

Comentário**O triunfo da Pós**EUSTÁQUIO GOMES
eusta@unicamp.br

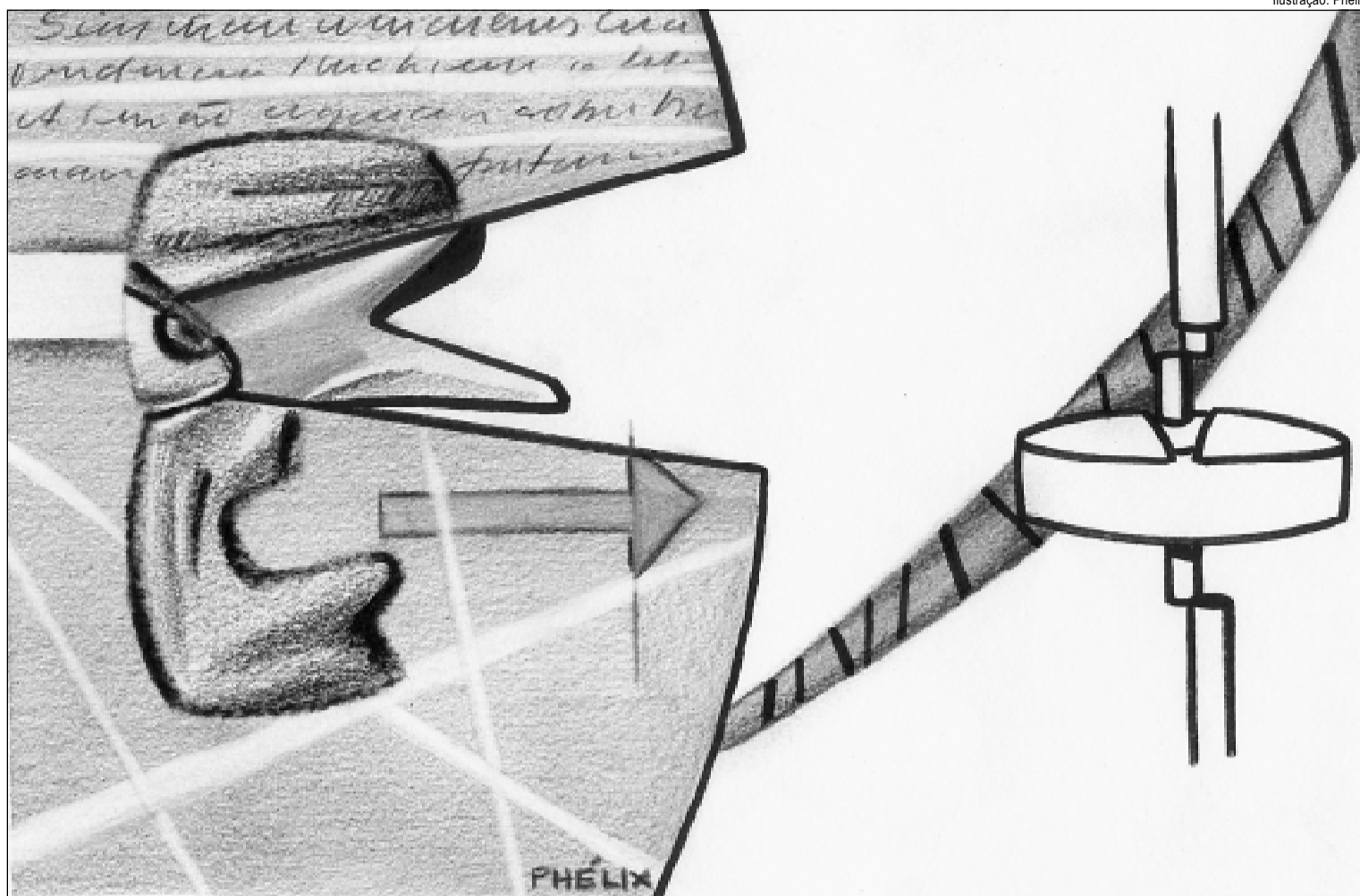
Esta nem Zeferino Vaz imaginaria: que, passados pouco mais de trinta anos desde o início de implantação dos cursos de pós-graduação na Unicamp, a universidade chegaria à sua tese de número 20 mil. Foram titulados, nesse período, quase 14 mil mestres e mais de 6 mil doutores. Raras universidades no mundo são capazes disso num tempo tão curto e com tal qualidade, conforme lembra o professor Daniel Hogan, pró-reitor de Pós-Graduação.

Para além do encanto de arredondar números, vale dizer que este foi ultrapassado já na manhã seguinte à sua constatação. A dinâmica da pós da Unicamp é impressionante. Até o momento em que esta edição era fechada, na tarde de sexta-feira última, o número de teses já batia em 20.400. Até o final do ano terão sido titulados, desde janeiro de 2003, em torno de 1.300 mestres e 700 doutores. 700 doutores! Como não se cansa de repetir o reitor Brito Cruz, não mais que cinco universidades norte-americanas podem ostentar um número nessa ordem de grandeza.

