas luminosas ou o controle biológico para reduzir danos causados por insetos, será ótimo do ponto de vista ambiental e de redução de custos; mas é necessário informação e recursos para sua implementação.

Entretanto, não considero como um modelo único e generalizável para todos os produtores. E

alguns cuidados temos de ter, no sentido de evitar rotulagens sobre o que é bom ou ruim.

Enquanto na produção convencional a contaminação pode ocorrer pelo uso excessivo de agrotóxicos ou pelo desrespeito dos prazos de carência, na produção orgânica há situações de contaminação, por exemplo, por uso excessivo de cama de aviário. Eu entendo que o problema não está num modelo ou noutro, mas nas condições em que eles são implementados. Aspectos como os recursos disponíveis, acesso à informação e acompanhamento técnico, impactos ambientais, custos incorridos, a renda gerada e o acesso a mercados, são de grande importância. E, fundamentalmente, os produtores precisam ter direito à escolha.

**IHU On-Line - Em que medida o desperdício de alimentos está relacionado com as preferências e o comportamento individual dos consumidores? Que ações os consumidores podem adotar para reduzir o desperdício?**

**Paulo Waquil** - Como conceituado antes, as perdas ocorrem ao longo dos processos de produção e comercialização, e não dependem do comportamento dos consumidores. Mas o desperdício sim, pois ocorre a partir dos alimentos descartados após estarem prontos para o consumo. Mudanças no comportamento não são fáceis, nem rápidas. A redução no desperdício pode ocorrer através do planejamento mais ajustado das compras feitas pela família, de acordo com suas necessidades, evitando excessos que poderiam provocar desperdícios de produtos que perdem a validade ou que se tornam impróprios para o consumo. A valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade, em vez da aparência, também é uma medida a ser lembrada, já citada antes. Nem sempre a fruta mais bonita é a mais saborosa. Ainda o aproveitamento das sobras na elaboração de novos pratos é um hábito a ser, cada vez mais, incentivado.

Finalmente, agora não mais relacionado ao comportamento individual dos consumidores, convém retomar a importância de políticas de estímulo à redução na geração de resíduos e ao manejo adequado dos mesmos. Se os alimentos não forem mais próprios para o consumo humano, a destinação para o consumo animal e para a produção de energia certamente ajuda a reduzir os impactos ambientais.

Em **Porto Alegre**, o **Departamento Municipal de Limpeza Urbana - DMLU** coordena um projeto que aproxima restaurantes e suinocultores para a utilização de resíduos alimentares na alimentação animal. É um projeto vantajoso para todos, no sentido de reduzir o desperdício, a taxa de coleta de resíduos para os restaurantes, os

custos de produção (particularmente de alimentação) para os suinocultores, a quantidade de resíduos coletada pelo **DMLU** e os impactos ambientais. Ações como estas podem ser vistas como exemplares na gestão de resíduos alimentares, mesmo com as dificuldades e desafios para o bom funcionamento do projeto. Este é o tema da dissertação que citei no início da entrevista.

**IHU On-Line - Gostaria de adicionar algo?**

**Paulo Waquil** - Que este tema seja, cada vez mais, de interesse e motivação dos jovens, em

todas as áreas do conhecimento, em trabalhos multi ou interdisciplinares, conduzindo a trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses que promovam cada vez mais a ampliação do debate e a busca por alternativas para enfrentar os desafios, que são enormes, seja na produção ou agro-industrialização de alimentos, na redução de perdas e desperdícios ou na compreensão do funcionamento dos mercados agroalimentares.

*Por Luciano Gallas.*

## "É preciso outro modelo de desenvolvimento"

*Entrevista especial com Maria Emília Lisboa Pacheco*

Para a antropóloga Maria Emília Lisboa Pacheco, o modelo de desenvolvimento centrado nos direitos das populações e na valorização do meio ambiente seria o essencial.

*Por: Thamis Magalhães.*

“Não há soberania alimentar sem a garantia da terra e do território”, constata **Maria Emília Lisboa Pacheco**. Para ela, sem a terra e o território não há como garantir a soberania alimentar. “E o papel das populações, de garantir e conservar a nossa biodiversidade, está intimamente associado ao direito de termos uma alimentação adequada, saudável. Por isso que é indissociável”.

Em entrevista concedida por telefone à **IHU On-Line**, Maria Emília pondera que falar da terra, do direito à terra e ao território, é falar na concepção agroecológica, “na diversificação da produção, na conservação da biodiversidade, na valorização das culturas alimentares locais, além de uma alimentação adequada e saudável, trazendo consequências à saúde, com uma alimentação livre de agrotóxicos e transgênicos”. Segundo ela, uma alimentação diversificada garante seguramente mais saúde. “Há estudos que mostram isso. A nossa observação mesmo, empírica, pode constatar. Onde há diversidade com qualidade as pessoas estão com mais saúde”.

**Maria Emília Lisboa Pacheco** é antropóloga, assessora do programa Direito à segurança alimentar, à agroecologia e à economia solidária, na Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional – Fase.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Quais foram as temáticas mais importantes discutidas no I Encontro Nacional de Diálogos e Convergências?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Nós procuramos identificar conjuntamente, em uma reunião preparatória, quais eram os principais eixos ou

grandes questões que articulam esse debate. Por isso nós organizamos a metodologia do encontro que tinha como ponto de partida o debate sobre experiências.

Então, nós selecionamos algumas experiências de resistência, de construção de alternativas, a partir desses vários eixos que nós identificamos. Um deles foi justamente trabalhar ou debater sobre esses processos que a gente chama de desterritorialização, muito também devido ao avanço das monoculturas, dos grandes empreendimentos. Há um processo no Brasil, hoje, de expansão da mineração e também das hidrelétricas, e ao mesmo tempo queríamos relacionar esse processo com o fato de crescerem os mecanismos de mercantilização da natureza; por isso nós selecionamos também, como uma das experiências, a luta dos quilombolas no Espírito Santo, que lamentavelmente não puderam comparecer ao encontro. Selecionamos também a luta na região do Xingu contra a hidrelétrica de Belo Monte. Outro eixo era tentar ver como estão sendo articuladas as lutas por desapropriação de terras, nos assentamentos e a ocupação e uso das terras nos assentamentos rurais. Por isso debatemos uma experiência do MST em São Paulo. O que é muito interessante, porque é uma experiência de promoção da agroecologia em uma região que está cercada na indústria da cana.

**IHU On-Line - Como o seminário buscou garantir diálogos que mobilizam as práticas de resistência e de alternativas para a sociedade?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Nós construímos esse debate especialmente no diálogo da articulação da agroecologia com a rede de justiça ambiental, porque também era nossa perspectiva mostrar como esses processos de desterritorialização devem ser pensados e se articulam com sentidos dos princípios da justiça ambiental. Esse diálogo foi forte, porque nós vimos que nesses processos de luta pelos direitos territoriais, pela reforma agrária, estão em questão também a garantia dos recursos naturais, como bens cole-

tivos; o direito das populações à proteção ambiental, à valorização das formas de viver dessas pessoas que são atingidas por esses grandes projetos. Como cada tema do encontro procurou interagir, promover o diálogo de várias redes, a ênfase dada na interação com uma ou outra rede ou com várias redes dependeu do tema. Nesse caso específico, foi sobretudo um debate entre a articulação da agroecologia com a rede de justiça ambiental. Esse foi um diálogo interessante porque ele trouxe à tona a análise desses processos de luta a partir de princípios da justiça ambiental. Ao final do encontro, tiramos algumas propostas de articulação em que assumimos o compromisso de participar, reforçar essa luta do Xingu vivo para sempre e também de valorizar a proposta de um assentamento, nesse exemplo do Movimento dos Sem Terra, porque ele articula bem o direito à terra com a gestão ambiental, em razão do tipo de projetos agroecológicos que desenvolvem. Além disso, há propostas de bioconstrução nesse assentamento. É muito interessante. Ele pode ser uma referência para outros projetos de assentamentos rurais no Brasil que têm tido muitas precariedades em sua existência.

**IHU On-Line - Qual o seu posicionamento diante do problema de assassinatos, expulsão e deslocamentos compulsórios de populações pela ação dos grandes projetos como as hidrelétricas, expansão das monoculturas e o crescimento da mineração?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Isso é gravíssimo, porque, na verdade, no Brasil essas mudanças capitalistas na agricultura foram reforçando o autoritarismo. O fato é que, no nosso país, o latifundiário e o empresário rural acabaram se fundindo no mesmo ator. E nós somos radicalmente contra esses processos, tanto de expulsão como os de assassinatos. Por isso é que nós valorizamos muito na articulação de agroecologia também uma interação com o Fórum Brasileiro pela Reforma Agrária e Justiça no Campo. E os conflitos de terra nos últimos tempos se intensificaram. Nós costumamos dizer que o cerco está se fechando cada vez mais sobre essas populações e nos indignamos com essas manifestações de violência e procuramos manter a nossa defesa de que não há como promover e expandir as propostas de agroecologia sem a garantia do direito à terra e ao território, sem a garantia de dignidade da vida dessas pessoas. Por isso que também no seminário nós dissemos que é preciso garantir o direito de ficar das populações.

**IHU On-Line - Como analisa a pressão que as populações que ocupam tradicionalmente áreas de florestas, ribeirinhas e litorâneas, como os mangues e os territórios da pesca artesanal, sofrem?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - A gravidade no país é que nós nunca tivemos um processo de distribuição de terras e hoje as pressões sobre essas populações são de várias ordens. As principais áreas de conservação ambiental no Brasil estão exatamente onde vivem essas populações. E a expansão da monocultura e os grandes projetos surgem exatamente nessas áreas, expandem-se por esses territórios. Além, então, de elas serem expulsas, ainda há outro processo no Brasil muito grave que é da expropriação do conhecimento dessas populações, em alguns lugares, com a crescente privatização dos bens da natureza. Essas populações que antes eram consideradas atrasadas, primitivas, hoje têm seu saber expropriado pelas grandes empresas, porque elas detêm um grande conhecimento sobre a flora e, com a expansão do patenteamento, nós fizemos esse processo de luta, que é a defesa dos direitos coletivos dessas populações contra a expropriação do conhecimento delas, contra o patenteamento do conhecimento. Então, elas vivem várias formas de dominação, exploração. Por isso nós defendemos que é preciso construir outro modelo de desenvolvimento. Aliás, o Encontro de Diálogos se construiu tendo com um dos objetivos analisar esse embate que há entre modelos e afirmar os direitos dessas populações, ratificar que é possível outra agricultura e, para isso, é preciso também valorizar e reconhecer essas formas de vida desses vários segmentos de campesinatos no Brasil.

**IHU On-Line - Até que ponto a incorporação de áreas de produção de agrocombustíveis reduz a produção de alimentos?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Essa é outra situação grave. Não só a expansão dos monocultivos desloca as áreas de produção de alimentos, como também no Brasil tem, ao mesmo tempo, hoje, uma certa especialização na produção em algumas regiões de produtos que são básicos para a nossa alimentação. Por exemplo, o arroz hoje está concentrado mais no sul do Brasil, no Rio Grande do Sul, e isso é uma ameaça para a soberania alimentar, porque, com as mudanças climáticas, se um evento extremo acontece no estado, corremos o risco de ter que importar o arroz. São Paulo já não tem como se abastecer hoje com a produção de alimentos do próprio de seu próprio território; precisa importar. Então, temos uma grande contradição. Na verdade, são duas ordens de contradições. Não só a expansão de agrocom-

bustível reduz a área de produção de alimentos, como também requer mais combustível para garantir o abastecimento de muitas regiões. O passeio dos alimentos no Brasil, como dissemos, é insustentável. É preciso que a gente tenha um controle da expansão dessas monoculturas, que haja, de fato, zoneamentos agrícolas, ecológicos. Os assentamentos rurais do Movimento dos Sem Terra são hoje cruciais dessa região da cana em São Paulo para abastecer circuitos curtos de mercado, porque a dominância na paisagem da cana reduziu a capacidade de abastecimento. Por isso que no debate também de uma política de abastecimento, que hoje fazemos no Conselho Nacional de Segurança Alimentar, dizemos que é preciso ter um sistema de abastecimento descentralizado, com o papel regulador do Estado e com a garantia da produção de alimentos regionalmente, seguindo os padrões alimentares das regiões, as culturas alimentares. A expansão do agrocombustível vai na contramão dessa perspectiva de afirmar a soberania alimentar.

**IHU On-Line - Que ações devem ser tomadas para garantir os direitos territoriais da população? E quem deve se responsabilizar por tais atos?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Primeiramente, já houve um avanço na Constituição brasileira em 1988, que reconheceu terras tradicionalmente ocupadas. Além disso, o Brasil já reconhece os direitos dessas populações. O Estado tem essa responsabilidade de fazer valer a Constituição. E, lamentavelmente, em relação às terras quilombolas, por exemplo, há uma proposta no Congresso de uma ação inconstitucional do artigo que garante o território das populações quilombolas. Na verdade, é fundamental, antes de ter um grande projeto, que o Brasil subordine as decisões econômicas, a garantia da soberania alimentar e dos direitos das populações. Ao Estado brasileiro cabe essa garantia. Agora, a mobilização social para essas conquistas é vital. E a luta nas bases, onde estão essas organizações, é fundamental, além da pressão sobre o Estado. Veja que recentemente o Estado reconheceu mais uma área quilombola, apenas mais uma, mas reconheceu. Então, é a combinação da luta do território com as articulações regionais, nacionais, essa interação de várias redes para apoiar essas lutas que tem o sentido histórico importante e pode gerar vitórias. Assim esperamos.

**IHU On-Line - De que maneira o direito à terra e à água, à soberania alimentar e à saúde estão fortemente associados?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - Não há soberania alimentar sem a garantia da terra e do território. Quando nós falamos do território é

porque várias populações do Brasil não vivem somente daquela terra demarcada em que plantam. A terra tem um sentido mais amplo; por isso que dizemos território. É um lugar de vida, um lugar em que, em geral, para essas populações, as áreas de uso comum, combinadas com as áreas próprias das famílias para pequeno cultivo, combinam as atividades de pesca, extrativismo, vegetal e, ao mesmo tempo, algum plantio. Isso é básico. Sem a terra e o território não há como garantir a soberania alimentar. E o papel das populações, de garantir e conservar a nossa biodiversidade, está intimamente associado ao direito de termos uma alimentação adequada, saudável. Por isso que é indissociável. Falar da terra, do direito à terra e ao território, é falar na concepção agroecológica, na diversificação da produção, na conservação da biodiversidade, na valorização das culturas alimentares locais, além de uma alimentação adequada e saudável, trazendo consequências à saúde, com uma alimentação livre de agrotóxicos e transgênicos; uma alimentação diversificada garante seguramente mais saúde. Há estudos que mostram isso. A nossa observação mesmo, empírica, pode constatar isso. Onde há diversidade com qualidade as pessoas estão com mais saúde.

**IHU On-Line - Quais as principais razões para que a senhora seja contra o atual modelo de desenvolvimento brasileiro?**

**Maria Emília Lisboa Pacheco** - O conceito de sustentabilidade socioambiental, que deveria presidir o processo brasileiro, está longe de acontecer. Nós somos um país megadiverso. Portanto, há campos do conhecimento, da pesquisa, que precisariam ser mais desenvolvidos. Para termos uma ideia, nós não sabemos no Brasil o que nós já perdemos, o que já aconteceu de erosão genética da nossa biodiversidade. E isso representa um potencial enorme. Nós não temos no Brasil estudos nutricionais que mostrem o valor dessa diversidade de alimentos. E somos um país que continua com essa perspectiva central de ser agroexportador, mesmo que isso signifique esses impactos negativos enormes sobre a população e meio ambiente. Por isso que é preciso outro modelo de desenvolvimento, que seja centrado nos direitos das populações, na valorização do meio ambiente. Nós não teremos saída na nossa história brasileira, mas também no planeta, se a gente não retomar um debate sobre a relação com a natureza, porque historicamente as mudanças que se deram, impulsionadas por esse modelo de desenvolvimento, foram subjugando cada vez mais a natureza. Precisamos, então, repensar isso. E hoje há um reconhecimento internacional sobre o que representa a agroecologia como ciência e também

como movimento social que se baseia em outros paradigmas.

Ademais, é possível alimentar a população sem destruir o meio ambiente, sem homogeneizar, porque se nós formos contabilizar esse modelo produtivista que se baseia para afirmar a sua superioridade, que se baseia somente de produtividade, veremos que isso é uma falácia, porque não é só o Estado que garante isso como também não se avalia o que esse fator está representando para o meio ambiente e para a saúde. Nosso país é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo, e vemos como crescem também no Brasil várias

doenças que são consequências desse modelo, que vai homogeneizando, desde a produção até o consumo. Por isso que eu aposto na contracorrente que tem contramovimentos, os quais precisam mostrar, cada vez mais, para a sociedade que há outras possibilidades, alternativas, e que seguramente trarão economia de outra ordem, porque uma população menos doente, menos afetada pelo impacto dos agrotóxicos, com alimentação mais saudável, seguramente vai representar menos gastos aos cofres públicos e um ambiente também restaurado, a natureza valorizada que, com certeza, nos proporcionará melhores condições de vida.

## Combate à fome precisa de transformações estruturais.

*Entrevista especial com Francisco Menezes*

“Quando se morre de fome no Brasil é porque o Estado está completamente omissivo em relação aos direitos de determinados grupos sociais. Melhoramos muito, mas, no Brasil mais profundo, onde os mais pobres são invisíveis para as políticas públicas, pode se morrer de fome”, frisa o pesquisador.

“A fome no Brasil está diretamente associada à extrema pobreza. Por isso, a superação da pobreza mais grave é o melhor caminho para erradicar a fome no país”, diz **Francisco Menezes** à **IHU On-Line**, em entrevista concedida por e-mail. De acordo com o pesquisador do **Ibase**, hoje o país é uma “referência como exemplo de êxito na aplicação de políticas públicas de combate à fome e de segurança alimentar e nutricional” por conta dos “resultados alcançados” com **políticas de transferência de renda** e, no caso do Nordeste, com a construção de cisternas.

Apesar das melhorias alcançadas nos últimos anos, acentua, “falta aprofundar o enfrentamento dos problemas, com uma perspectiva de transformações estruturais. Por exemplo, o que se fez, até agora, em relação à reforma agrária é muito pouco”.

Na avaliação de **Menezes**, com a globalização e a **mercantilização da alimentação**, a garantia da soberania alimentar fica mais difícil. O caminho para garanti-la, assinala, “é orientar a política de segurança alimentar, considerando que o alimento é um direito de todos, e não uma mercadoria”.

**Francisco Menezes** é graduado em Economia pela Universidade Estadual do Rio de Janeiro - UERJ, e tem pós-graduação em Desenvolvimento Agrícola pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ. Atualmente é pesquisador do Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas - Ibase.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Segundo dados da FAO, o número de pessoas que passavam fome em 1992, cerca de 22,8 milhões, caiu para 13,6 milhões em**

**2012. Como o senhor avalia este dado? Qual o significado deste dado em duas décadas?**

**Francisco Menezes** - Estimar o número de **pessoas que passam fome** traz o risco de apresentar resultados imprecisos, pois as pessoas que se encontram sujeitas a essa situação sempre vão buscar aplicar estratégias para escapar da fome. Nesse sentido é preferível falar em termos de vulnerabilidade, ou seja, aquelas que não dispõem de condições de acesso aos alimentos, seja por falta de poder aquisitivo, seja por impossibilidade de produzir para seu próprio consumo.

Provavelmente, **os 13,6 milhões, em 2012, estão superestimados**. De qualquer forma, foi expressiva a redução dessa vulnerabilidade, que ocorreu em função de políticas públicas, nos últimos 11 anos, voltadas para a melhoria da renda dos mais pobres, principalmente a transferência de renda, o aumento do valor do salário mínimo e a maior oferta de emprego. E, também, por políticas específicas de segurança alimentar, como a da alimentação escolar e o programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar, entre outras.

**IHU On-Line - Como o Brasil se enquadra no contexto internacional em relação à questão da fome?**

**Francisco Menezes** - O Brasil é hoje a grande referência como exemplo de êxito na aplicação de **políticas públicas de combate à fome** e de segurança alimentar e nutricional. Isto, devido aos resultados alcançados e pela forma de fazer, em que se destaca a participação social, por intermédio de conselhos e conferências. A **Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura - FAO** vem se inspirando em iniciativas experimentadas no Brasil, como a do **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, para implantá-las em outros países, especialmente na África e na América Latina. Alguns programas, como a Política de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA e o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, também começam a ser experimentados em outros países.

