

Projetos desenvolvidos por pesquisadores da Unicamp contribuem para ações de c

# O DIREITO À VIDA DIGNA

MÁRIO RIOS  
pcnpress@uol.com.br

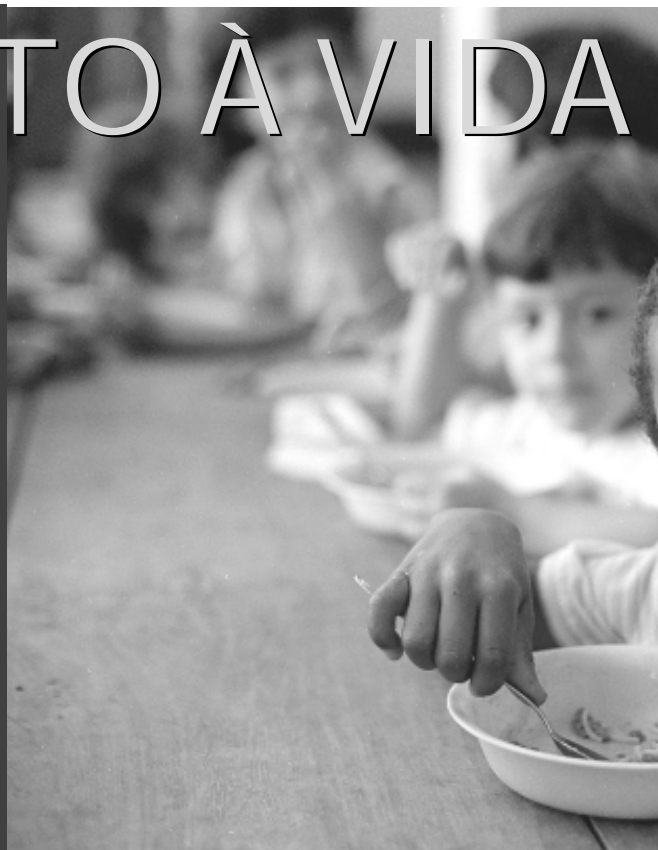
**T**emas que estão na ordem do dia nos debates políticos eleitorais, o combate à fome e a busca de alternativas para a redução da miséria no país têm sido foco de inúmeros trabalhos desenvolvidos por pesquisadores da Unicamp.

Exemplo é o Projeto Taco (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos), coordenado pela professora Délia Rodriguez Amaya, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), iniciativa pioneira para constituição de um indicador nacional da composição dos alimentos, já que até hoje essas informações são apenas cópias daquelas impressas nas embalagens de produtos similares fabricados no exterior.

Igualmente relevantes são as contribuições do projeto de gestão agroindustrial de alimentos produzidos por agricultores familiares da região do Vale do Ribeira (SP), coordenado pelo professor Celso Costa Lopes, da FEA, e do estudo dos processos de distribuição e comercialização de alimentos in natura na cidade de Rio Claro (SP), conduzido pelo professor Walter Belik, do Instituto de Economia (IE). Segundo ele, compras de alimentos efetuadas pelo governo municipal não levam em conta o que se produz no próprio município.

As três pesquisas foram apresentadas à comunidade científica na mesa-redonda "Segurança Alimentar no Brasil", organizada pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (Nepa) da Unicamp no último dia 16 de outubro, data em que se comemora o Dia Mundial da Alimentação.

Na ocasião foi lançado o livro "Combate à Fome e à Pobreza Rural", organizado por Walter Belik e pelos docentes José Graziano da Silva e Maya Takagi, também do IE da Unicamp.



## Lavradores do Ribeira implantam agroindústria

**M**unicípio de Eldorado, Vale do Ribeira, uma das regiões mais pobres do Estado de São Paulo. Cerca de 70 famílias sobrevivem do cultivo comercial da banana em pequena escala e de alguns outros produtos, como arroz, feijão, mandioca e milho, apenas para o gasto. São 260 pessoas vivendo em uma comunidade remanescente de quilombos, organizada por intermédio da Associação Quilombo de Ivaporunduva.