Na verdade, sem muito alarde, a Unicamp da era pós-Zeferino montou um grandioso projeto de pós-graduação que totaliza hoje 115 áreas de concentração e alcança aproximadamente 52% do corpo discente da instituição. Isso faz dela uma universidade ímpar dentro e fora do País: ao dar à pós-graduação a mesma ênfase da graduação e da pesquisa, a Unicamp levantou um forte tripé acadêmico sustentado por canais comunicantes que irrigam a sala de aula com o conhecimento em processo, e não apenas com a informação bibliográfica.

Vale dizer que, graças a essa vocação manifesta e consolidada, a quantidade nunca afetou a qualidade. Atestam isto as avaliações periódicas da Capes, segundo as quais 50% dos cursos de pós-graduação da Unicamp são considerados excelentes e 94% – aqueles incluídos – estão situados no patamar dos “bons” ou acima dele. E o caminho dos bons é para o nível de qualidade máxima, conforme parece indicar o último relatório da Capes, que elevou nada menos que 17 desses cursos ao nível de excelência. Ponto importante: nenhum curso foi reprovado.

A importância social da pós da Unicamp é evidente. Ao oferecer um número expressivo de mestres e doutores à sociedade, a Unicamp exerce um papel qualificador na indústria, no setor público e no chamado terceiro setor. Depois, considerando-se que muitos desses mestres e doutores são docentes de outras universidades brasileiras – e cerca de um terço vem de outros estados –, a Unicamp realiza outra tarefa singular: a de “exportar” metodologia científica (não sendo outra coisa a pós-graduação) a outras regiões e instituições do País, com enorme efeito multiplicador. Bem por isso a Unicamp pode ser chamada, hoje em dia, de “escola de escolas”, título que não deixaria indiferente ao velho Zefa.

Artigo**Informação nutricional e mercado: um desafio para o governo e a universidade**ELISABETE SALAY
salay@fea.unicamp.br

“Não contém colesterol”;
“enriquecido com ferro”;
“contém glúten”;
“bebida de baixa caloria”.

Estes são alguns exemplos das diversas informações disponíveis no dia-a-dia ao consumidor e que, mesmo que não ponderantemente, podem influir na tomada de decisão dos indivíduos sobre sua alimentação. Se estas alegações são adequadas ou suficientes ou estão em excesso são questões que se pode responder partindo-se da abstração de mercado onde forças de demanda e oferta interagem, fornecendo um certo nível de informação nutricional sobre o produto.

Por várias razões, no entanto, esse mercado, operando por suas próprias forças, não supre necessariamente um volume e adequação de informação nutricional necessários à orientação do consumidor. Primeiramente, porque o consumidor nem sempre estará preocupado com a alimentação e nutrição, demandando fracamente este atributo. Com pouca demanda, então, nem sempre as empresas terão incentivos para inovar e oferecer informações nutricionais.

Uma outra razão é que o fornecedor teria um custo muito alto se disponibilizasse voluntariamente dados nutricionais pouco atrativos de seu produto, como o alto teor de sódio ou o baixo teor de vitaminas. A tendência é enfatizar as propriedades positivas dos alimentos oferecidos, como, por exemplo, o alto teor de fibras ou de minerais.

Grande parte, todavia, das informações científicas nutricionais têm o caráter público, isto é, quando disponíveis no mercado podem produzir benefícios para toda a sociedade. Neste sentido elas devem ser geradas e atualizadas freqüentemente, e estarem disponíveis aos cidadãos.

A contradição exposta gera duas implicações importantes para o governo e universidades. A primeira é que o governo precisa controlar

o tipo e quantidade de informação disponível no mercado. Exemplos deste tipo de intervenção pública são as regulamentações de rótulos e propagandas. E, no Brasil, pode-se relatar a Resolução nº 19 de 1999 sobre o registro de alimentos com alegação de propriedades funcionais e a Resolução nº 40 de 2001 sobre a rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados, ambas do Ministério da Saúde.

A segunda implicação é que o mercado por si só, não gerando informações nutricionais suficientes para a promoção da saúde pública, passa para o governo a responsabilidade de planejar e também financiar pesquisas nesta área. E, neste caso, as universidades que desenvolvem estudos de excelência científica têm papel fundamental, como no caso do Brasil. As recomendações nutricionais e a composição dos alimentos ilustram perfeitamente este argumento.