**IHU On-Line - Qual é a atual geografia da fome no Brasil? Em que estados a questão ainda é um problema?**

**Francisco Menezes** - A vulnerabilidade à fome ou **insegurança alimentar** grave continua sendo maior nos estados do Nordeste e Norte do Brasil, apesar dos avanços significativos que vêm sendo registrados, principalmente na região Nordeste.

**IHU On-Line - Por que o Norte e o Nordeste ainda apresentam quadros de insegurança alimentar incompatíveis com a riqueza nacional?**

**Francisco Menezes** - É o resultado de séculos de muita pobreza e desigualdade, pois neles também existe riqueza muito concentrada. Políticas como a transferência de renda para os mais pobres (**Bolsa Família** e **Bolsa Verde**) e outros programas governamentais, como é o **caso das cisternas**, têm provocado melhoras significativas, mas falta aprofundar o enfrentamento dos problemas, com uma perspectiva de transformações estruturais. Por exemplo, o que se fez, até agora, em relação à reforma agrária é muito pouco.

**IHU On-Line - Por que ainda se morre de fome no Brasil?**

**Francisco Menezes** - Quando se morre de fome no Brasil é porque o Estado está completamente omissivo em relação aos direitos de determinados grupos sociais. Melhoramos muito, mas, no Brasil mais profundo, onde os mais pobres são invisíveis para as políticas públicas, pode se morrer de fome. Porém, vivemos agora uma situação que precisa ser bem avaliada, pois ela nos ensina muito. **O semiárido nordestino vive a mais grave seca** dos últimos quarenta anos. Alguns municípios nessa região já vão para o terceiro ano seguido em situação de total estiagem.

Em outras ocasiões, mesmo com menor severidade da seca, assistimos à fuga dessas

populações para outras áreas e, ainda, o problema da fome. Com essa seca, o problema não está ocorrendo, o que comprova a importância das políticas públicas que vêm sendo aplicadas.

**IHU On-Line - Recentemente o senhor declarou que o grupo que mais enfrenta dificuldades em relação à fome são os indígenas. Qual é a situação deles em relação a esta questão e que alternativas vislumbra para sanar este problema?**

**Francisco Menezes** - Esta é uma situação que deveria envergonhar a todos os brasileiros. Os indígenas, em algumas áreas onde habitam, como ocorre no Mato Grosso do Sul, vivem situações de **pobreza extrema** e, sobretudo, as crianças enfrentam situações de desnutrição, algumas vezes fatais. Por trás dessa tragédia está o crescimento do agronegócio, invadindo terras que sempre foram de nossos indígenas e que, por meio do cultivo que realizavam nelas, asseguravam a alimentação e a preservação de suas culturas.

**IHU On-Line - Como alcançar a soberania alimentar no Brasil? Que política seria necessária para erradicar a fome no país?**

**Francisco Menezes** - A soberania alimentar significa a condição de o país poder garantir alimentação para toda sua população, livre das imposições do mercado. Poder definir o que vai produzir, como vai produzir e para quem vai produzir. Hoje, com a globalização e a mercantilização da alimentação, essa garantia torna-se mais difícil, mas é possível chegar a ela. O caminho é orientar sua política de segurança alimentar, considerando que o alimento é um direito de todos, e não uma mercadoria. Ao lado disso, a fome no Brasil está diretamente associada à extrema pobreza. Por isso, a superação da pobreza mais grave é o melhor caminho para erradicar a fome no país.

## 1,5 milhões de brasileiros passam fome.

*Entrevista especial com Francisco Menezes*

Em entrevista concedida por e-mail para a **IHU On-Line**, Francisco Menezes, diretor do **Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (Ibase)**, afirma: “O mundo se depara, nesse momento, com um enorme desafio. O sistema de produção e consumo alimentar é insustentável econômica, social e ambientalmente”. Para ele, “a raiz do problema está no fato do alimento ter se transformado em mera mercadoria”. No entanto, **Francisco** sugere uma solução. “Mudar esse quadro somente será possível com o convencimento de governos e sociedades que alimento é um direito de todos.”

**Francisco Menezes** é também membro do **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea)**, do qual já foi presidente, e fundador e coordenador do **Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (FBSAN)**.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - Como entender que a desnutrição calórico-protéica do brasileiro reduz-se ao mesmo tempo em que se acentua o crescimento da obesidade em todas as categorias de renda?**

**Francisco Menezes** - A desnutrição calórico-protéica vem se reduzindo desde a década de 1990 e, mais recentemente, essa tendência se acentuou. Isto se deu por uma série de fatores combinados, entre os quais podemos citar o barateamento relativo dos alimentos; a melhoria do acesso à renda entre os mais pobres; maior acesso à informação; disponibilidade de políticas públicas destinadas aos grupos socialmente mais vulneráveis, entre outros. Mas, ao mesmo tempo, passou-se a observar, também no Brasil, um fenômeno que já se mostrava preocupante em outras partes do mundo, com destaque para os Estados Unidos, ou seja, o crescimento do sobrepeso e da obesidade. No presente, esse problema se registra, sobretudo, entre as camadas sociais com baixa renda. Mais uma vez, são vários fatores combinados determinando essa tendência. Mas alguns têm maior importância: os alimentos de

maior densidade calórica são geralmente mais baratos. Cada vez se oferece mais refrigerantes, biscoitos e outros produtos de quase nenhum valor nutricional, mas com quantidade de açúcar elevada. A meu ver, a maior parte da população adulta sabe o que é uma alimentação mais saudável e a menos saudável. Porém, é muito forte a necessidade de consumir uma alimentação com “substância”, que dê “sustentação”, como é falado. Iniciativas de educação alimentar precisam começar a trabalhar esses aspectos.

**IHU On-Line - Quais os principais desafios em relação à segurança alimentar e nutricional no mundo?**

**Francisco Menezes** - O mundo se depara, nesse momento, com um enorme desafio. O sistema de produção e consumo alimentar é insustentável econômica, social e ambientalmente. A raiz do problema está no fato do alimento ter se transformado em mera mercadoria. Mudar esse quadro somente será possível quando governos e sociedades se convencerem de que o alimento é um direito de todos.

**IHU On-Line - Como entender a crise dos alimentos? Os biocombustíveis contribuem para isso?**

**Francisco Menezes** - A crise dos alimentos revela a insustentabilidade desse sistema. E ela ocorre por conta de uma visão que só enxerga o lucro, a partir dos alimentos. Foi resultado de diversos fatores: a especulação com alimentos transformados em títulos de bolsas de mercadorias; a expansão brutal da produção de etanol a partir do milho realizada pelos Estados Unidos; a alta do preço do petróleo, com os desdobramentos sobre os preços dos insumos químicos e do transporte dos alimentos; os problemas climáticos resultantes do aquecimento do planeta e a incapacidade dos países estabelecerem regras justas e adequadas para a comercialização dos alimentos. Agora, não me venham falar que os chineses, indianos e brasileiros é que causaram a crise, pois estão comendo

mais. Que sistema é esse que não comporta que as pessoas se alimentem de forma suficiente?

**IHU On-Line - O que é preciso ser feito para que a alimentação seja considerada um direito e não uma mercadoria?**

**Francisco Menezes** - Em primeiro lugar, é preciso que se adquira a consciência desse direito, que deve ser garantido por políticas públicas, como obrigação do Estado. Mas é necessário, também, que se construa toda uma regulamentação de forma tal que qualquer indivíduo, sem dificuldades, possa cobrar esse direito. No Brasil, já temos a **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional**, toda ela baseada no princípio da alimentação adequada. Falta agora a regulamentação que dê condições de exigibilidade desse direito.

**IHU On-Line - Como o senhor construiria o mapa da fome no Brasil de hoje? Quais os números em relação à fome que mais assombram?**

**Francisco Menezes** - Em primeiro lugar, precisamos reconhecer que o país está fazendo extraordinários avanços na luta contra a fome, nos últimos cinco anos. Isto não quer dizer que o problema foi solucionado. Ele ainda atinge um grande número de pessoas e, enquanto houver um brasileiro sem ter seu direito à alimentação garantido, não podemos sossegar. Em pesquisa do Ibase, avaliando as condições de segurança alimentar do público do **Bolsa Família**, no momento em que os preços dos alimentos começavam a subir, chegamos a 11,5 milhões de pessoas vulneráveis à fome. Ela ainda é mais forte no Nordeste rural, mas aparecem bolsões de miséria, aonde a fome pode ocorrer, em todas as regiões do país.

**IHU On-Line - Que relação podemos estabelecer entre o alimento, a soberania de um povo e a dignidade um ser humano?**

**Francisco Menezes** - Provavelmente, a maior ameaça à soberania de um povo ocorre quando este tem sua capacidade de alimentação comprometida. Então, fica-se frágil para ceder a qualquer coisa. E nossa dignidade vai embora. Por isso que a soberania alimentar é estratégica para todos os países.

**IHU On-Line - Qual a importância de resgatar a memória de Josué de Castro? Em que sentido o senhor acha importante revelar a realidade da fome, como ele fez?**

**Francisco Menezes - Josué de Castro** foi um visionário, que deixou uma imensa contribuição não só para o Brasil, mas para todo o mundo. Precisaria de muito espaço e tempo para falar dele. Mas resumo essa contribuição no que me parece chave, em toda sua obra: a denúncia de que a fome é obra dos próprios homens, desmistificando a idéia de que, como uma fatalidade, as pessoas estariam fadadas a viver com ela.

**IHU On-Line - O senhor acredita que o Brasil, com suas atuais políticas públicas, está conseguindo aliar crescimento econômico e redução da desigualdade?**

**Francisco Menezes** - Acabam de sair os dados da **Pesquisa Nacional por Amostra por Domicílio (PNAD)**, do **IBGE**, que confirma isso. É um fato raro ocorrer crescimento com redução de desigualdade, mas as políticas de transferência de renda, de estímulo ao trabalho formal, além da melhoria educacional do trabalhador brasileiro, estão levando a esses resultados alvissareiros. Uma das medidas que devem seguir essas conquistas é a construção de condições para que os mais pobres possam ingressar no mercado de trabalho ou obterem renda a partir de seus próprios empreendimentos.

## Combate à fome: o desafio de equacionar problemas estruturais.

*Entrevista especial com Dom Mauro Morelli*

“De 32 milhões de brasileiros, ainda subsistem 16 milhões em estado de insegurança alimentar e nutricional; mas a presunção nos leva a acreditar que em menos de duas décadas resolvemos uma calamidade que perdura desde 1500”, afirma **Dom Mauro Morelli**, bispo emérito da Diocese de Duque de Caxias e São João de Meriti, que há anos dedica-se a solucionar os problemas da fome e da miséria no Brasil. Um dos críticos do Programa Fome Zero, no governo Lula, Morelli afirma que “a visão triunfalista impede dizer que não fizemos o mais importante. Patinamos em medidas assistenciais, exigência do direito lesado, negado ou periclitante, mas que, por natureza, não se destinam a equacionar problemas estruturais”.

Em entrevista concedida por e-mail à **IHU On-Line**, ele assinala que o mapa da fome cobre “toda a superfície do planeta e não será resolvido pela economia de mercado”. Cita como exemplo a proposta da **Cúpula da Alimentação**, convocada pela ONU, a qual tinha o objetivo de reduzir pela metade o número de famintos no mundo até 2015. “Tudo o que foi feito não atinge o objetivo proposto, ou seja, quatrocentos milhões, uma vez que estamos chegando a 2015 com mais de 1 bilhão de seres humanos sofrendo os horrores da fome não atendida”, lamenta.

**Mauro Morelli** foi o fundador do Instituto Harpia Harpyia e um dos fundadores do Movimento pela Ética na Política. Fortaleceu a Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida. Esteve à frente da criação do conceito de segurança alimentar como combate à fome e foi um dos articuladores do programa Mutirão de Combate à Desnutrição Materno-Infantil. Foi membro do Comitê Permanente de Nutrição da ONU, e atualmente é presidente do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais - CONSEA/MG.

Confira a entrevista.

**IHU On-Line - A partir do trabalho que desenvolveu de combate à miséria e à fome, como avalia essa questão no país? Considerando o tempo**

**que o senhor atua a favor dessa causa, que balanço faz da questão?**

**Dom Mauro Morelli** - A fome em si é coisa boa. Um sintoma ou alerta emitido pelo cérebro para chamar atenção para a **necessidade de alimentar e nutrir o organismo**, pois a vida é um processo permanente de alimentação. Alimento é Vida.

Problema sério é ser privado do direito ao acesso e gozo do alimento. Mais do que um problema, trata-se de ser vítima de crime hediondo e grave pecado. A questão não é acabar com a fome, mas garantir acesso e gozo ao alimento que sacia e nutre. A **Força da Vida** vem da luz, do oxigênio, da água, das carícias da brisa e da ternura do amor. Leite materno, arroz e feijão, legumes e frutas, peixes e carnes são indispensáveis nas etapas de nosso desenvolvimento e formação. Alimentação saudável, adequada e solidária é imprescindível desde a gestação até o encerramento do ciclo histórico de nossa existência. Em nosso DNA estão registradas certezas e angústias da importância prioritária do alimento e da nutrição na história da humanidade.

As civilizações e a rica diversidade cultural entre os povos atestam a centralidade do alimento e da nutrição para a realização das pessoas, das famílias e nações. Alimento e nutrição são exigências inegociáveis da nossa vida no planeta, portanto direito humano básico e determinante para tudo o mais. A garantia do alimento fundamenta a própria paz. Alimentar o corpo, a alma e o espírito é questão de cidadania planetária e razão primeira do progresso e do desenvolvimento.

**IHU On-Line - Como se constitui hoje o mapa da fome no Brasil? Em que regiões do país a fome ainda continua sendo um problema central?**

**Dom Mauro Morelli** - O Mapa da Fome cobre toda a superfície do planeta e não será resolvido pela economia de mercado; ao contrário, ele é cada vez mais agravado pela degradação ambiental e exclusão social, pela instabilidade do emprego e migração forçada a que famílias e povos estão submetidos, submissão que

se dá por um modelo de desenvolvimento que suga as riquezas da terra e as energias de quem trabalha e, ao mesmo tempo, que cultiva o desperdício e concentra bens e riquezas.

Em 1996, em Roma, a **Cúpula da Alimentação**, convocada pela ONU, marcou data e definiu compromisso para o enfrentamento do problema da fome no mundo. “Tudo faremos para reduzir pela metade o número de famintos no mundo até 2015”.

Em verdade tudo o que foi feito não atinge o objetivo proposto, ou seja, quatrocentos milhões, uma vez que estamos chegando a 2015 com mais de 1 bilhão de seres humanos sofrendo os horrores da fome não atendida. É impossível sonhar com a paz enquanto uma só criança definhava e morria de fome (Isaías, 65).

Entre nós, muito foi feito; de 32 milhões de seres humanos, ainda subsistem 16 milhões em estado de insegurança alimentar e nutricional. Mas a presunção nos leva a acreditar que em menos de duas décadas resolveremos uma calamidade que perdura desde 1500.

Mais grave ainda é a visão triunfalista que impede dizer que não fizemos o mais importante. Patinamos em medidas assistenciais, exigência do direito lesado, negado ou periclitante, mas que, por natureza, não se destinam a equacionar problemas estruturais. A obesidade em números alarmantes é a outra face da realidade nutricional resultante do assistencialismo com suas migalhas e da falta de educação alimentar e nutricional que nos motive a comer e beber como opção pela vida. Não nos esqueçamos, além do mais, que “o veneno está à mesa”, dada a qualidade dos alimentos produzidos e comercializados visando o lucro.

#### **A Profecia dos Caranguejos**

Deve ser atribuído a **Josué de Castro** o mérito de termos atingido elevado grau de consciência sobre as causas e males da fome. Por seu testemunho e obra, pode ser denominado e honrado como o grande **Profeta da Vida** no século XX. Nos mangues do **Capibaribe**, e não na Sorbonne, ele entendeu a fome.

“Um dos fatores mais constantes, o desequilíbrio econômico, com as desigualdades sociais que dele nascem”. “A fome sempre existiu perto da riqueza e da abundância. O que é novo no mundo é a consciência que os povos famintos têm da realidade social e da sua condição e a impaciência que experimentam para se libertar da fome e de suas misérias”.

Na obra **Geopolítica da Fome (1946)**, afirma com indignação: “Nenhuma calamidade é capaz de

desagregar tão profundamente e num sentido tão nocivo a personalidade humana como a fome”.

**IHU On-Line - Em que consiste uma política pública comprometida em acabar com a fome no mundo?**

**Dom Mauro Morelli** - Na **Carta Encíclica Caridade na Verdade** (n. 27), **Bento XVI** louva a “quem se consagra a trabalhar para erradicação da miséria e dos males da fome, pois contribui para a preservação do planeta e a paz mundial”.

A **Conferência Nacional dos Bispos do Brasil - CNBB**, em sua 40ª Assembleia Geral (2002), assumiu o compromisso de promover um **Mutirão Nacional à luz de “Exigências Evangélicas e Éticas para a Superação da Miséria e da Fome”** (Doc. 69). Observo que, no número 66, não deixa dúvida que “um dos primeiros sinais de efetiva evangelização, no início deste milênio, será a eliminação da fome decorrente da miséria, em nosso país”. No número 65 recomendava acompanhar a continuidade da **Cúpula Mundial da Alimentação!**

Com o **Papa Francisco** é possível que se revertam as opções predominantes na vida eclesial nas últimas décadas. Num mundo torturado pela fome, a maré “não está prá peixe”. Quem tem ouvidos, ouça!

Cabe à família, à sociedade com todas suas instituições, e aos governos, em todos os níveis e áreas de abrangência, zelar, promover e garantir o acesso e gozo do alimento e da nutrição a cada criança que nasce neste planeta. Devemos combater a concentração de riqueza e sua filha primogênita, a miséria.

Integrados na cadeia alimentar, que constitui a riqueza e a originalidade do planeta em que fomos dados à luz, cabe-nos zelar e cuidar das fontes da vida e de sua sociobiodiversidade. É tarefa urgente fazer surgir e/ou fortalecer sociedades democráticas que garantam e promovam o bem comum e direito humano básico, assegurando a cada um o acesso ao alimento e à nutrição para uma vida saudável e participativa. Além disso, é tarefa urgente promover o desenvolvimento local, integrado e sustentável que defenda, preserve, recupere e conserve o meio ambiente para a atual e para as futuras gerações.

Pode ser um bom começo planejar o desenvolvimento de baixo para cima, em cada micro-bacia, à luz do binômio indissolúvel Educação e Nutrição, para atingir os objetivos da Lei n. 11.957, com novas disposições sobre alimentação escolar.

## Parte 2

Artigos e entrevistas relacionados ao  
XV Simpósio Internacional IHU

## Realidade do Vale do Sinos: desafios para o alcance dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio - ODMs

*Artigo especial de Marilene Maia, Álvaro Klein Pereira da Silva, Átila Alexius e Thais da Rosa Alves*

A Declaração do Milênio<sup>1</sup> é composta de compromissos adotados pelos 191 estados membros da Organização das Nações Unidas (ONU) no ano de 2000. Os compromissos assumidos são apontados em oito Objetivos de Desenvolvimento do Milênio<sup>2</sup> (ODMs), divididos em 18 metas a serem monitoradas e atingidas pelos países signatários até o ano de 2015. De acordo com o documento, que busca reafirmar a responsabilidade coletiva de respeitar e defender os princípios da dignidade humana, da igualdade e da equidade em nível mundial, foram estabelecidos 48 indicadores que possibilitam monitorar o desenvolvimento de ações propostas para o cumprimento das metas. Apesar dos limites na atualização destes dados, eles são ferramentas importantes para monitorar as expressões da realidade. Para Gonzalez, Santagada & Winckler (2010), ao estabelecerem metas a longo prazo e delimitarem indicadores, os Objetivos do Milênio se constituem em ponto de partida importante na avaliação de resultados efetivos de políticas públicas e sociais.

O Observatório da Realidade e das Políticas Públicas do Vale do Rio dos Sinos tem reunido, sistematizado e publicado indicadores<sup>3</sup> e análises relacionados aos ODMs para os catorze municípios do COREDE Vale do Rio dos Sinos. Além dos indicadores relacionados diretamente aos ODMs foram apontados outros dados que se relacionam às realidades da região com relação direta aos processos de afirmação desenvolvimento local e regional numa perspectiva da sociedade incluyente e sustentável. **Redução da Pobreza**

O primeiro Objetivo de Desenvolvimento do Milênio, “Acabar com a fome e a miséria”, tem a renda como um dos indicadores para medir a

desigualdade. Tendo como meta reduzir pela metade da proporção da população com renda inferior a US\$ 1 *per capita* dia, é possível constatar a partir dos dados censitários de 2010, que 20,2% da população residente no estado do Rio Grande do Sul tinha renda inferior a meio salário mínimo. O município de Sapucaia do Sul, no Vale do Sinos, tinha 20% da sua população nesta categoria.

