

Terceira versão do anteprojeto vai ser entregue ao presidente; reitor da Unicamp defende mudanças

Reforma universitária: texto definitivo deve sair até dia 28

CLAYTON LEVY

clayton@reitoria.unicamp.br

Fotos: Antoninho Perri

O Ministério da Educação pretende apresentar ao presidente Luiz Inácio Lula da Silva, no dia 28 de julho, o texto definitivo da sua proposta de reforma universitária. Segundo o ministro Tarso Genro, o MEC prepara uma nova versão para o anteprojeto. Será a terceira desde dezembro do ano passado, quando foi apresentado o primeiro texto. A segunda versão foi divulgada em maio após críticas e sugestões das universidades públicas e privadas. Para o reitor da Unicamp, José Tadeu Jorge, o documento ainda precisa ser melhorado.

Versões não agradam ao meio acadêmico

“Certamente a terceira versão fará algumas correções ao texto anterior”, disse o ministro durante seminário promovido no dia 30 de junho pela Agência Dinheiro Vivo, em São Paulo. Ele não quis adiantar, porém, as possíveis mudanças a serem feitas. “Teremos uma série de reuniões internas para verificar o que deverá ser aperfeiçoado”, explicou. O novo texto ainda será submetido a uma nova rodada de debates públicos antes de ser enviado ao presidente Lula.

Até agora, nenhuma das duas versões apresentadas agradou inteiramente ao meio acadêmico, seja público ou privado. “Concordamos com alguns pontos e continuamos discordando de outros”, disse o reitor da Unicamp, que também participou do seminário com um dos expositores. Um dos pontos a ser corrigido, segundo ele, diz respeito à autonomia universitária.

“O MEC continua com a idéia de definir o que seja autonomia; insistimos que esse é um dispositivo constitucional que não precisa de regulamentação”, argumenta Tadeu Jorge. O reitor também considera que a proposta do governo dá pouca ênfase à questão da pesquisa. “Ainda achamos que o número de mestres e doutores formados anualmente é muito baixo”.



Tarso Genro, ministro da Educação: reuniões internas para definir o que deverá ser aperfeiçoado



José Tadeu Jorge, reitor da Unicamp: “A autonomia é um dispositivo constitucional que não precisa de regulamentação”

Tadeu Jorge criticou também outros dois pontos da proposta, um relacionado à assistência estudantil e outro às ações afirmativas para inclusão social previstas no anteprojeto. O reitor classifica como “muito tímida” a idéia de reservar 5% do orçamento de custeio das universidades federais para a assistência estudantil. “Esse percentual deveria ser maior, já que é um elemento importante para diminuir a evasão”, observa. “A Unicamp, por exemplo, gasta 13% e achamos que ainda não é o ideal”.

No que diz respeito às ações afirmativas, Tadeu Jorge disse que a proposta do MEC evoluiu mas ainda precisa melhorar. “O governo continua partindo do princípio da reserva de vagas, que na visão da Unicamp está equivocado”, pondera. “Insistir no sistema de cotas não é uma boa alternativa”, destaca. Para o reitor, a proposta da Unicamp ofe-

rece uma contribuição mais qualificada.

Aprovado pelo Conselho Universitário no ano passado, o Programa de Ação Afirmativa e Inclusão Social (PAAIS) entrou em vigor no vestibular desse ano. Segundo Tadeu Jorge, trata-se de uma alternativa ao sistema de cotas em que a qualificação acadêmica continua sendo determinante na seleção dos candidatos, não havendo, portanto, reserva de vagas.

O programa prevê 30 pontos a mais na nota final a alunos que cursaram o ensino médio integralmente em escolas da rede pública e 40 pontos para aqueles que além de ter estudado em escolas da rede pública se declararam negros ou indígenas. O sistema adotado levou em conta um estudo feito sobre quatro gerações de estudantes da Unicamp que ingressaram em meados dos anos 90. O estudo revelou que, entre estu-

dantes com notas semelhantes no exame vestibular, aqueles que cursaram o ensino médio na escola pública apresentaram desempenho acadêmico superior ao longo do curso.