O processo de elaboração de padrões de recomendação de ingestão diária de nutrientes e energia é extremamente dependente de pesquisa básica e deve ser desenvolvido sistematicamente. Quando foram sugeridas as primeiras recomendações de consumo diário de energia e proteínas, ainda nem se tinha identificado os aminoácidos essenciais e seu papel no organismo. Desde 1940, o *Food and Nutrition Board* foi estabelecido nos Estados Unidos para propor padrões de ingestão de nutrientes. Ao invés de um indicador, isto é, *Recommended Dietary Allowances* (RDAs), conforme orientação de 1989, o *Food and Nutrition Board* recentemente propôs a aplicação de quatro indicadores, para o planejamento e análise da alimentação da população, incluindo limites máximos de consumo de certos elementos que são as *Dietary Reference Intakes* (DRIs). Estes novos indicadores mudarão a concepção e planejamento, desde programas governamentais até cardápios em estabelecimentos comerciais, com impactos evidentes na saúde pública. O Brasil tem direcionado esforços para adaptações das recomendações desenvolvidas por organismos internacionais à população brasileira, como, por exemplo, os trabalhos meritórios elaborados pela Universidade de São Paulo e pela Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Todavia, ainda não se alocou a devida prioridade política para

o desenvolvimento de pesquisa científica nesta área. Visando promover o debate, o Núcleo de Estudos Pesquisas em Alimentação (Nepa) da Unicamp está organizando um seminário para discussão e divulgação das DRIs em conjunto com a Universidade de São Paulo, incluindo a Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, e a Universidade Metodista de São Paulo. Este evento conta com a promoção do V Simpósio Latino-Americano de Ciência dos Alimentos e ocorrerá em 02 de novembro de 2003 (<http://www.unicamp.br/nepa> ou <http://www.slaca.com.br>).

A composição dos alimentos é outro tipo de informação de caráter público incompletamente gerada pelo mercado. Sabe-se que a composição dos alimentos pode variar de acordo com fatores diversos, tais como o clima, o processamento, a variedade, etc. Essas variações podem ser de expressiva magnitude e, o uso, portanto, de tabelas de outros países pode induzir graves erros na compreensão do valor nutricional da alimentação e dos rótulos alimentares, nas prescrições de dietas, e até na identificação de impactos ambientais. Deste modo, cada país deve constituir, com metodologia científica adequada, sua tabela de composição de alimentos. O projeto TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos) que vem sendo coordenado pelo Nepa desde 1996, veio de encontro a esta necessidade. Com pioneirismo na América Latina e envolvendo dezenas de laboratórios de todo o Brasil, já se analisou a composição de 198 alimentos graças ao suporte financeiro do Ministério da Saúde (MS). Mais recentemente, o projeto encontrou o apoio também do Ministério Extraordinário da Segurança Alimentar (Mesa) que em conjunto com o MS e, provavelmente parceiros do setor privado, possibilitarão a continuidade e consolidação da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

Mercado, informação nutricional, governo e universidade, formam, portanto, um arranjo adequado para a promoção da nutrição e da saúde pública.

Elisabete Salay é coordenadora do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (Nepa) e professora da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp

UNICAMP
Universidade Estadual de Campinas

Reitor Carlos Henrique de Brito Cruz. Vice-reitor José Tadeu Jorge.
Pró-reitor de Desenvolvimento Universitário Paulo Eduardo Moreira Rodrigues da Silva.
Pró-reitor de Extensão e Assuntos Comunitários Rubens Maciel Filho.
Pró-reitor de Pesquisa Fernando Ferreira Costa.
Pró-reitor de Pós-Graduação Daniel Hogan. Pró-reitor de Graduação José Luiz Boldrini.

Jornal da Unicamp

Elaborado pela Assessoria de Imprensa da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Periodicidade semanal. **Correspondência e sugestões** Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, CEP 13081-970, Campinas-SP. Telefones (0xx19) 3788-5108, 3788-5109, 3788-5111. Fax (0xx19) 3788-5133. **Homepage** <http://www.unicamp.br/> imprensa. **E-mail** imprensa@unicamp.br. **Coordenador de imprensa** Eustáquio Gomes. **Assessor Chefe** Clayton Levy. **Editor** Álvaro Kassab. **Redatores** Antonio Roberto Fava, Isabel Gardenal, Luiz Sugimoto, Manuel Alves Filho, Maria Alice da Cruz, Nadir Peinado, Raquel do Carmo Santos, Roberto Costa e Ronei Thezolin. **Fotografia** Antoninho Perri, Neldo Cantanti e Dário Crispim. **Edição de Arte** Oséas de Magalhães. **Diagramação** Andre Luis Amarantes Pedro, Luis Paulo Silva. **Ilustração** Félix. **Arquivo** Antonio Scarpineti. **Serviços Técnicos** Dulcinéia B. de Souza, Edison Lara de Almeida e Hélio Costa Júnior. **Impressão** Prisma Printer Gráfica e Editora Ltda (19) Fone/Fax: 3229-7171. **Publicidade** JCPR Publicidade e Propaganda: (0xx19) 3295-7569. Assine o jornal on line: www.unicamp.br/assineju