**Tabela 01 - Proporção dos indivíduos com renda domiciliar per capita inferior a meio salário mínimo nos municípios do Vale do Rio dos Sinos**

Municípios	População			Indicador (%)		
	1991	2000	2010	1991	2000	2010
Araricá	-	4.032	4.864	33,1	19,9	16,1
Campo Bom	47.876	54.018	60.074	14,5	6,9	9,8
Canoas	279.127	306.093	323.827	16,9	15,7	17,5
Dois Irmãos	18.951	22.435	27.572	8,8	3,9	4,3
Estância Velha	28.190	35.132	42.574	9,5	8,0	11,2
Esteio	70.547	80.048	80.755	15,4	12,2	15,0
Ivoti	16.326	15.318	19.874	8,8	6,1	6,9
Nova Hartz	10.013	15.071	18.346	14,2	9,7	14,0
Nova Santa Rita	-	15.750	22.716	27,8	17,9	19,9
Novo Hamburgo	205.668	236.193	238.940	14,5	12,0	16,3
Portão	19.489	24.657	30.920	24,2	12,5	18,7
São Leopoldo	167.907	193.547	214.087	19,5	15,1	19,6
Sapiranga	58.675	69.189	74.985	15,9	10,0	14,2
Sapucaia do Sul	104.885	122.751	130.957	22,5	15,9	20,0

Fonte: IBGE - Censos 1991/2000/2010.

Esta realidade marcada pela pobreza que atinge o país e a região se constituiu em uma das justificativas para a criação de programas de transferência direta de renda, que foram planejados a fim de proporcionar um alívio imediato para pessoas e famílias em situação de pobreza. Neste contexto é implementado o Programa Bolsa Família (PBF). Para receber o benefício da transferência de renda direta, todas as pessoas devem estar cadastradas no Cadastro Único. Este cadastro permite acompanhar a realidade das famílias e, ao mesmo tempo, subsidiar a implementação destes programas nos municípios brasileiros. A partir

<sup>1</sup> “Declaração do Milênio”. Disponível em <http://migre.me/ld4JK>

<sup>2</sup> “Objetivos do Desenvolvimento do Milênio: Relatório Nacional de Acompanhamento”. Disponível em <http://migre.me/ld861>

<sup>3</sup> “Os objetivos de Desenvolvimento do Milênio nos Municípios do RS -1991-2010: A Erradicação da Extrema Pobreza e a Fome até 2015”. Disponível em <http://migre.me/ILWcV>

disso, é alcançado o monitoramento dos indicadores da pobreza no que se refere à renda.

**Tabela 02 - Estimativa de Famílias Pobres em 2010 - Perfil Bolsa Família**

Araricá	169	Nova Hartz	545
Campo Bom	1.192	Nova Santa Rita	932
Canoas	11.353	Novo Hamburgo	7.976
Dois Irmãos	211	Portão	1.224
Estância Velha	884	São Leopoldo	8.833
Esteio	2.303	Sapiranga	2.238
Ivoti	271	Sapucaia do Sul	5.269

Fonte: Site do MDS e combate à fome - Censo 2010.

A partir dos dados do Cadastro Único, foi possível constatar que na região do Vale do Rio dos Sinos, em janeiro de 2014, 98.549 pessoas se encontravam em situação de pobreza (renda per capita mensal de até R\$ 140,00) e 123.858 pessoas estavam em situação de indigência (renda inferior a R\$ 70,00).

Evidencia-se com isso que muitos são os indicadores que possibilitam medir o alcance deste primeiro ODM, para além da renda.

Um deles é a taxa de crianças com baixo peso ao nascer. Segundo Ruth Liane Henn<sup>4</sup>, o baixo peso ao nascer é um dos principais preditores de morbidade e mortalidade neonatal e perinatal, tanto em países desenvolvidos quanto em desenvolvimento, pois representa um conjunto de condições desfavoráveis para o recém-nascido, envolvendo desde alterações respiratórias até alterações metabólicas de grave repercussão no pós-parto imediato e prejuízo ao crescimento e desenvolvimento após o nascimento.

Dados preliminares de 2013 apontam que do total de 8.243 recém-nascidos vivos no Vale do Sinos, 10,8% tinham baixo peso; no ano anterior o percentual foi de 10%. Estes dados apontam os limites para o alcance do primeiro ODM. Estas realidades apresentam a urgência e necessidade de avaliar as políticas implementadas nas áreas do trabalho, renda e saúde, assim como seus resultados tanto na esfera municipal como nas estaduais e nacional.

**Tabela 03 - Pessoas cadastradas no CadÚnico por renda mensal - Janeiro de 2014**

	Até R\$70	De R\$ 70,01 até R\$140	De R\$140,01 até ½ S.M.	Acima de ½ S.M.	Total de pessoas cadastradas	Total da população em 2012
<b>Vale do Sinos</b>	<b>123.858</b>	<b>98.549</b>	<b>102.948</b>	<b>41.959</b>	<b>367.314</b>	<b>1.309.480</b>
Araricá	2.338	341	287	76	3.042	5.066
Campo Bom	3.181	2.996	4.731	1.988	12.896	60.634
Canoas	24.915	25.460	22.496	7.867	80.738	329.051
Dois Irmãos	561	809	2.183	1.869	5.422	28.388
Estância Velha	4.879	2.040	1.679	914	9.512	43.646
Esteio	8.733	5.267	5.048	1.735	20.783	81.178
Ivoti	374	599	1.084	226	2.283	20.474
Nova Hartz	1.628	1.238	2.407	830	6.103	18.810
Nova Santa Rita	2.012	2.185	3.037	1.055	8.289	23.700
Novo Hamburgo	23.603	17.878	22.488	11.519	75.488	240.376
Portão	1.794	2.601	2.644	991	8.030	31.835
São Leopoldo	27.867	21.426	19.884	7.000	76.177	217.478
Sapiranga	9.777	5.373	7.499	2.532	25.181	76.119
Sapucaia do Sul	12.196	10.336	7.481	3.357	33.370	132.725

Dados do CadÚnico: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

Dados da população total em 2012: Fundação de Economia e Estatística - FEE.

Nota: Salário mínimo (S.M.)

### Atingir o ensino básico universal

O segundo ODM consiste em “garantir que, até 2015, todas as crianças terminem o ensino fundamental”, que envolve os indicadores de não escolarizados no ensino fundamental, na faixa etária de 7 a 14 anos e de 15 a 24 anos.

Tendo como referência os dados censitários de 2010, é possível constatar que no estado do Rio Grande do Sul o percentual de crianças e adolescentes não escolarizados no ensino fundamental com idades entre 07 e 14 anos era de 10,5%. Os municípios de Novo Hamburgo e Nova Hartz apresentaram os números mais elevados entre os municípios do Vale do Sinos em, respectivamente, 13,6% e 13,1% das crianças e adolescentes não alfabetizados.

A garantia de renda possibilita o alcance dos direitos fundamentais à vida: alimentação, educação, moradia, trabalho, saúde, entre outros.

<sup>4</sup> “Recém-nascidos com baixo peso no Vale do Sinos”. Disponível em <http://migre.me/lcVC>

**Tabela 04 - Percentual de não-escolarizados no ensino fundamental, na faixa etária de 07 a 14 anos nos municípios do Vale do Rio dos Sinos**

Municípios	População de 07 a 14 anos			Indicador (%)		
	1991	2000	2010	1991	2000	2010
Araricá	-	598	668	23,1	4,8	6,7
Campo Bom	7.734	7.910	7.446	15,9	2,6	9,5
Canoas	47.358	44.380	41.548	11,8	5,8	10,4
Dois Irmãos	2.650	3.009	3.131	8,5	1,3	8,2
Estância Velha	4.559	5.327	5.330	11,7	5,2	12,6
Esteio	12.016	11.443	9.779	7,2	6,1	9,2
Ivoti	2.511	2.180	2.156	11,7	3,6	11
Nova Hartz	1.707	2.274	2.471	18,6	3,6	13,1
Nova Santa Rita	-	2.409	3.343	16,6	4,4	11,5
Novo Hamburgo	32.943	34.419	29.915	16,3	5,2	13,6
Portão	3.334	3.666	4.035	16,1	3,8	11,1
São Leopoldo	27.955	28.493	27.582	14,1	5,4	9,1
Sapiranga	9.504	10.422	10.561	18,8	6,1	10,7
Sapucaia do Sul	17.991	18.054	17.436	11,1	5	9,9

Fonte: IBGE - Censos 1991/2000/2010.

Jovens com 15 anos e até 24 anos não alfabetizados, no estado, no período de realização do censo em 2010, era de 0,99%. A análise desta realidade no Vale foi ampliada com os dados referentes ao “ensino médio no Vale do Sinos e a taxa de distorção idade-série”. De acordo com Ricardo Ferreira Vitelli<sup>5</sup> é possível destacar que existem diferenças significativas entre as taxas de distorção idade-série por município.

Em 2010, enquanto que a taxa em Araricá é de 46,5%, em Ivoti é de 16,1%. Segundo Vitelli (2012) diferenças podem estar ligadas a fatores de ordem econômica, cultural ou social, que se reflete em resultados nos indicadores. O mesmo fato acontece na comparação de diferentes escolas. Tentar avaliar a qualidade da educação apenas na comparação de resultados ou desempenhos em avaliações em larga escala é utilizar um critério reducionista, pois diferentes realidades interferem nos resultados dos indicadores, principalmente quantitativos.

<sup>5</sup> “O ensino médio no Vale do Sinos e a taxa de distorção idade-série”. Disponível em <http://migre.me/lcWEj>

**Tabela 05 - Percentual de não-alfabetizados na faixa etária de 15 a 24 anos nos municípios do Vale do Rio dos Sinos**

Municípios	População de 15 a 24 anos			Indicador (%)		
	1991	2000	2010	1991	2000	2010
Araricá	-	660	776	-	2,9	0,3
Campo Bom	9.223	10.223	10.341	3	1,2	0,6
Canoas	47.253	57.630	53.617	2,4	1,3	0,8
Dois Irmãos	3.873	4.716	4.826	1,5	0,8	0,4
Estância Velha	5.329	6.303	7.342	2,1	1,3	0,5
Esteio	11.749	15.094	13.484	1,9	1,1	0,7
Ivoti	3.111	2.889	3.286	3	0,9	0,5
Nova Hartz	2.228	3.113	3.278	3,1	1,4	0,5
Nova Santa Rita	-	2.848	3.879	-	2,2	0,8
Novo Hamburgo	38.246	42.710	40.701	3,1	1,5	0,9
Portão	3.475	4.487	5.210	5,7	1,3	0,8
São Leopoldo	29.923	36.049	36.662	3,6	1,5	0,9
Sapiranga	12.576	13.138	13.170	3,7	1,6	0,6
Sapucaia do Sul	19.118	23.366	22.364	2,7	1,4	0,8

Fonte: IBGE - Censos 1991/2000/2010.

Identifica-se que este 2º ODM, assim como o primeiro, aponta necessárias revisões que impactem uma realidade complexa no campo da educação, já que são 3,6 milhões de crianças, no Brasil, que não vão à escola. Este limite determina um conjunto de impedimentos ao desenvolvimento pessoal e societário.

### **Igualdade entre os sexos e a autonomia das mulheres**

Alcançar a igualdade de gênero e a valorização da mulher é o 3º ODM, que tem como indicadores o acesso das mulheres à educação, a inserção no mercado de trabalho e a participação em cargos políticos. Em 2012, dos 46 candidatos a Prefeito na região do Vale do Sinos<sup>6</sup> 23% foram mulheres. Seis municípios na região não tiveram candidatas à prefeitura, são eles: Araricá, Estância Velha, Esteio, Ivoti, São Leopoldo e Sapucaia do Sul. Este percentual é maior no legislativo, já que do total de 1.796 candidaturas a Vereador 31,8% foram mulheres. Há desproporcionalidade em relação aos homens na esfera política, mesmo que elas constituam a maioria do eleitorado. Mesmo com o sistema de cotas de 30% para a ocupação de cargos políticos para mulheres, quatro municípios não elegeram nenhuma vereadora.

<sup>6</sup> Escolaridade e gênero dos candidatos a eleição 2012 no Vale do Sinos. Disponível <http://migre.me/lsmEc>

Com relação às mulheres no mercado de trabalho, os setores em que há maior presença de mulheres é o de Serviços, onde se situam os profissionais da saúde, educação e Comércio. Mesmo com o aumento da presença das mulheres no mercado formal de trabalho, a remuneração ainda é desigual entre as mulheres e os demais assalariados. No município de São Leopoldo a diferença chegou a 17,8% no ano de 2011.

A desigualdade de gênero indica a necessidade de implementação de políticas públicas. Na “Carta Especial Mulheres no Mercado de Trabalho”<sup>7</sup> de março de 2014, elaborada pelo Observatório Unilasalle: Trabalho, Gestão e Políticas Públicas, é possível constatar que em 2012, a partir dos dados declarados pelos empregadores, os homens recebiam em média 5% a mais que o total de vínculos no mercado formal de trabalho enquanto as mulheres percebiam 8% menos.

Nas áreas do trabalho e da política, estão postas as desigualdades de gênero, que se reproduzem nos outros campos. Esta realidade revela os limites da democracia, que necessitam ser enfrentados nas instituições e nas relações societárias.

### Reduzir a mortalidade na infância

A Convenção Internacional dos Direitos da Criança<sup>8</sup>, da qual o Brasil é signatário apresenta em seu Art. 6º o reconhecimento de que toda criança tem o direito inerente à vida e que os Estados assegurarão ao máximo a sobrevivência e o desenvolvimento da criança. Internacionalmente, porém, o Brasil ocupa o 97º lugar em ranking de mortalidade infantil, no período entre 1980 e 2010, com 16,7 mortes por 1.000 nascidos vivos, segundo levantamento realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

Conforme relatório de 2012 da UNICEF<sup>9</sup>, a maioria das mortes infantis é atribuída às seguintes condições: sarampo (1%), HIV/AIDS (2%) meningite (2%); ferimentos intrauterinos (5%); malária (7%); diarreia (11%); pneumonia (14%); causas neonatais (58%); além da subnutrição também agravar 30% das mortes infantis no mundo. Já as principais causas das mortes neonatais são os óbitos fetais, meningite, sépsis,

eventos intraparto e complicações com nascimento pré-termo.

A redução da mortalidade infantil no 4º ODM tem como meta reduzir em dois terços, até 2015, a mortalidade de crianças menores de cinco anos. Em 2010, segundo dados do DATASUS/Ministério da Saúde, o estado do Rio Grande do Sul registrou 13,1 óbitos de crianças com menos de cinco anos a cada mil.

**Tabela 06 - Taxa de crianças com baixo peso ao nascer nos municípios do Vale do Rio dos Sinos**

Municípios do Vale do Sinos	Indicador (por 100 mil nascidos vivos)			
	1991 (1)	2000	2005	2010
Araricá	7,5	8,9	10,3	7,0
Campo Bom	7,4	8,9	8,5	8,0
Canoas	9,6	8,5	9,0	8,5
Dois Irmãos	8,3	7,3	10,6	6,6
Estância Velha	8,1	5,7	8,2	6,5
Esteio	8,8	10,5	9,8	8,7
Ivoti	5,3	7,4	6,1	8,2
Nova Hartz	6,7	6,4	7,6	11,6
Nova Santa Rita	9,6	8,2	7,1	6,9
Novo Hamburgo	8,2	8,5	8,8	8,6
Portão	5,4	7,6	8,2	5,8
São Leopoldo	8,9	7,9	8,8	9,2
Sapiranga	8,3	8,8	9,4	7,7
Sapucaia do Sul	7,9	8,5	11,0	9,9

Fonte: DATASUS/Ministério da Saúde. (1) O dado de 1991 refere-se a 1992.

O município de Ivoti registrou, no mesmo período, a maior taxa de mortalidade infantil no Vale do Sinos<sup>10</sup>, 28,6 óbitos. Já em números absolutos, São Leopoldo teve o maior número de óbitos de crianças menores de um ano, 45 mortes.

Para o enfrentamento a estas realidades, o Governo Federal e os Municípios assumiram uma Agenda de Compromissos dos ODMs, constituída de políticas relacionadas à Atenção Básica de Saúde e ao Programa Nacional de Imunização, responsável pela cobertura vacinal com a vacina tetravalente (DTP+HIB) em crianças menores de um ano. Estas medidas com certeza impactam a realidade da mortalidade infantil, mas ainda são insuficientes para a garantia à vida do universo de crianças no país, estado e região.

<sup>7</sup> “Carta especial Mulheres no mercado de trabalho”.

Disponível em <http://migre.me/lcX9t>

<sup>8</sup> “Convenção sobre o direito da criança”. Disponível em <http://migre.me/lcY4V>

<sup>9</sup> “Situação mundial da infância 2012. Crianças em um Mundo Urbano - UNICEF. Disponível em <http://migre.me/lcYhe>

<sup>10</sup> “Crianças com baixo peso ao nascer e mortalidade infantil no Vale do Sinos”. Disponível em <http://migre.me/ILVuD>

## Melhorar a saúde materna

A Organização Panamericana de Saúde<sup>11</sup> indica que o número de casos de óbitos maternos a cada 100 mil nascidos vivos deva ser no máximo 20, estando este dado relacionado à saúde da mulher e às condições de realização do parto e pós-parto.

No estado do Rio Grande do Sul, em 2010, a cada 100 mil nascidos vivos ocorreram 76,6 óbitos maternos. No Vale do Rio dos Sinos, no mesmo período e em números absolutos, ocorreram 11 óbitos maternos, o que representa 14% dos óbitos no estado.

Municípios do Vale do Sinos	Indicador (por 100 mil nascidos vivos)			
	1991 (1)	2000	2005	2010
Araricá	54,5	-	-	1408,5
Campo Bom	-	-	-	126,3
Canoas	35,9	67,3	59,3	41,6
Dois Irmãos	-	-	259,1	-
Estância Velha	-	-	-	-
Esteio	63,2	69,1	66,9	-
Ivoti	-	-	-	-
Nova Hartz	-	354,6	-	-
Nova Santa Rita	35,9	-	-	346
Novo Hamburgo	22	49,1	89,4	101,6
Portão	229,9	246,3	-	-
São Leopoldo	-	-	30,4	101,7
Sapiranga	64,1	-	-	91,5
Sapucaia do Sul	91,3	-	52,6	62,5

Fonte: DATASUS/Ministério da Saúde. (1) O dado de 1991 refere-se a 1992.

A taxa, como indicador de medida deste ODM, aponta que o estado do RS e os municípios de Araricá, Campo Bom, Canoas, Nova Santa Rita, Novo Hamburgo, São Leopoldo, Sapiranga e Sapucaia do Sul estão distantes de alcançar a meta de reduzir em 75% a taxa de mortalidade materna entre 1990 e 2015.

Dados de 2011 apontam que no Rio Grande do Sul ocorreram 67 óbitos maternos e oito destes ocorreram no Vale do Sinos. A análise das realidades que determinam a saúde materna e a sua não garantia é fundamental para a melhoria das

condições de vida e, conseqüentemente, do alcance de melhores patamares do desenvolvimento em cada território e nação.

## Combater o HIV/Aids, a malária e outras doenças

O 6º Objetivo de Desenvolvimento do Milênio consiste em combater a AIDs, a malária e outras doenças, sendo uma das metas deter a propagação do HIV/AIDs.

No Brasil, a programação e ações interventivas relacionadas a este objetivo estão relacionadas ao HIV/AIDs. Atualmente, estima-se que no país há cerca de 800 mil portadores do vírus. Dados referentes ao ano de 2010 colocam o Rio Grande do Sul no topo da lista entre os estados brasileiros com o maior número de casos. São 37,6 casos a cada 100 mil habitantes, sendo que Porto Alegre é a capital com a maior taxa de incidência: 99,8 casos a cada 100 mil habitantes.

Nos anos de 2010, 2011 e 2012, ocorreram 10.167 notificações de AIDs no estado, sendo 1.384 na região do Vale do Sinos, o que corresponde a 14% do total das notificações do Rio Grande do Sul.

