

Seminário sobre Segurança Alimentar

Data: 3 e 4 de abril de 2018

PROGRAMAÇÃO:

Terça-feira- 03.04. 2018

08:30- Credenciamento (30min)

09:00- Abertura (10min)

Expositor: Amauri Artimos da Matta - Promotor de Justiça e Coordenador do Procon-MG

09:10- Painel 1: Políticas Públicas de Alimentação

Guia Alimentar para a População Brasileira:

Visão Geral (40min)

Expositor: Rafael Moreira Claro - Professor Adjunto do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

Rotulagem e Escolhas Alimentares (40min)

Expositora: Valéria Regina Martins Vieira- Chefe de Serviço de Análise e Rotulagem da Fundação Ezequiel Dias- Funed

Mediadora: Natália de Carvalho Teixeira - Coordenadora do Curso de Nutrição das Faculdades Kennedy (15min)

Perguntas do público (1h15min)

12:00- Intervalo (1h30min)

13:30- Credenciamento (30min)

14:00- Painel 2: Sistema Alimentar

Vigilância da Qualidade dos Alimentos (45min)

Expositores: Ângela Ferreira Vieira - Diretora de Vigilância em Alimentos da Secretaria de Estado de Saúde - SES/MG
Kleber Eduardo da Silva Baptista - Coordenador da Divisão de Vigilância Sanitária e Ambiental da Fundação Ezequiel Dias (Funed)

Impactos da Produção de Alimentos e Sustentabilidade (45min)

Expositora: Maluh Barciotte - Doutora em Saúde Pública e Ambiental. Consultora na Área de Consumo Responsável, Saúde e Meio Ambiente.

15:30 – Apresentação artística (10min)

15:40 – Intervalo (20min)

Mediadora: Laila Carline Gonçalves Rezende - Professora do Curso de Nutrição das Faculdades Kennedy (15min)

Perguntas do público (1h15min)

17:30 - Encerramento do primeiro dia

Quarta-feira – 04.04.2018

08:30 - Credenciamento (30min)

09:00 – Painel 3: Obstáculos à Segurança Alimentar

Direito à Informação (40min)

Expositor: Marcos Tofani Baer Bahia - Procurador de Justiça do MPMG

Publicidade de Alimentos (40min)

Expositora: Ana Paula Bortoletto - Pesquisadora em Alimentos no Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec)

Mediadora: Desirée Ruas - Jornalista, Coordenadora do Movimento BH pela Infância (15min)

Perguntas do público (1h25min)

12:00 – Intervalo (1h30min)

13:30 – Credenciamento (30min)

14:00 – Painel 4: Iniciativas e Projetos em Segurança Alimentar

Música Popular Nutritiva (20min)

Expositora: Tânia Bicalho – Cantora, nutricionista e Especialista em Musicoterapia Organizacional e Hospitalar e em Docência da

Educação Ambiental para a Cidadania e Sustentabilidade

Cantina Saudável (20min)

Expositora: Juliana Abrahão - Nutricionista Especialista em Segurança Nutricional e Qualidade de Alimentos

Horta nas Escolas (20min)

Expositor: Elisandro Rosa Pereira - Coordenador do Núcleo de Extensão das Faculdades Kennedy de Minas Gerais.

O Ato de Comer (20min)

Expositora: Cláudia Dias - Nutricionista e Educadora Alimentar

Ativismo pela Alimentação Saudável (20min)

Expositora e Mediadora: Desirée Ruas - Jornalista, Coordenadora do Movimento BH pela Infância

15:55 – Intervalo (20min)

16:15 - Transformações sociais a partir do Guia Alimentar (20min)

Expositora: Paula Horta - Professora Adjunta do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

Plano Geral de Atuação do Ministério Público (20min)

Expositor: Amauri Artimos da Matta, Promotor de Justiça e Coordenador do Procon-MG

Mediadora: Elisabeth Chiari - Especialista em Nutrição Geriátrica e Representante do Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais

Perguntas do público (50min)

18:00 - Encerramento

Público-alvo

População em geral.

Local

Auditório Procuradora de Justiça Simone Montez Pinto Monteiro (Auditório Vermelho), PGJ-MG

Av. Álvares Cabral, 1.690, 1º andar, bairro Santo Agostinho, Belo Horizonte/MG

**MINISTÉRIO PÚBLICO
DO ESTADO DE MINAS GERAIS**
PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

TRANSCRIÇÃO DO

SEMINÁRIO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR

ESCOLA ESTADUAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR/PROCON-MG

03 de abril de 2018

Presidência:

Amauri Artimos da Matta

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom dia a todos e a todas. Meu nome é Amauri, eu sou promotor de Justiça de Belo Horizonte, coordeno o Procon Estadual. Para quem não sabe, o Procon estadual, ele é vinculado ao Ministério Público. Em Minas Gerais, a Constituição Estadual, ela fez com que o Procon estadual, que é o Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor fosse gerido pelo Ministério Público. Isso é bom, porque o Ministério Público tem promotores em todas as comarcas de Minas Gerais, os promotores de Justiça têm uma formação que é baseada na independência, então você tem um órgão que é importante e, ao mesmo tempo, ele, tendo independência, ele fica a salvo de influências políticas que possam dificultar o exercício das suas atribuições.

Esse ano, o Ministério Público, na área de defesa do consumidor, elegeu o tema Segurança Alimentar como sendo a sua prioridade. Então, nós teremos, nos anos de 2018 e 2019, todo um tratamento muito específico em relação à segurança alimentar. E por que é que isso é importante? Porque a população precisa saber se alimentar de uma forma saudável e, ao mesmo tempo, o consumidor precisa entender um pouco mais sobre esse tema, inclusive para se defender das publicidades, muitas vezes, abusivas ou enganosas que levam o consumidor a agir de uma forma prejudicial à sua saúde, na medida em que um consumismo irresponsável ele acaba gerando também, não só problemas econômicos, mas também problemas para a saúde do consumidor.

No dia 15 de março, foi o Dia Internacional do Consumidor, nós tivemos um evento aqui no Salão Vermelho, aqui na Procuradoria de Justiça, que tratou das escolhas saudáveis de alimentos. Nós tivemos a participação de uma representante do Conselho Regional de Nutrição, que fez uma fala importantíssima, e também tivemos debatedores que discutiram o tema e uma participação efetiva do público que pôde acompanhar esse evento.

Hoje nós teremos um evento que é um seminário sobre Segurança Alimentar. Foi um evento trabalhado por várias pessoas, tanto pelo Ministério Público como instituições privadas, como profissionais que apoiam essa iniciativa do Ministério Público e do Procon Estadual. De modo que eu poderia dizer que foi um evento trabalhado não só pelo Ministério Público, mas também com a participação social, né? Foi um evento que contou com várias pessoas, várias cabeças na sua elaboração. E vocês verão, no decorrer de hoje e de amanhã, que várias pessoas irão tratar desse tema de uma forma bem variada. Eu diria que a base desse seminário é o Guia Alimentar, que é um documento fabuloso que a gente pode baixar no site do Ministério da Saúde e que ensina a população a fazer escolhas saudáveis sobre a alimentação, cria uma política pública de alimentação segura, trata do sistema alimentar que é uma questão mais ampla de como uma produção de um alimento pode impactar o meio ambiente. Pode impactar a cultura da sociedade, pode impactar os costumes da sociedade em que nós estamos inseridos, pode impactar o próprio ato de comer, que o Guia Alimentar trata como sendo algo importantíssimo e para ser observado por todos nós. Ele trata também dos obstáculos à segurança alimentar, quer dizer, tudo aquilo que interfere no bom hábito alimentar e diretamente também na saúde das pessoas. E, além disso, ele quer que a sociedade tenha boas iniciativas, que a sociedade, ela incorpore nos seus hábitos as boas iniciativas que possam ser saudáveis para a saúde da população.

Então, esse evento ele foi distribuído em quatro partes bem definidas que procuram dar uma sequência lógica ao que foi tratado no Guia Alimentar. Então, o que a gente espera é que esse evento, ele possa ser muito útil para todos vocês. Ele foi elaborado com a perspectiva de que vocês que estão participando possam fazer perguntas, possam discutir, possam dialogar com os palestrantes. E esse eu acho que é um ponto importante, a gente ter tempo o suficiente para a sociedade discutir o problema com as pessoas que vão palestrar.

E a leitura de reforço, esse evento vai ser degravado, vai ser encaminhado para todo o Sistema Estadual de Defesa do Consumidor, vai ser encaminhado para todos vocês que fizeram as inscrições. E, além desse conteúdo, que eu imagino que vai ser um conteúdo muito importante, muito interessante, haja vista a capacitação das pessoas que aqui irão palestrar, a gente orienta, a gente sugere que vocês entrem no site do Ministério da Saúde e baixem o Guia Alimentar, para que vocês possam depois, com calma, ler o Guia Alimentar e fazer toda a interação que possa ser feita em relação ao material que vai ser produzido nesse evento.

Então, após essa introdução, eu gostaria de convidar para a Mesa, o professor Rafael Moreira Claro, que é professor adjunto do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A professora Valéria Martins Vieira, que é chefe do serviço de Análise e Rotulagem da Fundação Ezequiel Dias - Funed.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: E a professora Natália de Carvalho Teixeira, que é coordenadora do curso de Nutrição das Faculdades Kennedy, que é uma parceira--

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Que é uma parceira do Ministério Público nesse evento. E em algumas outras, alguns outros projetos que nós vamos desenvolver ao longo do ano. Formada a Mesa, eu convido o professor Rafael, ele vai falar, vai falar sobre o Guia Alimentar, que é esse documento importantíssimo para os brasileiros. Na sequência, a Valéria vai falar sobre rotulagem e escolhas alimentares, sob a mediação da professora Natália de Carvalho Teixeira. Então, inicialmente, eu gostaria de convidar e agradecer ao professor Rafael Moreira Claro pela aceitação do convite para que ele possa, pelo tempo de 40 minutos, fazer a sua exposição Guia Alimentar para a População Brasileira: Uma visão geral. Fica à vontade, professor.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Não, ainda não. Alô, alô, alô? Ah, agora sim, agora sim. Ótimo. Só um minuto, estamos tendo um pequeno problema técnico com a abertura do Power Point, mas tudo vai dar certo. Bem, vou aproveitar aqui, já vou começando com os agradecimentos enquanto,

enquanto o Power Point não abre. Foi testado duas vezes, né? Em nossa defesa a gente alega isso. Foi mandado com antecedência, foi duplo testado hoje. Então algo vai acontecer. Não se preocupem também. Eu costumo brincar que eu já fiz tantas, tantas falas a respeito do Guia Alimentar para a População Brasileira, que hoje eu já me sinto seguro para que eu possa repetir sem nenhuma ajuda de suporte audiovisual.

Bem, vou começar aqui então, primeiro agradecendo ao Dr. Amauri e ao Procon, pelo convite, pela iniciativa de realização do evento, e agradecendo também a presença de vocês. Eu costumo a brincar aqui com os meus alunos que todo evento bom tem que ter plateia grande, né? É para isso que a gente acaba trabalhando. Então a gente fica muito realizado com a presença de vocês por aqui. [Demos por morto o Power Point, não?].

Vamos começar a resolver isso, por enquanto, né? Bem, a ideia hoje era que a gente discutisse um pouco... Vou esperar porque vai que... Ah, era só ter fé, né? Um momento de oração aqui, tudo deu certo.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [00:12:01]: Não precisou nem de jejum.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Nem de jejum. Exato. Olha. Renascemos aqui para terça-feira. A ideia da nossa conversa, hoje, era discutir um pouco a respeito do Guia Alimentar para a População Brasileira. Eu gosto sempre de começar as falas dessa natureza, explicitando que eu tenho dois conflitos de interesse aqui para que vocês já entendam isso enquanto a gente conversa. O primeiro é que eu trabalhei na redação do material. Então eu nutro um carinho enorme com o Guia e acredito nos princípios que subsidiaram a construção do Guia. Acho legal que vocês saibam disso. Não é uma propaganda isenta. E a segunda, que além de professor da UFMG, eu atuo também como consultor no Ministério da Saúde. Então eu tenho um duplo conflito de interesse aqui, ainda que a área na qual eu trabalhe do Ministério da Saúde nada tem a ver com a questão do Guia.

Bem, vim aqui hoje para falar com vocês sobre Guia Alimentar. Mas, de verdade, a fala não tem nada a ver com Guia Alimentar. O que norteia a nossa conversa hoje é, de certa maneira, esse desenhinho aqui. Eu suspeito que uma parcela razoável de vocês nunca tenha visto esse tipo de gráfico, e não há problema nenhum em relação a isso. Mas essencialmente o que está sumarizado aqui nesse gráfico são as causas de morte da população brasileira. Então, quando a gente olha ali no gráfico, o gráfico elenca todas as causas de morte para a população brasileira já no ano de 2016.

Esse gráfico é um negócio interessante, porque ele traz aí uma série de informações conjugadas aqui. Então, só para a gente ter uma ideia, tudo o que está ali marcado em azul são doenças crônicas não transmissíveis, ok? O que está em vermelho são doenças infecciosas. E o que está em verde são mortes por causas externas, causas violentas. Isso é um estudo internacional chamado Estudo da Carga Global de Doenças, ok? Então a gente tem aí. De cara você já olha isso daí, você já percebe o quê? Grandes chances são de que todas as pessoas que estão aqui vão acabar indo a óbito por doenças crônicas não transmissíveis, né? Grandes chances são de que esse vai ser o problema,

porque olha como o azul é muito maior que o verde e o vermelho lá no gráfico, né? Muito maior.

Se a gente for pegar aí, uma série histórica disso, for querer começar a entender esse problema desde lá da metade do século XX, a principal transformação qual foi? Foi que a área vermelha aí foi diminuindo cada vez mais de tamanho, enquanto a área azul foi aumentando. Bem, se a gente for olhar ali, especialmente no canto superior esquerdo de vocês, aquela primeira parte toda são as tais doenças cardiovasculares: infarto agudo do miocárdio, acidente vascular cerebral. A parte seguinte, então são todos os tipos de câncer. E ali para a parte, o canto inferior esquerdo, a gente tem lá o diabetes, doença de Alzheimer e daí por diante.

Isso é um gráfico legal, porque quando a gente conversa com as pessoas, especialmente com o pessoal que não é da área, e a gente vai falar sobre esse tema de mortalidade, que é uma preocupação muito grande que as pessoas têm, em geral, as pessoas se referem que têm um pavor extremo de morrer afogado, de morrer queimado, né? E isso é uma grande bobeira. Porque a chance que você, de fato, vá a óbito queimado é praticamente nenhuma, né? Praticamente nenhuma. O que é que vai acabar acontecendo fatalmente com todos nós aqui? A gente vai acabar se alimentando mal, praticando atividade física em volume insuficiente, aliado a tudo isso, a gente acaba bebendo álcool demais, quem sabe alguns de nós ainda consomem tabaco, e isso vai acabar conduzindo a gente a óbito possivelmente por doença cardiovascular, né?

Esse é o mote central da nossa conversa hoje. Esse é o mote central da importância do Guia. Por que é que o Guia é importante? Porque quando a gente olha essa figura e vê aqui as principais causas de morte da população brasileira que são essas causas em azul, essas causas têm um negócio bem interessante que é o fato de que elas são determinadas por fatores de risco que são comportamentais e, portanto, modificáveis. Quer dizer, as pessoas acabam morrendo por fatores de risco que elas podiam ter mudado durante sua vida, porque são relacionados aos comportamentos que a gente adota no dia a dia. Especialmente esses quatro grupos que eu falei para vocês: dieta inadequada, prática insuficiente de atividade física, consumo abusivo de álcool e tabagismo, em qualquer nível de consumo. Ok? Então é para isso que a gente vai acabar pensando no Guia.

Muita gente já ouviu falar aí do Guia Alimentar para a População Brasileira, eu suspeito, né? Quantas pessoas já conhecem o Guia aqui, por favor? Uma parcela razoável das pessoas. Fico feliz, né? Fizemos um trabalho intenso de divulgação disso, desde novembro de 2014. Mas, de fato, o Guia não é um instrumento novo, né? Se a gente for olhar aqui, já existia um Guia Alimentar para a População Brasileira desde 2005. Vamos fazer mais uma rodada de questionamento público aqui. Quantos já são familiarizados com a primeira edição do Guia, essa de capa marrom? Bem, volume bem inferior. Essa, talvez, seja uma das principais razões que nos levaram aí, a fazer a revisão e publicar a segunda edição revista e ampliada do Guia, né? O Guia já existia desde 2005. Mas esse Guia... A primeira edição do Guia tinha alguns problemas conceituais que só foram percebidos depois que o Guia foi publicado, né? Eu gosto de fazer uma análise, que é pessoal minha aqui, de dois problemas muito graves. O primeiro era que o Guia é técnico demais e as pessoas têm uma dificuldade

muito grande em fazer absorção dessa informação muito técnica. Então, se eu digo, por exemplo, para a minha avozinha: "Olha, vovó, a senhora deveria comer menos carne vermelha". Minha avó consegue entender o que é isso, porque ela sabe o que é carne vermelha. Agora, se eu digo para a minha avó: "Vó, a senhora tem que privilegiar aquelas carnes vermelhas que têm baixo teor de colesterol". Hum... Minha avó não faz ideia de quanto colesterol tenha nisso, e, talvez, grande parte dos alunos de Nutrição também não façam ideia, né? Eu sou professor do Departamento de Nutrição da UFMG, eu mesmo faço aqui, assumo publicamente que eu não tenho ideia do teor de colesterol de diferentes cortes de carne vermelha. Tá ok? E esse Guia tinha como base a questão do consumo de nutrientes, e isso fazia com que o instrumento ficasse excessivamente técnico. Ou seja, as pessoas não entendiam direito isso, conseqüentemente, não conseguiam aplicar isso.

E o Guia tinha um segundo problema que nós começamos a perceber como uma questão emergente. O Guia desconsiderava a natureza e o propósito de processamento dos alimentos. E essa questão do processamento dos alimentos é a grande transformação do cenário da alimentação e nutrição, especialmente nos últimos 50 anos, né? Então, quando a gente pegava o Guia, o Guia dizia simplesmente para as pessoas: "Olha, consuma X porções de carne. Três porções de carne ao dia é o que você deve consumir". E daí as pessoas pegavam aquilo e ficavam se perguntando assim: "Será que consumir peito de frango é igual consumir nuggets? Será que se eu consumir lombo suíno é igual eu consumir salsicha?". Não é? Isso aí é uma questão interessante da gente pensar assim: "Será que se eu comer um corte bovino qualquer feito pela minha mãe em casa, lá sentado com a minha família, é a mesma coisa que eu comer um *cheeseburger* no McDonald's?".

E o Guia desconsiderava esse tipo de aspecto, de dimensão da alimentação. E em virtude disso, em 2013, o Ministério da Saúde abriu uma força-tarefa, capitaneada pela Universidade de São Paulo, pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas da Universidade de São Paulo, comandado lá pelo Dr. Carlos Monteiro, que era onde eu trabalhava à época, para que esse núcleo ordenasse uma revisão e desenvolvesse a segunda edição do Guia, que é essa simpática edição aí de capa familiar que vocês - acho que estava pisando no pé de alguém aí - que vocês já conhecem. Tá ok?

Bem, a ideia hoje era que a gente passasse um pouco sobre essas questões do Guia para que vocês comessem a ter um plano de fundo de tudo o que vai acontecer nos próximos dois dias. Como o Dr. Amauri já bem falou aqui, eu gostaria de pensar que essa apresentação de hoje vai durar um pouco mais de 40 minutos, porque ela só acaba com a palestra da professora Paula Horta, amanhã, quando a professora vai trazer uma discussão aqui a respeito das transformações sociais relacionadas ao Guia Alimentar. Então eu gostaria de pensar que tudo que a gente vai ver de hoje até amanhã vai estar, de certa maneira, incluída nesse, nesse plano de fundo do Guia Alimentar.

Bem, uma parcela razoável de vocês já conhece o instrumento, mas a ideia era que a gente conversasse um pouquinho aqui a respeito dos cinco capítulos centrais do Guia. Quem olhou a apresentação do guia já viu o quê? Que o Guia tem o propósito de ser um instrumento para todos, né? Então o Guia não é um material de promoção de saúde para profissionais da área da saúde, para médicos, para nutrólogos, para nutricionistas, para nada disso.

O Guia tinha por interesse ser absorvido pela população em geral. Quando o Guia foi redigido, muito da ideia era que qualquer pessoa que pegasse o Guia deveria ter condição de entender o que estava se passando lá. Professor, o senhor é um idiota, né? Eu, com certeza, olho aquilo lá, minha mãe olha e não entende nada do que está escrito lá. Bem, já sabemos agora isso, quatro anos depois do lançamento, que, na prática, a versão não ficou tão simples e descomplicada como a gente gostaria que ficasse, ainda que uma evolução sensível tenha sido sentida em relação à última versão do guia. Mais do que isso que eu gostaria de destacar com vocês hoje, é que o Guia traz uma inovação em relação à forma como as pessoas se relacionam com o alimento. E essa é, sem sombra de dúvidas, o principal ponto em relação à segunda edição do Guia.

Isso não era para acontecer assim, né? Mas tudo está dando certo agora. Bem, primeira coisa eram os princípios do Guia Alimentar. Todo tipo de material prescritivo tem princípios... Não sei exatamente o que aconteceu ali, mas tudo vai dar certo, tá? Fiquem tranquilos. Todo tipo de material prescritivo dessa natureza tem princípios do grupo que criou o guia. E isso é a principal inovação do produto que vocês vão ver agora. É a partir desses princípios que todo o resto aí foi modulado, né?

Bem, o Guia anterior trabalhava essencialmente com um princípio que era: alimentos saudáveis são promotores de saúde. E desdobrava isso em mais coisas. Quando a gente foi rever esse Guia, a primeira constatação que a gente teve era de que: olha, alimentação não é um comportamento de saúde mais na sociedade em que a gente vive hoje. Alimentação, hoje, é um comportamento político. As escolhas alimentares que você faz têm condição de expressar muito mais do que simplesmente a sua vontade em ser saudável ou não ser. Quando você decide que, ao invés de comprar um alimento de uma grande rede internacional de fast-food, que você vai comprar o alimento lá do seu Joaquim, agricultor familiar que vende perto da sua casa, você está fazendo uma escolha política. E esse tipo de questão precisava ser contemplada aqui, além da dimensão que a gente já conhece, que provavelmente motivou todos vocês a virem aqui hoje, que era o fato de que os alimentos são promotores de saúde.

Então vamos lá. Primeiro, para começar, os três primeiros. Bem, saúde é mais do que ausência de doenças. Ou seja, saúde não é só não estar doente, mas envolve também o bem-estar pleno, físico, mental e social. Num segundo momento, alimentação é mais do que ingestão de nutrientes. Ou seja, para a gente contemplar tudo o que a alimentação pode nos propor, isso tem um aspecto social, isso tem um aspecto humanitário. Você está bem nutrido, você está bem alimentado, tem muito mais do que você contemplar todas as suas necessidades de nutrientes. Terceiro, alimentação saudável deriva de sistemas alimentares sustentáveis. Com isso você nunca vai estar se alimentando de forma saudável se você estiver consumindo alimentos produzidos num sistema alimentar que está destruindo o ambiente, seja lá em relação à sustentabilidade do ambiente natural, do ambiente social ou mesmo do ambiente econômico onde as pessoas estão inseridas.

Bem, tudo deu errado aí, mas não há nenhum problema, podem ficar despreocupados. É, a vida é assim mesmo, né? O espaço do imprevisível. De

novo, foi duplamente testado, hein?! Terceiro aqui, a informação esclarece consumidores e empodera cidadãos. Isso era um princípio muito importante para nós, porque nos dias de hoje o volume de informação a respeito de alimentação saudável é enorme, de tal maneira que as pessoas, na maior parte das vezes, estão tomando decisões equivocadas, imaginando que, de fato, as decisões estão corretas, né? E para nós, ter um instrumento confiável... Não, não, não tem problema, não, pode ficar tranquilo, amigo, que está trabalhando nas sombras aí. Só volta ele para nós que tudo vai dar certo. Não tem jeito, pode ficar despreocupado, nada de mal vai acontecer.

Bem, então precisávamos ter um instrumento confiável de informação. Bem, o quarto é que os guias são baseados em múltiplas evidências. Então a gente precisava buscar evidência de todas aquelas áreas da alimentação e nutrição, mesmo aquelas que não tinham evidências de qualidade científica tão robustas disponíveis. E o último é que os Guias Alimentares promovem segurança alimentar e nutricional. Ou seja, a gente só teria um Guia bom de verdade se esse Guia tivesse, promovesse práticas que são saudáveis e sustentáveis e que respeitassem o direito humano à alimentação.

Nossa, mãe do céu, mas literalmente tudo deu errado agora, né? Não tem nenhum problema também, vai. Vamos lá. Tem que ter paciência. Vamos. Tudo vai dar certo. Bem, vou seguindo aqui mesmo com ele todo errado, tá beleza? Em respeito ao tempo aqui. A única dúvida--

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Fica à vontade, Rafael.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: A única dúvida que eu fiquei é porque deu certo no pré-teste, né? Bem, vamos lá. Terminados os princípios então, nossa próxima abordagem aqui, que era o primeiro capítulo 'hardcore' do guia era, justamente, o que consumir, né? O que consumir? Isso é um negócio legal. Aquelas pessoas que já tinham abordado a edição anterior do Guia vão se lembrar disso, que o Guia anterior trabalhava com esse conceito, do que consumir dividido em porções. Porções é um negócio interessante, né? Quantos de vocês aqui são nutricionistas, por favor? Nutricionistas ou *pretenders*, né? Opa! Gostei de ver agora. O que faltava era um estímulo correto. Muito bom!

Eu gosto de brincar com isso, faz 15 anos, talvez 18 que eu trabalho ativamente com nutrição, e eu gosto de dizer para as pessoas que eu acho que o conceito de porções isocalóricas é o conceito mais complicado da história da nutrição. Ninguém consegue entender isso. Porque, como as porções têm que ter o mesmo tamanho de caloria, acaba que porções do mesmo grupo alimentar têm tamanhos diferentes, né? E se não bastasse, o nutricionista é um profissional tão pretencioso, que ele se deu ao direito de reinventar o tamanho de porções que as pessoas já comiam. Então, quando você pega lá o seu pão francês em casa, seu pão de forma em casa, você vê que no pacote ele diz que uma porção, por exemplo, pode ser uma fatia e meia de pão. Como você come uma fatia e meia de pão, né? Não tinha como. O guia trazia isso. Quanto que é uma porção de salada? Ah, uma porção de salada podia ser um prato de folhas. Ah, uma porção de carnes era uma mão... Era uma coisa extremamente complicada.

Então, o primeiro propósito foi: como nós vamos trazer aqui uma informação simples, objetiva... Opa!

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Resolveu, Rafael.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Ah, eu disse para vocês que era só ter fé. Simples, objetiva e descomplicada para as pessoas. Bem, começamos com isso então e falamos: nós vamos buscar uma fórmula que por si só seja infalível e não demande esse tipo de cuidado. Bem, a fórmula começa como? Com três regrinhas essenciais. A primeira é: faça de alimentos in natura, essencialmente os vegetais, a base da sua dieta. Ok? Bem, o que quer dizer isso? Meu amigo, a base da sua alimentação deve ser baseada em partes comestíveis de plantas ou bichos. Beleza? Então, se é parte comestível de planta ou bicho, é com isso que você deve fazer a base da sua dieta. Essencialmente, plantas. Ok? Essencialmente, plantas. Pense sempre nisso, a maior parte das suas--

[falas sobrepostas]

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Não era para estar. Não, mas não sou eu. Bem, é bom para me manter no tempo, pode ficar tranquilo. Faça de alimentos in natura a base da sua alimentação.

Bem, uma vez que você consome lá alimentos in natura, é inviável que você consuma todos esses alimentos crus, né? É inviável. Porque imagina assim, você vai comer um arroz, como, raios, você vai comer... Você está de sacanagem comigo hoje, né? É só porque eu sou corintiano, se eu torcesse para o Atlético nada disso estava acontecendo.

Bem, você não vai conseguir comer os alimentos in natura crus, não vai. Não dá para comer um arroz cru. Talvez você coma um brócolis cru, mas isso também não é habitual. Vai comer carne crua todo o tempo. E a lógica qual é então? Você vai precisar utilizar ingredientes culinários para processar esses alimentos, né? Essencialmente, óleo, sal e açúcar. A regra dois reside aí. Você pode usar óleo, sal e açúcar para processar esses alimentos, mas faça uso disso em pequenas quantidades. Como eu sei que eu estou trabalhando lá com pequenas quantidades? Bem, a lógica aqui é simples. Evite temperar os alimentos apenas com sal, ok? Então, use outros condimentos para temperar os alimentos. Evite consumir alimentos com açúcar de adição, sejam bebidas ou sejam sólidos, né? Sejam doces ou bebidas açucaradas. E num terceiro momento, não consuma frituras de imersão no cotidiano do seu dia a dia. Em geral, fazendo isso, você já dá conta de resolver esse problema do consumo excessivo do... Não vou desistir! Eu não vou desistir! Eu não vou desistir! Em geral, fazendo isso, você já dá conta aí de todo o processo.

A terceira recomendação qual era? Era agora, e essa talvez seja a mais importante. Limite o consumo de alimentos processados e evite o consumo de alimentos ultraprocessados. Quando a gente está falando aí... Permito, fica à vontade. Até prefiro, facilitou minha vida. Limite o consumo de alimentos ultraprocessados, ou melhor, limite o consumo de alimentos processados e evite o consumo de alimentos ultraprocessados. Bem, qual é a diferença aqui de uma coisa para a outra? Vamos lá. Os alimentos processados são

aqueles alimentos que têm um lastro cultural aí no consumo da população que, em geral, são alimentos in natura que estão adicionados aí, por vezes, de sal, ou de açúcar, tradicionalmente para melhorar a palatabilidade, ou seja, para eles terem um gosto melhor e para melhorar o prazo de validade desses produtos. Isso são coisas que até nossa avó já fazia, né? Então é carne salgada, são queijos fabricados por processos tradicionais de fabricação, são conservas e compotas. Porque isso, tradicionalmente, foi necessário. Isso era até aquele processamento que minha avó chamava de, carinhosamente, de beneficiamento do alimento, né? Porque imaginem assim, se você morava numa fazenda e só havia maçã numa dada época do ano. O que é que você ia fazer? Naquela época que havia maçã você ia comer maçã demais e no restante do ano, não ia comer maçã. Então, como as pessoas resolviam esse processo? Processavam a maçã, faziam lá uma compota de maçã e estocavam aquilo. Esses são os processados. Esses a gente deve tomar um certo cuidado porque, em geral, são alimentos com alto teor de sal, açúcar e gordura, ok?

No entanto, esses alimentos têm duas características que são interessantes para nós aqui. A primeira é: que eles guardam semelhança com o alimento in natura original. Então quando você pega lá uma compota de algum doce, aquilo lá permanece com a cara original do doce. E a segunda questão é que esses alimentos compõem padrões tradicionais de alimentação. Então, quando você come carne seca, a ideia de comer carne seca não é substituir uma refeição tradicional por lanche, mas é simplesmente compor uma refeição tradicional. Então, esses processados a gente deve tomar cuidado.

E os tais dos ultraprocessados? Esses agora são o fim do sistema, né? Esses aí são aqueles alimentos que agora já não guardam semelhança nenhuma com nenhum alimento in natura minimamente processado, com nenhum, nem quando está explícito no nome. Basta que a gente pense, por exemplo, quanto de abacaxi será que tem no suco Tang de abacaxi. Quanto de morango será que tem num biscoito recheado de morango, por exemplo. Esses alimentos tradicionalmente são mesclas de vários ingredientes. E a gente está falando aí essencialmente de alto teor de farinha, e daí com componentes de soja, de milho e de gordura animal ou vegetal. Esses a gente deve tomar todo cuidado. Não só porque eles têm uma composição nutricional desbalanceada, né, não só porque eles são ruins, com muito açúcar, mas também porque eles entram no processo para substituir padrões tradicionais de alimentação. Então, a ideia de você comer um salgadinho Cheetos, não é que você vai compor a sua refeição ali, né, um saboroso arroz e feijão, salada de tomate e Cheetos. A ideia é que você vai substituir uma refeição tradicional... Tudo vai dar certo. Você vai substituir uma refeição tradicional por este tipo de alimento, né? E isso é uma lógica danosa para o sistema alimentar como um todo, justamente, porque esses alimentos não são sustentáveis, seja do ponto de vista ecológico, seja do ponto de vista social, seja do ponto de vista econômico. E além de tudo isso, também fazem mal... Tudo deu certo? E, além de tudo isso, fazem mal para a saúde das pessoas. Tudo vai dar certo, não se preocupem.