Já no vestibular deste ano a Comissão Permanente para os Vestibulares (Comvest) convocou um número recorde de estudantes oriundos de escolas da rede pública na primeira chamada para matrícula: 962 candidatos. O número representa 32,8% dos 2.934 convocados em primeira chamada e é o maior da história do vestibular da Unicamp. No ano passado, 24,2% dos convocados em primeira chamada haviam cursado o ensino médio em escolas públicas. O número de candidatos que se declararam negros ou indígenas convocados em primeira chamada também é recorde: 443, ou seja, 15,1% do total de convocados, contra 10,5% no ano passado.

A reboque da crise política

Apesar do MEC ter pressa em aprovar a proposta, Genro disse que caberá ao presidente da República decidir se a redação final seguirá direto para o Congresso ou se será submetida a novos debates. De acordo com o ministro, o ideal é que o projeto chegue ao Legislativo com um “razoável grau de consenso”, a fim de ser votado rapidamente. A intenção do governo é aprovar a reforma ainda no segundo semestre.

O ministro admite, porém, que a crise política deflagrada pelo escândalo do “mensalão” pode atrasar o processo. “Se o Congresso permanecer bloqueado nas votações, não só a reforma do ensino superior será prejudicada mas também outras propostas do MEC que também estão tramitando”, ponderou. “Mas acredito que isso não deverá ocorrer, já que o Congresso sempre respondeu bem em momentos difíceis”, completou.

Cuidadoso nas palavras, Genro procurou minimizar o terremoto de denúncias de corrupção envolvendo partidos aliados do governo Lula. “Acho que não há nenhuma crise institucional, nem uma crise de governo”, disse. “O que há é uma crise política do governo com a sua base e consequentemente do governo com o Congresso”, acrescentou.

O ministro tem esperanças de que a crise política seja contornada à medida que as denúncias sejam apuradas e os responsáveis punidos. “Todas as instituições têm pessoas mais qualificadas e outras menos qualificadas”, disse. “Isso serve para o governo, para o Executivo e para o Legislativo”.

Pesquisa investiga incidência de toxina em produtos

JEVERSON BARBIERI

jeverson@unicamp.br

Estudo realizado na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp investigou a incidência de ocratoxina A em sucos de frutas, cereais e cerveja, produzidos e comercializados no país. Produzida por fungos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*, a ocratoxina

Foram analisadas centenas de amostras

A é produzida naturalmente e considerada altamente nociva à saúde humana, desde que ingerida em excesso. A pesquisadora responsável por esse estudo, doutoranda Ana Paula Vieira, do Departamento de Ciências dos Alimentos, afirmou que o objetivo do trabalho foi o de avaliar a presença da micotoxina A em produtos cujo consumo é bastante elevado. “Analisamos várias amostras produzidas de locais diferentes do Brasil como forma de fazer um estudo abrangente”, disse ela.

Com relação à cerveja, Ana Paula esclareceu que foram analisadas 123 amostras, sendo 94 de cerveja tipo *pilsen* e 29 de cerveja escura, coletadas no período de dezembro de 2003 a março de 2004, na região de Campinas. As amostras, segundo ela, eram provenientes de fábricas de 16 localidades de cinco estados brasileiros (Pará, Paraíba, Paraná, Rio de Janeiro e São Paulo) e cor-

respondiam a 24 marcas de 10 fabricantes. Dessas 123 amostras, apenas cinco, todas do tipo *pilsen*, apresentaram teores de ocratoxina A que variaram de 1 a 18 ng/mL. De acordo com o Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), órgão europeu que legisla sobre o assunto, a ingestão máxima tolerável de ocratoxina A é de 100 ng/kg de peso corporal. “Os grandes consumidores de cerveja produzida no Brasil, que ingerirem de 600 a 1.300 mL/dia, não correm risco com relação à sua saúde”, afirma Ana Paula.