Estado, Região e Municípios	2010	2011	2012
Rio Grande do Sul	3.400	3.432	3.335
Vale do Rio dos Sinos	465	478	441
Araricá	01	-	02
Campo Bom	10	14	11
Canoas	128	205	149
Dois Irmãos	02	02	-
Estância Velha	03	04	05
Esteio	27	19	36
Ivoti	02	03	03
Nova Hartz	-	02	01
Nova Santa Rita	11	03	05
Novo Hamburgo	103	77	64
Portão	05	05	02
São Leopoldo	114	93	127
Sapiranga	11	09	09
Sapucaia do Sul	48	42	27

Fonte: MS/SVS/ Departamento de DST, AIDs e Hepatites virais.

<sup>11</sup> Sítio: <http://www.paho.org/bra/>

Os municípios com maior número de notificações foram Canoas, com 482, Novo Hamburgo, com 244 e São Leopoldo, com 334, que juntos somam 77% do total de notificações do COREDE Vale do Sinos nestes três anos. O número de casos de AIDS na região é alto, embora a quantidade de notificações tenha diminuído em alguns municípios no ano de 2012. As análises destes dados são fundamentais para enfrentar a realidade de fragilização da vida humana com este adoecimento e todas as suas correlações.

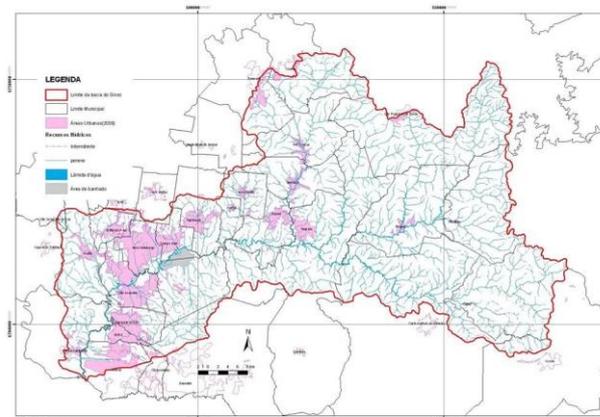
### Garantir a sustentabilidade ambiental

Uma das metas do 7º ODM de garantia à sustentabilidade ambiental<sup>12</sup> aponta a redução pela metade, até 2015, da proporção da população sem acesso permanente e sustentável à água potável<sup>13</sup> e segura. Para tanto, apresenta dois indicadores: a proporção de domicílios sem acesso a uma fonte de água ligada à rede geral e a proporção de domicílios sem acesso à rede geral de esgoto ou pluvial.

Em 2010, a proporção de domicílios sem acesso a uma fonte de água ligada à rede geral era de 14,7% no estado do Rio Grande do Sul. Na região do Vale do Sinos, os municípios de Dois Irmãos, Ivoti e São Leopoldo registram saldo positivo em relação à proporção de domicílios que em 2015 deveriam ter acesso a uma fonte de água ligada à rede geral. O município com menor população da região, Araricá, é o que registra o maior número de residências que não estão ligadas a uma fonte de água ligada à rede geral.

Neste mesmo período identifica-se que no estado do Rio Grande do Sul a proporção dos domicílios sem acesso à rede geral de esgoto ou pluvial era de 51,9%. Os dados censitários de 2010 apontam que oito municípios da região já atingiram a meta traçada para 2015, são eles: Campo Bom, Canoas, Dois Irmãos, Esteio, Novo Hamburgo, São Leopoldo, Sapiranga e Sapucaia do Sul. Apesar disso, existem limites para o alcance desta meta por seis outros municípios. É, no entanto, indispensável reunir e analisar outros indicadores que têm relação com a questão ambiental.

**Figura 1** – Bacia Hidrográfica do Rio dos Sinos e seus 32 municípios. A área rosada representa as áreas urbanas.



Os indicadores do Relatório de Vitoria: MP/RS<sup>14</sup> apontam que 74,89% da população residente nos municípios em torno do Rio dos Sinos necessitam destas águas para viver. Seja pela água que consome, seja por aquilo que devolve ao mesmo rio, em forma de despejos industriais, agropecuários, esgoto e toda a sorte de poluentes. Apresenta-se, com isso, um conjunto de análises e afirmações de políticas públicas garantidoras ambientais do Rio do Sinos, do entorno e das relações sociais, econômicas e políticas com as mesmas.

### Estabelecer uma Parceria Mundial para o Desenvolvimento

O 8º ODM, “estabelecer uma Parceria Mundial para o Desenvolvimento”, possui como metas: avançar no desenvolvimento de um sistema comercial e financeiro aberto, baseado em regras, previsível e não discriminatório; atender as necessidades especiais dos países menos desenvolvidos e às necessidades especiais dos países sem acesso ao mar e dos pequenos Estados insulares em desenvolvimento; tratar globalmente o problema da dívida dos países em desenvolvimento, mediante medidas nacionais e internacionais de modo a tornar a sua dívida sustentável em longo prazo; por meio de cooperação com países desenvolvidos, empresas farmacêuticas e setor privado, respectivamente, formular e executar estratégias que permitam que os jovens obtenham um trabalho digno e produtivo; proporcionar o acesso a medicamentos essenciais a preços acessíveis, nos países em vias de desenvolvimento; e tornar acessíveis os benefícios das novas tecnologias, em

<sup>12</sup> “Agroecologia e o futuro sustentável para o planeta. Um debate”. Revista IHU Online. Disponível em <http://migre.me/ld1db>

<sup>13</sup> “O Comitesinos e sua atuação no Vale do Sinos: interlocuções, limites e possibilidades”. Disponível em <http://migre.me/ld1B6>

<sup>14</sup> “O Rio dos Sinos e o fenômeno da urbanização”. Disponível em <http://migre.me/ld5E5>

especial das tecnologias de informação e de comunicações. Neste contexto, uma mediação das relações postas está na informação e tecnologia. Para tanto, faz-se necessário conhecer e analisar o acesso pela população à informação e tecnologia.

Sinos revela que a região realizou movimentos favoráveis ao alcance dos ODMs e, ao mesmo tempo, apresenta ainda limites para o alcance de algumas metas. A análise deste conjunto de informações e conexões pode instrumentalizar o monitoramento e a avaliação das políticas públicas implementadas, que devem se constituir em mediações estratégicas para o desenvolvimento fundado na garantia da vida de sua população.

### Referências Bibliográficas

BRASIL. Objetivos do Desenvolvimento do Milênio: Relatório Nacional de Acompanhamento. Disponível em <[http://www.pnud.org.br/Docs/2\\_RelatorioNacionalAcompanham entoODM.pdf](http://www.pnud.org.br/Docs/2_RelatorioNacionalAcompanham entoODM.pdf)>. Acessado em 10 de agosto.

Declaração do Milênio. Disponível em <<https://www.unric.org/html/portuguese/uninfo/DecdoMil.pdf>>. Acessado em 10 de agosto.

GONZALEZ, Hélio Puig; SANTAGADA, Salvatore; WINCKLER, Carlos Roberto. Os Objetivos do Milênio no Rio Grande do Sul e a Agenda Social Mundial para 2015. In: CONCEIÇÃO, Octávio A. C. et al. (Org.). A evolução social. Porto Alegre: FEE, 2010. (Três décadas de economia gaúcha, 3).

Observatório da Realidade e das Políticas Públicas do Vale do Rio dos Sinos – ObservaSinos. O Comitêsinos e sua atuação no Vale do Sinos: interlocuções, limites e possibilidades. Disponível em <<http://www.ihu.unisinos.br/espiritualidade/martires-da-humanidade/53-de-olho-no-vale/510799-o-comitesinos-e-sua-atuacao-no-vale-do-sinos-interlocucoes-limites-e-possibilidades>>. Acessado em 10 de agosto.

Observatório da Realidade e das Políticas Públicas do Vale do Rio dos Sinos – OBSERVASINOS. O Rio dos Sinos e o fenômeno da urbanização. Disponível em <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/508036-o-rio-dos-sinos-e-o-fenomeno-da-urbanizacao>>. Acessado em 10 de agosto.

Observatório da Realidade e das Políticas Públicas do Vale do Rio dos Sinos – ObservaSinos. Recém-nascidos com baixo peso no Vale do Sinos. Disponível em <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/530736--recem-nascidos-com-baixo-peso-no-vale-do-sinos>>. Acessado em 10 de agosto.

Observatório Unilasalle: Trabalho, Gestão e Políticas Públicas. Carta especial Mulheres no mercado de trabalho. Disponível em <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/528957-carta-especial-mulheres-no-mercado-de-trabalho>>. Acessado em 10 de agosto.

MAIA, Marilene. SILVA, Álvaro Klein Pereira da. ALEXIUS, Átila. ALVES, Thaís da Rosa. Crianças com baixo peso ao nascer e mortalidade infantil no Vale do Sinos. Disponível em <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/529520-criancas-com-baixo-peso-ao-nascer-e-mortalidade-infantil-no-vale-do-sinos>>. Acessado em 10 de agosto.

Revista IHU Online. Agroecologia e o futuro sustentável para o planeta. Um debate. Disponível em <<http://www.ihuonline.unisinos.br/index.php?secao=377>>. Acessado em 10 de agosto.

VITELLI, Ricardo Ferreira. O ensino médio no Vale do Sinos e a taxa de distorção idade-série. Disponível em <[http://www.ihu.unisinos.br/noticias/511930-o-ensino-medio-no-vale-do-sinos-e-a-taxa-de-distorcao-idade-serie->](http://www.ihu.unisinos.br/noticias/511930-o-ensino-medio-no-vale-do-sinos-e-a-taxa-de-distorcao-idade-serie-)>. Acessado em 10 de agosto.

UNICEF. Situação mundial da infância 2012. Crianças em um Mundo Urbano - UNICEF. Disponível em <[http://www.unicef.org/brazil/pt/PT-BR\\_SOWC\\_2012.pdf](http://www.unicef.org/brazil/pt/PT-BR_SOWC_2012.pdf)>. Acessado em 10 de agosto.

**Tabela 09 - Domicílios por existência de telefone, microcomputador e acesso a internet em 2010**

	Domicílios	Indicador (%)		
		Tinham telefone fixo e/ou celular	Micro-computador	Micro-computador - com acesso à internet
Brasil	57.320.555	87,91	38,31	30,73
Rio Grande do Sul	3.599.263	94,85	44,54	33,89
Araricá	1.689	95,09	26,24	13,99
Campo Bom	20.008	97,54	44,84	33,71
Canoas	103.930	96,49	51,95	40,53
Dois Irmãos	9.387	98,09	50,57	33,21
Estância Velha	13.913	97,27	46,69	29,8
Esteio	26.413	97,01	53,56	40,44
Ivoti	6.689	97,86	51,64	35,24
Nova Hartz	5.915	95,75	29,7	16,3
Nova Santa Rita	7.226	95,28	39,17	22,26
Novo Hamburgo	80.777	96,5	46,78	35,82
Portão	10.138	96,8	36,99	22,36
São Leopoldo	71.233	96,48	47,53	35,7
Sapiranga	24.484	96,91	35,3	24,14
Sapucaia do Sul	42.717	95,29	45,3	32,1

Fonte: IBGE - Censo 2010.

Na região do Vale do Sinos, do total de 424.399 domicílios 46,5% possuem microcomputadores, sendo que 34,4% têm acesso à internet. O acesso ao telefone fixo e celular também é um indicador para medir o acesso à comunicação. Em 2010, no Vale do Sinos, 387.492 domicílios possuíam telefones celulares, o que representa um número bem maior do que aqueles que possuíam telefone fixos, 171.681 aparelhos. Esta diferença é visível em todos os municípios, o número de telefonia móvel supera o de telefonia fixa.

### Desafios

Faz se necessário apontar que há limites no acesso a bases de dados para reunir os Indicadores que compõem as Metas que objetivam orientar e acompanhar os Objetivos do Desenvolvimento do Milênio. No entanto, mesmo existindo limites este conjunto de indicadores da realidade do Vale do

## O desperdício nosso de cada dia

Enquanto você lê esta pequena frase, uma pessoa acaba de morrer de fome no mundo. Ao final desta reportagem, serão dezenas. Ao fim de um dia, serão 40 mil desvalidos por falta de alimentos. "Morte por fome é assassinato", aponta o ex-relator especial para o Direito à Alimentação da Organização das Nações Unidas - ONU Jean Ziegler, em reportagem à emissora alemã de rádio e televisão Deutsche Welle. Ainda de acordo com dados da ONU, uma a cada oito pessoas sofreu de fome crônica no período de 2011 a 2013, não obtendo alimentos suficientes para levar uma vida ativa e saudável.

*Por: Ricardo Machado, Luciano Gallas e Julian Kober*

Em números totais, a fome atinge 842 milhões de pessoas no mundo todo, conforme o levantamento da ONU. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação - FAO, o Brasil ocupa a faixa de países em que a fome é considerada baixa, ainda que sejamos a sétima economia mundial. A frieza dos números não mostra, porém, as complexidades de um país altamente desenvolvido nas áreas urbanas, em contraponto à miséria que impera em determinadas regiões do interior.

O problema da fome, entretanto, não está relacionado necessariamente à falta de alimentos. Há inúmeros fatores em jogo, entre eles a desigualdade no acesso à nutrição e o desperdício. Ao debatermos tal problemática, é importante levar em conta dois aspectos centrais, mas distintos: as perdas ocorridas na produção e transporte de alimentos e o desperdício de itens que são comprados, mas não são consumidos, como faz, por exemplo, quem deixa a comida no prato depois das refeições ou quem deixa passar o prazo de validade dos produtos e os joga no lixo.

De acordo com a FAO, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidas por ano em todo o mundo. Para o engenheiro agrônomo e doutor em Economia Altivo de Almeida Cunha, consultor do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento - PNUD e da própria FAO, este dado é dramático, pois equivale a aproximadamente 30% do total de alimentos produzidos no mundo e a mais de 6,5 vezes a

produção anual brasileira de grãos, considerada uma das maiores do planeta.

Os dados da FAO apontam que são produzidos alimentos para 12 bilhões de pessoas, enquanto a população mundial é de 7 bilhões. Esther Vivas, ativista política e social que concedeu entrevista na edição 442 da IHU On-Line, em artigo publicado no sítio Brasil Post, é categórica ao criticar o rumo que a produção de alimentos tomou nas últimas décadas. "A fome não é uma fatalidade inevitável que afeta determinados países. As causas da fome são políticas. Quem controla os recursos naturais (terra, água, sementes) que permitem a produção de comida? A quem beneficiam as políticas agrícolas e alimentares? Hoje, os alimentos se converteram em uma mercadoria, e sua função principal, alimentar-nos, ficou em segundo plano", avalia ela.

### **Desperdício hiperlocal**

Com o intuito de construir uma pequena amostragem da realidade dos restaurantes presentes no campus São Leopoldo da Unisinos, a reportagem do Instituto Humanitas Unisinos - IHU procurou os responsáveis pelos estabelecimentos para fazer um levantamento sobre a quantidade de comida que é deixada nos pratos após as refeições. Como alguns restaurantes não autorizaram a divulgação dos respectivos nomes, optamos por apresentar dados que englobam a totalidade de refeições servidas em três dos cinco estabelecimentos que possuem buffets e operam dentro do campus da Unisinos em São Leopoldo - RS. Dois dos restaurantes não informaram os dados sobre o desperdício de alimentos.

São servidas nos três restaurantes cerca de 1500 refeições por dia. Do serviço, resultam 35 quilos de comida que são jogados no lixo, cuja origem são os restos deixados nos pratos pelos próprios consumidores, ou seja, alimento que é pago e não é ingerido. Ao longo de um mês, a quantidade de comida jogada fora ultrapassa os 800 quilos, o que significa que, em um ano, aproximadamente 10 toneladas de comida são descartadas sem nenhum aproveitamento.

"Eu vejo muito desperdício! Na verdade, eu acho que isso faz parte de uma cultura de fartura que temos por aqui. Sou da região da Serra, onde a

tradição são as mesas cheias de comida. Isso faz com que, na hora de comer fora, as pessoas adotem a mesma postura: pratos cheios que, na maioria das vezes, não serão consumidos. Há muito alimento que é deixado no prato mesmo”, aponta Priscila Tonietto, 22 anos, estudante do sétimo semestre do curso de Jornalismo na Unisinos. “No entanto, na universidade, eu vejo menos isso. A maioria do pessoal está iniciando carreira, começando a assumir suas contas, e percebe que, para as finanças fecharem no final do mês, é preciso evitar esse tipo de desperdício. Evito ‘comer com os olhos’, só mesmo o que o corpo precisa”, complementa ela.

Tiago Fentzke, 24 anos, estudante do sétimo semestre de Publicidade e Propaganda na Unisinos, também percebe pessoas desperdiçando comida. “É comum entrar nos restaurantes e ver gente se servindo além da conta. Eu tenho o hábito de pegar apenas o que eu sei que vou ter capacidade de comer. É simples, não vejo motivo para não fazer isso, e é comida que acaba sendo desperdiçada”, descreve. Andresa Raguzoni Tedesco, 24 anos, formada em Gastronomia na Unisinos, se alinha a esta perspectiva e ainda dá uma dica de como evitar o desperdício. “Costumo ver desperdício com bastante frequência. Penso que é apenas uma questão de controle. Quando como fora, primeiro dou uma olhada no buffet, vejo o que tem de comida, e depois já sei o que vou querer comer. Então sirvo só o que quero mesmo! Pra mim funciona. Normalmente não jogo comida fora.”

### **Perda de alimentos**

Conforme estudos desenvolvidos pela FAO, as maiores ocorrências de perdas e desperdício de alimentos na América Latina e Caribe ocorrem nas fases de produção e transporte, enquanto as perdas e o desperdício constatados na comercialização e manipulação pelo consumidor representam 1,5% do total de alimentos que são descartados sem uso. Na Europa, América do Norte e Oceania, os números indicam a situação oposta, com um percentual de 30 a 40% do desperdício concentrado na fase do consumo. Contra este desperdício em específico, o consumidor só depende de si para começar a resolver o problema. Precisando, para isso, modificar seus próprios hábitos de consumo.

A questão torna-se ainda mais relevante quando se considera que a fome afeta uma em cada oito pessoas no mundo, como citado antes. Além disso, é preciso ter em conta que, das mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos produzidos por dia no Brasil, mais da metade é formada por resíduos

orgânicos, a maior parte constituída justamente pelos alimentos descartados nos processos de produção e comercialização e pelo consumo realizado de forma não consciente.

Ainda assim, conforme a engenheira agrônoma Anita de Souza Dias Gutierrez, presidente do Instituto Brasileiro de Qualidade em Horticultura - HortiBrasil e chefe do Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo - Ceagesp, as perdas verificadas nas centrais de abastecimento em geral, e na Ceagesp em particular, não excedem 1,5% do peso total das frutas e hortaliças que dão entrada nestes armazéns. Conforme ela, parte destes 1,5% de alimentos que viram lixo é formada ainda por restos de palha e coroa de abacaxi, entre outros vestígios deixados pela atividade de comercialização realizada nestes locais – os alimentos mais desperdiçados seriam aqueles enviados a granel para a central de abastecimento, notadamente o mamão e o abacaxi. É provável que o pequeno percentual de desperdício esteja relacionado à perda de peso e à compactação sofridas pelos alimentos descartados enquanto vão sendo manuseados ao longo do dia, principalmente devido à eliminação de água.

### **Produção local**

A engenheira agrônoma Anita Gutierrez entende que o incentivo à produção local, com a aproximação entre as regiões de plantio de frutas e hortaliças e os locais de consumo, baseada no oferecimento dos alimentos da estação, embora importante, não resolverá o problema do desperdício. Até porque, na sua avaliação, este modelo de comercialização não conseguirá atender à demanda por alimentos dos grandes centros urbanos. “O varejo e o serviço de alimentação precisam do mix de frutas e hortaliças todos os dias – um pouco de cada. A produção é especializada, sazonal, fragmentada. A população está concentrada em grandes centros urbanos”, pondera. Segundo ela, a Ceagesp recebe hortaliças e frutas de mais de 1,5 mil municípios, de 24 estados brasileiros e de outros 15 países.

Para percorrer as grandes distâncias entre os locais de produção e de consumo e resistir ao manuseio e ao transporte realizados, os alimentos acabam por ser colhidos ainda “verdes”, imaturos – eles apresentam maior resistência neste estágio. O problema é que o alimento adquirido pelo consumidor nestas condições vai acabar estragando na sua residência, durante o processo de amadurecimento. “A fruta colhida verde não tem sabor. A fruta colhida madura é mais valorizada na comercialização. No entanto, a comercialização é

uma corrida contra o tempo. O produto precisa ser colhido imaturo, muito firme, para aguentar o transporte. O que fará com que ele não tenha boa qualidade de consumo”, reconhece ela.