É nesse cenário que está se desenvolvendo um projeto de implantação de uma agroindústria para processamento de banana e outras frutas, do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (Nepa), em parceria com o Instituto Socioambiental (Isa) e com a própria Associação de moradores,

financiado pelo CNPq. Segundo o professor Celso Costa Lopes, da Faculdade de Engenharia de Alimentos e coordenador dos trabalhos, a idéia é desenvolver competências entre os agricultores para que eles realizem com sucesso a transposição do processamento doméstico da banana para o industrial, constituído por práticas, métodos e instrumentos de gestão da qualidade e da produção apropriados a comunidades de pequenos produtores e de agricultores familiares.

"Não queremos treinar pessoas, mas desenvolver competências. Nós levamos as informações, criamos as situações, fomentamos os encontros para estimular as tomadas de decisões. Sempre cabe ao grupo a decisão final", explica Lopes. Para o

Foto: Nélio Cantani



A professora Délia Rodriguez Amaya: dados confiáveis, completos e acessíveis

## Uma tabela brasileira nas embalagens

**Q**ualquer produto comprado em supermercado precisa, por conta da legislação, conter as informações nutricionais impressas na embalagem. Isso é ótimo para o consumidor. Mas o que a grande maioria das pessoas não sabe é que esses dados não são de alimentos produzidos no Brasil, mas de similares americanos ou europeus. Ou seja, se houver qualquer variação nos processos industriais ou nas matérias-primas, não se pode garantir que se está consumindo as quantidades informadas. Para resolver este problema, entre muitas outras utilidades, é que o Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (Nepa), em parceria com o Ministério da Saúde, está desenvolvendo uma tabela genuinamente brasileira de composição dos alimentos, batizada de Projeto Taco (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos).

Segundo a professora Délia Rodriguez Amaya, da Faculdade de Engenharia de

Alimentos da Unicamp e coordenadora do trabalho, é fundamental que cada país tenha sua própria tabela de composição dos alimentos, com suas especificidades, para poder orientar adequadamente a dieta da população, fornecer dados confiáveis para a comunidade científica e informações úteis para a regulamentação governamental. "Para isso, é necessário que os dados sejam, além de confiáveis, completos e acessíveis", defende a pesquisadora.

Nessa primeira etapa da pesquisa, foram analisados os 198 alimentos mais consumidos pela população brasileira, de norte a sul do país. Arroz, feijão, vários cortes de carnes bovinas, suínas e de frango, bolachas, macanão, ovo, leite, frutas, verduras, legumes, sal, açúcar, pão, café, chocolate e até gelatina, fazem parte da lista pesquisada. Para cada produto, foram coletadas amostras de uma a até cinco marcas líderes de mercado, em nove cidades de todas as regiões brasileiras (Manaus, Belém,

Recife, Salvador, Rio de Janeiro, Campinas, Curitiba, Porto Alegre, Goiânia). O Brasil é o primeiro país da América Latina a desenvolver sua própria tabela de composição dos alimentos. Os resultados do trabalho deverão estar disponíveis até o final deste ano.

Para Délia Amaya, além de proporcionar uma melhor educação nutricional ao consumidor, a própria exportação de alimentos – como frutas, por exemplo, na qual o Brasil se destaca – poderá ser alavancada por meio da maior disponibilidade de dados nutricionais para os compradores estrangeiros, normalmente bastante exigentes. "A comunidade científica nacional também será muito beneficiada na realização de estudos epidemiológicos que associam substâncias alimentares com incidências de doenças e também na intervenção dietética em pacientes com distúrbios metabólicos", assegura a pesquisadora.