Bem, essencialmente então para onde que a gente vai com isso? Alimentos in natura, essencialmente os vegetais como a base da sua alimentação, ok? Cuidado, é a regra dois. Se você não está vendo é porque você não tem fé. A regra dois. Cuidado. Cuidado com o sal, açúcar e gorduras. Evite consumir

isso em excesso quando você estiver preparando seus alimentos. A regra três é: limite o consumo de alimentos ultraprocessados, limite o consumo dos processados e evite os ultraprocessados. Quanto evitar que dizer? Eu digo para vocês, com algum carinho no coração, que evitar quer dizer não incluir isso no seu consumo semanal de alimentos. Ou seja, quando você vai lá no supermercado semanalmente comprar seus alimentos, não consuma isso. Professor, mas eu estou lá no aniversário da minha tia Mirtes, né? Todo mundo tem uma tia Mirtes. Eu estou lá no aniversário da minha tia Mirtes e ela me oferece lá um refrigerante, o senhor não quer que eu tome? Não, não, lá no aniversário da sua tia Mirtes eu até não gostaria que você tomasse, mas desde que seja restrito a essa situação, você ainda assim estará seguro. Mas não consuma dois litros de refrigerante por dia ou por semana na sua casa.

E a regra de ouro agora qual era? Sempre que possível, prefira alimentos e preparações culinárias ao invés de produtos prontos para consumo. Quer dizer, quanto mais você puder processar os seus alimentos em casa, comprar ingredientes e fazer os seus alimentos em casa, melhor isso vai ser para a sua saúde do que consumir alimentos prontos para consumo.

Bem, a segunda parte do Guia que trata da questão dos alimentos, as refeições, traz exemplos para nós de como é que a gente pode, com essas pequenas regras que foram ditas aí, apenas quatro regras, compor as nossas refeições. E daí o Guia tem um material bem ilustrado aqui para vocês. Vocês vão ver que minhas fotos aqui têm uma informação a mais que no Guia vocês não terão acesso a isso, né? Na versão original do Guia que foi para consulta pública, essas fotinhos estavam adicionadas ali de característica sociodemográficas dos indivíduos onde eles foram obtidos. Então nós não inventamos esse tipo de material.

A lógica qual foi? Nós buscamos no Inquérito Nacional de Alimentação realizado pelo IBGE, pratos típicos de determinadas regiões para compor o Guia, justo para que as pessoas se enxergassem nisso. Então, por exemplo, cafés da manhã aqui. Leite, cuscuz, ovo de galinha e banana. Café com leite, tapioca e banana. Café com leite, bolo de milho e melão. Então, isso eram exemplos que, de fato, ocorriam na população brasileira, segundo o inquérito aferido pelo IBGE. Ok? Isso foi um aparte muito importante, mas gerou muita discussão na consulta pública, porque as pessoas olhavam isso e falavam assim: "Ah, eu sou da região Nordeste e eu não como nada disso de leite, cuscuz e ovo de galinha". E daí o Ministério da Saúde acabou optando por remover essas especificações sociodemográficas daí. Então as fotos estão disponíveis lá, mas sem essas características.

O Inquérito Nacional de Alimentação foi, de fato, a fonte geradora de todo esse processo, porque, entre outras coisas, ele foi usado justo para que a gente pudesse... Vou rodando aqui em paralelo. Justo para que a gente pudesse fazer o teste dessas regras, né? E como foi que a gente fez esse teste? Separou-se lá aqueles brasileiros que tinham a dieta mais bem equilibrada, nutricionalmente falando, e de trás para frente decompôs-se isso para chegar, justamente, nesse conjunto de informações, né?

Isso é um negócio bem legal, porque quando a gente para pra pensar nisso, as pessoas perguntam assim: "Tá bom, eu entendi as quatro regras aí,

mas quanto de alimento in natura, quantas porções eu devia comer disso? De alimento in natura minimamente processado?”. Essa é justamente a questão de hoje. Esqueça isso, né? Quantas calorias de alimento in natura eu deveria comer? Esqueça isso. A lógica é justamente essa, desde que você siga essas quatro instruções. A ideia é que você não precisa mais se preocupar com isso. Ou seja, fazendo de alimentos in natura, essencialmente vegetais, a base da sua alimentação, tomando cuidado com essas precauções que eu destaquei aqui para vocês com sal, açúcar e gorduras, limitando os processados e evitando os ultraprocessados, naturalmente você entra lá numa condição de equilíbrio e essa preocupação neurótica, obsessiva de ficar controlando o que você consome deixa de ser necessária.

O guia traz lá ainda alguns exemplos de substituição, né? Então se você não gosta de feijão, coma grão de bico. Se você não gosta de arroz com legumes, mande ver no angu com molho de tomate. Algumas opções aí de tubérculos. Mais opções para a gente também trabalhar com hortaliças. Frutas, tanto comer in natura quanto aí minimamente processadas em saladas. Castanhas variadas. Várias opções para você consumir leite, para você consumir carne bovina. E tem também exemplos para outras refeições.

Curiosidades à parte aqui, eu gosto de trazer informações que vocês não teriam em outras fontes, né? Eu gostaria que vocês olhassem com carinho as ilustrações do Guia, porque diferente de outros materiais do gênero, que por vez estão lá com preocupações estéticas sobrepondo todo o tipo de processo, o Guia tem uma curiosidade que uma parte razoável daquelas pessoas que foram fotografadas. Então quando você abrir lá e nas fotos tiver um grupo sorridente de seres humanos, são pessoas que estavam envolvidas com a produção do Guia. Então você vai abrir aquilo lá e aquilo lá não parece um comercial de margarina, né, onde tem lá três, três pessoas loiras de olhos azul, azul safira lá sorrindo. Nada disso, são pessoas comuns, com roupas comuns. Então, houve toda essa preocupação, inclusive com a ilustração do Guia, com as fotos, para que tudo isso se assemelhasse ao máximo possível, né, ao que a gente esperava de um padrão normal de alimentação.

Bem, já sei o que eu vou comer, já sei como eu vou transformar isso numa refeição aqui na minha casa, eu mesmo processando isso. Bem, e agora o ato de comer, né? Quais são as instruções então para a gente completar o pacote aqui? A primeira é: coma com regularidade e atenção. Regularidade não quer dizer comer de três em três horas, mas quer dizer tenha o hábito de não passar longos períodos com fome sem comer. E com atenção é simplesmente pare de fazer, seja lá o que você está fazendo para se dedicar conscientemente ao ato de se alimentar. Então seria ideal que quando você fosse comer você pudesse estar simplesmente comendo. Coma em ambientes apropriados. E, sempre que possível, coma em companhia, essencialmente na companhia daquelas pessoas que você gosta. A ideia aqui é que além de ser um momento para que você nutra o seu organismo, a nutrição, a alimentação tem que ser um momento de prazer e satisfação social. E as pessoas não deveriam perder isso, a questão da comensalidade como algo importante em relação às práticas saudáveis de alimentação.

Bem, chegamos agora quase que nos finalmente. Nos obstáculos, né? E o Guia destaca lá quais são os principais obstáculos e como esses obstáculos podem ser superados. O primeiro diz respeito à informação. Olha, há muita

informação sobre saúde, mas quase nenhuma é de fontes confiáveis. Então, o Ministério da Saúde sugere o quê? Use, discuta e divulgue as informações que estão nesse Guia e nos materiais adjacentes ao Guia. O ministério hoje tem pelo menos cinco outros materiais que tratam da utilização do Guia que são instrumentos recomendáveis. A revista Ana Maria não é um instrumento confiável e recomendável disso. Tomem cuidado quando isso acontecer. Tomem cuidado explicitamente quando, de fato, a pessoa que está fazendo a recomendação tem algum tipo de interesse nisso. Nós temos uma brincadeira comum que diz o quê? Toda vez que você toma uma Coca-Cola, alguém na Coca-Cola ganha um real, né? E toda vez que você come uma maçã, eu não ganho nada. Então, poxa, pensem sempre nisso quando vocês estiverem ouvindo uma recomendação.

Da oferta. Cuidado! Produtos ultraprocessados hoje são encontrados em qualquer lugar. Aonde você sinta fome, você terá condição de acessar um produto ultraprocessado. Se você tiver fome no ponto de ônibus; ultraprocessados. Se você tiver fome e for na locadora de vídeos, né, isso denuncia que eu tenho uma idade já avançada. Houve um dia que isso era alugado CDs e DVDs, né, bons tempos. Bem, na locadora de vídeos; ultraprocessados. Na Drogaria Araújo; ultraprocessados. Aonde você vai, ultraprocessados. Tome cuidado com isso, né? Em geral, privilegie aqueles locais onde você pode fazer compra de forma segura, ou seja, as feiras e os sacolões. Que é onde mesmo que você não faça as melhores escolhas, você vai acabar fazendo escolhas seguras.

Do custo. Discute-se muito a questão da alimentação saudável se ela seria necessariamente mais cara que práticas não saudáveis de alimentação. Hoje minha resposta para isso é: depende. Mas é possível, sim, fazer escolhas melhores do que as que a gente faz hoje dentro do seu próprio orçamento. E eu diria mais que isso para vocês. Na prática, questões relacionadas ao custo da dieta são meu objeto central de estudo lá na UFMG. E eu hoje digo, sem sombra de dúvida, que é possível se alimentar bem, gastando pouco, especialmente se entre aqueles in natura você prestigiar o consumo de arroz e feijão.

Das habilidades culinárias. Isso, talvez, seja o passo hoje em dia que está mais exposto aí pelo mercado. Com o passar do tempo as pessoas foram desaprendendo a cozinhar e o ato de cozinhar foi sendo algo desvalorizado na casa das pessoas. Tinha um estudo do Secovi, em São Paulo, que mostrava claramente que as cozinhas dos apartamentos do município de São Paulo eram o cômodo com a principal transformação. Então, ou seja, pouco a pouco as cozinhas iam ficando lá cada vez mais apertadas, justo porque as pessoas não queriam cozinhar. Bem, habilidade é um negócio essencial aqui, uma vez que você tenha boas práticas na cozinha, você consegue fazer uma refeição completa no mesmo tempo que você descongela uma lasanha no seu micro-ondas. Eu asseguro isso para vocês, 22 minutos você consegue lá fazer uma refeição completa na sua casa, desde que você tenha preparo para tanto. Assuma as habilidades que a sua família possui tradicionalmente, divulgue isso com seus amigos, pratique isso no seu dia a dia, vai fazer bem para você.

Do tempo. Bem, algumas pessoas se referem que têm muita dificuldade em relação ao tempo para se alimentar. E isso, infelizmente, é um obstáculo que a gente tem que sentar e refletir melhor a respeito disso, justamente, porque na prática a gente tem pouco tempo para se alimentar, mas tem

muito tempo para ficar, por exemplo, fazendo lazer na frente de telas, né? Se todo tempo que a gente investe em passar em redes sociais, assistir TV, por exemplo, a gente trabalhasse com uma parcela pequena disso, na alimentação, a nossa alimentação poderia melhorar muito. A ideia aqui é que você deve reavaliar o seu investimento de tempo aqui e dá para a alimentação o espaço que ela merece. Saiu um estudo no Jama, se eu não me engano, junho do ano passado, que mostrava que nos Estados Unidos um americano médio passa mais horas por dia assistindo programas de culinária e gastronomia na TV do que cozinhando. Olha que lástima. Ao invés de ficar lá vendo Jamie Oliver, vá você cozinhar seu jantar.

E da publicidade. Bem, essencialmente não há publicidade de alimentos saudáveis no mercado, hoje, quando a gente pensa nisso como um todo. Tome cuidado com a publicidade e para onde a publicidade está te levando e com tudo o que a publicidade está te ensinando. Se ver TV fosse algo educativo, as pessoas mais ricas do Brasil estariam educando seus filhos na frente da TV e não em boas escolas. Bem, e por fim aqui ficam lá os simpáticos dez passos que são um resumo de todo o Guia e é por onde a gente gosta de pensar e começar os processos. Então vamos lá, breve resumo aqui. Bem:

1) Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação;

2) Use óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao preparar os alimentos;

3) Limite o consumo de alimentos processados;

4) Evite o consumo de alimentos ultraprocessados;

5) Coma com regularidade e atenção em ambientes apropriados e, sempre que possível, na companhia de alguém que você goste;

6) Faça compra de alimentos em locais que ofereçam variedade de alimentos frescos e evite aqueles que só vendem produtos prontos para consumo;

7) Desenvolva, exercite e partilhe habilidades culinárias;

8) Planeje o uso do tempo para dar a alimentação o espaço que ela merece na sua vida. Não importa quanto tempo você trabalhe, você não deixa de tomar banho. Por que é que você deixa de comer direito?

Tomara que vocês não deixem de tomar banho, mas eu suspeito que esse seja o caso.

9) Dê preferência, quando fora de casa, há locais que preparam as refeições como você prepararia em casa, né? Busque restaurantes que comprem ingredientes, que processam ingredientes lá como você faria na sua casa;

10) Seja crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação vinculadas em propagandas. Não acredite em tudo o que sai por aí.

Pô, sacanagem! Puxa um para mim aqui. Será que vai? Tudo travou aqui. Mas está normal. Pode ficar tranquilo. Está longe de ter sido um dos piores dias.

Bem, concluindo aqui então. Minha sugestão para vocês qual é? Tenha uma lista dos dez passos, ok? Tenha uma lista dos dez passos. É isso o que eu recomendo para todo mundo que diz: "Olha, eu gostaria de me alimentar melhor, como eu faço?". Pegue uma lista dos dez passos, pegue um desses dez passos que você não segue ainda, marque aqueles que você já segue, pegue um dos que você não segue e decida que você vai seguir aquilo. Olha, conseguiu realizar o passo lá por uma semana, duas semanas? Adiciona um novo passo lá para você. E vai fazendo isso até que você preencha toda aquela lista. Se as coisas não derem certo, começa de novo, pega mais um passo lá que você acha que você tem facilidade. Não há necessidade de fazer um ajuste radical do seu padrão de alimentação, basta que você vá pouco a pouco incorporando isso.

Eu gosto de pensar que mudanças na alimentação predispõem mudanças radicais no estilo de vida das pessoas, né? Eu tenho segurança que quando as pessoas adotam os passos sugeridos aqui, que elas vão ter uma vida mais saudável, com mais disposição e que é um investimento de tempo e saúde que vale a pena.

E minha primeira sugestão para vocês aqui de todos, o que eu considero que seja mais relevante é: comece a ir aumentando o seu consumo de alimentos vegetais em detrimento aos ultraprocessados, especialmente hortaliças cruas. Escolham uma ocasião do dia em que você teima comer alimento ultraprocessado. Ah, todo dia eu gosto de comer um biscoito Nesfit, às 10h17 da manhã. Pegue lá, troque isso por uma cenoura baby e faça a tentativa disso para ver o que acontece, comece por isso. Mais hortaliça crua na sua alimentação.

Opa! Bem, tenho uma má notícia e uma boa notícia para vocês. A má notícia é que eu tinha dez exemplares do Guia para fazer um pequeno sorteio hoje aqui e eu esqueci os guias em meu sítio de trabalho na tarde de ontem. Peço desculpa para vocês. Bem, a boa notícia é que eu não estarei aqui amanhã, mas os Guias serão distribuídos. Beleza? Vou pedir para que a Desirée se responsabilize, ou ela por distribuir, ou ela por arrumar alguém que distribua, e vamos trazer dez exemplares para vocês. Vocês vão ver que não são da primeira tiragem do Guia do Ministério da Saúde, é uma edição que nós chamamos lá de edição de trabalho. Isso foi feito lá pela UFMG, é um guia mais reforçado, com espiral, feito para você surrar o Guia no seu dia a dia para que ele seja usado, não estocado lá numa biblioteca. Dez exemplares amanhã.

Eu possuo mais exemplares e nós estamos privilegiando aqui organizações e pessoas jurídicas. Então se você tem lá uma ONG ou trabalha com alguém, a sua instituição não tem um Guia, entre em contato conosco por e-mail e a

gente marca para você fazer uma retirada lá e nos pagar um café lá na UFMG. Brincadeira! Eu pago um café para vocês. Ok?

Bem, o meu e-mail está aí, cheguei aqui no tempo, já estou 5% estourado. Essa era mais ou menos a mensagem. Vou passar aqui o dia hoje, então quem quiser conversar sobre qualquer assunto relacionado a isso, não hesite em perguntar agora, se lembrar depois, pergunte depois. E quem tiver qualquer dúvida, por favor, mande e-mails. Eu vou aproveitar aqui o espaço para fazer nosso, nosso último jabá. A pós-graduação em Nutrição e Saúde, o mestrado em Nutrição e Saúde da UFMG está com inscrições abertas. E tanto o Departamento de Nutrição como a Universidade Federal de Minas Gerais é muito receptiva aos membros externos. Então, todos vocês que tenham interesse aí, mandem um e-mail, passem lá para nos ver trabalhando, para ingressar em projetos de pesquisas, em atividades lá, vai ser um prazer receber vocês, tá ok? Muito obrigado.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Muito obrigado, professor Rafael, pela excelente apresentação. Eu queria passar então a palavra para a Dra. Valéria Martins Vieira, que vai falar um pouco sobre rotulagem e escolhas alimentares. A gente sabe que o rótulo é a primeira informação que a gente tem sobre o alimento é o rótulo. Então, a Valéria vai explicar para a gente exatamente como essa informação deve ser tratada pelos consumidores.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Bom dia a todos. Eu me chamo Valéria, como o Dr. Amauri já explicitou, atualmente eu chefo o serviço de análise de rotulagem da Fundação Ezequiel Dias. Eu quero cumprimentar e agradecer a Mesa, na pessoa do Dr. Amauri, cumprimentar a Dra. Natália, o Dr. Rafael Claro. E é sempre muito importante a gente contribuir com ações e ideias, né, concernentes ao Guia acumulados com o conhecimento que a gente adquire no nosso trabalho. Eu trabalho no Instituto Otávio Magalhães. E o Instituto Otávio Magalhães, da Fundação Ezequiel Dias, ele é o laboratório central de saúde pública do estado de Minas Gerais. Então nós somos entes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Nós fazemos atendimentos a órgãos governamentais, nós trabalhamos com análises de produtos e serviços que são sujeitos ao controle sanitário. O nosso carro-chefe é a análise de alimentos. Então nós fazemos análises bromatológicas, físico-químicas, análises de contaminantes, micotoxinas, biologia molecular, enfim. A gente tem um portfólio analítico bem extenso e bem ampliado, exatamente para a gente verificar se os alimentos, eles estão em conformidade com a legislação sanitária vigente. Então nós trabalhamos com elucidação de agravos e de análise fiscal desses produtos.

Me coube a tarefa de falar de rotulagem e das escolhas alimentares. Eu vou iniciar minha fala, obviamente, com o Guia, né? O Guia ele fala exatamente no capítulo dois que o Dr. Rafael explicitou, que o tipo de processamento empregado, ele vai interferir no perfil dos nutrientes. Ele vai interferir com relação ao gosto, ao sabor, tudo isso que agrega a alimentação, ele vai ter essa interferência. E isso vai refletir de forma muito incisiva com relação ao rótulo do produto e a gente vai verificar por quê. Então, o guia ele sugere exatamente esses quatro tipos de processamentos que o Dr.

Rafael explicou. Então, a base deve ser realmente os alimentos in natura e os alimentos minimamente processados. Por quê? Porque os alimentos in natura e minimamente processados, eles não têm nenhum tipo de processamento ou se ele é feito, ele é feito com muito pouca intensidade. Ou seja, você só retira as partes que não são comestíveis, algum processo de refrigeração. Então, eles mantêm os nutrientes na forma íntegra dos alimentos. Ou se há alguma perda de nutrientes é muito pouca, porque você faz um processo de moagem, um processo de refinamento, no caso das farinhas. Então, por isso que a base da nossa alimentação, ela deve ser os alimentos in natura e os minimamente processados.

Ele recomenda, como o Dr. Rafael falou, a questão dos óleos, gordura, sal e açúcar, a gente deve utilizar com moderação. Hoje a indústria, ela abre mão de muitas tecnologias, exatamente para poder realçar o sabor dos alimentos. Nossas papilas gustativas, elas ficam cada vez mais viciadas, se há o consumo desses realçadores de sabor. Então tudo isso ele deve ser evitado, a gente deve consumir as especiarias, os temperos e os óleos de uma forma moderada e não, não devemos alimentar desse tipo de realçador de sabor, ou seja, substâncias que vão estimular esse sabor.

O Guia, ele fala para a gente limitar os alimentos processados, né? Essa foto aqui ela é do Guia. A gente deve limitar, por exemplo, o consumo de pães, de queijos, porque, por todas essas razões que o Dr. Rafael já explicou, porque eles agregam sal, agregam açúcar na sua composição. Eles são utilizados, por exemplo, a gente pega o milho verde, né? Uma lata de milho verde, ela foi inserida de uma salmoura e ela sofreu ali um processo que houve alteração do milho. Então a gente deve evitar esse tipo de alimento.

O ultraprocessado eles são formulações industriais feitas inteiramente ou 'majetoria', 'majetoria', 'maji', 'mente', 'majetoria'... Ih, palavra difícil! Na sua grande maioria, de substâncias extraídas de alimentos, né, como óleos, gorduras, amidos e proteínas. Então, na verdade, ele não lembra em nada o alimento in natura ou minimamente processado. São processamentos que são feitos a partir daquele alimento. Então por isso que esses alimentos eles precisam de ser evitados. Então, aqui limitar e evitar os processados e ultraprocessados.

Por que eu estou falando isso? Porque o rótulo do alimento, ele vai cair exatamente nessas duas, nesses dois tipos de categorias. Os alimentos, eles estão aí, os alimentos, eles estão sendo consumidos pela população e o rótulo do alimento, ele vai exatamente verificar essas informações que são rotuladas para dizer se elas são verdadeiras, se elas refletem a real característica do alimento e a gente vai conversar um pouquinho sobre isso.

A gente precisa entender que tem uma diferenciação com relação à terminologia que é dada sobre o que é o alimento para fim regulatório. Para fim regulatório, a gente tem o Decreto-Lei, que é o nº 986 de 69, que ele define o que é um alimento. Então é importante a gente ter em mente que essa definição de alimento, o nosso público aqui, a maior parte é composto por nutricionistas, ele difere um pouco do que a gente considera o que é o alimento. Como o Dr. Rafael disse, a gente precisa de ter outros cenários com relação ao alimento.

Ele envolve as questões culturais, né? Quem não lembra, por exemplo, de uma broa de fubá que é consumida, por exemplo, com a nossa família, que a nossa avó fazia? Quem não lembra, por exemplo, de um cafezinho de novo, um pão de queijo feito de uma forma caseira, né? Então ela perpassa muito mais que a questão de nutrientes, ela perpassa outras questões culturais, ela perpassa a questão da sustentabilidade, que é muito importante. Então tudo isso, esse conjunto, ele faz parte do alimento. Mas para fins regulatórios, a gente diria que é: "*Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada destinados a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento*". Então, para fim regulatório, essa seria a definição do que é o alimento. A gente vê que o guia, ele transpõe essa definição, ele dá uma definição muito mais ampliada com relação a isso.

A gente precisa entender também que exclui do decreto-lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a sua forma que se apresentem ou o modo como são ministrados. Então, por exemplo, se um rótulo de alimento, a gente precisa de ficar atento, se um rótulo de alimento, por exemplo, fala com a gente que ele combate a obesidade, que ele reduz apatia ou que ele reduz o estresse, seria realmente o meu sonho, gente, ter um alimento que fizesse tudo isso e que não engordasse. Então assim, a gente tem alimentos com fórmulas mágicas. É claro, seria o meu sonho.

Teve uma vez que eu achei muito interessante, que eu fui analisar um rótulo de arroz que ele falava que combatia a celulite. Eu falei: Nossa, esse daqui vai ser o preferido pela mulherada, né? Porque quem não quer comer um alimento e quem não quer que de fato esse alimento, ele produza essas características, né? Mas em termos regulatórios, o alimento em si, ele não tem essa capacidade de fazer essas características. A gente precisa de condutas dietoterápicas, a gente precisa de exercícios físicos, a gente precisa de mais práticas aliadas a isso, a gente sabe disso.

Então hoje, naquele último item que o Dr. Rafael falou, que é a questão da propaganda enganosa. Muito cuidado com isso, porque assim, veiculam informações que elas não são reais, então a gente já começa a desconfiar, porque para fim regulatório, o alimento, ele não tem finalidade terapêutica ou medicamentosa. Então, se vocês pegarem em algum rótulo alguma informação que fala que cura, que promove esse tipo de cura, seja de diabetes, eu já vi muito chá que fala isso. Então já fica a dica para a gente perceber que ele está veiculando informações que não são reais.

Então, para fins regulatórios, o que seria o rótulo? Eu costumo dizer que o rótulo é o primeiro contato que o consumidor tem com o alimento. Então ele precisa de ter as informações precisas, claras, ostensivas, em consonância com o código de saúde, para quê? Código de defesa do consumidor, para quê? Para que a gente não seja enganado, para que a gente tenha o recorte real de todas as informações que estão ali veiculadas.

Então, é qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados e grafados a fogo, por pressão, decalcação, então é tudo aquilo que vai permear o alimento, né? A gente tem rótulos, por exemplo, de enlatados que eles são feitos de tinta, a gente tem rótulos que são colados sobre o alimento.

Em alguns tipos de alimento, a gente tem como se fosse um cartazinho que vem, aqueles folhetozinhos, isso é muito comum em alimento para atleta, que eles costumam falar algumas coisas bem... muitas inverdades em relação ao conteúdo que ali acompanha.

Então geralmente eles colocam até uns encartezinhos assim, afixados no rótulo do alimento. Então tudo isso, isso faz parte da rotulagem, tudo isso é rótulo, então é tudo aquilo que acompanha o alimento e tudo aquilo que está colado, que está gravado, que está litografado sobre o alimento. Então ele é previsto pelo Decreto-Lei nº 986/69 pelo art. 2º.

Então, como eu disse para vocês, como o rótulo, ele é o primeiro contato do consumidor com o produto, ele instiga a primeira comunicação com o consumidor. Então, nós temos várias normas e várias diretrizes que são estabelecidas pelos órgãos reguladores sobre como que essa informação precisa de ser passada para o consumidor. Aqui eu trouxe alguns recortes só para a gente verificar a importância que tem da gente verificar as informações no rótulo.

A gente tem aqui que os alimentos alergênicos começaram a ser rotulados. A gente tem um grupo de pessoas que têm alergias alimentares e que precisam de ser informadas dessas informações no rótulo. A gente tem uma resolução, que é RDC nº 26 de 2015, que na verdade ela foi feita pela Anvisa, onde eles elencaram os principais alimentos que são propícios a causarem alergias alimentares e tem várias regras que você precisa de seguir para que essas informações sejam veiculadas para essas pessoas.

Porque as pessoas que têm alergias alimentares, elas, algumas pessoas podem ir até a óbito se elas consumirem esse produto de uma forma inadequada. Então essa legislação, a construção dela foi muito interessante porque ela começou com a iniciativa da Dra. Cecília Cury, que ela foi a fundadora do Movimento Põe no Rótulo e que ela tem um filho que tem esse tipo de restrição. E um grupo de mães se juntaram e fizeram essa mobilização social que hoje é conhecida como esse grupo Põe no Rótulo.

Então, o clamor social de uma população especificamente dos alérgicos, eles culminaram nessa legislação. E é bem interessante, por quê? Porque as empresas, elas precisam de colocar essa informação no rótulo. Contém, por exemplo, trigo, contém cevada, contém malte, contém derivados, nozes, castanhas. Então, esse aqui é um exemplo da importância do rótulo, que eles precisam ser regulados.

A gente tem, do ponto de vista das pessoas que têm intolerância à lactose, então muitos produtos têm leite, então a Anvisa, ela regulou também a rotulagem de lactose para alimentos, que são as RDCs nº 135 e 137 e 136, que foram elaboradas no ano de 2017. Então todos os produtos, eles precisam de ter essa informação no rótulo também. Eu trouxe aqui também um dado bem interessante assim, só para a gente começar a nossa apresentação, falando da importância que é olhar rótulo, né?

A gente tem também aqui do Ministério da Saúde esse informe, que fala exatamente nesse campo aqui, que é obrigatório, tem uma lei federal que

obriga que todos os alimentos industrializados, eles informem a presença ou ausência do glúten. Por quê? Porque a gente tem uma parcela da população que são o quê? Os celíacos. Então eles precisam de ser informados com relação à presença ou ausência do glúten no rótulo. E essa lei, ela fala que você precisa de ter essas informações com caracteres nítidos, de fácil leitura e que eles fiquem em destaque com relação aos demais dados do rótulo.

A gente tem também como exemplo portadores de erros inatos do metabolismo, os fenilcetonúricos, eles também precisam de ter essa informação resguardada no rótulo, do quê? Do que os alimentos contêm fenilalanina, que tem a presença de aspartame. Então, o próprio Ministério da Saúde, ele recomenda que é importante que a família fique atenta e verifique a presença e a quantidade de fenilalanina no rótulo, tanto de medicamento como de alimento industrializado. E são proibidos alimentos que contenham adoçante aspartame na sua formulação. Então o próprio Ministério da Saúde, isso eu retirei do portal do Ministério da Saúde, ele orienta que as pessoas verifiquem essas informações no rótulo.

A gente tem também outros materiais educativos que são veiculados. Aqui eu trouxe para vocês como exemplo uma publicação que foi feita da Anvisa, que ela pergunta: você sabe o que você está comendo? E essa publicação, ela é um manual de orientação dos consumidores para uma educação para o consumo saudável. É bem interessante porque ela dá algumas informações em relação a isso, em relação, por exemplo, o que seria uma proteína, um carboidrato, né? Porque hoje a nossa legislação, ela prevê exatamente isso, o conteúdo descritivo de proteína, carboidrato, para determinados tipos de população que precisam de uma restrição dietoterápica, eles podem fazer uso desse tipo de informação. Então é uma cartilha. Uma cartilha bem interessante.

E a gente quer reforçar o quê? Que o rótulo, na verdade, ele é o direito de informação das pessoas e ele está previsto pelo Código de Defesa do Consumidor, que a oferta e apresentação dos produtos, eles devem assegurar que as informações, elas sejam corretas, claras, precisas, ostensivas em relação a todo conteúdo que está sendo veiculado no rótulo.

Então a gente precisa de... essa necessidade de verificar as informações rotuladas, por quê? Porque a gente vai ser pessoas que nós vamos ter essa capacidade de fomentar essa análise crítica. Então a gente vai, com essa leitura, a gente vai conseguir ver: olha, esse produto eu estou sendo enganado, por quê? Ele me fala que ele é uma laranja caseira, como a gente vai ver aqui no exemplo que eu trouxe para vocês. Então a gente começa a ter essa análise crítica do que a gente vai consumir, a gente deve limitar e evitar, mas se você for consumir esse tipo de produto, você pode fazer uma seleção do, digamos assim, do que é menos pior, se assim a gente pode dizer.

A gente vai ter vários exemplos aqui que a gente vai verificar isso ao longo do tempo e como a legislação se comporta com relação a isso. Então a gente vai começar a ter essa análise crítica, então a gente vai começar a ver as propagandas, vai começar a verificar que as informações no rótulo, aquelas que são verdadeiras e aquelas que podem utilizar de uma propaganda enganosa para tentar nos enganar e para tentar fazer o quê? O marketing, o marketing dos produtos.

E também vai possibilitar de que a gente tenha um critério de escolha desses alimentos. O próprio guia, ele recomenda isso, né? Lá na página 39, ele fala da questão dos alimentos processados, né? No caso do seu consumo, é importante consultar o rótulo dos produtos para dar preferência àqueles com menor teor de sal ou açúcar. Então o próprio guia, ele recomenda que a gente verifique, no caso de você consumir o produto processado, que você faça essa leitura, que você verifique essas questões que estão rotuladas.

Para vocês entenderem, a gente vai falar um pouquinho da 259, que seria a nossa legislação geral em relação à rotulagem. Então, o que acontece? No marco regulatório de rotulagem, a gente tem as legislações que a gente considera horizontais. Por que são legislações horizontais? Porque elas se aplicam a todos os tipos de produtos que são industrializados. Então, se eu for analisar qualquer tipo de produto industrializado, eu tenho que me deter de todas essas legislações para que eu verifique se as informações que estão ali veiculadas, elas estão corretas.

Eu começo com a 259, que é a nossa legislação geral. Essa legislação, ela foi criada no ano de 2002, ela copia muitas coisas que aquele decreto-lei que eu comentei com vocês no início fala. Então, nessa legislação a gente tem os critérios básicos que a gente deve ter num produto industrializado, pronto para ser ofertado para o consumidor.