Sucos e cereais – Foram analisadas 144 amostras de sucos de frutas e 80 amostras de cereais. Com relação aos sucos, a pesquisadora esclarece que foram analisadas 31 amostras de abacaxi, 29 de laranja, 49 de maracujá e 35 de uva, todas provenientes de fábricas situadas em 29 localidades diferentes, distribuídas em nove estados brasileiros (Alagoas, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Sergipe e São Paulo). “As amostras foram coletadas entre abril de 2003 a janeiro de 2004, em diversos estabelecimentos comerciais da cidade de Campinas (SP)”, disse Ana Paula.

Consumidos em larga escala, a cevada, o centeio e a aveia foram os objetos de estudo na categoria cereais. A pesquisadora coletou 28 amostras de cevada, 22 amostras de centeio e 30 amostras de aveia de 11



Ana Paula Vieira, autora da pesquisa: estudo abrangente

marcas diferentes, no período de maio a outubro de 2004, provenientes de fábricas situadas em seis localidades dos estados do Paraná, Rio Grande do Sul e São Paulo. “O levantamento realizado não evidenciou a presença de ocratoxina A tanto nos

sucos quanto nos cereais”, completou.

Ana Paula alerta que, apesar da pequena incidência de micotoxina A nas cervejas analisadas, é preciso estar atento uma vez que o nível de contaminação na cerveja pode aumentar ou diminuir dependendo do uso de adjuvantes durante sua fabricação. “Algumas condições, como temperatura, umidade e armazenamento favoreceram a presença de fungos nos produtos alimentares, porém no caso da cerveja não foi possível detectar onde essas condições foram favoráveis, por isso o controle de qualidade é fundamental”, afirmou ela.

Uma das hipóteses levantadas pela pesquisadora é a de que a ocratoxina A pode persistir durante o processo de maltagem na fabricação da cerveja, quando empregados os adjuvantes durante sua fabricação, como o trigo, o centeio ou a cevada, por exemplo, que podem estar contaminados e, ao serem adicionados ao processo de fabricação, podem carregar a toxina para o produto. “A eliminação da ocratoxina A só é possível a altas temperaturas, algo em torno de 200°C. Trata-se de uma molécula moderadamente estável e pode ser encontrada nos alimentos após processamento. A temperatura de fabricação da cerveja não atinge essa temperatura”, explica.

Ana Paula faz questão de ressaltar que os índices encontrados nas cervejas brasileiras não representam peri-

go à saúde humana. Ela reforça a tese de que o controle de qualidade na indústria deve ser bastante rigoroso, não só na parte de higienização e limpeza, mas também na parte de controle de desenvolvimento fúngico.

Um exemplo citado por ela é o café, que também apresenta incidência de ocratoxina A. Como o café é um produto de exportação e os importadores são muito rígidos no controle da quantidade dessa toxina, o cuidado na produção, armazenamento e transporte do café é rigoroso. “É lamentável que o Brasil ainda não possua uma legislação específica para o controle dessas toxinas”, comenta Ana Paula.

Segundo a pesquisadora, é importante deixar claro que a presença de micotoxinas em alimentos está relacionada a fatores climáticos e outros fatores de crescimento, como armazenamento inadequado, que influenciam a produção de metabólitos secundários produzidos por fungos. A incidência das micotoxinas é sazonal, ou seja, considerando-se a mesma região, é possível encontrar o produto contaminado em uma safra e, na próxima, não, devido a flutuações de ano para ano.

A defesa de tese de doutorado de Ana Paula Vieira, intitulada *Avaliação da presença de ocratoxina A em alguns alimentos e bebidas nacionais* e orientada pela professora Lúcia Maria Valente Soares, ocorreu na Faculdade de Engenharia de Alimentos.