pesquisadores da Unicamp contribuem para ações de combate à fome e à miséria

# À VIDA DIGNA

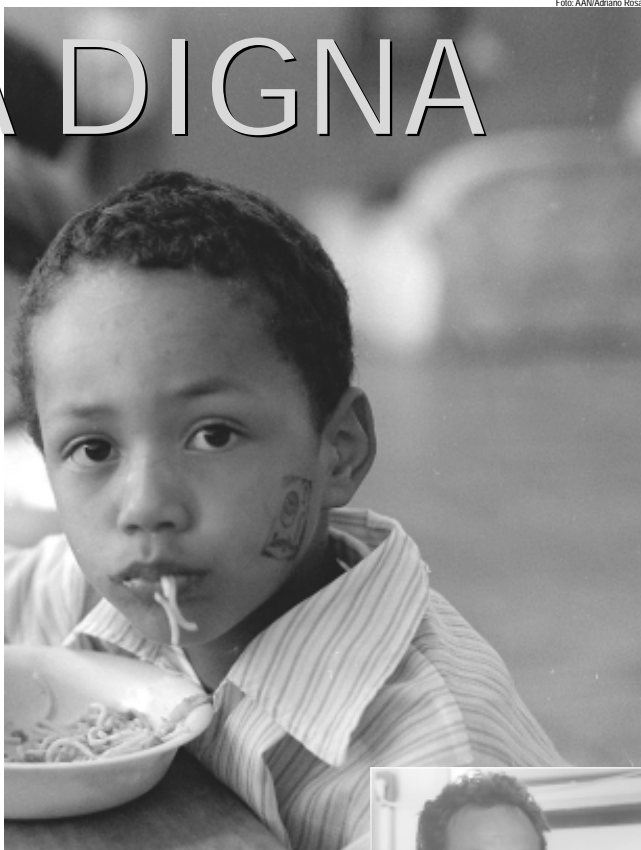


Foto: AANE/Adriano Rosa



Foto: Antoninho Perri

O professor Walter Belik: prefeituras devem adotar soluções criativas

## Por uma central de distribuição de alimentos

Analisar as políticas de distribuição e comercialização de alimentos *in natura* na cidade de Rio Claro, interior de São Paulo, e como aperfeiçoá-las através de incentivos ou mesmo da intervenção do poder público municipal, foi o objetivo do projeto desenvolvido pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (Nepa) da Unicamp, financiado pela Fapesp, sob a coordenação do professor Walter Belik, do Instituto de Economia.

Segundo ele, um dos problemas constatados pela pesquisa, concluída no final de 2001, foi o fato de as compras de alimentos efetuadas pelo governo municipal, por exemplo, não levarem em conta o que se produz no próprio município. "No caso de Rio Claro, que é forte na produção de laranja, o suco consumido na merenda escolar é feito de laranjas adquiridas na Ceasa de Campinas. E o município é bastante representativo daquilo que ocorre em todo o Brasil nessa área", informa Belik.

O professor explica que as prefeituras, de uma maneira geral, gastam burocraticamente com a merenda escolar, ou seja, cumprem apenas o ritual das licitações, sem a preocupação com soluções criativas que possam reduzir o custo e melhorar a qualidade dos alimentos. Também desconhecem como funcionam os circuitos de abastecimento do setor varejista – redes de supermercados, mercearias, sacolões etc –, que sofreram muitas transformações nos últimos anos. Para que as prefeituras possam orientar os agricultores de seus municípios, visando sua nova inserção nos canais de distribuição, é necessário fomentar alianças que possam estimular o desenvolvimento de redes locais de fornecedores. Essas redes, por sua vez, devem garantir qualidade, escala de fornecimento e regularidade na entrega.

"Uma boa saída para a formação dessa rede de fornecedores de hortifrutis seria o apoio na estruturação de uma central de distribuição ligando agricultores e pequenos varejistas. Além disso, as prefeituras têm um papel fundamental como desencadeadoras de políticas agrícolas, ao mesmo tempo que são consumidores institucionais de peso na aquisição de produtos para a merenda e programas sociais", acredita Belik. No caso de Rio Claro, a prefeitura é responsável pelo suprimento de 55 mil merendas por dia.

Para o pesquisador, o nível municipal de governo é aquele que reúne as melhores condições de intervir diretamente na qualidade da alimentação da população. "Hoje, por exemplo, existe uma febre de restaurantes populares públicos. Outro exemplo positivo são os programas de complementação de renda. Se cada prefeitura desenvolver políticas específicas para os mais pobres, com certeza os resultados serão mais eficazes, até mesmo pela proximidade do problema", salienta.