A gente precisa de ter uma denominação de venda do produto, que ele seja feito de uma forma específica e não genérica, que ressalte as características do alimento. A gente tem nessa legislação que você tem que ter a lista dos ingredientes em ordem decrescente, ou seja, eu sempre começo do que tem mais para o que tem menos.

Nessa legislação também, ele dá critérios de como que você deve elencar os aditivos alimentares, como que você deve escrever em relação com o prazo de conservação do alimento, com relação à validade, com relação a dados da rastreabilidade do alimento. Então tudo isso, esses critérios básicos, eles estão previstos nessa legislação que é a 259.

É como eu disse, a gente tem outras que balizam, como a lei da questão do glúten, a questão dos alérgenos, a questão das porções que hoje tem uma discussão grande na Anvisa com relação à informação nutricional, eu vou depois explicitar para vocês. Tem um grupo de pessoas trabalhando para que essas informações, elas fiquem na rotulagem nutricional mais claras, que as pessoas se empoderem dessa informação, sem precisar de fazer cálculos matemáticos, que elas tenham uma informação bem real do que é o produto, se ele tem alto teor de sódio, se ele tem alto teor de gordura, de açúcares.

Então tem um grupo de pessoas trabalhando, eu faço parte desse grupo, que nós estamos estudando exatamente isso, para que os consumidores, eles tenham uma informação mais detalhada e mais real do que corresponde ao produto.

Seguindo também com as legislações horizontais, a gente tem, por exemplo, a informação nutricional complementar. Quem já não se deparou com um produto, por exemplo, rico em algum tipo de nutriente, de vitaminas e

minerais, os produtos light, os produtos diet que também são previstos pela Portaria nº 29, que eles são previstos para uma determinada categoria de pessoas que precisam de restrição alimentar. Então, tudo isso faz parte da legislação horizontal.

A gente tem questões também que regulamentam o símbolo do transgênico, que é aquele triângulo equilátero, você tem dimensões, você tem localização, você tem tudo, como que você deve escrever isso no rótulo do alimento. Aqui, na verdade, gente, rotulagem é um assunto muito extenso, eu consegui trazer para vocês um recorte dessas informações, só para que vocês tenham a dimensão de tudo isso. Nós que lidamos com isso na prática, estou aqui com uma equipe com duas engenheiras de alimentos, a gente precisa de ter o conhecimento de todas essas legislações para que a gente tenha a certeza de que as informações que estão sendo veiculadas, elas estão corretas.

Além dessas legislações horizontais que eu falei para você, a gente tem legislações que a gente chama de verticais, que elas fazem o quê? Elas dão as características de padrão de identidade e qualidade do alimento. Por exemplo, para o alimento ser chamado de chocolate, para um alimento ser chamado de requeijão, para um alimento ser chamado de queijo, por exemplo, a gente tem padrões de identidade e qualidade que definem características com relação a esses alimentos.

Então além de todas aquelas legislações horizontais que eu comentei para vocês, se a gente está analisando, por exemplo, um café torrado e moído, a gente vai se ater a 277 de 2005 da Anvisa, que define para a gente o que é um café. Se eu estou analisando, por exemplo, um alimento para controle de peso, eu vou precisar de recorrer a essa legislação, porque ele tem um padrão de identidade e qualidade a ser seguido. Se eu vou, por exemplo, analisar um alimento para atleta, eu preciso de ir na Resolução RDC nº 18 porque eu preciso de verificar se o padrão de identidade e qualidade, ele está de acordo com aquele alimento que está sendo apresentado.

Então, só para vocês terem uma ideia da dimensão que é a questão da rotulagem. Ela é um assunto fascinante, mas um assunto que, de forma regulatória, é muito extenso. Então eu trouxe para vocês aqui de uma forma muito simplificada, para que vocês tenham essa dimensão.

Então vamos lá. O que a gente pode contribuir, o que a gente pode deter de tudo isso e fazer o link com o Guia Alimentar com relação às escolhas alimentares? Lembrando que a gente tem que limitar e evitar. Eu trouxe para vocês aqui alguns exemplos da vida real que são assim, para a gente começar a ter essa análise crítica com relação ao que a gente está consumindo. Em relação ao nome do produto, o nome do produto, ele já diz muita coisa.

Quando, por exemplo, eu pego uma caixinha que fala: gelatina sabor artificial de uva, colorida e aromatizada artificialmente, então, o que eu já sei? Que aquela gelatina, que tanto o sabor quanto a cor da uva, eles foram feitos através de aditivos, porque eles foram coloridos e aromatizados artificialmente, então em nada me lembram a uva. Na verdade, foram produtos processados dentro do laboratório para fazer o aroma e para fazer a cor, o corante, para que imitasse aquele sabor. Então, o próprio nome já me diz muito do que é o

alimento.

Por exemplo, se eu tenho um néctar misto de uva e maçã. Na verdade, o que eu vou encontrar ali? Eu vou encontrar o néctar de maçã e de uva ali, então o nome já me diz que é uma mistura, eu não vou só encontrar a uva ali, eu vou encontrar uma mistura de uva e de maçã.

E com relação à lista de ingredientes. É muito interessante porque a legislação sanitária, ela fala que os ingredientes, eles têm que se portar em ordem decrescente. Então, sempre do que tem mais para o que tem menos. Então, se eu pego, por exemplo, um alimento que o primeiro ingrediente é o açúcar, eu já tenho que correr dele, porque a base dele é açúcar. Se eu pego um alimento que o sal está entre os primeiros elencados, eu também preciso de correr dele. Então a lista de ingredientes, ela me diz muito do que é o alimento, então eu preciso de deter essas informações para que eu verifique esse alimento.

Aqui eu trouxe para vocês, só para a gente fazer uma parte prática de tudo isso que eu disse. Eu trouxe três modalidades de alimentos aqui, só para a gente ter esse critério crítico com base em tudo que eu falei para vocês para a gente começar a exercitar. A denominação. Aqui eu vou trabalhar somente com o nome do produto e lista de ingrediente para eu fazer a minha escolha alimentar.

Eu tenho aqui o nome desse produto é suco de uva integral. Então, eu tenho na lista de ingredientes o primeiro ingrediente que eu tenho é o suco de uva tinto integral e tenho dois conservantes. Esse NS aqui são nomes, são siglas que a legislação permite que tenha. Que não fala muita coisa para a gente, né? A gente que é especialista a gente sabe que é o sorbato de potássio. Então, o que acontece? Ele não diz muita coisa, mas ele me diz o seguinte, que o quê? Que eu tenho dois conservantes nesse produto, então eu já tenho que ficar de olho. Eu não tenho só o suco de uva integral.

Então vamos lá. Aí eu passo para uma segunda categoria para vocês fazerem uma analogia. Olha só, esse aqui é um néctar misto de uva e de maçã. Olha só, pessoal, o nome dele é... aqui eu não estou falando dos problemas que têm na rotulagem, a questão das informações serem pequenas, eu não estou entrando no mérito de nada disso, mas no mérito com relação à denominação de venda dele.

Olha só que interessante. Aqui na vista principal a gente vê o quê? Só uva. Então assim, eu penso que aqui só tem uva. Mentira, porque o nome dele está aqui debaixo, embaixo escrito... aqui acho que não tem pointer, né? Não. Aqui debaixo ele está com o quê? Com o néctar misto de uva e maçã. Então quem compra olhando só o rótulo vai imaginar o quê? Que aqui só tem uva. Mentira. Tem uva e maçã, tá?

Os ingredientes, o primeiro ingrediente do produto é água. Opa. Então, a base desse produto, o primeiro ingrediente que tem mais é água. O segundo é açúcar. Espera aí. O terceiro é suco concentrado de uva. Então, a uva bonita que está aqui nessa vista principal é o terceiro ingrediente. Depois, a gente tem o suco de maçã e a gente tem um acidulante e um aroma para reforçar

porque eles não colocaram quase nada de uva, né? A gente não sabe aqui das proporções, mas provavelmente eles não colocaram... muito pouco.

Então lembra que no anterior a gente tinha três ingredientes? Nesse aqui, a gente já passa a ter sete. E olha só que interessante, ele me fala aqui que tem 42.5% de suco. Então, gente, vamos pensar nessa caixinha toda. Se a gente dividisse pela metade, menos da metade dela seria suco. Ele está te falando isso aqui no rótulo, está tudo aqui te informando e te falando, são informações que constam. E aí a gente pega um pó para preparo de refresco.

Aí a gente cai para trás quando a gente vê tudo isso, né? É um monte de nomes que a gente não consegue entender, um monte de aditivos, um monte de umectantes, corantes e aí vai. E aí eu tive a curiosidade de contar. A gente tem 22 ingredientes, sendo que a maior parte deles são o quê? Aditivos alimentares, né? Então a gente tem aqui: um pó para preparo de refresco sabor uva. Então, a denominação dele: pó para preparo de refresco sabor uva. Olha só, pessoal, aqui a gente tem a uva, a similaridade dos três a gente tinha a uva, né?

Tanto no primeiro, que é o que tem mais uva, tanto no segundo, quanto no terceiro, então não precisa nem de falar com vocês, com apenas duas informações básicas que o rótulo tem, entre esses três produtos, qual escolheria. Não precisa nem de falar, são comparações muito simples que a gente pode fazer com os dados que estão veiculados.

Olha só, isso aqui é superinteressante, porque não tem legislação que regula o que é alimento integral. Olha só que interessante. Então a pessoa pode colocar lá que é integral e boa. Mas vamos analisar aqui só com relação à lista de ingredientes desse produto? Esse aqui são dois produtos muito consumidos no mercado mineiro, tá? Esse aqui, o primeiro ingrediente dele é farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Ele fala aqui para a gente que ele é integral, não é isso? Só que aonde que a farinha de trigo integral vai aparecer? Ela é o terceiro ingrediente. Então a base desse produto é farinha branca, então não é farinha integral.

Então só com base aqui na lista de ingredientes, se eu souber que é em ordem decrescente e se eu tiver esse conhecimento prévio, eu já consigo dirimir que essa pessoa aqui não está falando muita verdade para mim, não. Agora, nesse segundo, a base dele é farinha de trigo integral, então ok. Eu sei que a base dele, o primeiro ingrediente realmente vai ser a farinha de trigo integral.

Olha só que interessante, vamos passar para o macarrão? Macarrão é algo que vai ser difícil da gente fazer em casa. Então, se alguém for consumir macarrão, olha só que interessante essa dica que eu vou dar. Esse tipo de produto, é claro que a gente tem que desconfiar, massa tipo caseira num produto industrializado, vamos combinar que não é verdade, né? Mas vamos esquecer que a gente viu isso aqui. Vamos nos ater aqui na questão do macarrão em si. A denominação de venda dele é massa com ovos. A gente tem a sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e betacaroteno, que é um corante. Então aqui a gente tem três ingredientes.

Vamos combinar aqui que quando a gente pega um... eu peguei aqui um

macarrão instantâneo, que é muito comum no mercado. Quantos ingredientes que a gente tem aqui? Vinte e um ingredientes. Então a gente, só com base na lista de ingredientes, a gente já poderia já elencar que o quê? Que esse macarrão aqui, isso que se intitula macarrão não é uma boa opção de alimentação.

A gente também tem a informação nutricional que pode nos ajudar um pouco. Ela é um tema muito complexo, eu tentei resumir aqui para vocês de uma forma. Merecem destaque o valor energético, gordura saturada e o sódio. A gente tem hoje na tabela atual, como eu disse para vocês, a gente está tentando mudar isso, para que a informação, ela seja mais clara, o percentual VD. Então, sempre quando a gente tiver principalmente gorduras saturadas e sódio com alto percentual VD, a gente precisa de evitar esses tipos de alimentos.

É diferente a lógica, por exemplo, para fibra alimentar porque aí é interessante a gente consumir mais. Então aqui a gente está trabalhando com nutriente que a gente considera nutriente negativo, que são as gorduras saturadas e o sódio, que, consumidos em excesso, eles fazem mal para a saúde. E a gordura trans, a gente deve desestimular o consumo de gordura trans industrial. Por quê? Porque esse tipo de gordura, ela não faz nada bem para o coração, para as doenças cardiovasculares, a gente deve eliminar esse tipo de uso de gordura trans.

Então vamos ver aqui? Com base naquele macarrão que a gente começou a conversar, agora utilizando o critério da escolha alimentar com relação à informação nutricional. Olha só que interessante aqui que a gente vê. A gente tem aqui, eu peguei a tabela daquele macarrão que se intitulava como caseiro, e esse aqui é a tabela de informação nutricional daquele macarrão instantâneo que a gente conversou antes, que tinham 22 ingredientes. Olha só para vocês verem.

A gente tem aqui gorduras totais, a gente tem 16 gramas. Aqui, naquela massa, a gente tem 0,8 gramas. A gordura saturada, pasmem, aqui a gente tem 7.1 gramas. Nas gorduras saturadas do outro macarrão a gente não tem gordura saturada. A gente só tem a farinha mesmo. E o que mais me chamou a atenção foi o sódio. Como eu expliquei para vocês, quanto maior o percentual VD de sódio, pior é. Porque, o que significa dizer? Significa dizer que esse produto tem muito sódio, ele tem 57% do VD. Então, não é legal a gente consumir produtos que tenham percentual VD de sódio, de gorduras saturadas, pasmem, tem 32% de gorduras saturadas. Gente, isso se você consumir um pacote daquele macarrão instantâneo, para vocês verem o quanto que é desproporcional e desbalanceado nutricionalmente.

Aqui também foi um outro exemplo bem interessante que eu peguei, que foi um milho de pipoca e uma pipoca de micro-ondas, que às vezes algumas pessoas costumam consumir. Olha só que interessante. Aqui a gente tem uma porção de 25, aqui a gente tem uma porção de 45, aqui é de 25. Então para esse produto aqui a gente pode dobrar para esse produto.

Olha só, vamos pegar aqui só as gorduras totais, então a gente teria 11 gramas de gorduras totais só aqui, nesse produto, nessa pipoca de micro-ondas. Aqui

a gente teria 1 grama. Aqui a gente tem 11 gramas. Então, dá para perceber que esse tipo de produto aqui a gente não deve consumir. Isso com o critério de processamento, como a gente já conversou, essas quantidades, tanto de açúcar quanto de gordura, elas ficam muito alteradas.

Agora eu vou falar do último item, que eu falei de três critérios de escolhas, que foi a denominação de venda, a lista de ingredientes e, pela 259, a gente tem informações que podem dar vício para o consumidor, que podem causar erro ou engano. Quando eu vejo esse muffin aqui, "muffin sem culpa", o que me dá a noção? Que eu posso consumir que eu não vou ter culpa, eu posso consumir, sei lá, uns dez muffins dele sem culpa, porque eu não vou ter problema nenhum com relação a isso, né? Então, é para a gente ter essa análise crítica mesmo que eu trouxe todas essas informações e eu trouxe exatamente para que a gente comece a verificar tudo isso e isso tudo está no rótulo, gente, a gente precisa de ter esse senso crítico.

Aqui, esse aqui é fantástico. Eu estava lá numa drogaria, estava lá numa fila lá para pagar, aí quando eu olhei do lado eu falei assim: Gente, o que é isso aqui que eu estou vendo? Aí eu tive que fotografar, assim, me deu um TOC, uma coisa, Laranja Caseira, para um produto industrializado. A gente já começa a conversar aqui que já é uma informação que vai causar vício no consumidor. Gente, é fantástica a capacidade que eles têm de ter, assim, uma criatividade abusiva, porque eu fiquei tentando pensar assim, como a criatividade imperou aqui nessa lista de ingredientes?

Eles colocaram água. Água então é a base, como eu disse para vocês. Suco concentrado de laranja, células de laranja. Eu falei: Gente, o que é isso? Células de laranja. Eu fiquei imaginando assim, será que eles estão pensando naquele gominho que eles falam que tem? Deve ser, né? Mas assim, a capacidade é interessantíssima de criatividade dos fabricantes.

Então, com base nisso já dá para a gente perceber e fazer a nossa análise crítica para que a gente tenha as nossas escolhas. Se a gente for pegar, por exemplo, que 37% desse suco é de laranja, então se a gente pega um litro, então um terço dele, um pouquinho mais de um terço dele é laranja, o resto é água, o resto é aditivo. Então dá para a gente perceber e tudo isso o rótulo está falando. Então a gente pode já perceber isso.

E eu termino a minha apresentação com... eu acho muito interessante esse grupo que eu disse, o Põe no Rótulo. No site deles, eles colocaram, que eu achei superbacana: "*Eu sou fiscal do rótulo*". No caso deles aqui, eles estão fiscalizando a questão dos alergênicos, né? Então, eu acho que a gente precisa de ter esse senso de criticidade, de informação, porque o rótulo, ele pode te ajudar muito na questão das escolhas, até para você não consumir, ou se você for consumir, para você conseguir elencar, se a gente pode dizer assim, o menos pior.

Tudo isso a gente consegue, como, eu trouxe alguns exemplos práticos para vocês aqui para vocês verem que é possível. E elas escrevem, né? "*Leiam os rótulos sempre mesmo que você já tenha comprado o mesmo produto em outra oportunidade.*" Por quê? A industrial, ela reformula muito essa questão dos ingredientes, então os ingredientes, eles podem mudar muito.

"Sem rótulos claros, não compre." Então assim, se aquele rótulo não está te transmitindo uma informação segura, uma informação confiável, se você tem dúvida, igual aquele que eu vi para vocês das células da laranja, né? Eu achei assim, fantástica a criatividade que eles tiveram.

E aqui eu comecei com o guia e termino com o guia, né? Que o décimo passo, que foi aquele que o Dr. Rafael falou, que é ser crítico quanto às informações, quanto às orientações, sobre a questão da propaganda, a gente deve exercer esse critério crítico, e no próprio guia também fala da publicação desse manual de orientação dos consumidores, que essa publicação apresenta legislação brasileira para rotulagem dos alimentos no país e discute algumas informações obrigatoriamente presentes nos rótulos dos alimentos, como a lista de ingredientes, que ela pode contribuir na escolha dos produtos. Então o próprio guia orienta isso, que a gente pode ter como base essas informações e a gente pode se empoderar dessas informações e ter mais proveito delas.

E para dizer que a gente trabalha, eu faço parte de um grupo técnico na Anvisa, que é liderado pelo Rodrigo, amanhã a gente vai ter uma representante aqui, que é exatamente a Ana Paula, que está ali de blusinha azul, no meio. Eu também estou aqui. E vários representantes da indústria, enfim, a gente trabalha para que... a gente fez alguns trabalhos e a gente continua fazendo, de emitir um relatório sobre os principais problemas que a gente encontrou na rotulagem e as alternativas para que essas informações, elas ficassem mais claras para o consumidor.

Então é isso que eu tinha para falar. Eu quero agradecer mais uma vez e me colocar à disposição. Meu e-mail está ali. É isso.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nós é que agradecemos, Valéria, pela excelente abordagem desse tema, que efetivamente é um tema muito importante e que o consumidor tem que tentar trabalhar mesmo que de forma técnica, né? Então, pelo o que eu entendi, o Guia Alimentar, ele veio tentando trazer uma informação mais clara e não tão precisa tecnicamente para que a população possa absorver e trabalhar. E esse grupo a que você pertence me parece que tem uma relação com o guia, na medida em que ele vai discutir exatamente uma nova abordagem para o rótulo?

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Sim.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Penso eu que seria mais ou menos isso. Muito obrigado.

Agora eu gostaria de convidar a Profa. Natália de Carvalho Teixeira para fazer as suas considerações sobre as duas falas. E na sequência, a gente pede para o público se preparar, porque a gente vai colher o nome de todos que querem participar com perguntas e distribuí-las para os membros da Mesa. Fica à vontade, Natália.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Bom dia a todos. Primeiramente, eu gostaria de agradecer o convite para compor esta Mesa. Me sinto muito

honrada em estar aqui, diante de excelentes profissionais, a Valéria eu já conhecia pessoalmente, o Rafael eu já conhecia de nome, tenho alguns colegas lá UFMG também, então a gente acaba se conhecendo.

Eu estou aqui hoje representando a Faculdade Kennedy, como coordenadora do curso de Nutrição, mas originalmente esse convite veio através do curso de Direito da Faculdade Kennedy. E eu acho muito importante que a gente faça aqui um panorama do que está acontecendo. Em primeiro lugar, nós estamos aqui através do Procon trabalhando com relação ao Dia do Consumidor, que foi no dia 15. Então nós estamos trabalhando diretamente com a temática do direito.

E eu acho que o maior direito que foi trabalhado aqui hoje, tanto na fala do Dr. Rafael quanto da Valéria, diz respeito ao direito à informação. Eu acho que o que une essas duas falas aqui hoje é exatamente a informação relacionada com o direito à alimentação segura. Nós estamos aqui num seminário sobre segurança alimentar, então eu acho que se faz necessário também a gente definir o que é esse direito à alimentação. E a nossa legislação, o nosso governo fala em direito à alimentação adequada, ou segurança alimentar e nutricional.

A segurança alimentar e nutricional, ela deve ser intersetorial e participativa, que tem a ver com o que nós estamos fazendo aqui. Nós temos representantes de universidades, de faculdades, nós temos representantes aqui do setor legislativo, vamos dizer assim, então ela deve ser intersetorial e participativa. E consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Eu acho que é importante a gente estabelecer esse conceito aqui porque tudo isso foi muito amplamente debatido, discutido, falado aqui. Nós passamos de... nós passamos por uma transição alimentar e nutricional em que nós tínhamos, algumas décadas atrás, um grande problema relacionado com a fome. Hoje, felizmente por um lado, a fome, a desnutrição não nos assusta tanto como a obesidade e as doenças crônicas não transmissíveis nos assustam.

O Prof. Rafael, ele começou a sua fala mostrando que a maior parte das mortes estão relacionadas exatamente com alimentação. Nós temos, então, nas nossas mãos um grande problema, que é: nós não temos mais a fome tão assustadora como era antigamente, eu não quero dizer que ela não existe mais, porque infelizmente ainda existe, mas ele não é o nosso principal problema em termos numéricos. O nosso principal problema hoje, ele se relaciona a quatro fatores que o Prof. Rafael trouxe para a gente: hábitos alimentares inadequados, a falta de atividade física em nível suficiente, o tabagismo e o alcoolismo.

Quando a gente pensa nesses quatro fatores, para dois deles nós temos uma rotulagem, não alimentar, claro, mas nós temos uma rotulagem que é mais clara em relação a esses riscos, que é o cigarro e as bebidas alcoólicas. Então, nós temos informações sendo veiculadas junto com bebidas alcoólicas, junto com o cigarro, nós temos uma regulamentação mais ampla a respeito da

propaganda desses produtos que nós, infelizmente, ainda não temos com relação aos alimentos.

A Valéria nos contou aqui, e o próprio conselho de nutricionistas tem trabalhado muito fortemente numa perspectiva de mudança dessa rotulagem, para que a gente tenha informações mais claras, para que a gente possa também conhecer os riscos que os alimentos podem nos trazer. O Prof. Rafael falou uma coisa que é muito interessante, que é sobre a preocupação excessiva que a gente tem com calorias, com engordar, com estética, né? E eu acho que o que ficou muito claro hoje, tanto no enfoque que a Valéria deu, quanto nas informações que o guia nos traz é que a nossa preocupação tem que ser diferente, nossa preocupação tem que ser com saúde.

Do que adianta a gente contar ali um número de calorias que tem no nosso prato, então a gente se preocupar com quantidade, se a gente não se preocupa com qualidade dos alimentos que nós estamos ingerindo? Existe um documentário, ele está disponível na internet, e eu acho que seria interessante para todos assistir, que é o documentário Muito Além do Peso. Eu até me lembro de você nesse documentário falando de um bolinho, que nenhum ser vivo se interessou por ele.

Então é um documentário muito interessante, ele fala, eu não sei se eu falei o nome, Muito Além do Peso, ele foca muito na alimentação infantil, mas todas as informações que a gente tem ali, elas podem ser aplicadas para a alimentação como um todo. Então ele fala a respeito de várias coisas que foram trabalhadas aqui hoje, da facilidade que a gente tem de acesso à alimentos ultraprocessados, né? Estou com pressa, tenho 15 minutos para me alimentar, o que eu vou comer? É um McDonald's que vai sair na hora? É um Subway que não tem fritura, mas que, né? Falando aqui a respeito da informação, mas que é tão deletério quanto essas outras redes de *fast-food*.

Não me preparei, não me planejei em casa e não trouxe o meu lanche para o trabalho, o que eu vou comer? Se eu chego na cantina, o que eu encontro? Além de salgadinhos fritos, e aí a gente já retira da nossa lista aqui pelas orientações do Dr. Rafael para o nosso dia a dia, aí eu vou nos assados, que são feitos com quantidades excessivas de gordura, que são feitos com quantidades excessivas de sódio, que usam temperos industrializados. E aí a gente não sabe para onde correr, né?

Então eu acredito que essa temática central aqui de hoje, da segurança alimentar, ela perpassa diretamente pelo direito à informação, que eu acho que é o que o Procon nos propõe aqui hoje de nos trazer até aqui, de trazer especialistas na área de alimentos, para falar sobre isso para que a gente possa ter um papel de divulgar a informação.

Já foi feito um levantamento aqui anterior e a gente viu que a grande maioria dos que estão aqui são nutricionistas, estudantes de Nutrição, reconheço estudantes de Gastronomia aqui também, então nós já somos pessoas muito envolvidas com alimentação. Infelizmente, nem toda a população tem acesso à essa informação. Então, nós, como profissionais da área de alimentos, como profissionais da área de saúde, nós precisamos exercer o dever de repassar essas informações.

Então o que eu queria pedir primeiramente é que cada um que está aqui hoje seja um multiplicador dessas informações. Todo mundo aqui que foi meu aluno, Rafael, conhece o guia, eu já passei para todos eles. Em alguma disciplina, eu dou um jeitinho de falar a respeito do guia. Para os meninos da Nutrição e para os meninos da Gastronomia eu também apresento o guia de rotulagem, para que a gente possa ter acesso a essa informação. Muitas vezes, a gente tem um documento aqui, que é muito bonito, que é fruto de muito suor, mas que nem todo mundo conhece. Então o meu apelo aqui hoje é para que nós sejamos multiplicadores dessa informação.

O rótulo, eu vou além, todos, todos têm acesso ao rótulo dos alimentos. Todo mundo que compra um alimento industrializado recebe junto esse rótulo. E o que se faz com essa informação? Ou melhor, o que se sabe sobre essa informação, né? Então eu acho que é um papel fundamental que nós temos aqui hoje, talvez seja o nosso principal papel aqui é de divulgar essas informações. Então eu peço que cada um seja um multiplicador dessas informações, que leve isso para a sua casa, para o seu trabalho, para quem for nutricionista, para os seus pacientes, clientes. Então que a gente informe a população. Ok?

Bom, eu gostaria de fazer aqui uma pergunta para o Prof. Rafael e uma pergunta para a Valéria. Para o Prof. Rafael, você falou a respeito de outras informações. Você disse que o Ministério da Saúde disponibiliza outros instrumentos de informação, e aí eu queria que você falasse um pouquinho para a gente, claro, não tão detalhado, infelizmente, quanto você falou a respeito do guia, mas que você falasse para a gente um pouquinho a respeito desses outros instrumentos, onde encontrá-los, pode ser?

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Agora?

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Agora.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Alô, alô. Bem, obrigado pela pergunta de novo. Vou te citar alguns dos materiais aqui que eu acho que são os mais relevantes. A audiência vai me passando uma cola aqui, o pessoal da primeira fila, caso eu esqueça de algo. Bem, o primeiro que eu recomendaria para vocês é a publicação sobre os alimentos regionais. Publicação ilustrada também, muito bacana. Eu acho que como livro talvez seja até um dos poucos que eu considero que seja mais bonito que o guia. Então, se você entrar lá na BVS do Ministério da Saúde, procure lá por alimentos regionais, você vai encontrar lá, é uma publicação excelente.

E daí eu vou complementar essa breve recomendação aqui com duas publicações que são destinadas à utilização do guia na atenção básica. É mais um jabá, porque eles foram desenvolvidos pela Profa. Aline Lopes, também da UFMG, e são duas publicações. Você lembra o nome exatamente?

[falas sobrepostas]

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: [ininteligível]. Cozinhando com as frutas.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Cozinhando com...

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Na cozinha.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Na Cozinha Com as Frutas e Hortaliças, que eu acho que é uma publicação muito interessante. E se você entrar lá no site do Ministério da Saúde, na BVS e procurar por Guia Alimentar, ele já vai trazer todos esses *spin-offs*, que são esses materiais derivados para você. Essas duas publicações, vou pedir desculpa para vocês aqui, até dou uma checada e me informo melhor para o começo da tarde aqui no meu celular. São destinadas ao uso do guia na atenção básica, eu acho que isso é um material imprescindível para todo mundo que pretende utilizar o guia na prática clínica, não só nas Unidades Básicas de Saúde. Vale a pena dar uma olhada.

Segue a mesma linha, publicação descomplicada, linguagem simples, com bastante gravuras, e esse livro em especial, das frutas e hortaliças, traz uma série de receitas aí também, receitas práticas e objetivas para você trabalhar com frutas e hortaliças no seu dia a dia. Recomendo. Infelizmente, esses vocês não acham impressos, eu tenho a impressão que o Ministério da Saúde não fez uma tiragem desse. O Alimentos Regionais, sim, mas a tiragem era muito pequena e os outros só versão eletrônica, sempre naquele mesmo endereço, na BVS, que é a Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde. Digitou isso no Google, não tem erro.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Muito obrigada, Prof. Rafael.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Posso fazer só uma observação? A gente tentou, professor, lá no Ministério da Saúde, o envio de alguns guias para a gente disponibilizar ao longo do ano nos eventos. E eles também não têm, não têm mais. E aí o que eu estava pensando aqui, se a Mesa pudesse repassar para a coordenação do Procon, além do Guia Alimentar, os principais materiais de apoio, livros que trabalhem essa questão, se vocês puderem nos passar, a gente vai fazer um pedido para o Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor para fazer uma impressão, a gente oficia para o Ministério da Saúde, pede autorização e fazemos, vamos fazer impressões para a distribuição para a sociedade, né? Através do fundo do Procon estadual.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Só fazendo até uma complementação. Isso é meio que uma prática do Ministério da Saúde hoje em dia. Então quando saiu o guia fizeram uma primeira tiragem de 90 mil cópias e essa primeira tiragem acabou indo... foi destinada às Unidades Básicas de Saúde porque a gente acredita que a questão da atenção básica é por onde o guia vai se multiplicar. Então são, se não me engano, 67 mil Unidades Básicas de Saúde no Brasil, cada uma recebeu uma, mais as Secretarias Estaduais de Saúde, mais as Secretarias Municipais e acabou. Essa tiragem aqui, eu posso até pedir para... vocês vão ver o que é a tal da tiragem de trabalho.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Essa eu recebi como ex-aluna.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Essa daqui foi feita pela UFMG, então com o dinheiro do Ministério da Saúde, lá com o Pró-Saúde 2, nós imprimimos mais 3 mil cópias dessa daqui. Então quando você achar, e o ministério tem pedido isso, a gente até agradece muito aqui, ao Dr. Amauri, de ter feito esse pedido carinhoso para que os parceiros façam essa tiragem. Os docentes tinham

guias para distribuir, mas à medida que a gente vai distribuindo, por isso que eu peço desculpas para vocês, vai acabando. Vou ver se eu não consigo trazer 20 cópias ao invés de 10, amanhã.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Às vezes 30, com um pouquinho mais de esforço, né, professora?

[risos]

[falas sobrepostas]

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: [pronunciamento fora do microfone].

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: O pior é o peso, se a gente conseguir alguém para ir buscar.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A gente pode, com certeza, o Procon busca.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Se for esse o problema.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Trinta cópias então.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Se o problema for peso, aí não tem problema.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Muito obrigada, Prof. Rafael.

Valéria, a minha dúvida, a gente... você mesmo mostrou para a gente vários exemplos de rotulagens que a gente consideraria, do ponto de vista legal, inadequadas, né? E aí eu gostaria de saber como que ocorre a fiscalização dos rótulos.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Muito boa pergunta, Natália. A gente trabalha especificamente com isso. O que acontece? A Fundação Ezequiel Dias, em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde, a gente tem um programa de monitoramento da qualidade dos alimentos. E como eu disse no primeiro slide, a gente analisa o produto na integralidade, então eles são coletados no estado de Minas Gerais, considerando o risco sanitário, e esses produtos, eles entram na fundação, eles vão ser analisados. E é uma das análises que são efetuadas é a análise de rotulagem. Então, a gente faz a análise fiscal desses produtos. Inclusive, muitos produtos que nós analisamos é o próprio Procon que nos solicita através do promotor Rodrigo Figueira. Então a gente trabalha com essas parcerias.