Dados disponíveis indicam que uma fruta ou hortaliça cultivada em São Paulo leva quatro dias entre a colheita e o consumidor final. No Nordeste, este tempo saltaria para sete dias. E a maior parte do transporte é realizada em carga seca, sem refrigeração. Além disso, há a questão das responsabilidades sobre o transporte dos alimentos, as quais não são devidamente reguladas pela legislação. “A responsabilidade pelo produto é do seu fabricante – no caso, o produtor. No Brasil, não existem regras de responsabilização de cada agente ao longo do processo de produção, transporte e comercialização”, constata Anita. Assim, até mesmo os custos do transporte recaem sobre o agricultor, que se torna o elo da cadeia mais prejudicado em termos econômicos.

Para Anita Gutierrez, este conjunto de práticas de manuseio e conservação dos alimentos na produção, transporte e venda, tanto no atacado quanto no varejo, precisa ser melhor avaliado e corrigido. “Pode-se dizer que, na maioria das situações, as práticas adotadas de colheita e pós-colheita são inadequadas, especialmente no varejo, quando são tirados os produtos da embalagem e misturados produtos de diferentes origens, num manuseio que causa fermentos, aceleração do metabolismo [e, portanto, do amadurecimento], ‘murcha’ e desenvolvimento de podridões por micro-organismos oportunistas”, sintetiza a engenheira agrônoma. Na Ceagesp, os produtos que não têm mais valor de venda, que são rejeitados pelos compradores, são doados pelos atacadistas para mais de 300 entidades cadastradas. A companhia mantém um banco de alimentos que recebe as doações e as repassa para as instituições interessadas.

### **Mudança climática, agronegócio e sustentabilidade**

Segundo o relatório Alimentos e mudança climática: o elo esquecido, produzido pela Grain (em português, "Grão"), entre 44% e 55% dos gases do efeito estufa, que provoca aquecimento em partes do globo terrestre e esfriamento em outras, são criados durante os processos do sistema agroalimentar, com a soma das emissões decorrentes do desmatamento, da produção agrícola em si, do processamento, transporte e empacotamento dos alimentos e dos desperdícios gerados pela cadeia alimentar global. A Grain é uma organização internacional sem fins lucrativos que desenvolve ações de apoio aos pequenos agricultores e aos movimentos sociais na luta pela

construção de sistemas alimentares baseados na biodiversidade e na sustentabilidade.

Manter uma produção ecológica e sustentável é a meta permanente do agricultor José Francisco Klein, 61 anos, de São Leopoldo. Ele dedicou sua vida inteira à lide com a terra. A exceção foi um período de quatro anos em que trabalhou na indústria, caracterizado por ele como “uma prisão”. Aposentou-se como zelador de um sítio e, desde então, trabalha com o cultivo de pelo menos 26 espécies de frutas, raízes e hortaliças na chácara de três hectares da qual é proprietário. Entre as verduras cultivadas, estão vários tipos de alfaces, rúculas, couves, radiches, repolhos e espinafres. Tudo produzido de forma absolutamente orgânica, sem o uso de agrotóxicos ou de fertilizantes químicos. A única perda que Klein conhece na sua lavoura é aquela causada principalmente pelos fungos, os quais atingiram de 15 a 20% da produção de hortaliças nos últimos meses devido às chuvas.

“Não uso defensivos agrícolas ou adubos químicos. Só uso adubo natural e orgânico. No dia em que tiver que usar [os insumos químicos], paro de plantar. Se tiver que usar, vou na ‘Ceara’ [central de abastecimento], compro os produtos e os revendo. Seria mais fácil. Mas eu gosto de trabalhar com a terra. Acredito que temos que conquistar o dinheiro com o próprio suor. Além disso, posso garantir para os meus clientes o que eles estão comprando, porque sou eu quem produz. Isso me deixa tranquilo. Temos que produzir coisas boas. Claro, o preço é um pouquinho mais alto, mas os clientes preferem estes produtos mesmo assim. E vale a pena ver a satisfação deles”, declara o agricultor.

Para além destas perdas provocadas por fungos e insetos, Klein desconhece o que seja desperdício em sua lavoura. Toda a produção é aproveitada. Enquanto o município não organiza uma feira específica para produtos ecológicos e orgânicos onde possa comercializar sua colheita, ele próprio percorre as residências próximas de clientes ou os recebe em sua chácara para negociar os alimentos. A propaganda é feita de boca a boca, por quem se preocupa com o que leva à mesa de casa. As hortaliças e frutas saem das mãos do agricultor direto para as mãos dos consumidores – Klein só colhe os alimentos no momento da entrega. Quando não há compradores, ele entra em contato com a pessoa responsável por administrar uma creche comunitária na cidade, que então se desloca até a chácara para retirar gratuitamente as verduras. Tudo sai diretamente do pé para alimentar as crianças da instituição.

## Alimentos 0 km, além do marketing.

*Artigo de Esther Vivas*

“O leitmotiv do 0 km encontra-se nas antípodas do que defendem os que levantam estandartes. Trata-se de promover uma produção e um consumo de proximidade com o imprescindível olhar da soberania alimentar, devolvendo a capacidade de decidir das pessoas, apostando em um mundo rural vivo, com total respeito à “Mãe Terra” e em aliança e solidariedade com os outros povos.” A reflexão é de **Esther Vivas**, em artigo publicado no jornal espanhol **Público**, 04-04-2014. A tradução é de **André Langer**.

### **Eis o artigo.**

Falar de produto 0 km está na moda. O movimento **Slow Food** começou a promover este conceito nos anos 1990 em defesa de uma alimentação local, saudável e de qualidade. O que chamam de comida “boa, limpa e justa”, em oposição à comida “**fast food**”. No entanto, agora, inclusive bancos como o **Catalunyacaixa** promovem seus serviços com este lema: “Banco 0 km, banco de proximidade”. O local, e mais ainda num contexto de crise, vende. Mas, o que queremos dizer quando falamos de 0 km? Trata-se de uma moda, de uma marca ou de uma aposta na mudança?

O pessoal do **Slow Food** tem isso claro. Promover os alimentos 0 km implica em apoiar uma agricultura local, de proximidade, ecológica, de estação, camponesa, resgatar variedades antigas que estão desaparecendo, comprar diretamente do pequeno produtor, recuperar a nossa gastronomia. Uma cozinha na qual não há lugar para os transgênicos ou para aqueles cultivos que contaminam o meio ambiente e a nossa saúde. Uma alimentação que defende produzir, distribuir e consumir à margem da agroindústria e dos supermercados. Comer bem, em suma, em benefício da maioria, seja no campo ou na cidade.

Uma proposta que pegou. Tanto que alguns a utilizam inclusive como mero instrumento de marketing, esvaziando-a de conteúdo, com o único objetivo de vender mais. O **Catalunyacaixa** é o expoente máximo. Não tem vergonha em definir-se, na **Catalunha**, como “banco 0 km”, e acrescenta “trabalhando aqui e para as pessoas daqui”. Embora dissesse melhor: “enganar e trapacear aqui e para as pessoas daqui”. Os supermercados não ficam de fora. Agora, o Carrefour, Mercadona, Alcampo, Eroski, El Corte Inglés dizem apostar no local. Esquecem, no entanto, que suas práticas, precisamente, acabaram com o comércio, o emprego e a agricultura locais.

Em tempos de crise, a alimentação com bandeira vende. Consumo nacional e alta qualidade. Na **França**, há anos, a extrema direita reclama o “Made in France”, isso sim, sangue puro. Antes, o **Partido Comunista** francês abraçava esta consigna. Nos **Estados Unidos**, os conservadores, nos anos 1990, fizeram campanha com a consigna “Buy American” contra o **Tratado de Livre Comércio da América do Norte**. E aqui, agora, alardeia-se o “Hecho en España”. Primeiro o de casa. Exigir local, ao contrário, nada tem a ver com uma questão de bandeiras, mas de justiça. O *leitmotiv* do 0 km encontra-se nas antípodas do que defendem os que levantam estandartes.

Trata-se de promover uma produção e um consumo de proximidade com o imprescindível olhar da soberania alimentar, devolvendo a capacidade de decidir das pessoas, apostando em um mundo rural vivo, com total respeito à “Mãe Terra” e em aliança e solidariedade com os outros povos. O contrário dos chovinismos e racismos. Nada a ver com o agronegócio e o poder financeiro. Apenas dessa maneira a defesa do local faz sentido.

## O Grande Irmão no supermercado.

*Artigo de Esther Vivas*

“As companhias armazenam estes dados e utilizam-nos via marketing para melhorar suas vendas. Assim, conhecem quem consome o que e quando, podendo realizar exaustivos perfis de seus compradores. A partir desse momento, oferecem-nos tudo aquilo de que ‘necessitamos’ e o compramos encantados. Nossa vida privada nas mãos das empresas converte-se em uma nova fonte de negócios. Nós nem tomamos consciência disso.” A reflexão é de **Esther Vivas**, em artigo publicado no jornal espanhol **Público**, 29-03-2014. A tradução é de **André Langer**.

### **Eis o artigo.**

Nós associamos a compra no supermercado a modernidade, autonomia, livre escolha, mas há poucos lugares no mundo, que fazem parte da nossa vida cotidiana, tão controlados e monitorados quanto estes estabelecimentos. Com a nossa compra, embora não pareça, há muito em jogo. Por isso, em um supermercado nada está por acaso. Tudo é pensado para que compremos, e quanto mais, melhor.

### **Um laboratório chamado ‘super’**

Chegamos ao ‘super’ e cartazes, em geral de cores claras, nos dão as boas-vindas animando-nos a entrar, muitas vezes acompanhados de ofertas que anunciam preços muito baratos. Pegamos o carrinho, tão grande que precisamos muito para enchê-lo para que não pareça vazio, e começamos a busca do que precisamos por inúmeros corredores com estantes abarrotadas de produtos. O carrinho, por mais que ande reto sempre esbarra com a estante e ali você vê, como quem não quer a coisa, um novo artigo que não esperava e o acrescenta à lista de compras.

Tem necessidade de leite e iogurte e precisa atravessar todo o centro comercial para obtê-los. Por que sempre colocam aquilo de que mais necessitamos no fundo do mercado? No caminho, um fio de música ritmada toca. Quase não é possível ouvi-la, mas ela está aí, animando-o para comprar. Você olha preços e nunca entende porque os preços não são redondos, mas sempre terminam com decimais, dificultando a

comparação entre uns e outros. Sorte que você se fixa em todos aqueles que acabam em nove, e assim economiza um pouco. Embora, talvez, também não haja tanta diferença entre pagar um centavo a mais ou a menos. Isso sim, o produto parece mais barato.

Às vezes é preciso parar, porque dois carrinhos com pessoas comprando se encontram. E me pergunto: por que fazem os corredores tão estreitos? Enfim. Aproveito para olhar uma estante e outra e ali está esse pacote de batatas fritas que não me convém olhando de frente. Vai, não virá daqui... ao carrinho! Avanço agora buscando o pacote de arroz que preciso, mas já o mudaram outra vez de lugar. Não entendo porque cada x de tempo mudam os produtos de lugar. Quando já sei o caminho de cor, devo, novamente, dar mil voltas antes de encontrar o que procuro. Isso sim, ao reaprender o caminho descubro novos produtos aos quais não havia me antenado antes.

Resta-me apenas pegar o detergente. Na sessão de limpeza e à altura dos olhos vejo essa marca que dizem, na televisão, deixa a roupa tão limpa. Pego uma unidade e, por acaso, olho o preço... que caro! Devolvo a unidade. Observo acima e abaixo na prateleira e ali encontro outra marca menos conhecida, mas mais barata. Abaixo-me e a pego. Por que será que a colocam em um lugar mais difícil para pegar? Chega a hora de passar pelo caixa. Na fila e cansada com a espera vejo chocolates, balas, guloseimas... e a apenas um palmo. Impossível dizer “não”. Vai para a cesta.

Analisando meu “percurso”, me pergunto: quantas coisas comprei e que não necessitava? Adquiri os produtos que me interessavam? Calcula-se que entre 25% e 55% da nossa compra é compulsiva, fruto de estímulos externos. Colocamos no carrinho, mesmo que não nos faça falta. E ao passar por uma prateleira, cerca de 20% compram antes a marca que se encontra na altura dos olhos do que outra qualquer, apenas por comodidade, embora as outras sejam mais baratas. Sem estarmos conscientes, somos porquinhos da índia em um grande laboratório chamado ‘super’.

### Sorria, você está sendo filmado

Nossos movimentos em um supermercado nunca passam despercebidos. Uma câmera ou outra, colocada aqui ou ali, registra tudo. Mas, o que é feito com essas imagens? Sabemos quando estamos sendo filmados? Podemos ter acesso a essas imagens? O professor **Andrew Clement**, da Universidade de Toronto e fundador do Instituto de Identidade, Privacidade e Segurança, assinala a nossa indefesa em relação a estas práticas.

Segundo um estudo realizado por sua equipe no **Canadá**, nenhuma das câmeras colocadas nos maiores centros comerciais canadenses cumpria os requisitos de sinalização obrigatórios por Lei. Aqui, na **Europa**, a polêmica também está presente. Não temos ideia de que, nem como, nem quando filmam, nem o que fazem com as imagens.

A cadeia de supermercados **Lidl** protagonizou um dos maiores escândalos quando, em março de 2008, descobriu-se que espiava sistematicamente os seus trabalhadores em vários estabelecimentos na **Alemanha** com mini-câmeras colocadas em lugares estratégicos. Cada segunda-feira, estas câmeras serviam para controlar os trabalhadores, gravar suas conversas e elaborar perfis pessoais detalhados. Não se trata de um caso isolado. Sua concorrente, a **Aldi**, foi acusada, em março de 2013, de espiar os seus empregados em vários supermercados na **Alemanha** e na **Suíça** com câmeras ocultas, segundo a revista alemã **Der Spiegel**.

Aqui, a **Agência Espanhola de Proteção de Dados** abriu um processo sancionador contra a **Alcampo** por espiar os seus trabalhadores. No final de 2007, a **Alcampo** instalou secretamente em um hipermercado de **Ferrol** três câmeras ocultas em espaços reservados aos funcionários. Semanas depois, utilizou o conteúdo destas fitas para demitir um empregado e punir outros onze.

Os consumidores são, também, objeto de voyeurismo. O último foi estreado pela cadeia de supermercados **Tesco**, no final de 2013, na **Grã-Bretanha**. A empresa instalou em 450 postos de combustíveis pequenas câmeras com o objetivo de escanear o rosto de seus clientes na fila do estabelecimento com o objetivo de detectar sua idade e sexo e oferecer-lhes a publicidade mais apropriada aos seus perfis.

O filme de ficção científica **Minority Report** de **Steve Spielberg** tornado realidade, mesmo que os anúncios personalizados a partir da leitura da retina, como aparecia no filme, não precisem, pelo que parece, esperar até 2054.

### A nossa vida em um cartão

“Tem cartão de cliente?”, já é um ritual que nos perguntam quando passamos pelo caixa. E se não o tem, oferecem-nos um mar de vantagens, descontos e recompensas após a compra. Deste modo, corremos para preencher o formulário, anotando todos os nossos dados, sem sequer ler o que assinamos, para poder ter acesso o quanto antes a tão fantásticas promoções. No entanto, o que acontece com a informação que damos? Quem a usa? Para que finalidades? Isso é algo que não nos contam na hora de preencher o formulário.

Os supermercados são os reis dos cartões de fidelização. Oferecem-nos presentes, descontos, pontos... se passamos uma e outra e outra e outra vez no caixa. Além de contar com a nossa fidelidade, as empresas da grande distribuição buscam, mediante estes cartões cliente, conhecer tudo, ou quase tudo, sobre a nossa vida privada: quem somos, a nossa idade, estado civil, preferências, hobbies. À margem do que diz a ficha que preenchemos, as compras periódicas que realizamos ficam, a partir de então, registradas para sempre em nosso arquivo: se gostamos ou não de chocolate, se preferimos a carne ao peixe, qual café, massa, bebidas, conservas, verduras... Sabem tudo.

As companhias armazenam estes dados e utilizam-nos via marketing para melhorar suas vendas. Assim, conhecem quem consome o que e quando, podendo realizar exaustivos perfis de seus compradores. A partir desse momento, oferecemos tudo aquilo de que “necessitamos” e o compramos encantados. Nossa vida privada nas mãos das empresas converte-se em uma nova fonte de negócios. Nós nem tomamos consciência disso.

### O rastro do que compramos

Dizem que comprar no supermercado do futuro será mais prático, cômodo, rápido e não precisaremos fazer fila nem passar pelo caixa. Tudo, graças, entre outras coisas, à tecnologia de identificação por radiofrequência ou etiquetas **RFID**. Etiquetas que contêm um microchip e que registram informação detalhada sobre a “vida” do produto no qual se encontram. São como um número de série único que armazena e emite, através de antena, dados específicos sobre esse artigo.

Assim, num futuro não tão distante, parece, poderemos entrar em um supermercado, pegar um carrinho de compras “inteligente”, carregar em sua base de dados a lista de compras, deixar que nos guie até os produtos indicados, dar-nos informações sobre os mesmos e indicar o quanto

estamos gastamos. E ao sair, não será necessário passar pelo caixa. Pelo fato de cada produto trazer embutido uma destas etiquetas, uma antena receptora fará automaticamente a identificação e o total da compra será debitado diretamente em nossa conta... e sem fazer fila. O que mais podemos pedir?

O problema reside, como assinalaram grupos de consumidores nos **Estados Unidos**, como o **Caspian** (Consumidores contra a Invasão da Privacidade dos Supermercados) e o **Epic** (Centro de Informação sobre Privacidade Eletrônica), no controle que estes sistemas exercem sobre as pessoas. Nada impede, por exemplo, que estas etiquetas possam continuar acumulando informação uma vez fora do supermercado, seguindo cada um dos passos dos produtos e de nós como consumidores.

Hoje, encontramos estas etiquetas **RFID** em alguns produtos dos supermercados, que convivem

com os tradicionais códigos de barra. Seu custo, no entanto, limita no momento e em parte uma maior generalização. Embora, segundo o **Instituto Nacional de Tecnologias da Comunicação** e a **Agência Espanhola de Proteção de Dados** cada vez seja mais frequente encontrá-las nas etiquetas de roupas e calçados assim como em sistemas para a identificação de mascotes, cartões de transporte, pagamentos automáticos de pedágios, passaportes, entre outros, colocando em risco a nossa privacidade.

Querem nos fazer crer que os centros comerciais são sinônimos de liberdade. Agora, o **Supermercado Caprabo** apela, em sua publicidade, ao “livre comprador” que está dentro de nós. “Damos-lhe tudo para que seja livre para escolher o que mais gosta”, disse. No entanto, a liberdade de escolha não está no supermercado, mas fora dele.

## Uma dieta globalizada

*Artigo de Esther Vivas*

O que a Índia, Senegal, Estados Unidos, Colômbia, Marrocos, o Estado espanhol e muitos outros têm em comum? Que a alimentação é cada vez mais parecida, apesar das importantes diferenças que ainda persistem. Para além da McDonaldização das nossas sociedades e do consumo globalizado de Coca-Cola, a ingestão mundial de alimentos depende, progressivamente, de poucas variedades de cultivos. O arroz, a soja, o trigo, o milho se impõem, em detrimento de outras produções como a do milho [trata-se de uma espécie de milho miúdo, proveniente da Índia], da mandioca, do centeio, da batata, do sorgo ou da batata-doce. Se a alimentação depende de poucas variedades de cultivos, o que pode acontecer diante uma colheita frustrada ou de uma praga? Teremos o prato garantido?

A reportagem é de **Esther Vivas** e publicada no jornal espanhol **Público**, 15-03-2014. A tradução é de **André Langer**.

Avançamos rumo a um mundo com mais alimentos, menos diversidade e maior insegurança alimentar. Alimentos como a soja, que até poucos anos atrás eram irrelevantes, converteram-se em indispensáveis para três quartas partes da humanidade. Outros, já significativos, como o trigo ou o arroz se estenderam em grande escala, sendo consumidos hoje por cerca de 97% e 91%, respectivamente, da população mundial. Impõe-se, assim mesmo, uma alimentação ocidentalizada, “dependente” do **consumo de carne**, produtos lácteos e bebidas com açúcar. Mercados alimentares com interesses empresariais claros. É o que explica detalhadamente o recente estudo “Aumentando a homogeneidade nas cadeias alimentares globais e as implicações na segurança alimentar”, que afirma que caminhamos para uma “dieta globalizada”.