Suprir as demandas das camadas mais pobres da população, aliás, faz parte do conceito de segurança alimentar, que responsabiliza o Estado – em seus três níveis de governo: federal, estadual e municipal – como provedor de alimentação para sua população. "O direito à alimentação foi incluído recentemente na Declaração Universal dos Direitos Humanos", lembra Belik.

pesquisador, é fundamental que os agricultores conheçam todas as etapas de gestão da produção e da qualidade, para que desenvolvam sua autonomia.

O projeto teve início em fevereiro deste ano e deverá se estender até janeiro de 2004. Na primeira etapa, de acordo com o professor Lopes, os agricultores tomaram contato com a realidade agroindustrial, aprendendo as diferenças entre esse modelo e o doméstico. Num segundo momento, a partir da instalação da unidade piloto de processamento, num galpão de 80 metros quadrados a ser construído, os agricultores aprenderão a operar a fábrica como um todo, coletivamente. "Desde o carregamento e limpeza da matéria-prima, as diversas etapas do processamento, até a entrega ao consumidor, é fundamental que eles conheçam todo o processo produtivo", afirma o pesquisador.

A terceira etapa será a produção supervisionada pela equipe científica, que deverá ter duração de quatro a cinco meses. Tendo a banana nanica como matéria-prima, quatro produtos sairão da linha de produção: banana passa, doce de banana, bala e banana frita fatiada. "Nesse momento, é fundamental a definição dos sistemas de gestão da produção e gestão da qualidade. E cabe aos agricultores definir a melhor forma de produzir, de acordo com a realidade deles", diz Celso Lopes.

A última etapa, com duração prevista de

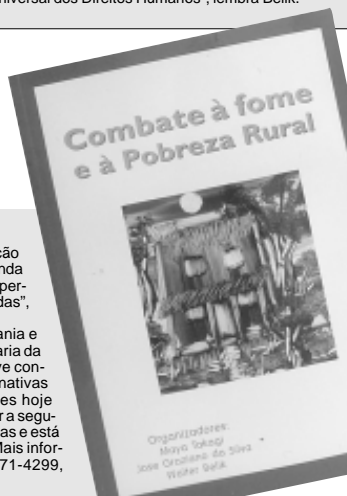


Foto: Antoninho Perri

O professor Celso Costa Lopes: métodos e instrumentos de gestão de qualidade

seis meses, é a produção orientada, que envolve a definição de um projeto de agroindústria – inclusive a formatação jurídica – segundo a concepção dos agricultores, que deverá, então, ser submetida a financiamento. Essa nova planta substituirá a unidade piloto, que pertence à Unicamp.

Capa do livro: contribuindo para o debate das alternativas de políticas públicas



## MANUAL DE SOBREVIVÊNCIA

O livro "Combate à Fome e à Pobreza Rural" é resultado das discussões realizadas durante o Seminário Internacional Políticas de Segurança Alimentar e de Combate à Fome e à Pobreza Rural, realizado em abril deste ano, na Unicamp. Organizado por Walter Belik, José Graziano da Silva e Maya Takagi – todos do Instituto de Economia da Unicamp –, reúne textos de autores nacionais e estrangeiros que relatam experiências que permitem compreender como alguns países do continente americano enfrentam a questão do direito à alimentação, e também como o Brasil vem tratando este

problema na última década. Segundo estimativas da FAO – organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação – o Brasil tem uma disponibilidade de alimentos *per capita* equivalente a 2960 kcal/dia, bastante acima do mínimo recomendado de 1900 kcal/dia. O problema é que o consumo de alimentos ocorre em função da renda das famílias e como a renda é muito mal distribuída no país, uma parcela significativa da população não tem acesso à quantidade mínima de alimentos necessários para garantir a sobrevivência. "Existe um consenso de que o principal problema da fo-

me, hoje, não é a falta de produção de alimentos, mas a falta de renda para adquiri-los em quantidade permanentes e qualidade adequadas", afirma Walter Belik.

Editado pelo Instituto Cidadania e prefaciado pela economista Maria da Conceição Tavares, o livro deve contribuir para o debate das alternativas de políticas públicas existentes hoje para combater a fome e garantir a segurança alimentar. Tem 254 páginas e está sendo vendido por R\$ 20,00. Mais informações pelo telefone (11) 5571-4299, ramal 45.