Então, dessa análise é emitido um laudo conclusivo e aí as ações, elas são feitas pela Vigilância Sanitária do nosso estado e as ações, elas estão em consonância com o nosso Código de Saúde do Estado de Minas Gerais. Então, elas vão desde uma apreensão e inutilização, multa, dependendo da gravidade, se aquela empresa é reincidente, se ela não é, a gente tem essas questões.

Então, nós temos muito orgulho de fazer o trabalho que a gente faz, de fazer essas análises em caráter fiscal e a gente consegue, é uma alegria muito grande, tanto para mim quanto minha equipe que está aqui também com... nos prestigiando, quando esse rótulo desse alimento, ele entra depois com a ausência desse vício de informação.

Em dezembro, eu tive a oportunidade de estar aqui com a Renata, que faz parte também daquele grupo de trabalho, e o Dr. Rodrigo na ocasião, ele até brincou, né? Um suco de uma grande marca brasileira, ele se intitulava néctar misto de uva e de maçã. E ele entrou para a gente na fundação e a gente reprovou aquelas informações, porque ele colocava lá a uva, não fazia menção da maçã e a gente reprovou, e ele até brincou: "Vocês têm o olho muito clínico, vocês têm essa"...

Eu trouxe essa grande empresa aqui para a gente poder conversar e aí elas falaram: "Ah, mas eu estou colocando a uva, mas a maçã eu não quero ressaltar porque a base é uva". Não, você colocou a maçã, você também tem que ter a foto da maçã na vista principal porque o consumidor, ele tem que ser informado.

Então, com esse trabalho que a gente está fazendo, assim, é muito gratificante. É claro que, na minha dissertação de mestrado, eu encontrei 75% de irregularidades com relação ao rótulo. Rótulo, são muitas legislações, como eu descrevi para vocês, são legislações muito abrangentes, que elas vão desde características básicas até muito específicas dos padrões de identidade e qualidade que a gente falou. Então a rotulagem, ela reprova muito. Mas é muito bom a gente saber que a gente é uma gotinha nesse oceano, de mudança, enfim, de auxílio, para a proteção do consumidor e das pessoas.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: E a gente acaba esbarrando também, Valéria, eu acredito, num grande poder que essas grandes empresas têm, que está muito envolvido também com o poder econômico que elas apresentam e acaba sendo um 'dificultador' também, né?

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Sim. É. Lá aonde a gente trabalha, por exemplo, eu recebo muitos recursos para analisar. Então a gente vê essa... que as pessoas, elas ficam muito sedentas por esse marketing, muito sedentas, né? E realmente, assim, a força dessa indústria, ela é muito grande.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Até mesmo a propaganda, que muitas vezes a gente mesmo identifica na televisão, propagandas abusivas em relação à alimentação, e a gente enxerga claramente que quem está por trás ali, na verdade, é muito poderoso, né?

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: A propaganda eu acho que é até, ela até é um capítulo à parte, porque ela precisa de ter mais embasamento e de ter mais fiscalização nesse sentido, né? A Renata até, da Anvisa, na ocasião, ela explicitou isso, como que foi minado essa questão da própria regulação da questão da embalagem... da publicidade, como que hoje a questão desse marketing, ele é ferrenho. Ela discutiu muito sobre isso, a gente conversou muito sobre isso, que ainda há muito o que avançar nesse sentido.

SRA. NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA: Tá certo. Muito obrigada, Valéria.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, vamos então agora... nós temos agora o tempo de 50 minutos dedicados ao público que participa desse evento. Eu queria, assim, de uma forma bem prática, todos que quisessem perguntar, que levantassem os braços, que aí vai me dizendo os nomes. Seu nome? Os nomes, por favor.

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Charles.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Charles.

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Hum?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Cláudia.

SRA. INÊS: Inês [ininteligível].

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Inês?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Brenda.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Brenda. Quem mais? Só quatro pessoas? Microfone, por favor, então, para o Charles. Queria fazer uma menção aqui, meu colega de Pará de Minas, Charles, participando conosco, dando-nos a honra aqui da participação nesse evento. Eu queria pedir que as pessoas que fizessem perguntas se identificassem para que na gravação isso fosse identificado.

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Bom dia. Inicialmente, eu gostaria de parabenizar o Procon pela iniciativa do tema, da escolha do tema. Meu nome é Charles Salomão, eu sou promotor de Justiça em Pará de Minas. Lá eu sou promotor da Infância, da Saúde e do Consumidor. Então assim, todos os temas interligados. E a questão da educação alimentar me é particularmente agradável e eu gosto muito do tema.

Num contexto mundial, Dr. Amauri, onde vivemos uma pandemia de diabetes e obesidade, especificamente diabetes e obesidade infantil, não há dúvida, como a professora falou, que direito à informação é essencial, né?

Infelizmente, no tema de nutrição, minha formação é absolutamente jurídica, eu sou apenas um curioso nessa área alimentar, vemos muita desinformação, muita divulgação de notícia sem qualquer embasamento científico bom. Mas a questão é, Professor Rafael, eu fico imaginando como iremos passar essa informação de qualidade para uma criança lá no ensino fundamental, na educação básica, onde tudo começa, onde, diante desse instrumento de educação alimentar que é o Guia Alimentar, que ele realmente está na vanguarda mundial de informação e nutrição, onde o senhor mesmo mencionou que a nossa base da alimentação há de ser as verduras e os legumes. Onde

ele aprende lá na escola que a base da alimentação teria que ser o consumo de carboidratos. Como a pirâmide alimentar que foi construída nos Estados Unidos, em 1960, ela é ensinada hoje até os dias atuais para a criança lá, onde fala que tem que consumir de 6 a 11 porções de carboidratos. Ou seja, de carboidrato refinado, que só vai contribuir para o recrudescimento dessa obesidade e dessa pandemia de diabetes. Muito obrigado e parabéns.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, eu passo aí, então fiquem à vontade aí os membros da Mesa.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Bem, de fato, a questão faz muito sentido, né? Eu começo sempre com esse questionamento da edição anterior do Guia, porque é uma coisa fabulosa, que um instrumento que tem mais de dez anos, de fato, algumas pessoas não sabem que isso existe. E a despeito dessa distribuição para as Unidades Básicas de Saúde eu tenho perfeita clareza que se a gente chegasse em unidades aleatórias hoje, perguntasse até para os profissionais nutricionistas, se eles sabem da existência do Guia que, talvez, alguns deles não conhecessem.

Com as escolas, a questão é ainda mais complicada. E eu identifico um componente de heterogeneidade em relação ao processo, né? Você vai ter desde alguns municípios onde a questão está mais bem trabalhada. E eu gosto de acreditar que Belo Horizonte se encaixa nisso, porque a prefeitura tem, tem um órgão específico para lidar com segurança alimentar e nutricional, até cidades onde essa questão não permeia. Havia uma ideia na reformulação da base curricular de que a questão da educação alimentar e nutricional deveria ser tema transversal e que o Guia deveria ser o objeto norteador disso.

Eu aproveito para já fazer mais um jabá, né? Olha, hoje eu estou pior que o Milton Neves. Há um guia confeccionado especialmente para crianças de zero a cinco anos, em desenvolvimento, em fase final de desenvolvimento. Esse guia vai para consulta pública possivelmente na segunda quinzena de junho até a primeira quinzena de julho. E esse momento da consulta pública é um momento sagrado, onde a gente tem condições de entrar lá e de trabalhar com isso. E a ideia de ter um guia específico para as crianças era de que esse material fosse mais trabalhado em parceria, inclusive com o Ministério da Educação e com a FNDE, né? Eu acho que, eu não falo por ninguém que não seja por mim mesmo, mas a divulgação do instrumento não foi efetiva por parte do Ministério da Saúde, a interligação pela questão entre áreas, que a professora destacou aqui, para segurança alimentar não foi boa. E hoje é uma tristeza, mas a gente, de fato, continua vendo. Eu reconheço como um processo válido, porque a gente viaja muito por aí para ver essa história, há um esforço. A ideia é que a gente comece a criar iniciativas piloto. Discutimos isso, a Desirée teve que se ausentar um pouco, mas com o pessoal do BH pela Infância, justamente para tentar criar iniciativas mais robustas.

Eu, hoje, confesso que eu perdi um pouco minha paciência com o Poder Público e começo a achar que essas organizações de populares, da sociedade civil organizada são, de fato, um mecanismo para a gente conseguir incentivar e multiplicar essa questão. Eu tenho como crença assim, como o senhor, que se, de fato, nós não conseguirmos levar essa informação para dentro das escolas, numa iniciativa coordenada e ordenada, nada vai acontecer. Eu

queria só aproveitar para dizer para vocês que como quem tem amigos vive em riqueza, houve tempo e dez exemplares chegaram, tá, ok? Vou deixar aqui com o Dr. Amauri, que ele é o nosso especialista em justiça aqui para poder fazer uma distribuição adequada para vocês.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Esse aqui é meu, viu, gente? Não é dele não. Esse é meu.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: E eu prometo mais 20, conforme combinado, mais 20 virão amanhã, ok? É isso.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Deixa eu só furar um pouquinho aqui a ordem, eu queria só, nesse primeiro momento do evento, a gente teve três questões que eu acho que são muito importantes. Uma primeira é o grupo que a Valéria faz parte, formado junto ao Ministério da Saúde, que fez estudos, já houve consulta pública.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Não, ainda terá.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ainda terá consulta pública?

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Sim.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ainda terá. Então, esse grupo, ele está tratando da questão da rotulagem, né? E a ideia é simplificar de modo que o consumidor, ele consiga compreender a informação rotular. O professor Rafael está dizendo agora, com relação a um guia também que está sendo trabalhado que seria para as crianças, não é isso?

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Instrumento específico--

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Esse primeiro trabalho que a Valéria mencionou vai entrar ainda em consulta pública. Esse trabalho que o senhor se refere do guia já, já teve ou ainda vai ter? Qual a fase dele? Porque os consumidores querem participar, e a gente vai fomentar essa participação nesses dois estudos que foram referidos aqui.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: O guia já foi para consulta técnica. Então os grupos técnicos que trabalhavam na construção disso foram consultados agora no mês de março. E a previsão do Ministério da Saúde é que essa consulta técnica seja incorporada para que o material vá para a consulta pública na segunda quinzena de junho. Mas como é um período de férias escolares, né, um período difícil, eu gostaria de dar ampla divulgação para isso, que em geral são 30 dias de consulta. Então eu imagino que ele vá ficar na segunda quinzena de junho até a primeira quinzena de julho, em consulta pública.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok. Têm esses dois grupos, e o grupo, a revisão, atualização do Guia, em que fase que está?

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Para esse, para o produto dos adultos

ainda não há uma previsão. Em geral, isso dura mais ou menos dez anos. Então eu imagino que uma grande revisão disso vá ser feita só agora em 2024. O que o Ministério tem feito são essas produções de satélite, produções para operacionalizar o guia. Então, temos essas duas aqui. Eu vou até fazer um levantamento mais completo, peço desculpa pela minha ignorância no tema, mas muitas produções estão sendo, tem previsão de saída para os próximos dois anos. Então, sei que tem pelo menos mais quatro ou cinco como previsão de publicação, mas de revisão dessa edição não há previsão nesse momento.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok. Então eu queria fazer um pedido para a Valéria e para o Rafael, se o Rafael puder encaminhar o relatório, se já tem um relatório do guia para crianças e se a Valéria já tem um relatório, que é o resultado do trabalho com relação à rotulagem, se puderem encaminhar para a coordenação, aí a coordenação vai encaminhar junto com o Guia Alimentar por e-mail. A gente encaminha para todos os promotores do consumidor, para todos os Procons Municipais, para o Juizado Especial, para os juízes, para os defensores públicos, para os delegados de polícia na área de consumidor e para as entidades civis de defesa do consumidor. A gente encaminha esse material sugerindo que haja estudo sobre eles e propostas que possam ser encaminhadas para, no futuro, serem discutidas aí num consulta pública. E se o público quiser, a gente pode criar duas comissões aqui em relação ao público presente, uma para a gente marcar uma reunião, e durante um dia discutir o relatório sobre a questão da rotulagem, e o outro para discutir o relatório sobre o guia para as crianças. Que eu acho que a gente pode, de alguma forma, ajudar nessa discussão, e contando com o apoio da sociedade tentar, de alguma forma, assim que forem publicadas as consultas a gente encaminhar um material que possa ser posteriormente analisado pelo Ministério da Saúde.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Eu até não estava... Não participei efetivamente da confecção do guia para os pequenos. Quem está coordenando isso é o grupo da Inês Rugani, na Universidade Estadual do Rio de Janeiro, na Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Eu só participei da consulta técnica ao material. Na época da divulgação do Guia nós fizemos uma peregrinação indo para os lugares, instruir as pessoas não só sobre como participar da consulta, mas dando a nossa opinião do que a gente achava que era interessante. Isso é um processo que, com certeza, será refeito agora com o guia dos pequenos, mas eu me comprometo a fazer a transferência do material, tão logo seja possível.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Eu só gostaria de completar, eu achei a sua fala, Dr. Charles, muito pertinente. E a gente teve uma experiência muito bacana, até a Cláudia Dias, ela está aqui, né, pelo BH pela Infância que também nos ajudou. A gente se organizou a pedido do Dr. Amauri, na Semana do Consumidor a gente foi em escolas. A gente foi, foi uma experiência maravilhosa, porque a gente foi falar exatamente das questões da alimentação. Cada um de nós profissionais elaborou um conjunto de atividades, né? Coube a Funed junto com o Procon Mirim atuar em três escolas, e a Cláudia Dias, e a Desirée, e a equipe dela, e mais outras duas escolas. E a gente via assim, que a educação realmente é algo transformador, né? A gente teve a possibilidade de fazer algumas oficinas, levar aquele macarrão instantâneo que eu mostrei para vocês, lá no laboratório a gente pesou exatamente tudo o que tem sal lá dentro, tudo o que tem de gordura.

E assim, e foi impactante, porque assim, quando eles olham, eles veem que realmente não é um tipo de alimento que é adequado, né? Coca-Cola, né, ou refrigerante de cola, enfim. Todos esses, a gente mensurou a quantidade de açúcar e a gente agregou no rótulo do produto exatamente para que eles tivessem essa consciência, né? E realmente a questão da educação, ela é muito carente, né? O Procon, ele começou com esse projeto, e esse projeto eu creio que o Dr. Amauri vai querer ampliar. Mas assim, nessa primeira rodada que a gente fez na Semana do Consumidor, acho que a Cláudia Dias também tem propriedades para falar, foi uma experiência muito fascinante. Porque assim, o conhecer é que transforma, ele modifica. E foi muito legal ver aquelas crianças pequenininhas assim cheias de ideia, cheias de informações. E chegando em casa, né? Teve uma delas que falou assim: "Ah, mas meu pai compra isso em casa". Eu falei com ele: fala que você está aprendendo a comer saudável. Fala isso para ele, para ele também se apropriar dessas informações e fala que você está aprendendo a comer saudável. Então esse refrigerante aí, tem que sair da sua casa. Então assim, você já começa com os pequenos a instigar essa questão e fomentar isso. É bem interessante.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois eu volto a palavra então para... Natália quer fazer um comentário sobre a questão colocada pelo colega Charles?

SRA. NATÁLIA CARVALHO TEIXEIRA: Eu acho o seguinte, nós temos, de fato, Charles, uma, um problema em vista, vamos dizer assim. Porque a pirâmide alimentar, ela foi um instrumento que foi utilizado pela nutrição durante muito tempo. E o grande problema é que ele é um instrumento muito popular. Ele tem uma forma gráfica, ele é de fácil entendimento. O que eu acredito que falte seja uma atualização desse instrumento em forma gráfica, de preferência baseado no Guia Alimentar. para que a gente possa ter então, a reprodução dessa popularização desse instrumento, que é então simples, de fácil entendimento. Aquela famosa expressão, né, você entendeu ou quer que eu desenhe? Eu acho que a pirâmide, ela tem esse facilitador de ser de muito fácil entendimento e muito familiar. As pessoas olham para a pirâmide e reconhecem. Opa! Eu sei um pouquinho sobre alimentação saudável.

Então eu acho que a grande questão é nos preocuparmos em criar também instrumentos gráficos que possam facilitar a divulgação das informações. Eu acho que esse guia, ainda desconheço, né, mas esse guia voltado para a população infantil, com certeza, vai trazer elementos de mais fácil entendimento. E é uma preocupação muito grande que a gente tem. Hoje, um pouquinho, aí do seu lado, tem uma aluna minha, a Leila, a gente acabou de submeter um projeto de extensão, ela é aluna de Gastronomia, inclusive, exatamente para que a gente possa fazer oficinas de alimentação saudável para a população infantil, para que a gente consiga fazer isso desde a infância. Porque essa criança pode ser um multiplicador, ela pode falar com o seu pai, com a sua mãe. Quantos pais que pararam de fumar porque a criança chegou em casa falando que aprendeu na escola que não podia fumar, que fazia mal. E naquele momento, aquele pai ali, talvez consiga se preocupar mais com o seu filho do que com ele próprio, né? Então, que importância tem? Eu concordo plenamente, a gente tem um problema com esse instrumento, precisamos buscar formas gráficas para que a gente apresente essas informações de maneira mais clara. Muito obrigada.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Natália, eu só queria complementar que a gente já pensou nisso. A gente desenvolveu uma cartilha em parceria com o Procon, que a gente sugeriu a pirâmide alimentar exatamente baseada no Guia. Então, essa cartilha ela já foi produzida pela nossa equipe, em parceria com o Procon, e a gente fez esse instrumento gráfico da pirâmide alinhado com o Guia. Então a gente colocou na base todos os alimentos que eles têm que ser consumidos, minimamente processados e os processados. Então a gente já pensou nessa solução gráfica, que o Dr. Amauri parece que vai fazer a licitação, né, está nesse trâmite. Mas essa forma gráfica a gente pensou e adequou com relação ao guia. Nada de porção, nada de... Tudo o que o Guia fala a gente pensou sobre isso.

SRA. NATÁLIA CARVALHO TEIXEIRA: Perfeito. É divulgar.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: É uma cartilha para os pais.

SRA. NATÁLIA CARVALHO TEIXEIRA: E agora é divulgar, né? Muito bom. Muito obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bacana! Eu queria voltar a palavra para o Charles. Charles, a gente definiu que vai passar um guia Alimentar para cada um dos que vão fazer perguntas. E cada um dos que vão fazer perguntas vão escolher um número aleatório da lista de presença, e aí a pessoa que for escolhida vai receber o Guia.

SRA. NATÁLIA CARVALHO TEIXEIRA: Gostei do seu critério.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu não sei, foi um critério, né?

SR. CHARLES SALOMÃO: Ô, Amauri, dá licença. Só para complementar, existe uma legislação muito grande, muito bem preparada em termos de educação alimentar para as escolas, onde existem todos os instrumentos jurídicos para a gente, inclusive, já colocar educação alimentar como matéria transversal, que seria o mais interessante e o melhor dos mundos, para que já começassem a entender isso lá na escola. Por exemplo, um modelo de horta comunitária onde os alunos plantassem o alimento, cultivasse e depois eles mesmos preparassem e comessem o alimento natural, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Muito importante.

SR. CHARLES SALOMÃO: De 1 a 170? Sete.

ORADOR NÃO IDENTIFICADO [02:17:06]: Opa, opa, opa! Cuidado.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Calma! Amanda Thalita Silva de Souza.

SR. CHARLES SALOMÃO: Muito bom, Amanda Thalita.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então vamos agora para a segunda pergunta. A Cláudia.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Pessoal, bom dia.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Identificando, por favor.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Meu nome é Cláudia Colamarco, eu sou professora do curso de Nutrição do Centro Universitário UMA, e meu doutorado é na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Então, eu gostaria de fazer uma pergunta para a Valéria, né, exatamente nessa área de rotulagem. Eu já dei a disciplina de bromatologia exatamente ensinando todos esses cálculos, todas essas RDCs aí, né? Tem vários dos meus alunos que vieram aqui hoje, vocês já viram os comentários ali atrás, a Amanda Thalita que ganhou aqui, os meninos, eu trouxe bastante aluno para poder acompanhar, porque realmente é um tema bastante instigante, né? E necessário. Sobre a rotulagem, Valéria, quando a gente se depara com alguma irregularidade, eu posso fazer... onde que eu, consumidor, vou me colocar como consumidora, quando eu me deparo, eu e meus alunos, e outras pessoas da sociedade, quando deparar com alguma irregularidade na rotulagem, onde que eu posso reclamar sobre isso? Vamos dizer assim.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Sim, Cláudia, sua pergunta é bem interessante. O Procon é um instrumento, né, o Luiz Otávio ele faz contato com a gente aqui pela Comarca de Belo Horizonte, onde ele encaminha os rótulos. Aí toda essa logística de sistemática para o consumidor fazer esse tipo de informação é pelo site, Luiz? Pela via do Procon, né? O Luiz está informando que é através do site. Você pode falar do site?

SR. LUIZ OTÁVIO: É, a pessoa entrando no site do Ministério Público, na página principal, no canto direito ela vai ter um ícone levando ao Procon estadual. Chegando na página do Procon estadual, no canto direito você tem: consultas e reclamações.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Certo.

SR. LUIZ OTÁVIO: É ali que o consumidor entra, faz a sua reclamação, faz a sua consulta. Um endereço direto para o site do Procon Estadual... Aline, me ajuda? Cadê a Aline? Aline não está aqui, não. Mas a gente digitando no Google, site do Ministério Público de Minas, você cai na página e depois você clica no canto direito, em Procon Estadual, e aí você cai na página do Procon. E no canto direito você tem consulta e reclamações.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Então seria sempre via Procon?

SR. LUIZ OTÁVIO: Procon Estadual.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Tem outro--

SR. LUIZ OTÁVIO: Eu acho também que dependendo do local, né?

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Tem outro, aqui em Minas Gerais a gente tem, em Belo Horizonte, a gente tem a Diretoria de Vigilância de Alimentos, que até na parte da tarde tem uma fala da Dra. Ângela que é a nossa diretora de alimentos da Secretaria de Estado aqui de Minas Gerais. Então um outro canal poderia ser através da Secretaria de Estado de Saúde. Aí a Dra. Ângela vai deixar o contato dela, na parte da tarde, vocês podem anotar telefone, endereço, porque eles também atendem a denúncias. Não só com relação a rótulo, como em relação a questões referentes ao produto, né? E o outro caminho também poderia ser através de polícias. A gente também recebe, as pessoas, algumas pessoas fazem boletim de ocorrência e essas amostras elas chegam para a Fundação. Então, seriam três canais, né, mas o Procon e a Diretoria de Vigilância de Alimentos são, são caminhos acessíveis, né?

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Mais acessível talvez, né?

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Que a pessoa consegue deter essa informação.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Nós já fizemos alguns trabalhos com alunos, né, fazendo visita em supermercados e dando uma geral na rotulagem e vários, vários problemas foram encontrados.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Sim.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: O que não deveria ser, né?

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: É. Como eu disse, as legislações referentes à rotulagem e o marco regulatório eu trouxe apenas um recorte aqui, ele é muito extenso, com muitas características, né? Eu trouxe aqui um marco regulatório, mas a gente ainda tem que se ater a outras questões, por exemplo. Será que aquilo que ele está falando de gordura realmente é verdade? Lá no laboratório a gente mensura isso. E ainda tem essas outras questões que eles não rotulam, alguns outros vícios, que eles são verificados também na Fundação Ezequiel Dias.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Ok. Obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Satisfeita, Cláudia?

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Satisfeita.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Escolheu um número? Escolhe um número, Cláudia.

SRA. CLÁUDIA COLAMARCO: Cinquenta e quatro.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cinco quatro.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [02:22:23]: Francisca Maria da Silva.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Você estava adivinhando, hein, Francisca?

SRA. FRANCISCA MARIA DA SILVA: [pronunciamento fora do microfone].

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É, pois é. Eu vi que você levantou o braço. Terminando o quarto, aí você fala, tá? Eu passo para você. O pessoal está começando a ficar desinibido. A Francisca. Poli? Poli. Então vamos lá. Na sequência, a Inessa.

SRA. INESSA: Bom dia. Meu nome é Inessa, eu sou bióloga e atualmente estou estudando Nutrição na UFMG, mas eu queria falar como mãe de duas crianças e consumidora, porque toda dona de casa tem que ir no supermercado fazer comprar. Por mais que o Guia nos oriente a evitar alimentos ultraprocessados é quase impossível, por exemplo, você, como você falou, Dra. Valéria, a gente não faz macarrão em casa. Pelo menos a maioria de nós não faz. Eu queria fazer duas perguntas para você. Eu achei muito interessante... Fiquei muito feliz de saber que o laboratório da Funed faz análise dos alimentos, do que está no rótulo e do que é real, o que realmente está lá. Mas a minha preocupação é antes disso, porque até no curso de Nutrição a gente é muito orientado a ler os rótulos, ler os rótulos. Além do problema da letra pequena, muitas vezes, que é quase impossível de ler, uma dificuldade que eu sinto e que eu queria te perguntar se você pode orientar, é sobre o tipo de informações que tem nos rótulos. Como você mesma falou, você sabe que o INS 202 e 220 é sorbato de potássio. Agora, minha dúvida é: já existe algum material produzido pela Anvisa ou por alguma instituição do tipo, você sabe o que você está comendo? Mas você sabe realmente o que está comendo? O que é amido modificado? O que é a gordura hidrogenada? É a mesma coisa que gordura trans? Quais são... O que é açúcar invertido? Quais as possíveis consequências de você se alimentar com isso? Se é acumulativo ou não. Conservantes, realçadores de sabor, como o glutamato monossódico, aditivos. O que realmente faz mal, o que não faz, o que é só um corante. Para nós, para uma pessoa, mesmo para mim que estudo Nutrição, é quase impossível traduzir aquelas informações, assim, que eu realmente estou comprando, que eu estou realmente adquirindo. E eu fiquei pensando, assim, num glossário ou uma lista assim: o que não pode, o que não deve, o que você deve evitar de qualquer maneira. Porque o Guia é reconhecido internacionalmente, um excelente guia alimentar que eu só fui conhecer no curso de Nutrição, infelizmente. Eu acho que qualquer iniciativa de divulgação é maravilhosa. Mas o Guia, ele fala para evitar os alimentos, mas o que a gente... é quase impossível a gente evitar, né? A gente vai em supermercado, a gente... Então, como a gente pode nos orientar melhor e passar isso para os filhos, para os amigos, para as famílias, né? Então um glossário assim, o que significa os alimentos, as siglas e alimentos que estão nos rótulos eu acho que seria superinteressante. Se esse livro da Anvisa, que eu até tentei achar aqui e não achei, 'Você Sabe o que Você Está Comendo?', ele fala disso, do que está nos rótulos.

E a minha outra questão para você também é sobre a rotulagem de transgênicos, que eu queria saber como está o estado da arte atual. Porque era obrigatório ter o T, depois houve um movimento contrário da bancada ruralista para tirar o símbolo de transgênicos das embalagens. Então eu

queria que você colocasse como está atualmente. E muito obrigada por essa oportunidade, por esse seminário. Parabéns ao corpo do Procon.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Obrigada, Inessa.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Obrigado também.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Você está me apertando aqui de todos os jeitos. Mas você fez informações, você trouxe aqui muitas perguntas muito interessantes. Eu vou, elenquei aqui, vou tentar responder todas elas. Se eu não conseguir depois eu te peço para que você repita. Você tem razão quando você fala que as informações que são gravadas no rótulo, elas são muito pequenas. Hoje a 259, no Item 8.2, ela fala que qualquer informação obrigatória, ela tem que ter no mínimo um milímetro. O que é que é um milímetro? É muito pouco, né, gente? É muito pequeno. Então, eu acredito que, eu faço parte também da revisão da 259, eu faço parte na nova reedição a gente consiga aumentar isso. A gente já conseguiu melhorar com relação aos alérgenos. Que a informação dessa legislação ela aumentou para dois milímetros, e ela precisa de estar em negrito. Então, para os alérgenos, por exemplo, a gente já conseguiu aumentar esse tamanho de letra, já conseguimos negritar e conseguimos colocar essa informação abaixo da lista de nutrientes. Então, já houve melhorias em relação a isso. Mas eu concordo com você, ainda tem um longo caminho a ser percorrido com relação a esse tamanho, né, que, muitas vezes, ele fica muito pequenininho. Mas eu acredito que mais para a frente a gente consiga alterar esse tamanho das informações obrigatórias na 259. Para os alérgenos, para a questão da lactose, tudo isso já foi definido, uma altura mínima de dois milímetros. Então isso tem melhorado um pouquinho, né?

Em relação à questão que você colocou, se tem o INS, por exemplo, 202, 220, sorbato de potássio, a lista de ingredientes, ela é uma ferramenta muito importante, como eu disse na minha apresentação, ela diz muito sobre o que é o alimento. Mas a maior parte de nós, até que aqui essa população é uma população seleta, né? Nós estamos aqui com nutricionistas e pessoas... Nós temos a informação de uma forma mais clara, mas mesmo para nós, eu não vou saber se eu não for consultar a tabela que o INS fulano é o sorbato de potássio. E o que é que isso quer dizer para mim, né? Então, essa reformulação que a Anvisa está movimentando para fazer, ela fez uma análise crítica com relação a isso. Hoje a gente tem uma tabela que esse INS é um número internacional, ele é previsto por uma tabela. Então a gente consulta a tabela para verificar até se aquele aditivo, ele pode estar previsto para aquela categoria de alimento, porque ele precisa de estar previsto. Então, é uma informação, Inessa, concordo com você, muito técnica. É uma informação que você precisa de recorrer a outras instâncias para que você tenha acesso a ela. Seria interessante, por exemplo, que o número do INS não precisasse mais. Hoje, a legislação, ela fala que precisa de ter ou o número do INS ou o nome. Será que o número, ele traduz alguma coisa para o consumidor? A meu ver não. A meu ver seria muito mais interessante se só tivesse o nome do produto, o nome do aditivo em questão. Porque muitas vezes o INS não é uma, não é uma informação que necessariamente vai fazer algum tipo de diferença.

Eu sei que, por exemplo, o Guia ele orienta que você deve consumir alimentos com, no máximo, cinco ingredientes. Que é o ponto balizador, né, do que é processado para o ultraprocessado. Então quanto menos aditivos tiver, melhor é para eu fazer as minhas escolhas alimentares. Aquele pó para preparo de refresco que eu mostrei, que você tem 21 tipos de ingredientes, eu não preciso nem saber que ali tem conservante, tem edulcorante, para saber que não é bom para a minha saúde. Eu não preciso de me ater, por exemplo, ao acidulante ácido cítrico, para saber que ele tem uma função de tornar o alimento mais ácido, para chegar mais perto do que seria o sabor da uva, por exemplo. Então esse tipo de alimento eu já, como critério de escolha até do próprio rótulo, eu já preciso de abolir. Então quando tiver muito, uma quantidade muito grande desses aditivos a gente deveria evitar de fazer esse consumo como, aqui eu mostrei os três exemplos de suco. Por exemplo, o primeiro a gente tem três ingredientes, né, então assim, se você for fazer o critério de escolha, de escolher um tipo de suco, é claro que você vai querer consumir a uva, mas assim, é difícil a gente fazer o suco da uva na casa da gente. Se você quiser fazer, consumir, por exemplo, a uva, aquele primeiro exemplo seria o exemplo, teoricamente, assim, mais apropriado, né? Em detrimento daquele néctar misto, em detrimento daquele pó para preparo de refresco, que a gente viu que imita o sabor da uva.

Então, são algumas dessas características a gente tem. Agora, a Anvisa, ela tem um instrumento que chama 'Perguntas e Respostas', que eu gosto muito. Se vocês quiserem, depois eu posso até nesse, nesse relatório, Dr. Amauri, que eu vou passar para você, é exatamente essas perguntas que a gente tem no dia a dia. O que é que é a gordura trans? A gordura trans faz mal? Aí lá explica que a gordura trans a gente tem ela naturalmente em alguns alimentos de origem animal. Então a gordura trans é natural e a gente tem a gordura trans que ela é industrial. Por que é que a gordura trans industrial, ela não faz bem? Porque já tem vários estudos que não recomendam a ingestão de gordura trans comercial, então ela deve ser abolida. Tudo aquilo que a gente vê na lista de ingredientes que já tem a gordura trans, a gente, a maior parte dos alimentos é a gordura vegetal hidrogenada, a gente deve evitar de consumir, né?