Um cardápio que, segundo os autores deste relatório, é “uma potencial ameaça para a segu-

rança alimentar”. Por quê? Em primeiro lugar, porque apesar de consumir mais calorias, proteínas e graxas que há 50 anos, nossa alimentação é menos variada e é mais difícil ingerir os micronutrientes necessários para o organismo. Ao mesmo tempo, afirmam os autores, na atualidade “a preferência por alimentos ricos energeticamente e baseados em um número limitado de cultivos agrícolas globais e produtos processados associa-se ao aumento de doenças não transmissíveis como diabetes, problemas de coração ou alguns tipos de câncer”. Nossa saúde está em jogo.

A homogeneização do que comemos, em segundo lugar, torna-nos mais vulneráveis às colheitas frustradas ou às pragas, que, prevê-se, aumentarão com a intensificação da mudança climática. Somos dependentes de poucos cultivos, em mãos de um punhado de empresas, que produzem em grande escala, no outro lado do planeta, em condições de trabalho precárias, à custa do desmatamento de florestas, contaminação dos solos e águas e uso sistemático de agrotóxicos. Podemos, então, escolher livremente?

Não se trata de ser contra uma mudança de hábitos alimentares. O problema se dá quando estes são impostos por interesses econômicos particulares, à margem das necessidades das pessoas. A “dieta globalizada” é resultado de uma “produção-distribuição-consumo globalizados”, onde nem camponeses nem consumidores contam. Acreditamos decidir o que comemos, mas não é assim. Como afirmava o relator especial das **Nações Unidas** para o direito à alimentação, **Olivier de Schutter**, na apresentação do relatório “O potencial transformador do direito à alimentação”: “A principal deficiência da economia alimentar é a falta de democracia”. E sem democracia do campo à mesa, nem escolhemos nem comemos bem.

## Sem direito a comer

*Artigo de Esther Vivas*

"A produção de alimentos desde os anos 60 triplicou, de acordo com a organização **GRAIN**, enquanto a população mundial, desde então, apenas dobrou. Há uma quantidade enorme de comida, mais do que em qualquer outro período da história. Mas se você não tem dinheiro para pagar por ela ou o acesso a terra, água, sementes para produzi-la, não come. Não se trata de produzir mais alimentos, mas de repartir os já existentes". O comentário é de **Esther Vivas**, ativista política e dos movimentos sociais, em artigo publicado em seu blog, 08-04-2013.

### **Eis o artigo.**

Nos dizem que querem acabar com a fome no mundo, se não for possível em 2015, será mais tarde. Agora, quando expiram os **Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM)**, sem ter conseguido nada, se inventam novos conceitos como a **Agenda para o Desenvolvimento pós-2015** e nos dizem para esperar e confiar, que deixemos tudo em suas mãos, que desta vez será definitiva. E a história, ou a mentira, se repete de novo.

Os **Objetivos de Desenvolvimento do Milênio**, impulsionado pelas nações Unidas no ano 2000, terminou em letra morta, como acabará, eu garanto, a **Agenda para o Desenvolvimento pós-2015** ou o que siga. Porque por fim à fome não depende de declarações de boas intenções, nem de acordos assinados, ou de lideranças fortes nos altos escalões ... depende única e exclusivamente de vontade política. E esta não existe.

A **Consulta de Alto Nível das Nações Unidas sobre a Fome** trata desses temas, Segurança Alimentar e Nutrição, realizada faz pouco [04/04/2013] em Madrid, como parte de uma série de diálogos internacionais promovidas pela ONU, e que reúne a partir de seu secretário-geral, **Ban Ki-moon**, o presidente **Mariano Rajoy**, a nata da **ONU** e representantes do mundo empresarial, acadêmico... Seu objetivo: discutir sobre como enfrentar a fome a partir de 2015, data em que concluem os **ODM's**. Mesmo que os governos que nos levaram à presente situação de falência tenham que liderar este processo, vamos mal.

Os autores dos cortes, que desencadearam os índices da fome aqui e internacionalmente, pouco, ou melhor, nada têm a contribuir. No Estado Espanhol, e de acordo com o Instituto Nacional de Estatística de 2010, se calcula que, pelo menos, um milhão e cem mil pessoas passam fome e não comem as calorias e proteínas mínimas necessárias. Uma cifra que, no atual contexto de crise econômica, social, greve e precariedade, seguramente é maior. E não só isso. O governo espanhol, anfitrião da consulta da ONU, é o mesmo que aniquilou a Assistência Oficial ao Desenvolvimento, reduzindo sua partida para um mínimo, colocando-o nos níveis de 1990 e em último lugar na UE. Esta é a solidariedade do governo com os países do Sul, zero.

A ONU diz que, para acabar com a fome, temos de confiar no crescimento. Declarou em seu relatório **O Estado da Insegurança Alimentar no Mundo 2012**: "Os pobres devem participar no processo de crescimento e seus benefícios. O crescimento deve ser alcançado com a participação dos pobres e se estender a estes ". E acrescenta: "O crescimento agrícola é particularmente eficaz na redução da fome e da desnutrição". Mas esse não é o problema. Não se trata de querer reiniciar o motor do crescimento econômico como uma fórmula mágica. O que nós precisamos é de justiça e de redistribuição. Especialmente nas políticas alimentares e agrícolas, onde toneladas de alimentos acabam no lixo diariamente, enquanto isso 870 milhões de pessoas no mundo sofrem de fome. Não mais riqueza concentrada nas mãos de poucos, mas mais democracia.

A produção de alimentos desde os anos 60 triplicou, de acordo com a organização **GRAIN**, enquanto a população mundial, desde então, apenas dobrou. Há uma quantidade enorme de comida, mais do que em qualquer outro período da história. Mas, se você não tem dinheiro para pagar por ela ou o acesso a terra, água, sementes para produzi-la, não come. Não se trata de produzir mais alimentos, mas de repartir os já existentes. É o modelo agroalimentar, a serviço de alguns poucos interesses privados, o que falha.

A fome, diz a mídia e as instituições internacionais, é o resultado de fenômenos meteorológicos e de conflitos de guerra. Não apenas, nem principalmente, acrescento. As causas da fome são políticas e têm a ver com aqueles que controlam as políticas agrícolas e alimentares, aqueles que se beneficiam, e em cujas mãos estão os meios de produção de alimentos. Só isso pode explicar por que países como o Haiti, que nos anos 70 produziu arroz suficiente para alimentar sua população, hoje seja um dos países mais afetados pela fome. Desde os anos 80 até o presente, as políticas de liberalização comercial, de invasão de seus mercados com produtos subsidiados de multinacionais do Norte vendidos abaixo do preço de custo, etc, destruíram seus sistemas agrícolas,

anulando sua soberania alimentar, e converteu o país em dependentes da compra de alimentos a empresas estrangeiras. Não é o acaso o que conduziu o Haiti, como tantos outros países, à fome, mas a política.

No atual contexto de crise profunda do sistema, os bens comuns se convertem na nova fonte de negócio do capital. Intensifica-se a acumulação de terras, a privatização da água, a especulação com a comida.

Em outras palavras, o que o geógrafo David Harvey chama de acumulação por espoliação. Ou como ficar rico às custas de privatizar o que é da maioria. E estes processos só aumentam as causas da fome, deixando muitos sem o direito a comer.

## Fome e direitos humanos.

*Artigo de Jean Ziegler*

“Por trás de cada vítima [da fome] há um assassino. A atual ordem mundial não é apenas mortífera, mas também absurda. O massacre está instalado numa normalidade imóvel”, diz, sem meias palavras, **Jean Ziegler**. Em seguida emenda: “Os novos senhores do mundo têm ojeriza aos direitos humanos”.

“Com a finalidade de reduzir as desastrosas conseqüências das políticas de liberalização e privatização executadas ao extremo pelos senhores do mundo e seus mercenários (**FMI**, **OMC**), a **Assembléia Geral da ONU** decidiu criar e proclamar como questão de justiça um novo direito humano: o direito à alimentação”.

**Jean Ziegler** é sociólogo suíço e relator especial da **ONU** sobre o direito à alimentação. O texto abaixo foi produzido por **Ziegler** para a edição descentralizada do **Fórum Social Europeu**. Na sua ausência deixou o texto para divulgação. O original francês se encontra no sítio **netoyens.free.fr** e foi postado no dia 26-01-2008. A tradução é do Cepat.

**I.** A cada cinco segundos, uma criança menor de dez anos morre de fome ou em decorrência das seqüelas imediatas. Mais de seis milhões em 2007. A cada quatro minutos, alguém perde a visão devido à falta de vitamina A. Há 854 milhões de seres humanos gravemente desnutridos, mutilados pela fome permanente. (1)

Isto acontece num planeta que transborda de riquezas. A **FAO** é dirigida por um homem corajoso e competente, **Jacques Diouf**. Ele constata que no estado atual de desenvolvimento das forças agrícolas de produção, o planeta poderia alimentar sem problemas 12 bilhões de seres humanos, ou seja, o dobro da população mundial atual. (2)

Conclusão: este massacre cotidiano devido à fome não obedece a nenhuma fatalidade. Por trás de cada vítima há um assassino. A atual ordem mundial não é apenas mortífera, mas também absurda. O massacre está instalado numa normalidade imóvel.

A equação é simples: quem tem dinheiro come e vive. Quem não tem sofre, torna-se inválido e

morre. Não existe a fatalidade. Qualquer morte por fome é um assassinato.

**II.** O maior número de pessoas desnutridas, 515 milhões, vive na **Ásia**, onde representam 24% da população total. Mas se consideramos a proporção das vítimas, o preço mais alto é pago pela **África subsaariana**, onde há 186 milhões de seres humanos permanente e severamente desnutridos, ou seja, 34% da população total da região.

A maioria dessas pessoas padece o que a **FAO** chama de “fome extrema”, sua ração diária se situa em média em 300 calorias abaixo do regime da sobrevivência em condições suportáveis.

Uma criança privada da alimentação adequada em quantidade suficiente, desde que nasce até os cinco anos, sofrerá as seqüelas durante toda a sua vida. Por meio de terapias especiais praticadas sob supervisão médica, é possível reintegrar à existência normal um adulto insuficientemente alimentado temporariamente. Mas, no caso de uma criança de cinco anos isso é impossível. Privadas de alimento, suas células cerebrais terão sido prejudicadas irremediavelmente. Régis Debray chama estes pequenos de “crucificados de nascimento”. (3)

A fome e a desnutrição crônicas constituem uma maldição hereditária: todos os anos, centenas de milhares de mulheres africanas severamente desnutridas dão à luz a centenas de milhares de crianças irremediavelmente afetadas. Todas essas mães desnutridas e que, contudo, dão à vida, lembram as mulheres condenadas de **Samuel Beckett**, que “dão à luz a um cavalo sobre um túmulo. O dia brilha por um instante e depois, de novo, a noite”. (4)

Uma dimensão do sofrimento humano está ausente desta descrição: a da pungente e intolerável angústia que tortura qualquer ser morto de fome desde que acorda. Como, durante o dia que começa, poderá assegurar a sobrevivência dos seus, e à sua própria? Viver nessa angústia é, talvez, ainda mais terrível do que suportar as múltiplas doenças e dores físicas que se abatem sobre esse corpo faminto.

A destruição de milhões de africanos pela fome acontece numa espécie de normalidade estática, todos os dias, num planeta desbordante de riquezas. Na **África subsaariana**, entre 1998 e 2005, o número de pessoas grave e permanentemente desnutridas aumentou em 5,6 milhões.

**III. Jean-Jacques Rousseau** escreveu: “Entre o fraco e o forte a liberdade oprime e a lei liberta”. Com a finalidade de reduzir as desastrosas conseqüências das políticas de liberalização e privatização executadas ao extremo pelos **senhores do mundo e seus mercenários (FMI, OMC)**, a **Assembléia Geral da ONU** decidiu criar e proclamar como questão de justiça um novo direito humano: **o direito à alimentação**.

O direito à alimentação é o direito de ter acesso regular, permanente e livre, quer seja diretamente ou por meio da compra com dinheiro, a uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada e suficiente, que corresponda às tradições culturais do povo a que pertence o consumidor e que garanta a existência física e psíquica, individual e coletiva, livre de angústia, satisfatória e digna.

Os direitos humanos - infelizmente! - não estão inscritos no Direito positivo. Isso significa que ainda não existe nenhum tribunal internacional que faça justiça aos famintos, defenda seu direito à alimentação, reconheça seu direito de produzir seus alimentos ou de obtê-los comprando-os com dinheiro e proteja seu direito à vida.

**IV.** Tudo vai melhor quando governos como o do **presidente Lula**, no **Brasil**, ou o presidente **Evo Morales**, da **Bolívia**, mobilizam por vontade própria os recursos do Estado, com a finalidade de garantir a cada cidadão seu direito à alimentação.

A **África do Sul** é outro exemplo. O direito à alimentação está inscrito na sua Constituição. Esta estabelece a criação de uma **Comissão Nacional dos Direitos Humanos**, composta em paridade por membros nomeados pelas organizações da sociedade civil (Igrejas, sindicatos e diferentes movimentos sociais) e membros designados pelo Congresso.

As competências da **Comissão** são amplas. Desde que entrou em funcionamento, há cinco anos, a **Comissão** já conseguiu vitórias importan-

tes. Pode intervir em todos os âmbitos implicados na negação do direito à alimentação: expulsão de camponeses de suas terras; autorização dos municípios a sociedades privadas para a gestão do abastecimento da água potável, que implique taxas proibitivas para os habitantes mais pobres; desvio da água por parte de uma sociedade privada em detrimento dos agricultores; falta de controle sobre a qualidade dos alimentos vendidos nas periferias, etc.

Mas, em quantos governos, especialmente no **Terceiro Mundo**, existe a preocupação cotidiana prioritária pelo respeito à alimentação de seus cidadãos? Pois bem, nos 122 países do **Terceiro Mundo** vivem atualmente 4,8 bilhões dos 6,2 bilhões de pessoas que povoam o Planeta.

**V.** Os novos senhores do mundo têm ojeriza aos direitos humanos. Eles os temem como o diabo a água benta. Porque é evidente que uma política econômica, social e financeira que cumprisse ao pé da letra todos os direitos humanos, romperia taxativamente a absurda e mortífera ordem do mundo atual e produziria necessariamente uma distribuição mais eqüitativa dos bens, satisfaria as necessidades vitais das pessoas e as protegeria da fome e de uma grande parte de suas angústias.

Portanto, o objetivo final dos direitos humanos encarna um mundo completamente diferente, solidário, liberto do menosprezo e mais favorável à felicidade.

Os direitos humanos políticos e civis, econômicos, sociais e culturais, individuais e coletivos (5) são universais, interdependentes e indivisíveis. E são, hoje, o horizonte de nossa luta.

**Notas:**

1. FAO, **O estado da insegurança alimentar no mundo**. Roma, 2006.
2. Uma alimentação normal significa proporcionar diariamente 2.700 calorias a cada indivíduo adulto.
3. Régis Debray e Jean Ziegler. **Il s`agit de ne pas se rendre**. Paris: Arléa, 1994.
4. Samuel Beckett. **Esperando Godot** (1953). São Paulo: Cosac Naify, 2005.
5. Direitos humanos coletivos são, por exemplo, o direito à autodeterminação ou o direito ao desenvolvimento.

## "É preciso um Nuremberg dos especuladores".

*Entrevista com Jean Ziegler*

Diplomata internacional na ONU, **Ziegler** publicou o ensaio *El odio a Occidente*, uma crítica ao sistema capitalista dominado pela Europa e pelos EUA.

A reportagem é de **Guillaume Fourmont Madrid**, publicada no sítio **Publico.es**, 29-12-2010. A tradução é de **Moisés Sbardelotto**.

Que ninguém se deixe enganar pelo seu cargo muito oficial de membro do Comitê Consultivo do Conselho de Direitos Humanos da ONU. Por trás de seus óculos de professor de universidade, o suíço **Jean Ziegler** (Thoune, 1934) é um revolucionário. Ele gosta de provocar e gritar o que os seus colegas diplomatas não ousam dizer nem nos corredores das organizações internacionais.

Um exemplo: "Uma criança que morre de fome hoje em dia é um assassinato". Outro: "Somos democracias, mas praticamos um fascismo exterior". Ziegler é um argumento que argumenta cada frase com números ou citações de grandes intelectuais, como esse grito de dor do poeta anticolonialista Aimé Césaire: "Vivo em uma ferida sagrada / Vivo em um querer obscuro / Vivo em um longo silêncio".

Dessa ferida, Ziegler falar em seu último livro, *El odio a Occidente* (Ed. Península), um título que responsabiliza os países desenvolvidos pelos males do mundo. O escritor não perde a esperança e aspira a uma "revolução para acabar com a ordem canibal do mundo". Na capa do seu ensaio, a letra "I" da palavra ódio é uma bomba com detonador. Resta só um segundo para que ela exploda.

Eis a entrevista.

### **O mundo vai tão mal assim?**

Jamais na história um imperador ou um rei teve tanto poder como o que a oligarquia do poder financeiro possui na atualidade. São as bolsas que decidem quem vive e quem morre. Doze bilhões de pessoas podem comer, o dobro da população mundial. Mas a cada cinco segundos, uma criança menor de 10 anos morre de fome. É um assassinato!

### **É daí que vem o ódio do qual o senhor falar? Por que nos odeiam?**

É preciso distinguir dois tipos de ódio. Um, primeiro, patológico, como o da **Al Qaeda**, que assassina inocentes com bombas. Mas nada justifica essa violência, nada! E o meu livro não trata disso. Refiro-me a um ódio meditado, que pede justiça e compensação, que chama a romper com o sistema estrutural do mundo, dominado pelo capitalismo.

### **Não aprendemos nada com a crise?**

Lições? É pior ainda: esses bandidos de especuladores que provocaram a crise e a quebra do sistema ocidental atacam agora produtos como o arroz e o trigo. Há milhares de vítimas a mais do que antes. É preciso sentar esses especuladores na cadeira. É preciso realizar um **Nuremberg** para eles!

### **O senhor trabalha na ONU. Não acredita no papel da comunidade internacional?**

O mero fato de que a comunidade internacional seja consciente dos problemas do mundo é positivo. Os **Objetivos do Milênio** não se cumpriram, mas não sou uma pessoa cética.

### **Não acredita, no entanto, que o Ocidente só se interessa pelo Ocidente e que mantém o Terceiro Mundo na pobreza de propósito?**

É verdade! Mas não se trata de doar mais, mas sim de roubar menos. Na **África**, podem-se encontrar produtos europeus mais baratos do que os locais, enquanto que as pessoas se matam trabalhando. A hipocrisia dos europeus é bestial! Nós geramos fome na África, mas quando os imigrantes chegam às nossas costas em balsas os mandamos embora. Para acabar com a fome, é preciso uma revolução!

### **No Ocidente? Isso é possível?**

A sociedade civil se despertou. Há movimentos como **Attac**, **Greanpeace** e outros que fazem uma crítica radical da ordem mundial. No Ocidente, temos democracias, mas praticamos um

fascismo exterior. Embora não haja nada impossível na democracia. "O revolucionário deve ser capaz de ouvir a grama crescer", disse **Karl Marx**.

**Em seu livro, o senhor fala da Bolívia de Evo Morales como exemplo.**

É um caso exemplar. Pela primeira vez na história, o povo boliviano elegeu como presidente um deles, um indígena aimara. E, em seis meses, expulsaram as empresas privadas que ficavam com todos os benefícios das energias do país. O governo pode, com esses milhões ganhos, lançar programas sociais, e a **Bolívia** é agora um Estado florescente e, principalmente, soberano. Veja, não sou um ingênuo, mas na Bolívia a memória ferida do povo se converteu em uma luta política, em uma insurreição identitária.

**Em outros termos, Morales merecia mais o Nobel da Paz do que Obama.**

Claro! O Nobel de **Obama** era ridículo, era uma operação de marketing.

**Obama não trazia consigo nenhuma esperança?**

Ver uma cara negra de presidente dos **Estados Unidos** na capa de grandes revistas foi incrível, principalmente porque o bisavô da esposa de Obama era um escravo. Mas é só um símbolo. O império norte-americano é três coisas: a indústria armamentícia, **Wall Street** e o lobby sionista.

Obama sabe que se tocar em algum dos três está morto. E não vai fazer isso. A esperança vem da sociedade civil. Se conseguirmos criar uma aliança planetária de todos os movimentos de emancipação, do **Ocidente** e do **Sul**, então haverá uma revolução mundial, uma revolução capaz de acabar com a ordem canibal do mundo.