Então, por exemplo, se eu for escolher um sorvete, eu vou escolher um sorvete que não tenha gordura vegetal hidrogenada. Hoje a gente já tem sorvetes no mercado que tem creme de leite, né, que é uma gordura trans, que é uma gordura trans, que tem gordura trans, mas ela é uma gordura trans natural do creme de leite. Então é esse tipo de informação, nesse 'Perguntas e Respostas' é muito bacana. Porque assim, ele esclarece alguns pontos de dúvida da pessoa. Ah, eu devo... o que é que significa, não tem conservantes no produto? Eu posso acreditar que um produto é 100% natural? Ele fala também da questão da informação nutricional complementar? O que é que é um alimento rico, o que é que não é? Então assim, a gente não tem, como você disse, um glossário especificamente. Eu, pelo menos, desconheço que tenha um glossário com todas essas informações compiladas dessa maneira. Mas a gente tem essa questão do Perguntas e Respostas da Anvisa que poderiam ser. E essa questão dos corantes também. Por quê? Porque os corantes, a gente tem três categorias de... a gente tem os corantes naturais e os corantes que são artificiais. Então, por exemplo, a gente tem o urucum que é o betacaroteno, então é um corante que é extraído, né, que você só coloca a extração com o óleo. Então, teoricamente, entre um corante natural e um

outro corante que é feito, derivado a partir do petróleo, qual que eu deveria escolher, né? Se eu preciso de escolher eu vou para o natural.

Então, a gente tem... A mesma coisa... A gente tem que pensar nessa lógica. Nesse Perguntas e Respostas, eles dão algumas dicas com relação a isso. Então é uma ferramenta. Mas esse glossário que você comentou, assim, eu, eu desconheço, realmente não conheço. Conheço publicações, livros, né, que tratam de um ponto específico ou outro, mas de forma ordenada e compilada assim eu desconheço. Achei até muito interessante assim, a sua sugestão disso.

Com relação aquele manual que eu apresentei aqui, aquele manual daquela cartilha, ela dá algumas informações básicas com relação, por exemplo, ao que é gordura trans, o que é proteína, o que é carboidrato. O quanto que é importante, né, sobre isso a questão da alimentação. Mas lembrando que, como eu disse, isso tudo está em revisão. Por quê? Porque a gente não vai trabalhar mais com a lógica de porção, a gente vai trabalhar com a lógica do Guia. Lá dá algumas informações básicas com relação a isso, mas aquela cartilha ela é direcionada para rotulagem nutricional. Esse relatório também que o Dr. Amauri, que eu vou encaminhar para ele, a gente, o grupo de trabalho é com relação à informação nutricional frontal. Depois a gente vai ter outras discussões com relação à questão dos ingredientes que você colocou, a questão do tamanho, tudo isso é uma outra discussão secundária, que os grupos de trabalho vão ter.

Com relação a sua segunda pergunta, que são os transgênicos, hoje a gente tem duas normativas que balizam a questão da rotulagem dos transgênicos. Elas estão valendo, né, porque é obrigatório que ele informe aquele, a natureza doadora do gene na lista de ingredientes. É obrigatório que tenha na vista principal aquele triângulo equilátero conter no fundo se a embalagem for monocromática, né, sem cor, ele tem que ser um triângulo equilátero com borda preta e o 'tezinho' preto. E se ela for colorida, aquele simbolozinho que a gente vê, aquela 'tezinho' amarelo. Então ela continua valendo, a gente verifica essa informação na rotulagem. E a Funed ela também faz essa pesquisa dos organismos geneticamente modificados, né? Ela faz essa pesquisa se realmente aquele produto que é transgênico, se ele tem o Amplicon, né, doador para aquele gene específico. Então a gente faz isso na nossa rotina, quando chega, por exemplo, uma soja para a gente. Ela vai ser analisada para verificar se ela rotula que é transgênica, se realmente ela, é ou o contrário, se ela não rotula e se ela é transgênica e deveria ter o selo. Então a gente faz as duas coisas. É um, um tipo de análise que a gente faz, ainda continua valendo, né?

E respondendo a sua pergunta, esse Decreto é o nº 4.680/2003, que fala que acima de 1% você tem que declarar a natureza transgênica do produto. E aí vêm os demais desdobramentos, né, da nº 2.650, que fala a forma que tem que ser, se tem tamanho, se tem dimensão adequada, você tem que colocar ele na vista principal. Na lista de ingredientes você tem que colocar a espécie doadora do gene. E aí vêm os desdobramentos da legislação com relação a isso. Mas ela está valendo e precisa realmente de ter um rótulo. 37:44 parou

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Só fazer um comentário, só para

complementar o papel aqui. Acho que duas informações relevantes, né? A dúvida aqui é porque havia um projeto que desobrigava essa questão da rotulagem, que foi a volta na Comissão de Assuntos Sociais, se eu não me engano, da Câmara, e isso foi rejeitado. Então isso parou no dia 20 de março, ok? Parou na própria Comissão, ainda precisava ir para a Comissão de Constituição e Justiça, não chegou a ir. Isso não vai. A ideia é que isso vai permanecer do jeito que tá. No entanto, a gente sabe que tem uma série de outros projetos da mesma natureza, forças perniciosas trabalham para remoção disso. Então, no futuro, vocês escutarão novamente essa história.

Com relação à questão, agora, só fazendo um apanhado geral aí, porque eu nunca serei tão técnico quanto a Valéria nisso. Mas a posição pública da Anvisa é que os aditivos que estão sendo empregados são seguros, né? É isso. Para a Anvisa, a visão dela, é que tudo o que está lá é seguro, porque senão, se eles achassem que não era seguro eles não deixariam que isso fosse colocado lá. E, na prática, eles se respaldam no fato de que em algum nível aquilo se provou seguro, e que o grande problema em relação aos aditivos é o consumo exacerbado. Então você diz assim: olha, testa-se lá um tipo de edulcorante e sabe-se que aquilo é seguro numa ingestão de dose de três miligramas ao dia. Três miligramas ao dia dá 250 mililitros de refrigerante, né? Daí o que a Anvisa alega é que o problema não é que o aditivo não é seguro, é que o indivíduo vai lá e toma três litros de refrigerante, e que isso é o consumo inseguro. Então, isso é um debate muito amplo. Por isso que eu acho que no fim a recomendação, talvez não seja nem só para fazer dos alimentos in natura a base da alimentação, não. Eu entendo até sua queixa com a história do macarrão. Mas é para que sempre você tente chegar o mais perto daquilo o possível. Então você falar assim: olha, entre o macarrão que tem só sêmola e ovos aqui e o outro que tem 62 mil ingredientes, pegue sempre o que estiver chegando mais perto. Acho que adotando essa estratégia, né? E essa é a posição da Anvisa. Eu participo de grupos de trabalho lá, como a Valéria participa, e eles têm sido bem claros e objetivos nisso, inclusive porque parte do processo deles é atender a sociedade, parte deles é atender o setor produtivo, que tem por meta dizer que tudo isso é seguro e que tudo está ótimo do jeito que está. O mercado devia ser ainda menos regulamentado do que é hoje, né? Então são esses os interesses conflitantes.

SRA. VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA: Eu só quero só, só um minutinho, completar a fala do Rafael. Quando eu disse, Inessa, que tem o regulamento técnico específico para cada categoria de produto, então é exatamente isso. O regulamento técnico, ele vai se respaldar por uma legislação em que são permitidos o uso do aditivo em quantidade. Então, não é um uso que não foi teoricamente estudado. A gente tem o JECFA, a gente tem vários organismos internacionais, por quê? Porque eles têm que colocar essas informações. E assim, por exemplo, um estabilizante, ele foi realmente, foi testado para aquela categoria de produto para que ele tenha aquele objetivo tecnológico específico. Porque o aditivo, ele precisa de ter o quê? Uma característica tecnológica específica, né? Seja de conservador, ou seja... Então, realmente assim, isso foi previsto, isso foi, como o Rafael disse, foi avaliado por esses critérios. Então o uso dos aditivos não é que ele não é permitido, ele é permitido e a gente tem as categorias, a gente tem um tipo de aditivos que são permitidos, e isso, do ponto de vista legal, ele... É por isso que eu falei com vocês assim, que eu quis trazer muito na minha fala a concepção do que é que é alimento para fins de regulação e o marco

regulatório, para que a gente pudesse fazer esse link com o Guia Alimentar.

SRA. NATÁLIA CARVALHO TEIXEIRA: Eu queria complementar uma coisa também, Inessa, que eu acho que a grande questão que a gente tem que levar em consideração também é o equilíbrio. Que eu acho que entra um pouquinho no que o professor Rafael falou em um determinado momento. Na festa da tia, como é que é o nome da tia?

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Mirtes.

SRA. NATÁLIA CARVALHO TEIXEIRA: Mirtes. Na festa da tia Mirtes, que vai tomar um refrigerante, etc. O que é que a gente tem que lembrar também? Esses estudos do JECFA, que a Anvisa acaba recebendo essas informações e adotando, eles levam em consideração também o uso em determinados alimentos e em determinadas quantidades. Você falou que é mãe. Quando a gente tem a criança envolvida, existe uma preocupação ainda maior, porque as doses elas estão relacionadas com o peso. Então, para a criança é muito fácil alcançar uma dose que, talvez, o adulto não alcançaria.

E eu vou além. Uma Coca-Cola diet, uma Coca-Cola zero, vamos dizer assim, isso é um dos alimentos que a gente consome, a gente não, que as pessoas poderiam consumir ao longo do dia. Mas quando a gente leva em consideração que no café da manhã você tomou um iogurte light. Vamos dar o exemplo aqui do edulcorante, né, um dos aditivos. Um iogurte light, mais um biscoito light. Na sua colação você comeu uma barrinha de cereal light, aí no seu almoço você tomou uma Coca zero, aí no seu lanche da tarde veio um bolinho light. No final das contas, a gente vai acumulando aquilo dali.

Então, eu acho que a grande questão também é o equilíbrio dentro das possibilidades de cada um realizar um planejamento para que as práticas culinárias sejam cada vez mais presentes, para que quem não tenha o tempo de cozinhar todos os dias possa cozinhar o seu alimento, por exemplo, possa fazer um planejamento ao longo da semana. E fazendo esse planejamento, o ultraprocessado, o industrializado, ele vai cair cada vez mais e vai ser um consumo. Eu entendo, a gente também não é nenhum ET aqui que veio de outro planeta para te falar assim: "Não, fica 24 horas por dia na cozinha preparando o seu alimento". A gente entende as dificuldades. É pensar em, dentro das opções ultraprocessadas fazer melhores escolhas, ou dentro das opções industrializadas fazer melhores escolhas. E minimizar o máximo esse consumo, para que quando ele existir, ele não venha acumulado com o consumo de outros aditivos, de outros conservantes, enfim, de outras substâncias que poderiam, então, de alguma forma, esse consumo ser acumulado ao longo do dia, da vida. Ok?

SRA. INESSA: Obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois não. Agora o microfone, o microfone, por favor. Tem que ser pelo microfone para identificar porque está degravando.

SRA. NELMA: Tá bom. Meu nome é Nelma, sou conselheira do CAI-BH, tá?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: CAI? O que é que significa o CAI?

SRA. NELMA: CAI - Conselho de Alimentação Escolar.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok.

SRA. NELMA: Tá? Eu queria dar uma--

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: De Belo Horizonte?

SRA. NELMA: De Belo Horizonte. Eu queria dar uma sugestão. Como falta poucas perguntas, e eu até, para a gente aproveitar mais as respostas, não pode ser em bloco? Em vez de ser cada pergunta, as respostas. Até mesmo por causa do horário e para a gente também aproveitar, porque eu acho que está assim, está muito interessante. Aí eu acho que se não me engano, acho que falta, eu acho que três perguntas.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Faltam três pessoas.

SRA. NELMA: Pois é. Aí fariam as perguntas e a Mesa responderia--

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Em bloco.

SRA. NELMA: Em bloco.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos lá.

SRA. NELMA: Pode ser?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Por mim, sem problema.

SRA. NATÁLIA CARVALHO TEIXEIRA: Talvez tenha até assuntos em comum, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então agora é a Brenda. A Brenda, a Francisca e a Poli, né? Aí cada uma de vocês pode fazer a pergunta.

SRA. BRENDA: Bom dia. Meu nome é Brenda, eu sou chef de cozinha, técnica em nutrição e pedagoga. Então eu junto isso tudo e faço das minhas atividades, uma delas é trabalhar com capacitação profissional. É muito complicado trabalhar rótulo, voltando esse assunto que está maçante, mas realmente é o que a gente tem mais dificuldade em saber ou ser mais esclarecido mediante a esse assunto. A pergunta que eu ia fazer já foi feita, mas eu ainda quero fazer uma colocação, ou, sei lá, um adendo. A questão do uso de aditivos ou de outros ingredientes, né, coisa que a gente desconheça, porque é usado de forma industrial, ou é manipulado, pesquisado, enfim. São pesquisadores que vão fazendo, arrumando alguma forma de melhorar, ou fazer aquele alimento durar mais, ou ser mais útil, ou sair mais barato para a pessoa que está consumindo. Eu, como consumidora, sou de interior, as pessoas, geralmente, a gente tem um acesso diminuído da informação quando a gente está numa região rural, né? Eu sou de Taquaraçu de Minas,

uma cidade pequena, as pessoas têm, por mais que tenha-se estrutura, tem uma dificuldade maior do que aqui em Belo Horizonte, por exemplo, e grandes capitais. Então, para uma pessoa que mora lá no interior, uma família rural, saber, entender os conceitos desses componentes que estão inseridos nesse tipo de alimento, que são os ultraprocessados ou os processados, de uma forma geral, e poder discernir o que realmente é bom, o que não é tão bom, o que é saudável e não é saudável, fica complicado. De uma maneira geral, o acesso geralmente ao alimento é de acordo com o nível econômico. Então, chega no supermercado, chega na mercearia, bom, tem o suco integral, às vezes nem chega esse tipo de produto para o interior, chega o suco lá, o néctar e chega o pacotinho. Ela tem seis filhos, ela vai comprar o pacotinho de Tang. E aí ela está sendo lesada, sutilmente lesada em matéria, questão nutricional, questão de saúde ou uma promoção da saúde alimentar porque na escola prega-se uma coisa para o aluno, ou a questão do Pnae, eu trabalhei com merenda escolar também, as nutricionistas da rede escolar prega uma coisa, mas o acesso, na verdade, fica um pouco mais, né? Fica meio restrito por causa da sua condição econômica, você compra o mais barato, muitas vezes.

Então como... Eu queria assim, se tem possibilidade de uma forma mais clara de se abordar o que é que são esses venenos, né, de uma maneira geral, utilizados nos alimentos. Vocês falaram isso aí já com a pergunta da Inês, Inês? Inessa. Mas assim, para o consumidor chegar, eu queria assim, se tivesse condição de se ter um, sei lá, um instrumento mais claro e mais próximo a população, principalmente a população que não tem tanta condição acadêmica, vamos dizer assim, uma pessoa que não tem um grau de instrução muito elevado, para entender o que é que é que ele está consumindo e o que é que ele poderia deixar de consumir de uma maneira mais clara, mais objetiva.

E dando um adendo também em duas coisas que eu me informei, procurei saber, e eu queria saber como que é a posição do Procon, da Anvisa, dos especialistas que trabalham na área de alimentos, em relação a isso. O conchila (sic), que é um bichinho que a gente usa como corante, né, em alguns alimentos principalmente, e produtos de beleza. Cochinila (sic), né, acho que o nome é esse. E os derivados de petróleo são usados em vários alimentos, inclusive no vinagre. E a gente vê aí, igual vocês falaram, para a gente não acreditar em tudo o que vê. E a gente vê várias pessoas defendendo o uso do vinagre, que ele é ótimo, que ele é tudo. Então assim, eu estou dando dois exemplos de coisas que a gente empiricamente escuta. Ah, eu vou passar a usar. E você usa desembolada. Só que você está promovendo mais prejuízo do que qualidade de vida e saúde. Então está aí a minha pergunta. Obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos então seguir com as outras duas perguntas e depois a Mesa responde em bloco? Agora é a Poli. Não, não, Francisca. É Francisca, né? Agora é a Francisca.

SRA. FRANCISCA MARIA DA SILVA: Bom dia a todas e todos. Quando fala Francisca eu nem sei quem é. Eu sou Chica, viu, gente? Batismo, Francisca. Eu fico muito preocupada quando eu vejo, né, falar de algumas coisas como suco, refrigerante, tudo mais, e aí para eu falar isso eu tenho que contar uma historinha. Eu dei uma célula cancerígena no reto e aí a minha médica me proibiu de tudo: abacaxi, laranja. Tudo aquilo que era cítrico, né? E aí pediu que eu tomasse o suco de uva natural, ou melhor, o integral, e suco

de pêssego. Eu pesava em torno de mais ou menos 85 quilos, eu fui para 98, né? E aí, hoje, tudo bem que já sarou, estou bem e tudo mais. Mas aí eu pergunto para você. Valéria, né? Aí eu pergunto para você, Valéria, a gente não encontra, principalmente pêssego para fazer suco com ele natural é 'uó', né? Mas não é de ótimo, não, é de horrível. Mas tudo bem. Então, nesse caso, né, tirou tudo de cítrico, né? Lógico que o melhor líquido é água. E o que é que você aconselha, então, nesse caso já que todos os sucos parece que não têm segurança nenhuma, né? Tá nos causando obesidade. Ah, vou passar o meu Guia para a Joana, posso?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: À vontade. Agora, Poli.

SRA. POLI DO AMARAL: Bom dia. Eu sou Poli do Amaral, sou mãe de três meninas da escola pública, duas no ensino fundamental e uma na educação infantil. Sou ativista da educação e da saúde pública, então assim, todos esses temas perpassam. Eu queria fazer assim alguns comentários. Eu participo muito também dessa questão, da alimentação escolar. Até queria sugerir que fosse distribuído o Guia também para o Conselho de Educação Escolar, e até perguntar, e a Nelma já se manifestou ali, né? Porque você falou de lugares que vocês vão distribuir o material. Então acho fundamental, porque o Conselho é um mecanismo de controle social, de educação alimentar. Eu queria fazer um comentário que o professor Rafael falou sobre não acreditar muito mais assim no Poder Público e que, muitas vezes, a nossa atuação pelos movimentos sociais pode ser mais efetiva, né? E aí eu queria comentar que, na verdade, o Poder Público, ele deveria ser exatamente isso, uma representação dos movimentos sociais. E que é fundamental que os movimentos sociais deem subsídios para o Poder Público fazer o que precisa ser feito. E quando a gente pensa em educação pública, principalmente nas crianças, não tem outra forma de fazer disseminação dessa informação se não for via Poder Público. Então a gente tem que ocupar mesmo, com essas discussões para fazer essas coisas acontecerem.

E aí eu fico pensando muito na questão da educação mesmo. Todo mundo aqui já comentou, me senti bastante contemplada. A questão da horta é uma coisa assim, que eu também sempre tenho em mente, que vai desde a parte de sustentabilidade, de respeito à natureza, que vai se cultivar, manusear, preparar, se alimentar. E eu também fico pensando, às vezes, quando se fala, por exemplo, do preparo dos alimentos com a questão do tempo, né? Eu, sim, sou mãe de três crianças, trabalho fora, e a questão do tempo realmente é um dificultador. E que, muitas vezes, sobrecarrega as mulheres, né? Como todas as tarefas de cuidados, são as mulheres que ficam como responsáveis por ir no supermercado, fazer as compras, se atentar aos rótulos, preparar, cozinhar, convencer a criança a comer, depois arrumar a cozinha. Então assim, então assim, até na parte assim, da educação eu vejo que também nessa parte de alimentação com educação contemplaria também essa questão de gênero, né? Então é uma coisa assim, também para a gente ter em mente, quando a gente for discutir isso. Outra colega ali também comentou a respeito do preço que era... que eu também queria comentar, né? Então assim, não é nossa realidade, da gente poder comprar suco de uva integral todos os dias. E pensando também num mecanismo de como desincentivar o consumo de alimentos que não são saudáveis. Foi citado exemplo de cigarro, bebida alcoólica, né? Como a gente poderia fazer algum mecanismo, não sei, de repente tributando mais os alimentos que não são

saudáveis? Porque quando a gente chega numa lanchonete e pergunta o valor do suco e valor do refrigerante, o suco é mais caro, né? Então assim, como a gente poderia, de repente, por esse lado também, além do investimento na educação desincentivar o consumo de alimentos não saudáveis? Obrigada.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [02:56:34]: E os dois últimos guias que foram os números que as senhoras ali falaram é a Janaína Gomes Luiz. É ela. Só um minuto. E a Vanessa Cássia de Moura.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Ô, Vanessa, chegou sua hora, hein, Vanessa?

[falas sobrepostas]

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Vamos lá? Bem, vou tentar organizar aqui um pouco em ordem as colocações até pelo adiantado do horário, né?

[falas sobrepostas]

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Tá tudo bem lá? Pode fazer?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Fica à vontade, Rafael.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Bem, em relação primeiro a colega que destacou aqui a questão do acesso aos alimentos saudáveis. Eu acho que tudo isso meio que se enquadra numa mesma lógica, né? Eu entendo quando isso, quando isso surge aqui como, como fato, mas a minha preocupação primária hoje é mais do que em trilhar um caminho mais seguro pelos não saudáveis, seria em aumentar o acesso aos alimentos saudáveis. Eu penso por que mais políticas que levariam esses alimentos para a população, especialmente aquela população de menor nível de renda não existem, né? Por que é que o número de sacolões a abastecer, por exemplo, no município... não aumenta. Por que é que a alimentação escolar não é reforçada? Então, hoje eu fico tentando pensar nessa perspectiva de que o ideal seria que a gente começasse a criar mecanismos de promoção da alimentação saudável e de proteção aos alimentos saudáveis dentro desse contexto todo em que a gente se encaixa.

Eu até fico ouvindo aqui a questão das bebidas. Conversei aqui rapidamente com a Malu enquanto a gente estava ouvindo vocês aí, mas meu parecer em relação a tudo isso é: tome água. E tome água filtrada, né? Não tome água de garrafa, filtre água na sua casa e tome água filtrada. No nosso laboratório lá nós tomamos água filtrada, ninguém bebe refrigerante. Pouco a pouco você vai construindo uma revalorização disso na sua vida de maneira que você consiga controlar isso. É sempre um prazer ver a Poli aqui, nós nos encontramos em algumas causas em comum que nós temos. Peço desculpa porque eu me expressei mal, né? Em não contar com o Estado, mas apenas com a iniciativa do Estado. Eu acho que o Estado é um pouco lento na detecção das prioridades da sociedade por 'n' razões. Eu aproveito até para usar isso para dizer que hoje já se discutem projetos de lei federais para quatro diferentes medidas. Com a questão, primeiro, da rotulagem, que a Valéria trouxe aqui medidas diferentes de como alertar as pessoas de forma

mais clara. Taxação de alimentos não saudáveis, especialmente de bebidas açucaradas. Meu Deus do céu, me fugiu o terceiro aqui. Regulamentação de venda de alimentos, especialmente em cantinas escolares e de compras públicas.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [02:59:35]: Nas proximidades.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Nas cercanias, isso é de legislação municipal. Então é uma discussão que nós temos, porque os Planos Diretores das cidades não levam em conta uma área de proteção para as escolas, não só a gente ter alimento seguro lá dentro, mas ter essa história da área de proteção para a escola. E a questão da regulamentação da publicidade de alimentos não saudáveis, se há um entendimento que não pode haver publicidade de alimento não saudável na própria Constituição, por que isso continua acontecendo? Então, acho que são esses quatro: taxa alimentos não saudáveis, evita publicidade de alimentos não saudáveis, vamos trabalhar com melhores informações nos rótulos e depois regulando a compra de alimentos, tanto nas instituições quanto até pelo poder público. Por que o *coffee break* lá na UFMG tem alimentos não saudáveis? A gente tinha obrigação de fazer isso, né? Por que a minha cantina lá na UFMG vende refrigerante? Não deveria vender não, né? Então, são essas quatro medidas, todas elas já têm PL circulando em níveis diferentes de maturação.

SRA. DESIRÉE RUAS: Eu concordo plenamente com o Prof. Rafael, nem teria mais a acrescentar, é realmente reforçar que o que a gente está buscando aqui, eu acho que o principal objetivo, seja do Ministério da Saúde, seja qual órgão que a gente esteja representando aqui, acho que o principal objetivo é a divulgação de informação. E cabe a nós, então, não que seja fácil, não que seja fácil, mas cabe a nós fazer o melhor uso dessa informação, já que a gente tem acesso e buscar divulgar cada vez mais.

E eu acredito muito numa corrente de força, eu acredito que quanto mais a gente desvalorizar esse produto industrializado, menos força ele vai ter, porque na verdade eles têm muita força, muito poder econômico envolvido e que faz com que a gente tenha um grande investimento em mídia, publicidade, propaganda, que talvez o alimento saudável não tenha quem o represente. Então, eu acredito que a gente precisa divulgar cada vez mais essa informação, fortalecer o uso dessa informação e fazer com que então o alimento mais natural, o alimento mais saudável seja valorizado e que a gente acabe banalizando.

Hoje, a gente tem coragem de falar com qualquer pessoa que fuma, a gente conhecendo ou não conhecendo, você tem coragem de virar num ponto de ônibus e falar assim: que feio, você fuma? Né? E eu, na faculdade onde eu trabalho, eu sou ridicularizada por uma aluna, eu sou ridicularizada por uma aluna, que a cada vez que me encontra no corredor fala assim: "Olha lá, você vai comer o ultraprocessado?". Porque eu defendo essa ideia.

Então, eu acho que cabe a nós também esse papel de não nos envergonharmos de ter uma alimentação saudável e de ridicularizar a alimentação não saudável, para que uma criança passe a olhar para a outra, claro, não estou incentivando ninguém a cometer bullying, mas para que uma criança olhe para a outra e fale assim: credo! Você come biscoito recheado? Né? Para que a gente inverta

então esse papel e consiga valorizar e ganhar força na alimentação saudável, eu acho que é um caminho.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A pergunta é uma só, eu perdi aqui um pouco o fio da meada, todas as três perguntas foram respondidas? Foram? E se houver alguma outra questão... porque o painel da tarde, ele vai mudar um pouquinho o foco, mas no fundo vai convergir para essa discussão, e se alguém ficou sem alguma questão, aí renova no período da tarde, que aí, com certeza, as pessoas que vão estar aqui vão responder também.

Eu fiquei pensando aqui numa situação antes de nós terminarmos aqui essa primeira parte do evento, eu pensei em duas coisas. Quando a gente fez no ano passado três painéis discutindo temas com a sociedade, aí a gente convidou as pessoas que foram, os palestrantes, para nos ajudar a trabalhar essa questão esse ano. Aí fizemos uma primeira reunião, dessa reunião surgiu a ideia de fazermos atividades durante a Semana do Consumidor em escolas de ensino fundamental, a Funed participou, a Fundação Abrinq participou... Rebrinc, né? Rebrinc participou.

A Desirée, a Cláudia, uma série de pessoas, a Valéria, a Profa. Valéria Tassara também, que tem um trabalho magnífico com relação à obesidade e à forma de tratar a obesidade em crianças. E ela, naturalmente, vamos ter outro evento, ela vai poder participar, ela vai também poder falar um pouquinho sobre a sua tese de mestrado. E aí a gente criou um grupo e esse grupo, ele trabalhou a Semana do Consumidor, trabalhou esse evento, né? Então, e aí o que ficou assim muito, para a gente, latente, é que a gente precisa ampliar esse trabalho nas escolas de ensino fundamental.

O Procon Estadual tem um projeto que é o Procon Mirim, que ele faz um trabalho com os professores, que são multiplicadores junto a seus alunos de questões envolvendo a defesa do consumidor. Mas a gente sentiu a necessidade, a Valéria conversava comigo sobre a repercussão que foi desse trabalho nas escolas. Aí eu pensei uma coisa, esse grupo que está aqui hoje participando desse seminário, eu não sei, grande parte ou é nutricionista ou é estudante de Nutrição, ou é engenheiro de alimentos, de uma forma direta ou não, é relacionada a essa área de alimentos.

Então, o que eu pensei aqui e eu queria que vocês pudessem refletir: se cada um de nós doássemos uma manhã ou uma tarde, que fosse uma palestra, focando o Guia Alimentar para crianças no ensino fundamental, a gente teria, talvez aqui, a possibilidade de numa tacada só, a gente, de repente, visitar em torno de cem escolas municipais, por exemplo, de Belo Horizonte. A Faculdade Kennedy, ela vai trabalhar isso com as escolas municipais da região de Venda Nova, que é onde a faculdade, uma das unidades está localizada.

Então, eu queria assim, só colocar para reflexão, e aí amanhã a gente pode conversar um pouquinho mais, se cada um de nós doasse uma manhã ou uma tarde e pudesse ir junto com o Procon ou mesmo sem o Procon, mas dentro de um calendário que a gente fizesse com as escolas de ensino fundamental de Belo Horizonte. Vocês já imaginaram que coisa interessante? Nós teríamos um calendário, e, por exemplo, no segundo semestre de 2018 a gente poderia ter visitado todas as escolas de ensino fundamental públicas, em Belo Horizonte,

com o trabalho de cada um de vocês, inspirado por tudo isso que foi falado aqui e podendo levar uma mensagem simples, que fosse didática para os alunos e ao mesmo tempo que fosse uma mensagem para que as escolas pudessem trabalhar com seus alunos o Guia Alimentar.

Então, eu acho que o esforço seria pequeno em relação a cada um de nós, mas no somatório que a gente pudesse planejar, a gente poderia apresentar, por exemplo, ao final do ano, é uma notícia boa que o Procon Estadual com a participação da sociedade, com os apoiadores aí desse tema Segurança Alimentar, nós poderíamos ter ido em todas as escolas de ensino fundamental de Belo Horizonte, para começo de trabalho e dentro desse espírito que é levar a informação.

As grandes empresas, elas têm muito a informação, elas têm a publicidade, elas têm uma série de situações em que elas jogam para a sociedade aquela informação que para elas é conveniente, que faz razão em função do negócio, que é a venda de alimentos para a sociedade. Então, eu queria que vocês pensassem um pouquinho sobre isso e amanhã a gente talvez pudesse falar um pouquinho mais.

E um segundo ponto, eu estava conversando com o Prof. Rafael, já falei isso com a Valéria, alimento natural, *in natura*, minimamente processado, processado e ultrapassado, ou ultraprocessoado, rima com ultrapassado, sabe? O ultraprocessoado sempre vem na minha cabeça essa imagem, se a gente, de repente, pudesse encaminhar um projeto de lei para a Assembleia, para que ela determinasse que em Belo Horizonte os supermercados e outros estabelecimentos similares separassem por tipo de alimento, aquilo que é processado, aquilo que é ultraprocessoado, aquilo que é minimamente e aquilo que é natural.

Eu acho que com isso aí a gente poderia dar à sociedade uma visibilidade disso e também nesse intuito de simplificar, porque isso aí é a simplificação de como você se alimenta de forma saudável. São duas iniciativas, eu vou sentar ainda hoje com a assessoria jurídica, vou pedir para a gente bolar um projeto de lei que fosse nesse sentido, e talvez bolar um termo de voluntariado em que a pessoa assinasse, se colocando à disposição, e depois a gente faria uma reunião com todo mundo que se colocou à disposição para traçar uma estratégia de chegar até às escolas de ensino fundamental de Belo Horizonte.

Dentro de um trabalho que possa ser coordenado pelo Procon, pelas outras instituições parceiras e que cada um de nós doando uma manhã ou uma tarde, duas ou três horas do seu tempo, pudesse atingir esse resultado. Eu friso que esse ano e o ano que vem, o Procon Estadual vai trabalhar incessantemente a questão da segurança alimentar e toda ideia, toda estratégia que for importante, a gente também está à disposição para receber de vocês, ok?

Vamos fazer um intervalo e depois a gente retorna às 14 horas, dando sequência ao seminário. Muito obrigado. Eu queria agradecer aos palestrantes que brilharam aqui mais uma vez e contar com apoio deles para futuros eventos e, se possível, ficar conosco aí ao longo do dia. Ok?

[aplausos]

[intervalo]

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Retornando aos trabalhos aqui do Seminário sobre Segurança Alimentar. Eu gostaria de convidar para fazer parte da Mesa, os seguintes expositores: a Ângela Ferreira Vieira, que é diretora de Vigilância em Alimentos da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Kleber Eduardo da Silva Baptista, que é coordenador da Divisão de Vigilância Sanitária e Ambiental da Fundação Ezequiel Dias, Funed.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Convidar a Profa. Maluh Barciotte, que é doutora em Saúde Pública e Ambiental, consultora na área de Consumo Responsável, Saúde e Meio Ambiente.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Convidar também a Profa. Laila Carline Gonçalves Rezende, que é professora do curso de Nutrição das Faculdades Kennedy.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: E por fim, meu colega promotor de Justiça, Charles Daniel França Salomão, promotor de Justiça de Pará de Minas.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, a dinâmica aqui desse painel, que vai focar a questão do sistema alimentar, é algo mais amplo que interfere nas condições de saúde, por assim dizer, da população, porque faz um olhar desde a produção até o consumo dos alimentos. A dinâmica será a seguinte: nós teremos três falas, uma sobre a vigilância da qualidade dos alimentos, que será feito pela Ângela e pelo Kleber. Na sequência, uma fala sobre impactos da produção de alimentos e sustentabilidade, a cargo da Profa. Maluh Barciotte. E na sequência, nós teremos dois debatedores que farão comentários sobre as duas apresentações ou três apresentações, por parte da Profa. Laila e do colega Charles Daniel, que é promotor de Pará de Minas.

Então, de início eu convido a Ângela, para fazer a sua fala sobre vigilância da qualidade dos alimentos, juntamente com o Kleber, pelo tempo de 45 minutos. Ângela, Kleber, fiquem à vontade aí, vamos. Fica à vontade.

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Fica à vontade, viu, Ângela?

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: Tá bom, obrigada. Boa tarde a todos e a todas. Como já foi dito aí, eu sou Ângela, atualmente estou na Diretoria de Vigilância Sanitária em Alimentos da Secretaria Estadual de Saúde, né? E junto aí com a equipe da Sesa, a gente tem uma equipe de especialistas, nutricionistas, farmacêuticas, veterinárias, que ajudam a gente nesse desafio aí de cuidar e de monitorar os alimentos aqui no estado de Minas Gerais, comercializados e produzidos aqui no estado de Minas Gerais.

Numa parceria que é quase que uma irmandade junto com a Funed, que vocês já tiveram aí o prazer de conhecer a Valéria na parte da manhã e aqui eu faço agora meu tempo aí em parceria com o Kleber, que nos ajuda a monitorar os programas de monitoramento dos alimentos. Eu queria agradecer o convite em nome da Secretaria Estadual de Saúde e dizer que discutir vigilância de alimentos, alimentação e defesa do consumidor para a gente é uma dinâmica muito saudável e a gente tem feito isso num esforço de parceria muito grande desde o ano passado, proximidade maior e que tem nos trazido uma troca de experiências e valores e saberes sendo somados aí no que a gente traz de parceria para todos.

Eu vou falar um pouquinho da importância do programa de monitoramento, da forma como a Vigilância Sanitária tenta se organizar ou se organiza, melhor falando, na busca de verificar qualidade dos alimentos no mercado. E aí depois o Kleber vai completar com os resultados desse monitoramento e aí eu acho que a coisa fica mais dinâmica para vocês perceberem o quanto esse programa norteia as ações de vigilância sanitária e tem um impacto direto na vida de cada um de nós enquanto cidadãos.

Apresentando aí então, vigilância da qualidade dos alimentos. [Não gosto de apanhar disso aqui, não, mas...].

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [03:18:24]: É o da direita.

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: Ah é.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: É o da direita.

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: [É, a primeira foi, mas...].

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Rafael, [ininteligível], não joga praga [ininteligível].

[falas sobrepostas]

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: Bom, e primeiro, aí só lembrando um pouquinho, quando a gente fala em Vigilância Sanitária, não é o monstro que todo mundo já vai pensando, é aquele que vai chegar, que já vai tomar sua mercadoria, que vai te dar um auto de infração, nada disso. Ela faz também isso, sempre que necessário, mas por uma mudança de paradigma mesmo, de revisão de conceitos e de valores, a Vigilância Sanitária está hoje se

apresentando aqui como aquela parceira da sociedade e que busca, sim, dar uma qualidade de vida através da qualidade dos produtos e serviços ofertados a nós, cidadãos, dentro da sociedade.

E para que serve a Vigilância Sanitária? A Vigilância Sanitária, ela tem dois focos, que é a promoção e a proteção da saúde. Quando a gente fala em promoção e em proteção, a gente logo pensa, eu vou proteger daquilo que é ruim, então vem a vigilância me protegendo, mas como ela vai fazer a promoção? Que é levar o acesso da população a produtos e serviços com qualidade. Então, sempre que a gente pensar em proteção, a gente tem que pensar também na promoção. Não adianta eu proteger dos perigos, dos riscos sanitários e não ter a... levar a forma de ter acesso a esses produtos e serviços com qualidade.

E ela faz isso através das ações de regulação, avaliação e comunicação dos riscos sanitários e o monitoramento da qualidade desses produtos e serviços de interesse da saúde. O nosso foco aqui são os alimentos, mas mostrando aí o universo da Vigilância Sanitária, ela vai desde a pasta dental que a gente utiliza, desde a água que a gente abre o chuveiro lá de manhã, até o final da nossa morte lá, quando a gente está lá no cemitério, porque ela fiscaliza também os cemitérios. Então, imagina aí esse universo enorme de ações da Vigilância Sanitária, sendo que a gente vai trazer aqui o foco hoje na diretoria de alimentos, as ações em prol da defesa da qualidade dos alimentos.

Então a gente tem desde o atendimento de reclamações, que é o canal direto da sociedade com a Vigilância Sanitária. Então a gente recebe, tem uma coordenação de acolhimento de denúncias da sociedade, essas denúncias, elas são acompanhadas, elas são revertidas, tanto para o nível municipal, para a Anvisa municipal, quando for o caso, para os outros órgãos também quando for o devido lugar dele ou nos órgãos da Agricultura, mas a gente acolhe, a Vigilância Sanitária acolhe essas reclamações através do nosso departamento de denúncias.

Esse departamento de denúncia, funciona uma coordenação dentro da própria Secretaria Estadual de Saúde e tem vários canais, né? Ou o Fale Conosco, ou direto no nosso e-mail, a gente prefere por e-mail, não significa que não pode telefonar, pode sim, depois vou deixar os números, a gente prefere por e-mail porque isso gera um registro, gera uma ficha de denúncia, onde o denunciante não vai aparecer o nome, mas ele tem a chance de acompanhar os passos da apuração da sua denúncia, né?

E aí nos universos, tanto dos estabelecimentos regulamentados, regulares, como os açougues, os ambulantes, supermercados, mercearias, padarias, todas aquelas formas onde existe a oferta desses alimentos, inclusive escolas, através das cantinas escolares, né? A Vigilância Sanitária, então, em alimentos, ela tem uma missão em cima da definição proposta que a gente já viu aí e que vem da Lei nº 8.080 que integrou a Vigilância Sanitária como componente do Sistema Único de Saúde.

E na vigilância de alimentos a nossa missão, então, é promover e proteger a saúde da população com aquelas ações capazes de eliminar ou prevenir os riscos à saúde decorrentes da alimentação e para isso a gente vai buscar então,

as ações de monitoramento da qualidade dos produtos e estabelecimentos na área de alimentos.

As competências e responsabilidades da Vigilância de Alimentos então. Aí eu queria que vocês prestassem muita atenção e cuidado, prestassem o cuidado que a gente teve na hora de escrever de uma forma bem simples essas competências. Fiscalizar a produção, tá? Onde são fabricados, quem está produzindo os alimentos de origem vegetal. Por quê? Os alimentos de origem animal, queijo, manteiga, leite, a produção desses alimentos é de responsabilidade dos órgãos da Agricultura. Fiscalizar o comércio dos produtos alimentícios e a prestação de serviços relacionados aos alimentos.

Aí, a partir do momento que chega no comércio, no ato da comercialização, não existe para a Vigilância Sanitária a distinção entre os produtos de origem animal e os produtos de origem vegetal. Então, o queijo lá na mercearia é de quem? Da Vigilância Sanitária a competência de fiscalizar, mas a produção dos queijos é competência dos órgãos da Agricultura. O mel de abelha, por exemplo, no comércio, a Vigilância vai estar fiscalizando o estabelecimento, vai fiscalizar o produto, mas na produção lá do mel da abelha, no envase das empresas, não é competência da Vigilância Sanitária, aí vai ser competência dos órgãos da Agricultura, no caso, o Mapa.

Monitorar qualidade dos alimentos. Aí, através desse monitoramento, e aí eu queria explicar um pouquinho o que vai essa palavra monitoramento. Gente, a Vigilância, ela não é responsável pela produção com qualidade de nada. Quem vai produzir, quem tem a pretensão de fazer, que faça com qualidade. Então a qualidade, a gente entende que é dever e compromisso com a sociedade de quem produz, a Vigilância não vai ser, não é possível, nem que ela quisesse, e ela não quer isso, ser responsável pela qualidade do biscoito produzido pela indústria X.

A indústria está lá, ela pode ser privada, ela tem os seus donos, aqueles que com qualidade, com determinação decidiram produzir biscoito e oferecer ao mercado um biscoito com qualidade, tá? O que a Vigilância faz é monitorar e fiscalizando as regras para que aconteça essa prestação de serviços dentro das normas sanitárias. E aí, quando eu falei lá da Lei nº 8.080, tem o SUS aqui ó, nesse sistema pontilhado, então eu tenho um Sistema Único de Saúde e dentro dele, segundo a Lei nº 8.080, estão inseridas ações de vigilância sanitária.

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, que está dentro do SUS, ele não é um sistema hierárquico, ele está ligado em redes, então é muito diferente, não é o nível federal manda, o estadual obedece e o município tem por obrigação obedecer. Não. O diálogo e a estratégia de repassar esses conhecimentos e as ações serem executadas é sempre em uma rede. Essa rede é estabelecida tanto no nível federal, que eu tenho aqui a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com a vigilância estadual, que é o estado, onde nós, Secretaria Estadual de Saúde estamos, e a Visa municipal, que é onde estamos nós, cidadãos e sociedade, onde nós vivemos.

Então, a primeira coisa que eu acho legal é que é uma pirâmide invertida, né? A sociedade é a base de todo esse movimento em rede que vai acontecer

dentro do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Então é esse sistema protegendo o cidadão dentro do seu universo que é onde as coisas acontecem no nosso município. É lá que eu trabalho, é lá que eu compro o meu alimento, é de lá que eu utilizo a minha água, porque a água que vai chegar na minha casa é o município que tem que dar qualidade dessa água. É a vigilância então municipal que tem que tomar conta desse espaço, norteada pelas diretrizes do nível federal, pelo apoio do nível estadual, da vigilância estadual, que também vai... pode desde ditar diretrizes, como também ajudar e apoiar o município nas ações de fiscalização.

Então, o que eu quero dizer? Que essa parte aqui, onde nós vivemos, o nosso município, ele tem autonomia para definir aquilo que é melhor para aqueles cidadãos que vivem aqui nessa sociedade. Então, é no município que as coisas acontecem, é o município que deve saber aquilo que é melhor para quem vive lá, e esse é o papel da vigilância municipal, que deve ser apoiado e respaldado pelos órgãos estaduais e federal de onde vêm as nossas diretrizes. Então tem uma lei federal, tem uma RDC da Anvisa falando as diretrizes, se o município quiser apertar um pouquinho mais, ele pode, com toda a propriedade que ele tem, de um órgão independente com autonomia para legislar, tá? Ele não pode é contrariar uma norma estadual ou uma norma federal.

E aí só para ver aqui, ó, que sempre junto com a Vigilância Sanitária, eu tirei isso aqui para esvaziar mais, eu tenho o laboratório. No nosso caso aqui, eu tenho Anvisa, o INCQS e a Fiocruz e aqui no nosso caso, na Visa estadual, o laboratório central e tal é a Funed, traduzida aí, hoje representada aí pela Valéria e pelo Kleber. A Vigilância Sanitária só pode fazer essa vigilância de mãos dadas com o laboratório central, porque todas as análises, eu não posso olhar por um produto, mesmo que a olhos vistos, eu fale, eu posso falar que ele está deteriorado, que ele está impróprio para o consumo, mas eu não posso falar que ali tem isso ou aquilo, que o grau está assim ou assim ou não está de contaminação, porque eu preciso dessa análise e quem é nosso parceiro aí no caso em Minas Gerais são os Lacens, a Funed. A secretaria municipal que também é aquela que vai executar as ações do município.

Aqui é só para ressaltar que no nível federal vai exercer as atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de vigilância sanitária e aí, a Visa municipal assume seu papel de executor das ações de vigilância sanitária. Por isso, quem é do município aí tem visto muito a gente falar em território, que é aquela região caracterizando os territórios onde as pessoas vivem e descentralização das ações de Vigilância Sanitária. Que, de uma certa forma, a gente tem que ver isso como empoderamento do município buscando uma qualidade de vida para as pessoas que ali têm a sua vida e o seu dia a dia, né?

Então, a vigilância tem a regulação, normatização, controle e fiscalização, buscando essa segurança alimentar, que aí eu gostaria de chamar um pouquinho a atenção de que nós da Vigilância Sanitária contribuimos, sim, para o conteúdo, para a conquista dessa segurança alimentar, mas baseada em quê? Na busca de um alimento seguro através da segurança sanitária, através do monitoramento dos alimentos, da qualidade dos alimentos, porque o conceito de segurança alimentar é muito mais amplo do que só a segurança sanitária desses elementos.

Ele vai muito além da segurança sanitária, só da qualidade, mas a gente é parte essencial quando você traduz isso para um alimento seguro, porque a segurança alimentar, ela vai garantir aquilo que estava lá no conceito da promoção e proteção à saúde. Eu tenho que garantir o direito de todos ao acesso regular e permanente de alimentos, mas esses alimentos, aí vem ao papel da Visa, eles devem ter qualidade e devem ser em quantidade suficiente sem comprometer acesso e outras necessidades essenciais.

E aí vai que no conceito, inclusive respeitando a diversidade cultural, ambiental, econômica e socialmente sustentáveis, que eu acho que a professora vai dar um viés mais forte aí. Só para, como que fala? Focalizar vocês para, como que na saúde, a segurança alimentar e a Vigilância Sanitária trabalham juntas. Então, no quesito segurança alimentar no estado, a gente tem o Conselho de Segurança Alimentar, a Caisan, a promoção à saúde, que está lá na atenção primária, mas que já vai tratar junto da segurança alimentar, que tem uma interface muito grande com as escolas através do PNAE e aqui a Vigilância Sanitária, onde a gente vai exercer as nossas ações do monitoramento, segurança alimentar, buscando alimento seguro, inclusive, no quesito agricultura familiar, que é a nossa parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Agrário e Secretaria da Agricultura. E aqui os nossos parceiros, o Ministério Público, Promotoria, Defensoria e os Procons.

Isso aqui, eu quis mostrar como que a segurança alimentar no estado faz essa interface. E os programas de monitoramento, a gente foca aí no Progvisa e no Para. O Para é o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos. O Progvisa é o nome que o estado dá a um conjunto de programas de monitoramento onde a gente vai buscar, através do foco no risco sanitário, o monitoramento da qualidade dos alimentos.

Isso, a gente faz esse monitoramento através do... um pouquinho diferente, quando a gente vai fiscalizar uma grande empresa, ela precisa ter o alvará sanitário, aí ela passa por uma inspeção para ver se ela preencheu todos os requisitos das normas sanitárias, diretrizes ditadas lá pelo nível federal da Anvisa. Se o estado tiver uma norma, a empresa também vai ter que seguir as normas estaduais e municipais.

Mas no pós-mercado, ou seja, quando ela sai da empresa, onde que a empresa cumpriu todos os requisitos da Vigilância Sanitária, mas e no mercado? Como que esse produto está chegando ao mercado porque não vai ter uma pessoa da Vigilância Sanitária o tempo todo em todas as empresas, né? Você ir, dar um alvará para uma empresa que está começando está tudo novinho, tudo bonitinho, o responsável técnico está ali começando, todo mundo cheio de vontade, ótimo, e depois, como esse produto se estabelece no mercado?

Aí no mercado formal que a gente vai buscar através do monitoramento, e aí é um desafio em conjunto, gente, a gente vive todo dia um único dia, um dia de cada vez, né, Valéria, né, Kleber? Para esse monitoramento, vocês pensem no estado de Minas Gerais, com 873 municípios, produtos que entram de vários outros estados, produtos típicos de empresas mil diversas e a gente aí tentando acertar baseados no consumo e nos hábitos de costumes do mineiro.

Então, é um desafio para a Anvisa, em conjunto com a Anvisa, a Visa estadual,

as Visas municipais, que se não fossem os municípios, nós não teríamos o sucesso que hoje vem, a gente vem crescendo no programa de monitoramento, são as vigilâncias municipais que coletam as amostras para análise e a Funed que é a nossa parceira e que executa as análises dos alimentos.

O objetivo desse programa, do Progvisa: controle e fiscalização de diversos produtos alimentícios que estão expostos ao consumo. Então, eu não estou falando na produção, não, que isso os fiscais, a equipe vai lá, fiscaliza a indústria, fiscaliza aonde está sendo a padaria, mas eu quero saber lá fora no mercado.

Avaliação da qualidade dos alimentos comercializados no estado de Minas Gerais com foco no risco sanitário. Nós não pretendemos ser Deus, primeiro que a gente não é mesmo, segundo que a gente não vai dar conta de fiscalizar todo mundo, todo dia, em tudo. Então, o primeiro princípio, quem produz é responsável pela qualidade do que produz, quem coloca no mercado é responsável pela forma que está oferecendo esses produtos para a sociedade.

E aí na comercialização, a gente vai fazer por um processo de amostragem, mas não meramente vou tirar o produto de lá e vou lá pesquisar, ou eu não gosto daquela empresa, vou pegar o produto dela. Nada disso. A gente tem alguns critérios que são baseados na forma como essa população está vivendo aqui no território mineiro e esses programas vão fazer uma avaliação do padrão sanitário por meio das análises de parâmetros físico-químicos, microbiológicos, contaminantes, microscopia, organismos geneticamente modificados e análise da rotulagem, que é onde estão os nossos maiores índices de reprovação, né, Valéria?

E ela deve ter comentado com vocês aí, apesar de que a rotulagem é onde a gente conversa com o alimento. Eu quero saber o que eu vou comprar, o que eu vou levar para casa, o que eu vou dar para os meus filhos, o que eu vou comer, quem tem que me dizer isso é a rotulagem. E aí, infelizmente, hoje a gente já tem um índice muito grande de reprovação nas análises de rotulagem.

Aqui são exemplos dos programas que são utilizados aí, a gente analisa aí uma média de 800 tipos de alimentos por ano, fazendo uma média dos últimos anos, a gente já chegou a mais de mil, alguns anos a gente conseguiu coletar 600, porque tem todo um processo aí de, se a coleta foi feita da melhor forma, se a Funed conseguiu trabalhar a análise disso, a compra de insumos, a forma como é preenchido o termo de amostragem para enviar para Funed. Então, é um trabalho por trás e de base muito grande que a gente repete ano a ano com as novas equipes dos municípios e regionais.

E como eu vou escolher isso diante desse universo tão grande? Primeiro, a forma como esse alimento é consumido, o elevado consumo de um determinado alimento pela população. Então, quem será que no Brasil monitora o pão de queijo? Não vai ser o Rio Grande do Sul, né? Então, se o pão de queijo tem um alto índice de consumo aqui em Minas, nós somos responsáveis, a gente tem um carinho especial com as análises do pão de queijo, principalmente no sódio do pão de queijo. Já viu que a gente compra uma marca, está ótimo, aí você vai repetir, daqui a pouco ela não fica meio sem gosto, sem sabor? Pode

ter certeza que a gente recolheu, viu que o teor de sódio estava diferente do da rotulagem, ou estava muito além, e aí eles voltam, a venda cai e depois tornam a fazer de novo. Então, vamos ver.

E assim a gente vai levando e trabalhando, mas sempre priorizando, gente, a conversa, o entendimento. Por quê? Ninguém faz alguma coisa ou segue uma norma, se não entender para que ela serve, né? Eu acho que esse papel de educação sanitária é um papel primordial para a vigilância.

Maior risco epidemiológico, histórico de frequentes irregularidades baseado no índice de denúncias que a gente teve no ano anterior. Por exemplo, se no ano passado eu tive um número muito grande de denúncias em relação ao leite UHT, provavelmente o leite UHT vai permanecer ou aumentar ou continuar a ser monitorado, num outro ângulo. Disponibilidade no mercado local, que não adianta(F) eu inventar, então eu vou agora eu quero saber a quantas anda as lulas. Deixa isso lá pra Santa Catarina, não são eles que comem lula? Que come crustáceo, aqui não tem um consumo exagerado.

A mesma indústria que vai vender lá o que é produzido lá, vai vender para o resto do país. Então, eles vão dar a diretriz para esse tipo de alimento, né? Então, tem que ter uma disponibilidade desse alimento no local, até porque eu preciso de quantidade suficiente para análises, para contraprova. Viabilidade da coleta e da amostra, análises laboratoriais e a competência das ações.

Então, a escolha desses produtos a serem coletados e das análises às quais elas serão submetidas, elas vão ser definidas com base na identificação dos padrões de consumo da população, tradição de uso e da produção dos nossos estabelecimentos, os possíveis riscos e situações de risco, porque alguns que têm menor risco e que normalmente trazem uma série histórica para nós de nunca ter trazido problemas, eu não preciso ficar repetindo esse alimento o tempo todo, porque a indústria já deu um viés de que é séria e que esse alimento não está trazendo problema, né?

Relacionados a produtos que sujeitos ao controle sanitário. E aí, quem nos ajuda? O estado tem 28 regionais de saúde. A gente tenta traduzir, dentro dessa... através dessas regionais, quais os municípios que vão coletar, nem todos os municípios participam dessa coleta, que primeiro tem que ter uma equipe de Vigilância Sanitária treinada, eu tenho que ter um comércio local suficiente para que eu possa buscar esses produtos.

E aí, em média, eles variam aí de 300 a 200 e poucos municípios que participam conosco. Quando numa determinada regional os municípios têm dificuldade, a equipe de Vigilância Sanitária Estadual é que vai às ruas recolher esses produtos, tá? Mas a gente tenta pegar produtos de todo o estado, ou através dos fiscais municipais, ou dos fiscais estaduais.

Aí, a pactuação é feita com a Funed, responsável também pela evolução desse programa, junto com a Secretaria Estadual de Saúde e com as regionais na saúde. Então, a gente depois de decidir junto com a Funed, baseado naqueles critérios, quais os alimentos que entrarão no monitoramento do ano, a gente vai sentar com as regionais, distribuir isso pela característica regional de cada município, se está no norte de Minas, lá utiliza mais a farinha, então as

farinhas vão ser coletadas no norte de Minas. No sul de Minas, se tem mais produtos derivados do leite, queijos, a gente, eles que vão recolher, até para você poder ter a chance de pegar todos os produtos e em todos os lugares do estado.

Eu escrevi muito porque o slide vai ficar aí e pode servir depois para vocês, tá? Mas eu vou estar passando rapidinho.

A realização de análise, a etapa de análise dos produtos é responsabilidade do laboratório central, como eu falei, do laboratório Octávio Magalhães e a Fundação Ezequiel Dias. O IOM e a Funed, eles colaboram, recebem essas amostras para nós, isso dá um trabalho, e aí quem é do município, já vai um apelo aí para coletar bem direitinho, preencher o TCA bem direitinho, que é o termo que vai acompanhando as análises, não deixar vazar, não deixar furar, não misturar dois produtos, porque senão é esforço perdido.

A Funed não consegue receber essas análises e exige toda uma artimanha, um arcabouço dentro da Funed, de equipe, de treinamento de pessoal para receber essas análises. Pensa: um laboratório recebendo e setorizando essas análises dentro do estado inteiro. E isso aí, aí é um privilégio que eu vou ter que contar aqui, Kleber e Valéria, porque nenhum outro estado da Federação consegue essa harmonia entre a vigilância e o laboratório central. Alguns, as amostras são entregues nas vigilâncias municipais, aí tem que correr para vigilância estadual embalar e fazer tudo isso e aqui a gente consegue um trabalho tanto para o Para, Programa de Análises de Agrotóxicos, quanto no de monitoramento.

E aí tem aqui, a gente tem que realçar o seguinte, que todos os resultados são julgados sob um crivo da análise de risco, tá? Então, a partir dos resultados emitidos pelos laudos de análise dos produtos, a gente vai fazer na secretaria, a equipe vai fazer uma análise desse risco, de forma a determinar quais serão adotados, quais medidas serão adotadas diante de um laudo com resultado problemático. E aí, a gente pode, desde uma abordagem educativa, conversar com a empresa, a gente recebe as empresas, ouve o lado deles em todos os pontos de um processo administrativo, o direito de defesa, ele tem que respeitado em todas as etapas, tá?

E aí esse, esse... vai seguir o rito, né? Os [ininteligível] visando, sobretudo, a segurança alimentar. Porque em muitos com essa ação educativa, uma reunião com as empresas, a gente tem conseguido resultados bastante satisfatórios sem ter que até trazer custos para o estado na abertura de processos administrativos que podem ser resolvidos com uma boa conversa, uma educação sanitária.

O estabelecimento que tem, que é participante, é notificado o resultado logo que a Funed emite os laudos, e caso a análise do risco seja compatível, as empresas, a gente tem sempre a expectativa de que a coisa vai mudar, e de que talvez não precise do processo administrativo, mas é lógico que a gente é um órgão legalista, é um órgão de fiscalização, né? Então a gente tem que tomar as medidas de fiscalização. Se a irregularidade traz um risco sanitário grande, aí a gente tem que partir para um processo administrativo mesmo, e essa análise de risco apontando esse risco sanitário, aí então a

gente vai considerar o que a legislação no estado de Minas, através de seu código sanitário, que é a Lei nº 13.317, dita para a gente.

E aí essa lei prevê para a apuração de ilícito, aplicação de penas conforme o art. 97, que vai variar desde a advertência, uma pena educativa, que é a produção de cartilhas ou uma outra qualquer, inutilização do produto pode acontecer, a cassação da autorização de funcionamento e de... aqui no caso, mais de medicamentos, intervenção administrativa, proibição da propaganda e até multa em espécie e em valores. Pode associar uma ou mais penas? Pode, desde que respeitando o que diz o código sanitário, tá?

Na apuração desses ilícitos, ela é feita sempre através de um processo administrativo, que são instaurados nas regionais de saúde onde o alimento foi coletado, ou no nível central, quando couber, quando ele for oriundo de outros estados, porque a gente coleta produtos produzidos aqui em Minas, comercializados aqui e produtos cujas as empresas são de outros estados. Então, isso vai acontecer, gente, se tiver um risco, e se for um risco muito grande, por uma medida cautelar, eu posso então, a Vigilância pode então, pedir a interdição cautelar dos produtos.

E isso aí a empresa é comunicada, isso é divulgado e está aqui através desse site, vocês podem acessar através desse endereço, todos os produtos que hoje têm interdição ou que foram desinterditados também. Porque após a análise, daí a importância dessa análise, a importância do laboratório, as ações laboratoriais correrem junto com as ações de vigilância, é que depois na contraprova eu posso ver que realmente a medida foi o quê? Cautelar, porque acusava um perigo. Agora, a gente tem a comprovação desse risco sanitário eu posso então ter o produto desinterditado.

E aqui só estabelecendo as irregularidades, é mais uma informação para ficar aí para vocês. Um pouquinho só para distinguir dos outros programas. O Para, que cuida do nível de agrotóxico nos alimentos, que é uma questão bastante discutida hoje. O estado tem hoje um grupo, no qual tem um representante também da Funed, da Escola de Saúde Pública e que discute isso, a redução do nível de agrotóxico no estado de Minas Gerais.

E aí, gente, para terminar, para passar aí para o Kleber, que as condições de saúde de uma população é a menina dos olhos da Vigilância Sanitária, é esse o nosso foco, tá? Através das ações voltadas dentro do risco sanitário, e aí um conjunto de fatores é que vão nos ajudar isso. Então eu preciso mostrar que a importância desse programa de monitoramento. Na realidade, o resultado desse programa ao final do ano, ele é que norteia as ações de Vigilância Sanitária. É ele que abre um canal de comunicação entre a Vigilância Sanitária com os outros órgãos de defesa, com os outros órgãos de fiscalização e, principalmente, com a sociedade e com o consumidor, né?

Então, assegurar esses indivíduos, não apenas o acesso à alimentação, mas principalmente o acesso à alimentação com qualidade, com segurança alimentar, é um dos objetivos mais desafiadores que se apresenta na nossa sociedade. Primeiro, é a gente desenvolver esse caráter de trabalhar em grupo, de aceitar a limitação do outro, de somar os esforços e os saberes do outro.

Então, eu acho que hoje, no programa de monitoramento, a gente tem uma equipe de vários órgãos que ajudam o sucesso desse programa e que nos ajudam aí a estar analisando aí cerca de 800, 600, 800, mil alimentos ano a ano, né? Através dessa parceria com a Funed, com a sociedade, é que a gente consegue trazer aí um pouco do trabalho da Visa para dentro do nosso dia a dia. Então, meu muito obrigada. E agora eu passo para o Kleber para apresentar os resultados desse programa para nós.

[aplausos]

[falas sobrepostas]

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: [Coloca lá dentro, né? A apresentação].

Bom, boa tarde, meu nome é Kleber, hoje eu trabalho na Fundação Ezequiel Dias, mais particularmente no Instituto Octávio Magalhães, que é o Laboratório Central de Saúde Pública de Minas Gerais. E eu vou, a minha fala vai ser complementar à fala da Ângela, porque eu vou apresentar, vou falar um pouco mais sobre o nosso programa de monitoramento da qualidade de alimentos, o Progvisa, tá?

Iniciar um pouquinho falando do nosso trabalho, o que é o laboratório, um pouco do que é, do que a gente faz para vocês entenderem um pouco qual é a nossa função. Então, o Instituto Octávio Magalhães da Fundação Ezequiel Dias, na verdade, nós somos uma diretoria dentro da Fundação Ezequiel Dias e a gente representa o Laboratório Central de Saúde Pública de Minas Gerais. Todos os estados têm o seu Laboratório Central de Saúde Pública e o de Minas Gerais, ele fica dentro da Funed, né?

O nosso objetivo é realizar análises laboratoriais visando o controle de doenças como dengue, febre amarela, Aids, tuberculose. Na verdade, são duas grandes divisões dentro do Laboratório Central de Saúde Pública, que a gente chama de Lacen, uma delas trabalha com controle de doenças e a outra divisão, que é a divisão que eu coordeno, que a gente chama de divisão de Vigilância Sanitária e Ambiental, ela analisa produtos sujeitos ao controle sanitário.

Bom, as nossas principais atividades aí: monitoramento e vigilância laboratorial de produtos e serviços sujeitos a controle sanitário. Que produtos são esses, né? Pode ser alimentos, medicamentos, cosméticos, saneantes, produtos para saúde e também serviços que estão sob a égide da Vigilância Sanitária, por exemplo, serviço de hemodiálise, a gente analisa a qualidade da água de hemodiálise. Os hemocentros, a gente analisa a qualidade do sangue que é doado nos hemocentros, então a gente executa esse trabalho de vigilância e monitoramento junto com a Vigilância Sanitária.

Trabalhamos também junto com a Vigilância Ambiental, fazendo o monitoramento e vigilância de fatores ambientais, a gente analisa a qualidade da água de consumo que é utilizada pela população do estado. E temos um trabalho também junto da saúde do trabalhador, onde nós fazemos um trabalho de análise de metais pesados, mercúrio, chumbo, zinco, junto a trabalhadores, cuja atividade deles pode propiciar essa contaminação por metais pesados.

Então, nós trabalhamos analisando esses produtos sempre junto com órgão governamental de vigilância em saúde.

Bom, a gente faz parte de uma rede, de uma rede nacional, que é a Rede Nacional de Laboratórios de Saúde Pública (sic). Essa rede é coordenada por uma gerência da Anvisa, né? E essa rede, ela é organizada por sub-redes, ou seja, sub-redes para cada um dos produtos sujeitos ao controle sanitário, uma sub-rede de alimentos, outra de medicamentos, outra de cosméticos e por aí vai. E o trabalho dessas sub-redes, ele é realizado na forma de programas, e um desses programas, que a Ângela já falou, que é o Progvisa, que eu vou falar um pouco mais.

Bom, aí introduzindo exatamente a nossa fala, né? O Dr. Amauri já falou de manhã que o Guia Alimentar para a População Brasileira é a base desse seminário, então eu tomei a liberdade de pegar um parágrafo do guia que eu acho que ele resume bem as discussões que estão acontecendo aqui, né? Então eu vou tomar a liberdade de ler: *"Alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais. Ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia, acessível do ponto de vista físico e financeiro, harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer e baseada em práticas produtivas adequadas e saudáveis"*.