## Parte 3

# Resumos de trabalhos apresentados

## Resumos de trabalhos apresentados no XV Simpósio Internacional IHU

### **A CONTRIBUIÇÃO DAS UNIVERSIDADES NA PROMOÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA.**

Ivete Maria Kreutz - Nutricionista. Sanitarista. Mestre em Educação nas Ciências pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ). Servidora da Secretaria de Estado da Saúde - RS.

#### **Resumo**

O presente estudo trata da contribuição das Universidades na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. Objetivou-se, no âmbito desta discussão, fazer uma análise reflexiva do papel das Universidades na promoção deste direito. O estudo foi realizado a partir de pesquisa bibliográfica em livros, documentos, artigos e revistas. Os resultados mostram que, sendo a educação estratégia central para o desenvolvimento dos povos, a segurança alimentar e nutricional/o direito humano à alimentação adequada e a busca da construção de um sistema alimentar soberano e sustentável poderão integrar as atividades fins das instituições de ensino e, também, da educação informal. Na Universidade, a segurança alimentar e nutricional/o direito humano à alimentação adequada, poderá ser trabalhada de forma regular e de modo contextualizado, em atividades de pesquisa, atividades teórico-práticas, temas transversais, disciplinas e ou tema geradores. Importante que as intervenções perpassem as atividades de ensino, pesquisa e extensão, num processo de interlocução e complementaridade com as diferentes áreas do saber e fazer pedagógicos.

**Palavras-chave:** Direito Humano à Alimentação Adequada, Rede, Segurança Alimentar e Nutricional, Soberania Alimentar, Universidades.

### **DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA, COM SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR.**

Ivete Maria Kreutz - Nutricionista. Sanitarista. Mestre em Educação nas Ciências pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio

Grande do Sul (UNIJUÍ). Servidora da Secretaria de Estado da Saúde - RS.

#### **Resumo**

O presente estudo trata do Direito Humano à Alimentação Adequada, com Segurança e Soberania Alimentar. Objetivou-se, no âmbito desta discussão, fazer uma análise histórica e levantamento das interfaces entre o Direito Humano à Alimentação Adequada, a Segurança e a Soberania Alimentar. O estudo foi realizado a partir de pesquisa bibliográfica em livros, documentos, artigos e revistas. Os resultados mostram que, nacional e internacionalmente tivemos muitos avanços na conquista deste direito. No entanto, necessitamos de uma rede de conexões de entidades governamentais, não-governamentais e sociedade civil com relações de interdependência e intercomplementaridade e com vontade política de implementar Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional que sejam soberanas, inclusivas, democráticas, educativas e ecologicamente sustentáveis.

**Palavras-chave:** Direito Humano à Alimentação Adequada, Segurança Alimentar e Nutricional, Soberania Alimentar, Rede.

### **SEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DE COLOMBO - PR**

Flavia Monteiro, Daniela Ferron Carneiro, Suely Teresinha Schmidt.

#### **Resumo**

Os programas de transferência condicionada de renda (TCR) vêm ganhando destaque como estratégias de combate à pobreza e a insegurança alimentar da população em vulnerabilidade social. Estudos demonstram que a prevalência de insegurança alimentar e nutricional é maior na população em vulnerabilidade social e econômica, incluindo-se nesse grupo os beneficiários do Programa Bolsa Família (PBF). Este artigo apresenta os resultados da primeira etapa do projeto de pesquisa "Bolsa Família, segurança alimentar e nutricional de seus integrantes:

realidade ou utopia?”. Trata-se de um estudo transversal descritivo de base populacional, com 442 famílias beneficiárias do PBF. Os objetivos foram verificar a prevalência de insegurança alimentar entre as famílias beneficiárias do PBF residentes em Colombo-PR, suas condições socioeconômicas e descrever o estado nutricional dos beneficiários do Programa. A coleta de dados incluiu a aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, questionário socioeconômico e avaliação nutricional. Para análise das variáveis foram aplicados os testes exato de Fisher e qui-quadrado de Pearson. Observou-se que 79,4% das famílias viviam em insegurança alimentar (IA), sendo 9,5% em IA grave. As variáveis que apresentaram associação com a IA foram sexo do chefe da família, renda per capita, renda e condição de vida, valor recebido pelo PBF, gastos com alimentação e recebimento de donativos alimentares. Cerca de 60% dos indivíduos entre 20 e 60 apresentaram excesso de peso, segundo o Índice de Massa Corporal (IMC).

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional. Programa Bolsa Família. Estado Nutricional. Renda.

### **PROJETO CONVÊNIO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO CULTURAL ENTRE A UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS**

Adriana Lockmann, Carolina Prates, Denise Dadalt, Maria Brito, Denize Ziegler, Denise Zaffari. - Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS

#### **Resumo**

A Política Nacional de Assistência Social (PNAS) retrata o compromisso conjunto do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome com os demais gestores públicos, desenvolvendo ações que garantam os direitos humanos de acordo com a Lei N°8.742, de 1993, Lei Orgânica da Assistência Social, Art.1° que provê os mínimos sociais, realizada através de um conjunto integrado de ações de iniciativa pública e da sociedade, para garantir o atendimento às necessidades básicas.

### **SOBREPESO E OBESIDADE: DILEMAS DO COTIDIANO BRASILEIRO**

Irio Luiz Conti - Filósofo, mestre em Sociologia (UFRGS). Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS), bolsista FAPERGS e conselheiro do CONSEA Nacional.

Angelita Bazotti - Socióloga, mestre em Sociologia (UFPR). Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (UFRGS).

Manuela Finokiet - Bióloga, mestre em Biologia. Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (UFRGS).

#### **Resumo**

Entre as mudanças que marcam o padrão alimentar da população global encontram-se o sobrepeso e a obesidade. Este estudo visa caracterizar as principais mudanças associadas ao sistema agroalimentar contemporâneo, com ênfase no perfil da população brasileira com sobrepeso ou obesa a partir da análise dos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009. Os resultados mostram que 46,5% dos homens e 44,1% das mulheres acima de 15 anos convivem com sobrepeso e obesidade. Um dado alarmante para a população em geral e para o Sistema de Saúde. O sobrepeso atinge 35,1% dos homens e 28,7% das mulheres enquanto que a obesidade compreende 15,4% das mulheres e 11,4% dos homens. A população brasileira acima de 15 anos apresenta elevado grau de sobrepeso e obesidade em todas as regiões brasileiras: Sul 39,0%, Sudeste 36,6%, Centro Oeste 33,4%, Nordeste 29,3% e Norte 28,7%. As pessoas que não frequentaram a escola apresentam 32,2% de sobrepeso e 14,6% de obesidade, enquanto, no outro extremo, as que possuem 12 anos ou mais de estudos apresentam 35,5% e 12,6%, respectivamente. A renda demonstrou ser um fator que pode influenciar na diminuição da taxa de população abaixo do peso e um leve aumento na taxa de sobrepeso e obesidade. A reversão desse quadro, caracterizado como um problema de saúde pública requer a adoção de políticas públicas intersetoriais que contribuam para a alteração do sobrepeso e da obesidade.

### **PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS, PATRIMÔNIO ALIMENTAR ESQUECIDO**

Ana Alice Silveira Correa - Formada em gastronomia, Cozinheiro Chefe Internacional pelo Senac, Formada em Confeitaria Profissional pelo Senac, Pós graduada em Docência do Ensino Superior pelo Senac, Pós graduada em Cozinha Brasileira pelo Senac, formada em Letras pela Faculdade N.S.Medianeira, formada em Análise de Sistemas pela IBM Brasil. Suely Sani Pereira Quinzani - Advogada, formada em Direito pela Universidade de São Paulo; formada em gastronomia pelo Centro Universitário Nossa Sra do Patrocinio; pós graduada em Docência no Ensino Superior pelo Centro Universitário Nossa Sra do Patrocinio; pós graduada em Cozinha Brasileira pelo Senac São Amaro, sommelier em vinhos pelo Senac Águas de São Pedro e ABS-SP. Vinícius Martini Capovilla - Pós Graduado em Cozinha Brasileira pelo SENAC-SP, Bacharel em

Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e Formado em Tecnologia em Gastronomia pelo SENAC - SP, é sócio-proprietário da Saperian, agência que trabalha gastronomia pelo viés cultural. Ministrou palestras sobre ingredientes nacionais na Fundación Alicia, Barcelona - Espanha. Hoje atua na implantação de uma Escola de Gastronomia e Hospitalidade junto ao Governo do Estado do Acre, no desenvolvimento de viagens eno-gastro-nômicas pela empresa Degustadores Sem Fronteiras, na produção do programa de TV Fominha, para o canal GNT, e dos eventos externos da chef Ana Luiza Trajano.

#### **Resumo**

Este artigo tem como objetivo contribuir com conhecimentos sobre a utilização de variedades de hortaliças, flores e frutos não-convencionais, representados pela sigla PANC, plantas alimentícias não convencionais. Além disso, busca incentivar o consumo dessas espécies presentes no território brasileiro pela diversidade e riqueza alimentar, além de valorizar este patrimônio sociocultural pouco conhecido dos brasileiros.

**Palavras-chave:** Plantas alimentícias não convencionais. Plantas ruderais. Plantas daninhas.

### **ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA PERSPECTIVA DOS GRUPOS ALIMENTARES**

Renata Cordeiro Fernandes - Acadêmica de Nutrição pela Universidade Federal do Paraná - UFPR. Participante voluntária no Programa de Voluntariado Acadêmico no Projeto de Segurança Alimentar e Nutricional no Ambiente Escolar. Monitora Voluntária no *PRÓ-PET Saúde* - Redes de Atenção, Ministério da Saúde.

*Cristie* Regine Klotz Zuffo - Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Paraná. Possui Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina (2010) e especialização em Saúde da Família pelo programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal do Paraná (2012). Denise Yukari Inoue - Mestranda do Programa de Pós Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Paraná. Possui Graduação em Nutrição pela Universidade Positivo (2008), e Aperfeiçoamento em Qualidade da Alimentação Escolar pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Paraná (2010). Claudia Choma Bettega Almeida - Professora Permanente do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional

da Universidade Federal do Paraná Professora. Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Paraná (1989), especialização em Nutrição Clínica (1992) e doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná (2004). Atualmente é professora adjunta do Departamento de Nutrição da UFPR. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Diagnóstico Nutricional de Coletividades, atuando principalmente nos seguintes temas: alimentação infantil, segurança alimentar e nutricional, consumo alimentar, hábitos alimentares, aleitamento materno e alimentação complementar.

#### **Resumo**

A alimentação saudável é essencial para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde de todos os indivíduos. As práticas alimentares inadequadas desde a infância estão relacionadas com doenças infecciosas, distúrbios nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis na vida futura. O objetivo do estudo consiste em avaliar o consumo alimentar de grupos alimentares de crianças que frequentam berçários na perspectiva do Guia Alimentar para menores de dois anos. Estudo transversal realizado com 46 crianças que frequentam Centros Municipais de Educação Infantil de Colombo (PR). O consumo alimentar foi avaliado por meio da pesagem direta individual dos alimentos consumidos pelas crianças e, no domicílio, por meio do recordatório de 24 horas. Observou-se consumo elevado de cereais e açúcares entre 39,13%, 30,43%, respectivamente. As crianças apresentaram consumo insuficiente de carnes 78,26%, frutas 82,60%, hortaliças 76,80%, leites e derivados 58,70%, feijões e leguminosas 13,04%. Conclui se, a partir dessa análise que o consumo alimentar apresentou quantidades insuficientes de carnes, frutas, hortaliças, leites e derivados, feijões e leguminosas. Por outro lado, há elevado consumo de cereais, açúcares.

**Palavras-chave:** Consumo Alimentar; Guia alimentar; Criança.

### **REFLEXIONES SOBRE EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN Y LAS POLÍTICAS PÚBLICAS EN COSTA RICA**

Luis Fernando Fernández Alvarado - Profesor Catedrático de la Universidad Nacional de Costa Rica. Profesor Colaborador de la Maestría en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Dirección Postal: 2060, Ciudad Universitaria Rodrigo Facio, Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica, San Pedro, Montes de Oca. Shirley Rodríguez González - Profesora de la Universidad de Costa Rica. Estudiante de

doctorado del Programa de Pos-graduación en Desarrollo Rural (PGDR) de la Universidad Federal de Rio Grande del Sur (UFRGS). Investigadora del NESAN - Núcleo de Estudios e Investigaciones en Seguridad Alimentaria y Nutricional/UFRGS. Patricia Sedó Masís - Profesora Catedrática de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

#### Resumo

O presente trabalho tem como objetivo analisar o tema de Direito Humano à Alimentação (DHA) no contexto das políticas públicas e a institucionalidade costarricense, a partir de pesquisas que sobre esta temática foram desenvolvidas na Escola de Nutrição da Universidade de Costa Rica no período 2009-2014. A questão de exploração gira em torno às visões que se tem acerca do DHA no marco de definição de políticas públicas e o marco institucional atual, contrapondo as visões institucionais e locais. Dita questão se produz no marco de regras de jogo que estimulam o comercio. Para justificar esta questão e explicá-la, no presente trabalho se faz uma análise epistemológica do DHA e uma sinopse das políticas relacionadas com o setor agroalimentar e saúde, para demonstrar como no país ainda não se tem dado o salto qualitativo necessário para uma abordagem integral dos problemas alimentares e nutricionais sob um enfoque de reconhecimento da alimentação como direito humano, com a adoção de um modelo de desenvolvimento que aposta à abertura económica e comercial, donde as ações vinculadas com o DHA ficam marginadas, o se propõem como ações contenciosas dedicadas a responder a demandas sociais e assistencialismo. Neste contexto, os atores consultados têm assumido diversas posturas ante as mudanças no contexto e no mercado, que geram incerteza e vulnerabilidade à nação, e as políticas e as ações institucionais têm contribuído também a afiançar um modelo económico de desigualdade, malnutrição e pobreza para determinados grupos sociais, com uma abertura da brecha social cada vez maior.

#### **ESTUDO DE UMA EXPERIÊNCIA DE POLÍTICA PÚBLICA INTEGRADA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL: EDUCAÇÃO, SAÚDE E AGRICULTURA FAMILIAR**

Márcia Helena Batista Corrêa da Costa, Cecília Ferreira de Aquino, Sandra Meire Guimarães, Fernanda Maria Francischetto Rocha, Tânia Cristina Garcia - Fundação Educacional de Divinópolis - Universidade do Estado de Minas Gerais / CNPq - Chamada MCTI/Ação Transversal - LEI/CNPq N° 82/2013 - Segurança

Alimentar e Nutricional no Âmbito da UNASUL e ÁFRICA.

#### Resumo

A pesquisa em desenvolvimento visa avaliar a implementação de um programa de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Programa Estruturador “Cultivar, Nutrir, Educar” - PECNE) como proposta de integração intersetorial de políticas públicas do governo do Estado de Minas Gerais, enfatizando o desenvolvimento e funcionamento dos Comitês Gestores Locais. O estudo é coordenado pela equipe do Observatório de Estudos Socioterritoriais e do Núcleo de Saúde Coletiva da FUNEDI/UEMG, possui financiamento do CNPq e parceria internacional com a FAO na Bolívia. As técnicas e procedimentos da pesquisa envolvem a integração entre saberes, em um esforço interdisciplinar, utilizando metodologias qualitativa e quantitativa.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, intersetorialidade, políticas públicas, participação política.

#### **ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS**

Iasminy Aparecida Bertolin - Acadêmica de Nutrição pela Universidade Federal do Paraná - UFPR. Bolsista voluntária no Programa de Iniciação Científica da UFPR. Emanuele de Araujo Valentim - Mestranda do Programa de Pós Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional. Departamento de Nutrição. Setor de Ciências da Saúde. Universidade Federal do Paraná. Suely Teresinha Schmidt - Professora do Programa de Pós Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional. Departamento de Nutrição. Setor de Ciências da Saúde. Universidade Federal do Paraná.

#### Resumo

Há 60 anos, o Programa Nacional de Alimentação Escolar oferece refeições gratuitas aos estudantes das escolas públicas com objetivo de reduzir os problemas nutricionais entre crianças e adolescentes de todo o país e promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Entretanto, estudos apontam baixa adesão e aceitação da alimentação escolar sendo o principal motivo relacionado à baixa preferência dos estudantes pelos cardápios. O objetivo desse estudo foi avaliar a aceitação dos cardápios em uma amostra representativa de estudantes matriculados nas escolas estaduais do município de Colombo-PR.

Foi aplicado um formulário estruturado na forma *online* a 1569 estudantes, dos quais 906 (57,7%) relataram consumir a alimentação escolar pelo menos uma vez na semana. Dentre estes estudantes, buscou-se avaliar sua opinião sobre as

preparações dos cardápios servidos pela escola. Foi avaliada a aceitação de 54 cardápios em seis escolas do município. Os resultados mostraram que há uma maior preferência por lanches e por alguns tipos de preparações. O cardápio que teve maior aceitação foi o de iogurte com a barra de cereal (73,9%) e o de menor foi aceitação foi sopa de legumes (37,3%). Diante dessas evidências, sugere-se orientações nutricionais e oferta de preparações saudáveis, tendo em vista, a formação de hábitos que contribuam para melhor qualidade de vida e de saúde desses adolescentes.

**Palavras chaves:** Aceitabilidade da alimentação escolar, Alimentação escolar, Segurança Alimentar e Nutricional

### **OBSERVATÓRIO SOCIOAMBIENTAL EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ANÁLISE DOS INDICADORES DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM NÍVEL MUNICIPAL NO RIO GRANDE DO SUL**

Angélica Cristina da Siqueira - Discente de graduação em Nutrição. Pesquisadora do Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional (NESAN). Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR). Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Daniela Garcez Wives - Geógrafa. Pós-doutoranda do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. Pesquisadora do NESAN. UFRGS. Irio Conti - Teólogo. Doutorando do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. Pesquisador do NESAN. UFRGS. Tathiane Muriel Medeiros - Nutricionista. Mestranda do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. Pesquisadora do NESAN. UFRGS. Natany Schreiber - Discente de graduação em Agronomia. Pesquisadora do NESAN. PGDR. UFRGS. Leonardo Xavier - Economista. Docente da Faculdade de Ciências Econômicas. Membro do NESAN. PGDR. UFRGS. Rumi Regina Kubo - Bióloga. Docente da Faculdade de Ciências Econômicas. Membro do NESAN. PGDR. UFRGS. Gabriela Coelho-de-Souza - Bióloga. Docente da Faculdade de Ciências Econômicas. Coordenadora do NESAN. Professora do PGDR. UFRGS.

#### **Resumo**

Desde a década de 1990, a temática dos Direitos Humanos e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) vem sendo desenvolvida no Brasil, culminando na construção da Política e do Plano Nacional de SAN (PNSAN e PlanSAN 2012/2015). O PlanSAN propõe sessenta indicadores divididos em sete dimensões, os quais

estabelecem clara relação com os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio. Com o intuito de operacionalizar esses indicadores no Estado do Rio Grande do Sul (RS) foi criado o Observatório Socioambiental em Segurança Alimentar e Nutricional do Rio Grande do Sul (OBSSAN-RS), em parceria com o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA-RS) e o Departamento de Informática da UFRGS. Neste contexto, o objetivo deste trabalho é apresentar a análise dos indicadores da Dimensão I (Produção de Alimentos) do OBSSAN-RS em nível municipal, discutindo a importância dessa ferramenta para o monitoramento do estabelecimento do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Os dados disponíveis para o nível municipal foram comparados com os indicadores sugeridos pelo PlanSAN. Observou-se que, apesar de contemplarem informações importantes para a compreensão do contexto da produção de alimentos dos municípios do estado, os indicadores propostos alcançam apenas em parte as necessidades para o monitoramento da SAN neste nível territorial, sendo necessária sua adaptação para a avaliação da SAN nos municípios do RS.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional. Indicadores. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Monitoramento. Produção de alimentos. Municípios do Rio Grande do Sul.