Bom, para que esse direito humano básico à alimentação adequada e saudável possa ser garantido é importante que os órgãos governamentais responsáveis pela regulamentação, implementação de políticas para o setor de saúde, para o setor de alimentos, eles cumpram o seu papel. É, eu estou falando aí do Ministério da Agricultura e Pecuária, Ministério da Indústria e Comércio, Ministério da Saúde e particularmente da Vigilância Sanitária nas atividades da fiscalização e monitoramento. Uma das atividades que são executadas pela Vigilância, para buscar a garantia desse direito, exatamente são os programas de monitoramento.

Então aí eu vou falar um pouco mais, do Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, que a gente chama de Progvisa, né? Como a Ângela falou, ele é feito de uma forma de pactuação, uma pactuação entre a Vigilância Sanitária estadual, o Laboratório Central de Saúde Pública e as Visas municipais. A Vigilância Sanitária Estadual coordena o programa, o laboratório gerencia os procedimentos de amostragem, analisa as amostras e emite o laudo de análise, que é o instrumento que vai possibilitar que a Vigilância Sanitária tome as ações e a vigilância municipal, ela faz a coleta das amostras e entrega no laboratório.

Aí, os objetivos, a Ângela, já falou, eu não vou repetir, eu só vou pegar um pouco na questão do laboratório, que é onde fala das análises que são realizadas, para tentar explicar um pouco o que são essas análises que a gente faz, né? A gente fala, aí está falando: *"Avaliação do padrão sanitário por meio de análise dos parâmetros físico-químicos"*. O que são esses parâmetros físico-químicos, né? A gente avalia a composição daquele alimento. A Valéria falou para vocês

de manhã da rotulagem, da informação nutricional que obrigatoriamente tem que estar no rótulo do produto, então é isso que a gente avalia nesses parâmetros físico-químicos, né?

O valor de proteína que o fabricante está informando no rótulo, realmente é esse que tem? A gente vai fazer a análise da proteína e identificar se é isso mesmo que tem. A mesma coisa com o teor de açúcares, de gorduras, também os aditivos, os aditivos, apesar de serem autorizados, eles têm um limite que eles podem ser utilizados, então a gente dosa também esses aditivos para ver se eles foram utilizados dentro do que a legislação determina, né? Também no caso de uma vitamina, se o fabricante diz que ele adicionou uma vitamina, a gente procura analisar e ver se realmente tem aquela vitamina naquela quantidade, né?

Os parâmetros físicos também a mesma coisa, por exemplo, no caso do queijo, tem uma legislação específica que ela fala da cor, da quantidade de água, da consistência e isso a gente avalia também, para ver se o produto realmente, ele está atendendo aqueles parâmetros que estão na legislação.

Os parâmetros microbiológicos, né? Existe uma legislação, uma Resolução nº 12/2001 que ela estabelece o padrão microbiológico de alimentos, então essa legislação informa as bactérias, se elas podem estar presentes, qual é a quantidade máxima dessas bactérias e aquelas que não podem estar e é isso que a gente avalia nos padrões microbiológicos, a presença de contaminação bacteriana ou fúngica nos alimentos.

A questão dos contaminantes, que a gente trabalha muito com a questão dos contaminantes metálicos, principalmente metais pesados, que isso pode acontecer em determinados alimentos, então a gente faz a análise desses metais e também de outros contaminantes que podem estar presentes, né? A gente também tem a questão de toxinas que podem estar presentes nos alimentos, então a gente analisa isso também, né?

A microscopia, a gente verifica a questão de sujeira, de parasitas presentes nos alimentos, ou a gente analisa também a questão histológica, sendo um alimento vegetal, a gente tem um trabalho grande no caso de café, né? Temos uma parceria boa com o, principalmente com o Procon, no caso do café. A gente avalia não só a presença de sujeira, de parasita, de cascas de pau no café, como se aquilo que está ali realmente é só café, né?

A Valéria falou para vocês de manhã sobre a denominação de venda do café, né? Se você está comprando café torrado e moído, o que tem que ter ali é só café, não tem que ter amido, não tem que ter cevada, não tem que ter casca de pau e outras coisas que não sejam café. Então, a gente avalia isso também nas análises microscópicas.

Organismos geneticamente modificados, especificamente na questão da soja transgênica, foi falado também isso de manhã. A gente também faz essa análise, né? E análise de rotulagem, que é todas as amostras que entram a gente faz análise de rotulagem e o maior índice de reprovação hoje são nas análises de rotulagem.

Os critérios, a Ângela já falou, não preciso repetir. Bom, alguns dados aí do programa, o Progvisa, ele também começou em 2001, oficialmente, nessa forma de pactuação, antes ele já existia, mas sem nenhuma formalidade. Então a partir de 2001, ele teve essa formalização e esse esquema de pactuação, né? No Progvisa também, ao longo desses 17 anos, nós já temos mais de 30 mil amostras de alimentos analisadas, né? E nessas amostras já foram realizados mais de 2 milhões de análises ou ensaios. Para cada amostra que chega, a gente realiza dezenas de análises, né? Uma amostra de água mineral, por exemplo, a gente analisa, faz aproximadamente 20 análises. Uma amostra que entra do Programa Para, que foi especificado, falado aqui também, hoje a gente consegue pesquisar 200 princípios ativos de agrotóxico em cada amostra. Então são vários parâmetros que são feitos numa mesma amostra.

A questão da abrangência, né? A Ângela falou, hoje a gente tem uma média de 300 municípios participando do programa. Quando a gente começou eram só alguns municípios da Região Metropolitana, hoje a gente já tem uma média de 300 municípios. E eu estou mostrando aí a abrangência desses municípios, né? Apesar da gente ter um estado com 853, a gente tem uma média de 300 e eles têm uma boa distribuição em todas as regiões do estado. Então a gente pode dizer que a gente consegue avaliar a qualidade dos alimentos em todas as regiões.

Aí é só uma amostra de alguns alimentos, essa lista, ela varia bastante, de acordo com aqueles critérios que a Ângela falou, mas tem alguns alimentos que a gente sempre analisa porque sempre estão enquadrados naqueles critérios, né? Por exemplo, água mineral, a gente sempre faz, os biscoitos, café, os doces, as farinhas, a gente sempre trabalha, leite pasteurizado, leite UHT, a gente sempre analisa. Linguíça, que a gente tem uma grande produção e grande consumo do estado. Maionese, que é um produto que tem um risco epidemiológico grande de ter contaminação bacteriana por salmonela.

Pão de queijo, outro produto que a gente tem grande produção, grande consumo no estado. Os queijos, tanto o queijo frescal quanto outros tipos de queijos, né? Então esses, geralmente esses produtos sempre são analisados, por causa daqueles critérios que a Ângela falou. E como a indústria de alimentos, ela é muito dinâmica, está sempre evoluindo, está sempre colocando novos produtos, o laboratório também vai desenvolvendo novas metodologias para a gente poder procurar seguir *pari passu* com a indústria, né?

Então, um dos exemplos de algumas, de metodologia que a gente implantou é exatamente a questão da análise de organismos geneticamente modificados para verificar a presença de soja transgênica, né? A gente trabalha com bebidas à base de soja e outros produtos também à base de soja.

Bom, aí tem alguns, só para mostrar alguns resultados que têm aí de quatro anos, né? Que eu falei antes do padrão microbiológico, que tem uma resolução específica, né? A Valéria falou um pouco das legislações que têm da rotulagem, para todas as análises que a gente fez, a gente tem que ter um amparo legal, porque o que a gente libera é um laudo analítico conclusivo baseado na legislação, aprovando ou reprovando aquele alimento.

E a partir desse laudo, a vigilância pode tomar as ações. Então a gente sempre tem que estar respaldado pela legislação. Então a gente tem uma resolução que fala dos padrões microbiológicos, né? Aqui é só, a coluna azul é amostra aprovada e a vermelha é reprovada. É importante falar também que cada amostra dessa que é coletada no estabelecimento comercial, aquela amostra que foi coletada, ela é indicativa de todo o lote que foi produzido pela indústria.

Então, aquele laudo que a gente faz daquela amostra que foi coletada, a ação da vigilância vai ser em cima de todo o lote que foi produzido, que pode ser apreensão ou inutilização. Então quando a gente fala aqui de uma amostra, realmente a gente está falando de uma quantidade bem maior, né? Então, tem o exemplo aqui do pão de queijo, né? A gente, todos os anos a gente tem amostras reprovadas, ou seja, amostras que estavam lá no comércio, mas que elas apresentavam alguma... a quantidade de bactérias superior ao que a legislação permite.

Outra análise que eu falei dos parâmetros físico-químicos, né? A questão do queijo, aqui algumas amostras de queijo, pão de queijo. A gente pode ver que a gente acha até um percentual de reprovação maior, né? Por quê? A gente está avaliando realmente aquilo que ele informou no rótulo. E muitas vezes, a fábrica quando ela informa no rótulo, ela não fez a análise. Ela buscou aquela informação e colocou aquela informação ali no rótulo sem ter exatamente analisado o produto dela para dizer que ele tinha aquela quantidade de proteína, ou de gordura, ou de qualquer outro componente. Então a gente acha muita irregularidade com relação a isso.

Aqui trazendo a questão do sódio, né? Aqui em amostras de batata frita e macarrão instantâneo, né? Fica mais premente a reprovação, né? O Prof. Rafael falou hoje das doenças crônicas não transmissíveis, o sódio tem uma relação direta com os casos de hipertensão, né? A Organização Mundial da Saúde, ela preconiza um consumo diário menor do que 5 gramas, mas a legislação, ela não estabelece um máximo de sódio que o alimento pode conter, a legislação não fala isso.

Mas ela fala que o valor tem que ser informado no rótulo, o teor de sódio tem que ser informado, é o direito à informação do consumidor. E que a diferença entre aquele valor informado no rótulo e o valor encontrado na análise do laboratório não pode ser superior a 20%, para mais ou para menos, né? Mas vocês podem ver que num grande percentual de amostras que a gente analisa, a gente acha essa divergência, e na grande maioria das vezes, o teor de sódio que a gente acha é muito maior do que aquele que está informado no rótulo.

Um outro parâmetro que eu trago que é, talvez, de desconhecimento e que é importante de monitorar, é a questão da micotoxina, né? Isso é um contaminante. A micotoxina é uma toxina produzida por fungo e essa toxina, ela é importante de monitorar porque ela pode trazer problemas hepáticos, e esse tipo de toxina, ela tem efeito cumulativo. Então, essa toxina, ela também já está relacionada com o caso de câncer.

E aqui no nosso país ainda é mais importante monitorar porque essa toxina, o desenvolvimento dessa toxina, ela aumenta nos casos de armazenamento inadequado da amostra. Condições de armazenamento inadequado, elas propiciam o aumento dessa toxina. E condições climáticas, clima mais quente e mais úmido, aumentam mais ainda. Então esse é um tipo de monitoramento que a gente sempre faz, que a gente sempre acha irregularidade, né? Amendoim, a gente sempre concentra analisar antes do período de festa junina, que é o período onde tem o maior consumo, então a gente faz. E o café a gente faz durante o ano inteiro, né?

Importante dizer que essa é uma legislação até recente, a gente não tinha, a gente tinha a legislação apenas para fazer aflatoxina em amendoim, a gente não tinha legislação para fazer toxina em outros produtos. E foi graças a um trabalho nosso lá da Funed, do nosso trabalho no laboratório de micotoxinas, conseguiu analisar diversas amostras e deu subsídios para que a Anvisa pudesse regulamentar sobre isso.

Bom, aqui é só trazendo alguns resultados, alguns impactos que a gente já pode sentir nesses 17 anos do programa, né? Assim, Vigilância Sanitária é ação preventiva, né? Então os dados do programa, eles são instrumentos para planejamento de ações de Vigilância Sanitária em conjunto com o laboratório central, com foco no risco, né? As análises permitem traçar o perfil dos produtos e realizar o monitoramento da qualidade dos alimentos após seu consumo, né?

Também a vigilância consegue focar naqueles setores produtivos onde existem mais problemas, fazendo uma ação mais efetiva e direcionada nesses setores produtivos, né? E também fornece subsídios para que os órgãos governamentais possam desenvolver políticas, possam regulamentar sobre o setor, sempre com o objetivo de diminuir riscos e promover e proteger a saúde.

Bom, eu não coloquei aqui, mas como foi falado, e eu sei que a Profa. Maluh acho que também vai falar sobre isso, sobre agrotóxicos. Falar também a questão do Para, né, o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos, né? Também é um programa que é executado há bastante tempo. É um programa nacional onde semanalmente são coletadas amostras de hortifrutigranjeiros de todos os estados da Federação e são analisados, né? A maioria dessas amostras, elas são analisadas na Funed, hoje a gente tem pouquíssimos laboratórios públicos que têm condições de fazer análise de resíduo de agrotóxico, é uma análise de alta complexidade, é uma análise cara, que exige um conhecimento grande e a gente tem a honra de poder fazer essas análises e ser reconhecido pela Anvisa como referência nacional em análise de agrotóxicos, né?

E quem tiver algum interesse de pegar dados sobre esse programa, esse relatório, ele está no site da Anvisa, a Anvisa divulga esses dados sempre. O último relatório, ele está lá, né? E realmente a gente acha resultados importantes nesse programa, de contaminação de produtos, né? Posso citar o pimentão, morango, que é um produto que tem uma grande... que tem produção aqui no estado de Minas Gerais, né? Posso dizer que são os vilões aí da

contaminação de agrotóxicos.

E aí eu até queria fazer uma... meio que uma provocação, até para suscitar o debate, porque hoje a gente falou hoje sobre o guia, falou dos dez passos de uma alimentação saudável, falou que a gente deve privilegiar os alimentos *in natura*, as frutas e hortifrutigranjeiros, né? Mas no alimento... que essa seria a escolha mais saudável. Mas será que ela é a escolha mais segura, né? Porque nos alimentos processados e ultraprocessados, bem ou mal, a informação está lá no rótulo, a composição está lá no rótulo.

Agora, alimento *in natura* não tem rótulo, né? Não tem nenhuma legislação que obrigue o produtor rural a informar que tipo de agrotóxico que ele utilizou, ou se tem agrotóxico naquele produto. Então é preciso de cobrança de ações aí nesse caso para que realmente essa seja a escolha mais segura, né?

Até para dar um exemplo, dentro do Progvisa, como tem o Para, a gente não faz alimentos *in natura*, mas a gente faz polpas de frutas dentro do Progvisa, porque aí já é um produto no comércio, né? Então, eu posso citar exemplo de uma polpa de morango onde nós achamos 21 agrotóxicos diferentes em uma única amostra, 21 agrotóxicos diferentes. Sendo que desses 21, 9 eram de uso proibido para a cultura de morango. Então é para mostrar a importância e do risco, na verdade, parece que tinha mais agrotóxico do que morango nessa amostra. Então é mostrar, esse risco existe e que a gente precisa trabalhar com isso.

Bom, acho que travou, mas esse era o último slide, né? Agradecer a vocês de ter ouvido. Agradecer o Dr. Amauri pela oportunidade de estar aqui falando um pouco do nosso trabalho, né? E me coloco à disposição para perguntas. Obrigado.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ: Gostaria de agradecer então à Ângela, ao Kleber, pela brilhante apresentação. E já passar a palavra para a Dra. Maluh Barciotte, que vai tratar do tema: Impactos da Produção de Alimentos e Sustentabilidade.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Olá. Então, boa tarde, primeiro agradeço, Dr. Amauri, eu tive a felicidade de conhecer outro dia no evento e foi fantástico e com certeza esse aqui também vai ter muitos bons frutos. Agradeço à Desirée, da Rebrinc, que me chamou, me convidou e junto com o pessoal daqui que tem esse trabalho tão fantástico. Eu já estou começando a ficar apaixonada pelo trabalho de Procon de Minas Gerais, que é bem especial.

Eu sou Maluh Barciotte, eu sou bióloga. Eu, pela Rebrinc, eu estou no Consea Nacional, então Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional. Eu trabalho, eu fui presidente da AAO, Associação de Agricultura Orgânica, que nós fundamos em São Paulo em 1989. Tinha gente aqui que não tinha

nascido ainda, né? Eu, felizmente, tive a feliz também participação no Guia Alimentar da População Brasileira, no meu pós-doutorado, junto com o Rafael e com uma turma, Prof. Carlos Monteiro, e gente assim da melhor qualidade técnica e pessoal.

Inclusive, minha mãozinha está lá, se vocês forem olhar aquele salzinho dos ingredientes, tudo foi feito na raça, tá? Fizemos as fotos, depois as fotos do Ministério da Saúde com as pessoas, com os técnicos e funcionários, aquelas fotos lindas. Então foi realmente feito com muito, muito carinho. E também sou... eu criei e desenvolvo um projeto que chama Escola Andante, que não é uma escola, mas é andante.

Na realidade, é esse trabalho de que todo lugar é uma escola, pode ser uma escola e a gente aprende em todos os lugares. Pode ser uma igreja, pode ser o parque, pode ser um restaurante, pode ser uma praça e pode ser qualquer uma entidade profissional, uma empresa, até uma escola. Pode ser os espaços onde a gente aprende.

Aqui assim, a maior dificuldade que eu tive para trazer para vocês a nossa conversa é, gente, esse tema aqui a gente podia dizer que dá para fazer um curso de um ano. Eu acho até que dá para fazer uma graduação, tinha que ter uma graduação só nisso, vocês vão ver. Então, qual seria o escopo dessa minha apresentação? Então, como eu trabalho com consumo responsável há mais de 20 anos, 25 anos, eu trouxe o que eu mais me envolvo que é a questão das relações de consumo e das escolhas de consumo.

Então eu podia falar de mudança climática, podia falar de erosão, de desperdício, desmatamento, tudo está dentro da sustentabilidade. Então a gente vai falar algo muito relacionado às nossas escolhas e às nossas possibilidades ou não de escolhas de consumo.

Para mim, essa foto é paradigmática, né? Vocês já devem ter visto, quem não viu. Pensa bem, por que esse indivíduo está com essa roupinha? Para se proteger. E essa alface, vai comer quem? Quando? Então, quando a gente começa... aliás, aqui vocês, a maior parte, são nutricionistas ou estudantes, vocês, a gente pensa como sociedade, ou como profissional, ou como futuro profissional, da onde vem os nossos alimentos? Normalmente, a gente pensa? Difícil, né? Não faz parte ainda da nossa vida diária, porque também tudo é tão complicado.

Mas aqui, gente. Ih, não vai começar. Rafael, por favor, hein? Você não começou, você não jogou praga aqui, né? Aqui, ó. Eu vou trazer alguns dados. Nova Venécia, norte do estado de Espírito Santo, tá? *"O estudante Carlos Pinho, de 15 anos, levanta às 4h... da cama às 4 horas, coloca a bomba de veneno nas costas e caminha até a propriedade de um vizinho para pulverizar as lavouras de café. Depois de um dia inteiro de trabalho, sem usar máscaras e luvas de proteção, o rapaz tem convulsões, desmaia e não volta para a casa da mãe. Morreu dez dias depois.*

do Espírito Santo, tinha acabado de completar 17 anos quando comeu um pedaço de melancia contaminada com agrotóxico. Duas semanas depois, faleceu no hospital. Seu pai entrou em depressão nos meses seguintes, e a mãe, D. Maria de Idelfonso, ainda acorda todas as noites achando que o filho está batendo na porta de casa.” Uma cena muito comum no interior nas nossas culturas alimentares.

“Maria Geralda do Carmo seguia pela BR-101 quando, na altura de Conceição da Barra, um avião que pulverizava uma plantação de feijão despejou várias rajadas de veneno em cima do carro onde ela estava com outras duas pessoas. Ela sofreu queimaduras, o rosto ficou desfigurado e o veneno no corpo a deixou em coma por dois dias. Maria que, por ironia do destino, é conselheira estadual de alimentação e nutrição, até hoje carrega sequelas no corpo.” Então esses relatos fazem parte de um trabalho da Gazeta Online, chamado Grandes Reportagens.

A gente falou muito aqui, o Guia Alimentar traz isso, a questão de práticas sustentáveis de produção agrícola. A gente ouviu muito falar, mas toda prática, todo consumo impactante para o ambiente parece leve. Mas será que é verdade? Precisa ser realmente tão impactante, precisa? Ou é a forma de produção que a gente escolheu, ou que escolheram para a gente, que a gente não escolheu, que faz com que seja tão impactante, e tão insalubre, e tão insustentável?

“No estado do Rio Grande do Sul, a morte de abelhas tornou-se generalizada, principalmente em áreas com uso intensivo de agrotóxicos”, afirma o coordenador da Câmara Setorial de Apicultura e Meliponicultura da Secretaria Estadual da Agricultura, Nadilson Ferreira. *“O problema atinge maiores proporções em determinadas regiões. Chocados, tristes, desanimados, é como dizem se sentir muitos apicultores do Rio Grande do Sul, diante da assustadora mortandade de abelhas. Pelo menos, 250 mil colmeias desapareceram no estado em 2015. O estado é o maior produtor de mel do Brasil, são cerca de 30 mil apicultores que produzem em torno de 8 mil toneladas por ano.”* Isso é exportado, isso faz parte da economia da região. Já pensou, a gente está assim passando?

Aí aconteceu um caso em março de 2018: *“A produtora do agrotóxico Engeo [ininteligível], a Syngenta, foi condenada, junto com a Aerotex Aviação Agrícola, a indenizar 92 alunos, professores e funcionários da Escola Municipal Rural São José do Pontal, em Rio Verde, atingidos por agrotóxicos em 2013. Nesse caso, a Aerotex despejou o veneno fabricado pela Syngenta em uma cultura de milho. O Ministério Público Federal informa que a Justiça Federal proferiu a sentença de uma Ação Civil Pública que pedia indenização por danos morais coletivos, não inferior a 10 milhões. A indenização seria de 150 mil”.*

E o juiz colocou: *“Resta evidência que o fato de pulverizar agrotóxico nas proximidades da escola provoca em seus alunos, crianças e adolescentes, e respectivos familiares, uma série de sensações negativas como: medo, desprezo, desrespeito, impotência e abalo à sua paz e tranquilidade”,* sentenciou o juiz. *“Não se trata de um ato banal e passível de ser temporizado e es-*

quecido facilmente". Para vocês terem ideia, um piloto de uma aeronave que pulveriza agrotóxico, ganha em média de 800 a 1 milhão por ano. Olha aqui a indenização. Então, realmente é um tema muito complicado.

A gente tem a Abrasco, não sei se vocês conhecem, um pessoal fantástico. Associação Brasileira de Saúde Coletiva. Esse material, um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Saiu em 2014, coloca aqui: 64% dos alimentos estão contaminados por agrotóxicos, 34 mil notificações de contaminação aguda, 288% foi o aumento de 2000 a 2002, e 12 bi é o que... 12 bilhões é o faturamento da indústria de agrotóxico no Brasil em 2004.

Aí, olha o que aconteceu. De 2000... é que não está acendendo. De 2000 a 2014, olha o incremento, o aumento do consumo de agrotóxicos no Brasil. O ano de 2002, depois a gente vai falar um pouquinho mais deles. Isso daqui coincide com a liberação dos transgênicos. Então aqueles transgênicos que em tese as empresas produtoras diziam que viria para diminuir o uso de agrotóxico ampliou terrivelmente o nosso uso de agrotóxico.

Então, ó o nosso angu, inclusive aqui. O que aconteceu com o milho? Hoje, infelizmente, nesses 15 anos, nós não temos mais milho. O que será das nossas festas juninas, ou o que será da nossa cultura alimentar com todo o nosso milho? Se não for orgânico, ele é, está contaminado por transgênicos, né? A gente... eu sou bióloga, meu mestrado foi em genética. E para mim, essa questão dos transgênicos, ela pega profundamente. Porque a gente não tem controle nenhum dos transgênicos. Eu até saí da área, quer dizer, eu sou apaixonada, dei aula, inclusive, em curso superior sobre genética, eu sou apaixonada. Mas eu saí da área porque, infelizmente, como nós temos um mundo de uma cultura fragmentada, cartesiana, a universidade, ela não olha para o mundo como um sistema.

A genética, eu adorava a genética, só que assim, se você tem um laboratório e verba, normalmente, os geneticistas, ou o que está acontecendo agora com o pessoal da biotecnologia, não tem a percepção do todo. Por exemplo, um transgênico na saúde é completamente diferente de um transgênico na agricultura. Se você trabalha com transgenia na saúde, você tem condições controladas. Na agricultura, não, você contamina, você acaba com a biodiversidade, você destrói culturas, né? E a gente vai voltar a falar um pouquinho daqui a pouco disso.

Agora eu vou sair, ficar uma coisinha mais amena, a gente vai voltar depois para os venenos. Agora eu vou falar um pouquinho de uma coisa um pouquinho mais amena com relação à sustentabilidade, já que a gente... faz parte do tema, é tudo a mesma coisa. Mas há algo que a gente não percebe. Essa paisagem do Rio de Janeiro é linda, 1608, então o Brasil tinha cem anos que os portugueses disseram que tinham descoberto alguma coisa que já existia, né?

Mas a gente sabe hoje que ninguém descobriu nada, né? Já existia, mas vieram, nós temos uma cultura diferente, e veio, e encontrou um lugar, o espaço dele cem anos depois. Eu quero que vocês percebam... aqui, está com a

luzinha. Aquele lago, aquela lagoa e o riozinho à direita, tá? Dá para perceber que eles estão lá. É aqui? Será que... ah não, acho que não. Não faz mal, é pouca coisa.

Aí, cem anos depois, o que aconteceu com a lagoa? Já era, já foi embora. E o rio já está começando a virar esgoto. Vocês vão ver que daqui a pouco ele vai piorar, né? Aqui nunca sei onde que tem que apertar direito, ele vai, não vai. Tem que ter fé, né, Rafael? Mas vai, vai. Agora foi. Mil setecentos... Ah não, bem, não, não faz isso. Ah, não! Aqui voltou, né? Aí, 1817, a família real tinha acabado de chegar no Brasil, né? Olha como já, olha o rio, o rio já virou esgoto, né? Quer dizer, a população já usou mais esses espaços, tal.

Aqui. Vou ver se ele chega. Mil novecentos e trinta, né? De novo, a gente, quer dizer, lagoa, rio, já foi. E aqui a gente tem 2002. Aí vocês vão falar: "Mas, Maluh, a gente precisa viver, o ser humano precisa viver, não é? Precisa morar em algum lugar, ainda mais num lugar bonito desse assim". Mas a pergunta que eu faço: vocês acham que teve algum planejamento daqui para cá? Não. Qual é a chance de dar errado? Cem por cento assim, ou 120, ou mil por cento?

Pensa bem, gente. Vamos fazer um piquenique amanhã, vamos? Então tá. Tchau. Dá para fazer um piquenique sem planejar? Aonde a gente vai? Vai levar o quê? Vai como? Aliás, um almoço, né? Vai fazer um almoço de domingo, ou mesmo um almoço de todo dia, eu posso não fazer um planejamento no papel, mas eu não tenho que planejar? O que eu vou... para quantas pessoas? Onde eu vou comprar? O que eu vou comprar? Que horas? Tenho dinheiro ou não?

Então essa questão ambiental é muito doida, inclusive as licenças ambientais é um caso à parte. Quem pede uma licença ambiental acha que ele pediu, recebeu. Demora. Reclama porque demora. Mas não pensam, muitas vezes, que a licença pode ser dada ou não, né? Tem que ter uma regra, tem que ter uma norma para ser seguida. E a gente ainda no Brasil não aprendeu isso, né? Tanto que existem reclamações absurdas sobre os órgãos ambientais, quando, na realidade, aliás, inclusive eu vou contar um segredo para vocês. Meu sonho é que os ambientalistas acabem.

Vocês conhecem alguma sufragista? O que é uma sufragista? Não é mulheres que queriam o voto feminino, né? Eu sou feminista desde os 18 anos de idade. Mas vocês conhecem algum abolicionista? Aqueles antigos, né, que em Minas, inclusive, era o berço, né? Tem ainda alguma coisa de escravidão, mas aqueles, daquele tipo de escravidão precisa? Por que a gente não tem sufragista? E por que a gente não tem abolicionista? Porque aquela situação mudou.

E por que eu tenho o ambientalista? Quem é o ambientalista? É aquele que acha que o ambiente é importante? Só ele. A água vem da onde? O alimento vem da onde? Todas as condições que aqui suprem a nossa vida estão aonde? Como que alguns ativistas dizem que aquilo... é como direitos humanos, né? Tem aquela questão do Gregg Willis(F), que é bem interessante,

fala sobre consumo infantil, e fala um também sobre direitos humanos, né, o Gregório Duvivier (F), né?

E é interessante porque ele fala: "Direito humano é aquela coisa, gente. Sabe quando você foi na escola quando era pequenininho, que a tia falava, a professora falava: olha, não bate no amiguinho? Isso é que é direitos humanos, é a mesma coisa". O que é a questão ambiental? É entender que a gente vive num espaço coletivo e que espaço tem que ser cuidado, senão vai você, o barco é ruim para todo mundo, né?

E aí eu vou falar um pouco, porque assim, vocês já ouviram falar também, na questão ambiental tem a história do Triple Bottom Line. Que é assim, quer te enganar, alguém começa a falar. Veja bem, tipo vendedor, veja bem, ou vai falar do Triple Bottom Line, ele está te enganando, tá? Ele fala assim: "Ah, mas a questão tem que ser sustentável, ambiental, econômica e social". Perfeito. Só que normalmente o que ele fala de econômico, ele está falando de exploração, de ganância, ele não está falando de...

O que é economus(F)? Economus(F) seria gestão dos recursos, né? Ecologus(F) seria o espaço, o espaço onde a gente vive. Economia tem a ver com gestão de recursos. Essa economia que a gente vê aí tem a ver com gestão de recurso? Não, tem a ver com especulação, ganância, uso insustentável. Então olha que interessante um posto de gasolina. Não sei se aqui em BH tem, em São Paulo tem muitos, inclusive na Vila Madalena, lugares assim supercaros.

Um posto de gasolina, vocês já viram desativado anos, ou meses, que não tem ninguém, não se usa? Vocês já pararam para pensar por que aquele posto está lá? Gente, se é um ativo, não é um ativo, não é um capital, um lugar nobre que eu podia ganhar um montão de dinheiro vendendo gasolina e etc., por que está lá desativado? Alguém já parou para pensar? Sabe por quê?

Porque durante muito tempo, 30 anos, 40 anos, pequenos microvazamentos dos tanques de combustível contaminaram aquele solo. Então aquele solo tem... o passivo ambiental dele é maior do que o ativo. Significa que para descontaminar eu vou gastar mais do que o valor daquele posto, aí ele fica lá abandonado até que alguém resolva, de alguma forma, resolver aquela situação. Então, por que isso? [Ele testa, ele testa a paciência, mas vai].

Então, na realidade, gente, vocês já pararam para pensar que às vezes, não sei se vocês já ouviram falar, por exemplo, Agro é Pop. Já ouviram falar que um ativo pode ser um passivo, tipo isso? Já ouviram falar? Será que quando eu exporto alguma coisa e que eu não tenho a mínima percepção do passivo que ficou para aquela região, para aquela população, eu não estou fazendo a mesma coisa que eu estou fazendo aqui? Quem disse que é um ativo? Quando eu deixo um rastro terrível como aqueles que a gente colocou no começo? E outros que a gente vê que a Abrasco está colocando, que o Inca está colocando, a questão do câncer, a questão das doenças crônicas não transmissíveis, em geral.

E, ah, esse sapo veio aí, sabe por quê? Porque a gente vai falar da nor-

mose. Então, tudo isso que eu falei, eu incluo, eu gosto muito de trabalhar com esse conceito de normose: a patologia da normalidade. Tudo aquilo que a gente faz o tempo todo e parece normal, mas é uma doença social, ambiental, pessoal. E tem a ver com a síndrome do sapo fervido. Já ouviram falar? Então é assim, então você pega um sapo, é de brincadeira, um sapo, e tenta colocar numa panela de água fervendo. O que vocês acham que o sapo faz? Ele pula.

Se eu pego o mesmo sapo, coloco numa panelinha com água geladinha, ponho lá, ponho no fogo, ligo o fogo. O que vocês acham que o sapo? Ele primeiro vai ficar gostosinho, geladinho, depois morninho. E a hora que a água ferve ele pula? Não, ele morre fervido. Então, muito do que a gente faz e fala e trabalha, se não tudo, tem a ver com essa normose, com essa síndrome do sapo fervido.