### **SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MEIO RURAL DO MUNICÍPIO DE GRAVATAÍ: UMA DISCUSSÃO SOBRE INDICADORES DE DIAGNÓSTICOS LOCAIS E DE NÍVEL MUNICIPAL**

Tathiane Muriel Medeiros, Leonardo Xavier, Gabriela Coelho-de-Souza - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Segurança Alimentar e Nutricional/ NESAN; Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

#### **Resumo**

O município de Gravataí RS-Brasil, localizado na região metropolitana de Porto Alegre, possui uma extensa área rural, apesar disso, com o processo de industrialização tem diminuído, a cada ano, sua população rural, com conseqüente redução na produção agrícola e renda obtida com a agricultura. O objetivo deste trabalho foi caracterizar a segurança alimentar e nutricional do meio rural do município de Gravataí a partir de indicadores de diagnósticos locais, contrastando com indicadores para o nível de município,

avaliando a pertinência dos indicadores. A pesquisa analisou dados secundários do projeto “Agricultura Familiar e Empreendimentos econômicos Solidários no CONSAD Metropolitano Sul: Diagnóstico e Prospecção de oportunidades” e do Observatório Socioambiental em Segurança Alimentar e Nutricional do Rio Grande do Sul (OBSSAN-RS). Do total de 60 indicadores propostos no PLANSAN, somente 11 foram encontrados para Gravataí, o que equivale a um percentual de 18,3% dos indicadores disponíveis para o nível municipal. Os indicadores atuais propostos no PLANSAN não contemplam satisfatoriamente as dimensões propostas para o nível de município e em relação às áreas rurais as informações são ainda mais escassas. A partir dos indicadores dos diagnósticos locais sobre o espaço rural quando comparados aos de nível municipal percebe-se que a realidade rural fica diluída.

### **PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS E A INFLUÊNCIA MATERNA NA FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES**

Cristie Regine Klotz Zuffo, Cláudia Choma Bettega Almeida - Universidade Federal do Paraná (UFPR)

#### **Resumo**

Esta pesquisa investigou a alimentação de mães e crianças que frequentam as consultas do Programa Saúde da Criança, em uma Unidade de Saúde de Colombo-PR. Do total de 132 crianças, 56,8% estavam em aleitamento materno. Cerca de 50% das crianças menores de 6 meses não recebia leite materno de forma exclusiva devido, principalmente, à introdução de água, chá e/ou fórmula infantil. O leite de vaca foi consumido pela maioria das crianças com idade entre 6 meses e dois anos. Dos alimentos saudáveis, o feijão teve maior participação percentual, seguido por frutas e o consumo de alimentos não saudáveis foi expressivo. Feijão e leite foram os alimentos consumidos frequentemente pela maioria das mães. Verduras e legumes foram consumidos por menos mulheres e também teve menor participação na alimentação das crianças. Cerca de 70% das mães tiveram consumo de doces na semana. Não houve associação significativa entre os alimentos consumidos pela mãe e a alimentação da criança entre 6 meses e 2 anos de idade. Percebe-se uma tendência ao consumo de alimentos/bebidas doces tanto pelas crianças quanto pelas mães. Além da preferência inata pelo sabor doce, a experiência precoce com este sabor na vida das crianças pode definir o estabelecimento de hábitos alimentares ao longo da vida.

**Palavras-chave:** aleitamento materno, alimentação complementar, comportamento alimentar.

### **FEIRA ECOLÓGICA DE PF - ESPAÇO E OPORTUNIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

GRIS, Cíntia Gris, Valéria Hartmann, Paula Santos, Ana Luisa Alves, Nair Luft, Lauro Foschiera - Universidade de Passo Fundo (UPF).

#### **Resumo**

O presente trabalho apresenta relatos das ações desenvolvidas no projeto de extensão Boas Práticas, Educação e Meio Ambiente Saudável, através da parceria entre o Vice Reitoria de Extensão da Universidade de Passo Fundo (UPF), e as entidades Cáritas Arquidiocesana e o Centro de Tecnologias Alternativas Populares (CETAP)/Coonalter. As atividades foram realizadas na feira Agroecológica de Passo Fundo, que ocorre aos sábados pela manhã, durante o período de 2012 e 2013, envolvendo bolsistas de Nutrição do projeto Boas Práticas e Meio Saudável e a equipe da Cáritas e CETAP e Coonalter. Foram realizadas ações envolvendo a elaboração de preparações utilizando alimentos que são comercializados na feira, dando ênfase a divulgação de produtos como frutas e vegetais oriundos de plantas nativas da região e produtos orgânicos e ecológicos da safra. Além da degustação, foram entregues receitas e os clientes da feira também receberam orientações sobre alimentação saudável e práticas de preparo adequadas à preservação do valor nutricional. A feira se tornou um marco na promoção da saúde e boa nutrição. Acabou percebendo-se nitidamente a importância de profissionais da nutrição no dia-a-dia das pessoas e o valor que as mesmas dão para o trabalho voltado a alimentação.

### **CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES EM COLOMBO-PR**

Julliane Moreira Veloso Antoniacomi, Alexsandro Wosniak, Emanuele de Araújo Valentim, Suely Teresinha Schmidt - Universidade Federal do Paraná (UFPR)

#### **Resumo**

Este trabalho tem como objetivo caracterizar o padrão alimentar de adolescentes matriculados em escolas da rede pública estadual de Colombo. Trata-se de um estudo transversal, de base escolar com uma amostra representativa de 320 estudantes de 10 a 19 anos de duas escolas. O consumo alimentar foi registrado mediante a aplicação do Inquérito Recordatório de 24 horas (R24h). Os alimentos foram digitados e agrupados em grupos alimentares descritos na pirâmide alimentar adaptada. Os alimentos de consumo habitual foram: arroz, feijão, carnes, leite, refrigerantes, açúcar e café, registrados por mais de 50% dos adolescentes, sendo baixo o consumo de frutas, legumes e hortaliças. Dentre os estudantes

avaliados, 13% relataram ter consumido a alimentação escolar no dia anterior. Os resultados apontam que o consumo alimentar dos adolescentes têm se caracterizado pelo aumento no consumo de produtos de fácil preparo e alta densidade energética e baixo consumo de frutas e hortaliças. Os dados apresentados devem ser considerados como alerta para os profissionais de saúde e alimentação, afim de buscar alternativas de reorientação de hábitos alimentares saudáveis e instituir o ambiente escolar como promotor dessas ações de educação nutricional para a transformação de hábitos alimentares.

**Palavras-chave:** consumo alimentar; alimentação escolar; adolescentes.

### **SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA CHAPADA DOS VEADEIROS: ESTUDO DE CASO NA REGIÃO RURAL E URBANA DO MUNICÍPIO DE ALTO PARAÍSO DE GOIÁS**

Lívia Penna Firme Rodrigues, Gabriela Bielefeld Nardoto, Raissa Carvalho, Agatha Maciel - Faculdade UnB Planaltina, Campus Planaltina, Universidade de Brasília; Centro UnB Cerrado, Alto Paraíso de Goiás / DPP/UnB/CNPq pela bolsa ProIC/DPP/UnB - UnB Cerrado (MCT) 2011/2013 de Agatha N. Maciel e Raissa C. Carvalho e a FAPESP (FAPESP 2011/50345-9)

#### **Resumo:**

Neste trabalho buscou-se conhecer algumas dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional na região da Chapada dos Veadeiros e verificar o padrão alimentar e o consumo de alimentos, inclusive os regionais, produzidos e consumidos nos domicílios da população envolvida, na região urbana e rural do município de Alto Paraíso de Goiás. Foram pesquisadas 110 famílias, 51 na região urbana e 59 em quatro comunidades rurais do município. A metodologia constou da aplicação de questionário sócio econômico, de frequência alimentar e da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Os resultados mostram que a população da região urbana e rural está com a Segurança Alimentar e Nutricional comprometida, acima da média nacional e estadual. Em relação aos recursos alimentares, a maioria das residências estudadas na região urbana e rural possui produção em pequena escala, entretanto, o consumo dos itens alimentares é reduzido, o que indica que os municípios aparentam ter padrões de consumo urbano. Recomendam-se ações de agroecologia e educação alimentar e nutricional para valorização dos recursos locais e transformação do atual padrão alimentar.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional, transição nutricional, hábitos alimentares

### **SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL: IDENTIFICAÇÃO DE CONDUTAS, PARA A OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Luciana Dias de Oliveira, Claudia Rossi Stern, Martine Elisabeth Kienzle Hagen - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

#### **Resumo**

Grandes mudanças vêm acontecendo na alimentação das populações dentre as quais o aumento do consumo de refeições fora de casa. Associado a este fato, observa-se também o aumento da produção de refeições que reflete num maior consumo de energia, maior geração de resíduos e desperdício de alimentos. Objetivo: Identificar condutas relacionadas às questões socioambientais e de sustentabilidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital escola de Porto Alegre. Metodologia: realizou-se a aplicação de três listas de verificação, criadas para o estudo, no intuito de investigar condutas relacionadas a: I) escolhas alimentares, II) separação do lixo e III) utilização de água, energia, equipamentos e utensílios, durante três meses. Resultados: No que se refere às escolhas alimentares (lista I), o número médio de conformidades foi de 3,65 (DP± 0,797), sendo o máximo 7, correspondendo a 52,14%. Para a lista de verificação II, o número médio de conformidades foi de 7,13 (DP±0,344), sendo o máximo 10, equivalendo a 71,30%. E, na lista III, a média de acertos foi de 6,3 (DP±0,672), sendo o máximo 20, correspondendo a 31,50%. Conclusão: Através da aplicação das listas de verificação foi possível identificar a necessidade de mudança das condutas com relação à sustentabilidade no serviço avaliado bom como definir questões pontuais a serem trabalhadas como a utilização de alimentos da safra, a implementação de treinamentos para a correta utilização dos equipamentos evitando-se o desperdício de energia e a sensibilização da equipe para evitar o desperdício de água, gás e luz.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade, Unidades de Alimentação e Nutrição, Desperdício.

## **CARACTERIZAÇÃO DE CANTINAS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE PASSO FUNDO (RS): ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO**

Kelen Heinrich Schmidt, Joana Isaura März - Universidade de Passo Fundo (UPF)

### **Resumo**

O estudo teve como objetivo verificar se as escolas da rede estadual de ensino do município de Passo Fundo-RS possuem cantinas escolares, quais alimentos e bebidas são ofertados para comercialização nas mesmas após a sanção da Lei nº 13.027, a “lei das cantinas”, além de avaliar as condições higiênico-sanitárias destes estabelecimentos. Realizou-se um estudo de campo com delineamento transversal, no período de maio a junho de 2013, em 5 escolas estaduais do município de Passo Fundo - RS. Aplicou-se um questionário composto por questões objetivas sobre a comercialização de alimentos e bebidas nas cantinas escolares e questões sobre higiene e manipulação de alimentos. Observou-se que os alimentos comercializados nas cantinas, em sua maioria são alimentos de alto valor energético e de baixa qualidade nutricional. Para que as cantinas escolares assegurem a qualidade nutricional e higiênico-sanitária dos seus produtos, é necessário que todos os atendentes e proprietários das cantinas sejam capacitados, com cursos de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e de Educação Nutricional para assim atender a comunidade escolar.

**Palavras Chave:** Alimentação Escolar, Comportamento Alimentar, Educação Alimentar e Nutricional, Nutrição.

## **MISIÓN ALIMENTACIÓN: A CONSTRUÇÃO DE UMA POLÍTICA PÚBLICA DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Aragon Érico Dasso Júnior, Cláucia Piccoli Faganello, Rodrigo Almeida Soares, Thaís Recoba Campodonico. Os autores são integrantes do Grupo de Pesquisa Estado, Democracia e Administração Pública (GEDAP - [www.ufrgs.br/gedap](http://www.ufrgs.br/gedap)), vinculado institucionalmente à Universidade Federal do Rio Grande do Sul e credenciado pelo CNPq.

### **Resumo**

Este trabalho apresenta uma análise da *Misión Alimentación* (2003-2014), política pública de soberania alimentar e de segurança alimentar inserida no contexto do *Sistema Socialista de Soberanía Alimentaria (SSSA)*, idealizado pelo governo venezuelano, a partir de 1999, quando Hugo Chávez chegou à presidência. O texto está estruturado da seguinte forma: apresentação do direito à alimentação como um direito fundamental; revisão teórica sobre políticas

públicas; contextualização da revolução bolivariana, instaurada na Venezuela, a partir de 1999; e balanço e análise da política pública Venezuela para a garantia do direito à alimentação, *Misión Alimentación*. O método de abordagem utilizado nesta pesquisa é o estudo de caso, com a utilização das técnicas de pesquisa documental, normativa e bibliográfica. Este trabalho científico corresponde ao Eixo Temático 3 (Políticas públicas, protagonismo da família, da sociedade e do Estado na promoção, garantia e defesa do direito ao alimento e à nutrição no âmbito rural e urbano).

## **OS AGRICULTORES FAMILIARES E A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Regina Aparecida Leite de Camargo - Unesp/Jaboticabal, João Paulo Galvão Travassos Souza - Unesp/Jaboticabal, Denise Boito Pereira da Silva - Unesp/Rio Claro, José Giacomo Baccarin. Apoio Financeiro do CNPq

### **Resumo**

A agricultura familiar conta hoje com um conjunto de programas de política pública que abarcam todas as etapas e aspectos da produção, como pode ser constatado no portal da Secretaria da Agricultura Familiar. A inserção da produção familiar em mercados institucionais através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Lei 11.947/2009 que regulariza o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) não apenas amplia as possibilidades de comercialização para esse segmento da agricultura brasileira, mas integra a produção de alimentos pela agricultura familiar a temas e ações mais abrangentes como alimentação escolar, segurança alimentar, combate à pobreza e desenvolvimento rural. Mas apesar do avanço desses programas, é necessário indagar se seus benefícios atingem os produtores e os grupos sociais mais necessitados. Este trabalho apresenta os primeiros resultados de uma pesquisa sobre a participação dos produtores familiares no PAA e PNAE no estado de São Paulo e em particular no município de Barretos/SP

**Palavras-chave:** Políticas públicas, mercados institucionais, alimentação escolar

## **PROGRAMA DE EDUCAÇÃO PERMANENTE PARA NUTRICIONISTAS QUE ATUAM NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO RIO GRANDE DO SUL**

Ana Luiza Scarparo, Roberta Capalonga, Janaína Guimarães Venzke, Vanuska Lima da Silva e Luciana Dias de Oliveira - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar.

## **Resumo**

Para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no ambiente escolar, foi criado, na década de 50, pelo Governo Federal, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Todos os alunos matriculados na rede pública de ensino tem o direito de receber alimentação durante sua permanência na escola, conforme consta no inciso VII do artigo nº 208 da Constituição Federal de 1988, que assegura o atendimento dos escolares através de Programa Suplementar de Alimentação (BRASIL, 1988; PEIXINHO, 2013).

## **POR UMA PERSPECTIVA ECOTEOLÓGICA: A DISCUSSÃO SOBRE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Willian Kaizer de Oliveira - Doutorando em teologia no Programa de Pós-Graduação em Teologia da Faculdades EST - São Leopoldo, com o bolsa de incentivo da CAPES.

### **Resumo**

O tema da alimentação - ou da falta dela: a fome - sempre foi essencial à vida humana, para a sobrevivência do ser humano. Alimentar-se é um ato biológico imprescindível à vida humana, assim como o é ingerir água. Por meio dos alimentos, crus, cozidos, assados e dos mais variados sabores e texturas, o ser humano fornece os nutrientes e os elementos necessários para a manutenção e desenvolvimento físico do seu corpo. Em torno da busca por alimentos o ser humano estabeleceu relações diferenciadas com os da mesma espécie e se organizou em grupos para caçar e coletar alimentos, o que posteriormente deu origem ao conjunto de grupos humanos organizados, que poderíamos chamar sociedade. No mesmo percurso de evolução, os seres humanos descobriram que era importante domesticar animais e plantas para produzir seu próprio alimento. Assim nasce a agricultura.

## **PASEC - PROMOVENDO SAÚDE NA COMUNIDADE**

Gelson Luiz Fiorentin; Camila Hofmann; Gabriela Kunz Silveira; Denise Maria Schnorr - PASEC.

### **Resumo**

O PASEC - Programa de Ação Socioeducativa na Comunidade é um serviço do Centro de Cidadania e Ação Social da UNISINOS, estruturado de forma interdisciplinar ao articular conhecimentos acadêmicos da biologia, nutrição, serviço social e psicologia, estendendo possibilidades para as áreas de gastronomia e gestão ambiental. As atividades contemplam a intersetorialidade, através do envolvimento da comunidade, educadores e téc-

nicos de diferentes áreas e níveis de ensino (extensão rural, agronomia, gastronomia, técnicas agrícolas, saneamento, supervisão escolar, docência do ensino fundamental, comunidade local, entre outros). O projeto Horta Mãe-da-Terra é um dos principais dispositivos do programa e consiste em utilizar espaços ociosos das escolas para implementação de hortas escolares e realização de atividades socioeducativas com crianças e adolescentes no contraturno escolar.

## **AValiação DE FIBRA ALIMENTAR EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ENVIADOS PARA ANÁLISE NO INSTITUTO ADOLFO LUTZ - SÃO PAULO - BRASIL**

Maria Lima Garbelotti; Maria Auxiliadora de Brito Rodas; Jessica Veridiana Gonçalves Santiago; Luciana de Oliveira; Regina Sorrentino Minazzi-Rodrigues - Núcleo de Química, Física e Sensorial - Instituto Adolfo Lutz, São Paulo.

### **Resumo**

Foram analisadas no Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, 70 amostras de produtos alimentícios variados com o objetivo de determinar o teor de fibra alimentar e confrontar os dados obtidos com os valores de informação nutricional citados em rotulagem. Utilizou-se um método analítico enzimático-gravimétrico modificado e validado (IAL, 2005), que envolveu na determinação da fibra alimentar total presente nos alimentos. O preparo das amostras variou segundo as características de composição química de cada um dos produtos, visando uma melhor eficiência do tratamento enzimático. Para isto, somente foram empregadas as amostras secas, desengorduradas e ou após a extração do açúcar. Conforme os resultados obtidos verificou-se que 11,43% das amostras analisadas estavam insatisfatórias com base na legislação brasileira de rotulagem. Nesta avaliação foi prevista uma tolerância na variabilidade dos teores de fibras experimentais em até 20%, para mais ou para menos, dos valores mencionados na tabela de informação nutricional. Os dados obtidos nesta pesquisa são importantes e vêm colaborar com o enriquecimento da literatura. Por outro lado, é fundamental que os órgãos ligados à saúde pública monitorem continuamente os teores de fibras alimentares dos alimentos ofertados no comércio, buscando ter a convicção de que o consumidor brasileiro estará ingerindo a quantidade mínima diária necessária para sua saúde, conforme previsto pelo Guia Alimentar do Ministério da Saúde.

**Palavras-chave:** Produtos alimentícios; Fibra alimentar; Legislação.

## **OBSERVASINOS E O MONITORAMENTO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS NO VALE DO RIO DOS SINOS NO CONTEXTO DOS ODMs E DO ALIMENTO E NUTRIÇÃO**

Marilene Maia, Álvaro Klein Pereira da Silva, Átila Alexius, Thaís da Rosa Alves - ObservaSinos/IHU

### **Resumo**

O processo de democratização do Estado e da Sociedade é uma conquista brasileira recente e aponta desafios em relação às políticas públicas, inclusive no que se refere a Alimento e Nutrição. Os Observatórios Sociais estão sendo criados em meio a este processo, em diferentes formatos de investigação e intervenção, tendo recorrentemente como objetivos a afirmação da democracia e a qualificação das políticas públicas enquanto mediações para a construção da sociedade incluyente e sustentável. Conhecer e analisar as identidades e metodologias dos Observatórios, assim como seus impactos junto às políticas públicas é propósito, no contexto do Alimento e Nutrição. Soma-se a isso o interesse de reconhecer as contribuições e desafios do Serviço Social nestes espaços.

**Palavras-chave:** indicadores, políticas públicas, desenvolvimento, alimento e nutrição.

## **AValiação DO PROGRAMA DE BANCOS DE ALIMENTOS NA ÓTICA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Luciene Burlandy Campos de Alcântara, Clarice Soares Carvalhosa, Maíra de Oliveira Chaudon, Ana Luíza Sant'Anna da Costa Silva - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense (UFF).

### **Resumo**

No que se refere à ação pública, diferentes tipos de intervenções vêm sendo implementadas em municípios brasileiros, dentre elas, destacam-se os Bancos de Alimentos (BA), equipamentos públicos que arrecadam, processam e distribuem gêneros alimentícios para segmentos populacionais socialmente vulneráveis, com objetivo de reduzir o desperdício de alimentos. A análise de processos de implementação dos BA contribui para identificar as demandas de políticas públicas em SAN. O presente estudo teve como objetivo avaliar as contribuições dos BA para a promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN) e para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável (DHA). A construção dos dados foi pautada em análise documental sobre o BA de Niterói e foram realizadas entrevistas semiestruturadas e observação institucional no BA. No caso de Niterói o BA tem sido utilizado como apoio logístico para recebimento e distribuição de produtos da agricultura familiar oriundos do PAA, ao invés do foco inicial de combate ao desperdício.