A gente fala: poxa, mas tem tanto problema, por que... tipo, né? Por que a gente não percebeu? Porque é que nem filho. Quem tem filho aqui vê o filho crescer? Daqui a pouco vai crescendo, você fala: gente, como que o bicho ficou, né? Vai crescendo diariamente, você não percebe. Essa normose é uma normose positiva, que a gente ia assustar, se aparecesse no quarto do filho e visse um bicho grande quando ele era pequenininho.

Mas as outras normoses, tem muitas normoses extremamente negativas que faz com que a sociedade fique atrelada, fique amarrada. Por exemplo, sabe uma normose legal? Vocês já ouviram falar, uma criança, ou uma mãe? Voltando um pouquinho para o Guia Alimentar, eu já escutei isso: "Ai, mas, Maluh, eu não sei o que a gente, o que eu faço com a minha filhinha de 3 anos porque ela é que escolhe levar salgadinho de lanche". Criança de 3 anos escolhe? "Ai, mas eu tenho"... não, temos que dar voz, mas que tipo de autonomia eu vou dar? Ah, ela é que escolheu.

Quem já viu Muito Além do Peso, quem não viu pode ver e vai ver porque é muito interessante, a abertura do filme já mostra uma situação absurda de uma criança obesa, quase obesa mórbida, com problemas sérios de saúde que não está escolhendo, não está escolhendo o que está levando. Aliás, tem um caso muito interessante, já vou voltar para escolha e opção. Que outro dia eu estava trabalhando com um grupo de mães, mães, inclusive, de baixo poder aquisitivo, nos cortiços e ocupações do Bexiga, em São Paulo.

É um bairro central, mas tem casas coletivas e muitas ocupações, tal. Aí uma mãe chegou para mim, depois de uma oficina, e falou: "Maluh, eu não sei o que eu faço, porque o meu filhinho, eu tiro ele da escolinha e ele quer passar no tio do salgadinho. Ele quer porque quer passar no tio do salgadinho". Não sei por que, antes de responder, eu tive assim, sabe aquela coisa que você sente? Perguntei: Quanto tempo, quantos anos tem o seu filho? A mãe falou: "Dois". Eu falei: Gente, 2 é portátil. Como você tem problema com alguém portátil, né?

[risos]

também que o filho está escolhendo. Então, falando de escolha, vamos imaginar, em outubro, eu não vou falar de política, tá? Não tenho coragem. Mas vamos imaginar que eu vá vendada votar, vendada. Aí eu coloco meu dedinho em dois botõezinhos e coloco, confirmo. Vendada. Eu pergunto: eu votei? Votei. O presidente da mesa me dá aquele papelzinho, eu não posso tirar passaporte, arranjar emprego, tirar fundo de garantia? Aham. Eu escolhi? Escolher é a mesma coisa que querer? Escolher é a mesma coisa que pegar? Então, como que... O que é escolher?

Então, na realidade, eu acredito que a nossa vida filosoficamente é um caminho para a gente aprender a escolher. Porque mesmo, e tem umas falas que eu tenho horror, sabe uns mantras que são repetidos? Tipo assim: ah, mas o brasileiro, ele tem o governo que ele merece porque ele que escolheu. A gente escolhe ou a gente tem algumas opções? Porque se eu quiser colocar o Dr. Amauri, olha, eu vou indicá-lo para ser governador do estado de São Paulo. Podia ser daqui, mas eu voto lá, então. Eu posso? Não. Ele tem legenda? É fácil conseguir uma legenda? Não tem uma peneira? Às vezes até é fácil, vai lá e consegue alguns partidos. E também tem partido que você até consegue, mas você não vai ser eleito nunca, né?

Então não é escolha, são opções. Então isso tem a ver com a nossa forma de enxergar o mundo. E aí eu chego no termo, em um termo que eu acredito fundamental para a questão da sustentabilidade. Se alguém disser para vocês que sustentabilidade é fazer coleta seletiva, separar lixo, fechar a torneira. Bobagem, gente. Isso é nada. Apagar a luz, sabe? Não tem nada a ver, isso é querelas, nada. Sustentabilidade é entender como que funciona o mundo que a gente vive. E aqui tem muito a ver com a questão que a gente está trabalhando aqui, que é a questão do impacto da produção de alimentos e da nossa possibilidade de se alimentar bem ou não.

Por exemplo, aqui a gente tinha, teve um colapso dos estoques de bacalhau na Costa Leste do Canadá. Olha que interessante. Tem um gráfico que vai de 1850 a 2000. Olha o que acontecia. Como é a pesca? Todo ano o pescador ia lá, pescava, ano seguinte, ele voltava, pescava de novo. No seguinte, ele voltava, pescava de novo e sempre tinha. É uma normose, você aprende: não, sempre tem. É o que a gente pensa hoje, né? Ah, mas sempre teve, o Brasil sempre produziu, a gente tem, é normal ter, então tudo bem, não tem problema.

O que aconteceu na década de 70? Olha, é um pico de pesca, que a gente chama de sobrepesca. O que aconteceu? Aí diminuiu um pouco a população, conseguiu aumentar um pouquinho alguns anos, em 92, acabou, se extinguiu a população. Mas por que isso? Ah, a gente esquece, o mundo, a cabeça da gente ainda é muito de fazer uma regra de três. Tipo assim, eu tenho um barco, eu pesco mil peixes. Eu tenho dois barcos, eu pesco 2 mil peixes. Eu tenho cem barcos, eu pesco cem mil peixes? Verdade? Mentira. Quando eu tenho um barco ou 2 mil barcos, o limite é o que eu posso retirar. Quando eu tenho cem barcos, ou pior, como nesses casos, uma tecnologia que eu tenho um barco que funciona como cem, o limite é o que eu posso retirar deixando a população com quantidade suficiente para se replicar novamente. Isso chama-se resiliência, é a propriedade mais importante na sustentabilidade.

É entender a resiliência de um sistema. E resiliência existe em todo o sistema, até em casamento, amizade. Vocês já não tiveram um casamento ou namoro que é assim, você briga, volta, briga, volta, igualzinho? Fica tranquilo igual, nada mudou. Mas será que às vezes não acontece algo que quebra a capacidade de suporte daquele sistema? Quebra e não tem volta. Alguém já passou por isso em alguma situação? Quebrou afetivamente, quebrou algum vínculo. O que a gente está fazendo com o ambiente em diversas situações, não só, aqui é só um exemplo, foi acabar com a resiliência do sistema. Então, aí eu colapsei.

E se a gente não entender isso, a gente não entende o que é realmente a sustentabilidade. É entender que nada é infinito e que a gente tem que respeitar a capacidade de suporte, seja do solo, seja da água, seja desses ecossistemas. E aqui aconteceu uma coisa muito interessante, aqui não podia caçar foca. Aí disseram que teve o colapso do bacalhau porque era proibido caçar foca, aí eles liberaram a caça de focas. O que vocês acham que aconteceu? Hoje não tem foca e não tem bacalhau. Então, na realidade, é um pouco diferente.

Vocês já ouviram falar em pegada ecológica, né? Agora, todo mundo já ouviu? Gente, assim, pegada ecológica é que nem camisinha, depois dos 14 anos de idade, todo mundo tem que conhecer. Porque faz parte da relação de consumo com o mundo que a gente vive. Por exemplo, o que é pegada ecológica? Seria quanto eu preciso para o meu consumo, para a minha forma de vida, quanto eu preciso do planeta.

Para vocês terem ideia, se eu dividir o planeta pela população mundial inteira, cada pessoa teria, hoje não, cada pessoa teria direito a 1.8 hectares por ano por pessoa. Produção, sabe? Agora, uso, olha que interessante. O uso, cada pessoa no planeta, se eu dividir a possibilidade de produção por todo mundo, a gente hoje está usando, de produção não, de consumo, 2.2 hectares por ano por pessoa, tá? Então cada pessoa no mundo está, na média, estaria usando 2.2. Só que isso não acontece, porque isso é média, e média é aquela coisa, pezinho na geladeira, cabeça no forno, a média é morrinha. Mas não existe essa média. Por quê?

Eu não posso ter essa média porque olha os Estados Unidos quanto cada pessoa usa, 9.6 hectares por ano por pessoa. Olha o Canadá, 7.6 hectares por ano por pessoa. A China, felizmente, ainda, gente, levar o padrão americano para a China é o maior desastre ambiental, social, mundial, porque não tem como.

Agora uma coisa que eu quero trazer para vocês, que para a gente é mais chocante do que a pegada, é a questão da biocapacidade. O que seria a biocapacidade? É quanto um país pode produzir. Porque assim, a pegada e assim como a biocapacidade, ela tem a ver com a área do país dividido pela sua população. Olha que interessante, olha o Japão. A gente não fala que o Japão é uma maravilha? O Japão, ecologicamente, ele é desenvolvido. Espera aí, aqui, ó, Japão. Olha a pegada. Quanto eles usam? São 4.4 hectares por ano por pessoa. Olha quanto eles produzem, 0.7 hectares por ano por pessoa. Ó o déficit. Ó o quanto eles precisam tirar de algum lugar. Vocês entenderam

que isso aqui, a justiça, a injustiça começa aqui?

Quem usa muito, os Estados Unidos, ele ainda tem uma certa produção, mesmo assim ele tem um déficit. Agora, por que eu... para mim isso aqui é tão impactante? Brasil, pegada é 2.1, lembrando que tem gente que consome como a China ou menos, e tem gente que consome como os Estados Unidos ou mais, tá? Porque a média está ali. Olha que interessante. O Brasil, a biocapacidade em 2003, estava em 9.9 hectares por ano por pessoa. Parece bastante. Olha como a gente produz. Mas o que me choca é que quando eu comecei a trabalhar com isso, mais ou menos em 90 e pouco, 95, 92, a nossa biocapacidade do Brasil era 14.4. Olha o que a gente já perdeu.

Então toda essa produção do Agro é Pop, nossas exportações, o nosso PIB aumentando, em troca, nós temos a questão do posto. Eu quero ver quando o posto ficar desativado. E a gente não conseguir de jeito nenhum recuperar aquilo que a gente perdeu. Deu para entender? Quer dizer, a gente está caminhando, olha isso aqui, isso aqui é mais recente, tá? Isso aqui é 2012, 2013, ó o Brasil quanto já está aqui. Olha, o branquinho é a biocapacidade, a gente está em sete, tá? Então aqui a questão do déficit, olha, quem tem, quem sobra e quem falta. A maioria dos países, isso aqui é mais recente, esse dado da pegada ecológica, está faltando. E o Brasil, ai, que legal, ainda nós temos produção. Temos, mas estamos perdendo ano a ano.

Agora uma coisa que eu não sei se vocês pegaram. Eu falei que a biocapacidade do mundo é 1.8 e a pegada é 2.2, tá? Como que dá? Dá para? Como que pode? Se eu produzo 1.8 hectares por ano por pessoa e gasto 2.2, é possível eu gastar mais do que eu tenho? Em alguns... por quê? Vocês já ouviram falar em cheque especial, cartão de crédito? Já ouviram falar quando a gente usa mais do que tem? O que a gente paga? Juros. Então a gente está gastando do mundo mais do que ele pode repor, mais do que a resiliência dele torna possível. Deu para entender? Então, esse dado é fundamental. Por quê?

Para a produção, para que eu entenda que eu preciso cuidar e que essa sociedade de consumo, ela é insustentável. A gente tem que construir outra sociedade. Vocês já foram no dicionário? Então o Dr. Amauri que trabalha com relações de consumo, olha que interessante. O que significa consumir? Já foi no dicionário? Olha que legal. Consumir: "*Gastar ou corroer até a destruição. Devorar, destruir, extinguir*". Olha os exemplos que o Aurélio dá: "*Os vermes consomem os cadáveres. O fogo consumiu a floresta*".

A gente esquece, é uma normose básica, mas consumir não é usar para o bem viver. Consumir é usar até acabar. O fogo consumiu a floresta; os vermes consomem os cadáveres. Então a gente está sendo eficiente. A sociedade de consumo, ela diz para que veio, ela veio para consumir e nos consumir. Consumir nosso tempo, consumir nosso solo. [Vamos logo aqui. Vamos embora. Lixo. Aqui].

Olha que interessante como ela nos consome. Essa empresa aqui é muito rica, milhões de dólares, de um dono só. O que vocês acham que ela vende, pela marca dela? Passagem para a Lua? Não, gente, ela é, faz mais de 20, 30

anos que ela existe e sabe o que ela vende? Lotes. Na Lua, em Marte e em Vênus. Em Vênus é mais barato porque é periferia, então você compra mais baratinho. E aí, ela entrega o quê? Um certificado para você pôr na parede. Aí perguntaram para ele: "Mas por que você vende?". O que vocês acham que ele respondeu? Porque alguém compra. Essa é a sociedade de consumo, a gente compra qualquer coisa, né? Inclusive uma Lua.

E falando de alimentação, por que será que eu pus esse ovo tão bonito aqui? Dentro de uma palestra que fala de impacto, alimentação, guia, sei lá, fala de tudo. Olha, sabe por quê? Porque está tão difícil hoje a gente saber o que é comida e o que não é comida, que isso não é uma comida, não é uma foto, é uma pintura hiper-realista. Que é mais ou menos a situação onde... que a população e que a sociedade está. A gente olha e não consegue reconhecer o que é comida e o que não é comida.

E olha a nossa responsabilidade como pessoas, ativistas, profissionais e chefes de família. Como que a gente faz para que todos nós consigamos avançar e para comer, de fato, alguma coisa que seja de verdade, mas a gente não pode se apavorar e não pode desistir, porque a situação muda. Essa publicidade da década de 60, ela era possível, hoje ela não é mais possível. Por que ela não é possível hoje? Porque a sociedade se empoderou.

E viu, gente, que absurdo, a gente tem alguns absurdos da publicidade, inclusive da publicidade infantil, mas essa daqui a gente não tem mais. Aliás, essa série é muito interessante, tem o cigarro preferido do educador, o cigarro preferido do médico, o cigarro preferido do dentista, todos têm seus cigarros preferidos, né? E aí o cigarro preferido do Papai Noel, que, diga-se de passagem, é uma invenção da Coca-Cola. E a gente vive nessa sociedade, mas, felizmente, outras coisas boas também estão.

Vocês viram essa questão do Enem? Que deu, olha que interessante. Por que o senhor desconfia que a sua mulher está tentando matá-lo? Ela me serviu pimentão, alface e tomate no jantar. E de sobremesa, morango e uva. Quer dizer, e o pessoal da indústria de agrotóxico, mas ficou, chiuu muito, por conta desse desenho, dessa charge falando do uso de agrotóxicos nas plantações. Então, a gente está caminhando, só que assim, é uma luta que a gente tem que estar junto, todo mundo. Por quê? Porque muita gente já fez um solo, já construiu um solo fantástico.

Profa. Ana Maria Primavesi, nasceu em 1920, ainda participa dos eventos, ela é a número um da Associação de Agricultura Orgânica onde eu tenho o orgulho de ser a número sete, ela é número um. Então, ela assim, ela fez um livro que é o Manejo Ecológico do Solo. Ela tem uma produção fantástica, ela ainda está na ativa, ela acabou de lançar a biografia dela. E uma coisa que é fundamental que ela fala, gente, uma coisa que a gente não pensa e que nós como trabalhadoras e trabalhadores na área de alimentação, gente, como que a gente pode falar: ai, mas uma cenoura orgânica é cara?

Tudo bem, pode até ser cara, mas a gente teria que dar até outro nome. O que tem dentro de uma cenoura, de uma banana, de uma batata? Aonde,

tudo aquilo que ela tem, que ela traz, inclusive os sabores, vem da onde? Não é do solo? O que eu tenho? Se eu tenho uma cenoura plantada num solo pobre, depauperado, contaminado, e eu tenho outra cenoura num solo rico, microbiologicamente rico, forte, dá para comparar? Uma cenoura é isopor. Vocês já não comeram coisa com gosto de isopor? Banana com gosto de isopor? Um caqui com gosto de isopor, não tem gosto de nada. O que não tem gosto de nada, nada é.

Então, na realidade, ela fala uma coisa interessantíssima, quer ver? *"Solo decadente é doente, e solo doente somente pode criar plantas deficientes, ou seja, doentes. E plantas doentes produzem alimentos de um valor biológico muito baixo, por isso são atacados por tantas pragas e doenças."* Em uvas, uma observação dela, do livro dela: *"Ao longo do Rio São Francisco são normais 120 pulverizações. E tem fazendas onde chegam a 140 pulverizações, diariamente uma, às vezes duas por dia. E plantas doentes somente fornecem alimentos incompletos e os seres humanos que as consomem também são doentes"*.

Muito se fala que para plantar, para ter essa produção que eu tenho hoje do agronegócio, eu preciso de grande agrotóxico, em grande quantidade. Mas por que eu preciso? Quando é que a gente fica doente? Não é quando o nosso sistema imunológico fica fraco, cai? Por que uma planta, uma monocultura, tem tanta praga, tem tanta doença? Não é porque o solo está depauperado, aquela planta é doente, ela é deficiente? Não é o nosso sistema de produção que tem que mudar?

A gente tem uma legislação de alimento orgânico, eu não vou entrar em grandes detalhes porque, mas isso é importante a gente conhecer, 2003, a gente tem uma legislação. A gente tem, a Abrasco de novo que tem um material fantástico, um livro lindo que dá para abaixar na internet, fazer... tem 600 páginas, de um grupo fantástico que trabalha com essa questão, que vale a pena. Eu acho que o pessoal que faz TCC, o pessoal que tem que trabalhar na área é fundamental. Seria fundamental conhecer essas questões para poder multiplicar e para que a gente, de fato, saia dessa situação que a gente tem hoje.

Mas a vantagem é que a gente tem um crescimento fantástico dos orgânicos, praticamente sem esforço e sem investimento público muito pequeno, muito menor do que o agronegócio, não é nem uma gotinha no oceano. Mas a gente tem, olha aqui embaixo, no Brasil o crescimento do setor de orgânico entre 2011 e 2015, de 30%, então foi o setor que mais cresceu, não tem crise. E também quando... mas a gente usa muito pouco da nossa área do país, muito pouco, 940 mil hectares com orgânicos e agroecológicos e agroflorestais, enquanto a gente usa 240 milhões de hectares para agropecuária convencional. E, inclusive, com os... a gente tem subsídio para isenção de impostos para os agrotóxicos, então é uma situação superséria.

A gente tem algumas situações interessantes, não sei se vocês conhecem, CSA Brasil que é a questão de uma comunidade que suporta produtores de alimentos limpos e saudáveis e sustentáveis. Quem quiser saber um pouco mais é assim, não é que você vai comprar o orgânico, você banca a produção.

Isso tem no Brasil inteiro, e você banca aquele agricultor que está lá sofrendo e conseguindo fazer um alimento bom para a gente. Queria só saber quanto tempo, só para eu poder me organizar.

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é, acho que você tem aí mais uns 20 minutos?

SRA. MALUH BARCIOTTE: Oba. Então, é que eu quero passar um filme.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Uns dez minutos, 15 minutos, eu acho que...

SRA. MALUH BARCIOTTE: Tá bom. Eu quero... Oba. Eu quero passar um filme, então vai dar. Vai lá. O posicionamento do Inca, gente, a gente tem o Instituto Nacional do Câncer com um superdocumento dizendo: "*Agrotóxicos e transgênicos causam câncer*". Então é porque, normalmente, por exemplo, a Anvisa tem um trabalho fantástico, a gente vai falar daqui a pouco, só que ela está tendo dificuldade para bancar as suas posições com relação ao Ministério da Agricultura. A gente está tendo um *lobby* muito forte, cada vez mais forte do agronegócio, né? Isso vale a pena conhecer.

Ah, e nós temos também, tivemos muitas vitórias. Dia 21 de março agora, foi um dia espetacular, acho que a Lua estava, teve alguma... um fortalecimento lá, porque teve duas coisas muito importantes no mesmo dia. Uma que foi rejeitado na Comissão de Assuntos Sociais a questão da retirada do 'tezinho'. Então a gente conseguiu, eu estava, inclusive, num evento em Brasília, a gente acompanhou, eu não estava lá no Senado, mas a gente acompanhou e felicidade incrível, na hora que a gente viu que conseguiu segurar.

E no mesmo dia, olha que interessante, a gente está aqui num, agora no Fórum Mundial da Água, que acabou de acontecer em Brasília, a semana passada, foi lançado pelo Ministério Público do Trabalho o Projeto Água Livre de Agrotóxicos Questão de Saúde Pública. O objetivo é articular setores do Ministério Público, a sociedade civil organizada, universidades, centros de pesquisa e governos para fortalecer ações que promovam o direito do trabalhador e do consumidor à água potável sem agrotóxicos. Na pior das hipóteses, dentro dos limites estabelecidos, mas o ideal é que fosse sem.

E aí eu tenho um caso muito interessante. Eu tenho um amigo que, inclusive, era diretor junto comigo, eu era presidente da AAO, Associação da Agricultura Orgânica, ele era diretor. E aí ele mora, tinha herança da casa de uma avó no bairro mais rico de São Paulo que é o Jardim Europa, né? Aí, o que ele fez? Inclusive ele é meio que vizinho do Dória, do prefeito. Que tem uma casa que é uma fortaleza, uma coisa horrorosa. Toda vez que eu passava por lá, às vezes eu caminhava por lá, eu olhava aquela coisa imensa lá, nunca entendia como que alguém pode morar, mas tudo bem, agora entendi.

Aí, ele fez a análise da água da casa dele, né? Pegou e mandou fazer. Ele encontrou DDT, aldrin e glifosato. Cinquenta por cento daquele agrotóxico que aumentou com os transgênicos, lembra, de 2000 para cá? É glifosato. E glifosato é analisado no Brasil? Não, é caro e a gente não analisa. É só isso. Eu não vou entrar em detalhes que a gente não tem esse tempo, mas... e também eu não queria deixar a semana de vocês tão trágica, me debruçando demais sobre o glifosato. Mas coloque, um dia que vocês estiveram sem nada, um sábado à noite assim, glifosato no Google, e coloquem para ver o que a gente está recebendo. Inclusive, eu participo também do Fórum Contra os Impactos dos Agrotóxicos e Transgênicos, que tem Ministério Público, Defensoria Pública, pesquisadores, jornalistas, população em geral, e os dados mostram no estado de São Paulo, esses dados ainda vão ser publicados, no estado de São Paulo tem mais câncer nos municípios do que na capital. Só tem um tipo de câncer que tem mais na capital, os outros têm mais nos municípios. Então, o indivíduo vai morar no interior achando que vai ter uma vida tranquila, e calma e saudável, e tem mais risco de câncer. Pulverização aérea, água contaminada, alimentos contaminados. Então a ideia, né? Agora a gente... acho que a Ana Paula pode falar isso amanhã, a Desirée vai falar do ativismo, das ativistas.

A gente tem uma plataforma, Chega de Agrotóxicos, que envolve o Idec, envolve a campanha contra os impactos dos agrotóxicos e transgênicos, a Abrasco, uma série de entidades. Se vocês quiserem assinar, é só entrar na plataforma Chega de Agrotóxicos e a ideia é, assinando, o Brasil é um dos maiores consumidores de agrotóxicos do mundo, mas já está no Congresso Nacional o Projeto de Lei nº 6.670/2016, que institui a Política Nacional de Redução de Agrotóxicos.

Com a sua ajuda e muita pressão, o Pnara pode se tornar lei, garantindo a redução dos agrotóxicos no Brasil, mais saúde para população e um ambiente sadio para se produzir comida de qualidade. Além disso, sua assinatura também irá ajudar a barrar o Projeto de Lei nº 6.299/2002. Lembra quando começou a aumentar? Esse projeto é de autoria do senador Blairo Maggi, que está desde essa época no poder, então a gente sabe que sempre que ele está dentro, o Ministério da Agricultura é o ministério que não é Ministério da Agricultura.

Por que quem mais teria interesse em ter um solo bom, água, nascentes, um clima bom? Quem teria interesse? Não seriam os agricultores? O agricultor, não é ele que vai sofrer mais com a mudança climática? Não é ele que sofre mais com a erosão? Então eu não entendo como é que um Ministério da Agricultura não protege a agricultura, então não é o Ministério da Agricultura, mas fica aí a dúvida para todo mundo pensar.

Então, o pacote do veneno que tira a atribuição da Anvisa, do Ibama, do Ministério da Saúde, do Ministério do Meio Ambiente e toda atribuição para que os venenos sejam liberados será do Ministério da Agricultura, entre outras coisas. Quem quiser acompanhar, começou em 2002, você coloca lá "pacote do veneno", você vê toda a tramitação. A gente tem que estar junto para segurar esse pacote do veneno. E vai contra a vontade da sociedade brasileira.

Segundo o Ibope, 81% dos brasileiros considera que a quantidade de agrotóxico

aplicada nas lavouras é alta ou muito alta. [Vamos lá?].

Ah, um filme fantástico, eu não sei se vocês já viram, O Veneno Está na Mesa 1 e 2, fundamentais, muito interessantes. O Veneno Está na Mesa, quando ele foi lançado, o 1, foi em 2011, eu tive a difícil tarefa de discuti-lo em Paris no encontro sobre filmes e a situação do Brasil, mas é muito interessante, quer dizer, ele é um filme que vale a pena ver. Ainda continua atual, infelizmente. E o 2 é mais de agroecologia.

E o que eu gostaria que vocês vissem agora é o Vida em Sintropia que foi lançado para a COP, em Paris. Gente, alguém já viu o Vida em Sintropia?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. MALUH BARCIOTTE: Já viu, [ininteligível]? Dá para ver. É bom, não é?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. MALUH BARCIOTTE: Então, a agricultura sintrópica é uma das formas, uma das melhores formas de produção de alimentos orgânicos. Vale a pena a gente conhecer. Até porque existem impactos positivos na produção de alimentos, eu posso... eu não preciso só ter impacto negativo, eu posso ter impactos positivos. E é isso que eu quis trazer para vocês, que a gente pode ter impactos positivos, e é isso que a gente busca, a gente tem que regenerar.

E olha que doido, a sintropia nada mais é do que o óbvio, é a saída absoluta da normose. Se vocês forem na internet, colocar sintropia, chega lá na Wikipédia é uma coisa muito esquisita, está escrito lá: "*O contrário da entropia*". Vocês já viram alguma coisa ser definida pelo seu contrário? Por quê? Mulher é o contrário de homem, aham, tá. Então, olha que louco, por quê? O mundo é mais sintrópico do que entrópico. Entrópico é quando eu vou do macro e eu destruo, tudo que quebra, tudo que cai é entrópico, agora, assim, por alto. E sintropia é a construção. É do pequeno para construir o macro.

Gente, o que é mais sintrópico do que a vida? A fotossíntese é a sintropia pura. Então, a gente não aprende a sintropia, a gente aprende a entropia, e a gente aprende que o mundo é algo que se destrói. Quando a gente sabe que, na verdade, o mundo é algo que se constrói, só que isso não aparece na TV, isso não está no dia a dia, mas a gente vê numa criança, né? Ao nascer, em toda a construção da criança, da família, da escola, do nosso trabalho, é sintropia pura. Então, eu queria que vocês... dá para ver? São 16 minutos. Dá para ver inteiro ou a gente vê um pedaço?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Oi?

SRA. MALUH BARCIOTTE: Dá para ver inteiro? Dezesseis minutos.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ué, a gente tem um intervalo agora.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Dá?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu queria saber da organização.

SRA. MALUH BARCIOTTE: É.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Fazer um intervalo e depois a gente... na segunda parte?

SRA. MALUH BARCIOTTE: Pode ser? Pode, né?

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu acho que a gente pode fazer o seguinte, nós vamos ficar juntos, a gente faz na segunda parte as duas falas.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Isso.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Depois a gente faz os debates.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Isso.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Tem uma música aí. E, ao final, a gente apresenta.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Tá bom. Pode ser?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu acho que fica de bom tamanho.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Obrigada, gente. Obrigada. Era isso. Obrigada.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Olha, eu tenho que fazer aqui um registro que é, além de parabenizar e agradecer a Maluh Barciotte pela palestra, eu tenho que fazer um registro que é fazer um agradecimento a todas as pessoas que construíram essa programação. Porque, quando a gente colocou no painel 2 o sistema alimentar, isso está falado no guia, mas de uma forma mais sintética, mostrando que existe algo mais do que você simplesmente olhar para aquela alface bonitinha e comprá-la para se alimentar. Existe uma outra coisa que é esse sistema que a Maluh traçou.

E aí a gente chega a essa conclusão, né? A gente pode estar vendo uma alface, um tomate, um morango muito bonitinho, saboroso, mas se a gente não tiver o cuidado de saber como ele foi produzido, ou como eles foram produzidos, a gente não vai perceber que tem um agrotóxico, que tem o alimento, o organismo geneticamente modificado, que não é mais natural, ele foi modificado, a ação do homem modificou. A gente tem os resíduos que, na produção do alimento, tem sempre a possibilidade de ficar algo no alimento.

Então, você tem uma série de situações que tanto interfere no alimento industrializado, que o decreto-lei de alimentos fala que é o alimento artificial,

de fantasia, ele é uma fantasia, né? A pessoa olha, acha que é algo natural e, na verdade, não é algo natural. Então, tanto interfere na qualidade do produto industrializado, como também interfere na qualidade do produto *in natura*, do alimento *in natura*, como o Kleber frisou no início da fala dele. Então, eu acho que aí está tudo, já mostra para gente o que é o sistema.

Então, quando o guia fala de você ter uma produção que seja socialmente sustentável, quer dizer, você está falando da agricultura familiar que pode ser manejada de uma forma diferente da grande indústria ou do grande produtor rural. E aí você insere essa pessoa no mercado, tem um impacto econômico porque você, inserindo mais pessoas, o município vai ser, ele vai crescer.

A questão ambiental que ela disse que, na verdade, a gente precisa construir, não é destruir, não é? A coisa não funciona de cima para baixo, destruindo. A gente tem que construir. E a questão ambiental, você tem a questão do solo, você tem a questão de várias atividades produtivas que interferem diretamente no meio ambiente. E você tem a cultura, a tradição, porque na medida em que a globalização avança, você perde também o seu jeito de ser, aquele jeito de ser antigo lá do interior. Hoje, o jovem quando vê uma questão assim antiga, ele fala: ah, você precisa se modernizar, não é?

O ato da comensalidade, que está dentro dessa valorização da tradição do ato de comer, eu lembro que um tio meu, já falecido, ele tinha uma técnica para descascar a laranja. Ele terminava de descascar a laranja na mesa e colocava a casca na mesa e ninguém dizia que não tinha uma laranja porque era aquele cuidado com o se alimentar, com o ato de comer que o Guia Alimentar traz.

Então, você tem toda uma construção que ela é feita para formar e para reforçar a nossa identidade, não é para reforçar o que vem muitas vezes de fora. E muitas vezes vem de fora, na questão do consumo, com uma política totalmente diferente porque é muito comum você ter um alimento industrializado, que lá no país de origem, ele cumpre as regras sanitárias, e aqui no Brasil ele vem sob o argumento de que a norma brasileira permite, ele vem exatamente com um déficit de qualidade. Então, isso é muito comum, não só em relação a alimentos, mas também em relação a outros tipos de produtos.

Eu acho que esse painel e a diversidade de situações que a Maluh colocou, nos dá bem a extensão daquilo que a gente precisa, enquanto órgão de defesa do consumidor, preocupado com a segurança alimentar, pode levar para o interior, através dos promotores, dos Procons. É uma mensagem bonita, uma mensagem real que vai fazer com que as pessoas também possam olhar para esse momento anterior do consumo e desmistificar essa noção do consumo como sendo um consumo a qualquer custo, de uma forma irresponsável. Porque aí você tem também toda a cadeia em cena e mostrada de uma forma didática, de uma forma simples, e que, com certeza, vai nortear o trabalho dos promotores, dos Procons em Minas Gerais.

Então, eu acho que esse painel do sistema alimentar, que não foi concluído ainda, porque nós vamos para o intervalo e depois vamos voltar ainda com os debatedores e com toda a discussão que possa existir aqui com a audiência de vocês, com a participação de vocês, a gente fica satisfeito porque a coisa

caminha e a programação efetivamente, né, Desirée? Eu acho que ela está cumprindo todo aquele propósito, que foi o de tentar muitas vezes até suprir o Guia Alimentar, fazendo o aprofundamento de algumas questões.

Então, nós vamos para o intervalo e voltamos daqui a 15 minutos para que os dois debatedores possam falar, gerar a discussão e depois também tem uma música que a gente vai oferecer para vocês e também passando o filme aí que a Maluh trouxe.

[aplausos]

[intervalo]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: ... trabalhos, eu queria apresentar o Eduardo, que é um cantor, compositor e a diversão dele é fazer música voltada à defesa do consumidor. Então, agora nós teremos a apresentação do Eduardo. Fique à vontade, Eduardo.

SR. EDUARDO CALDEIRA: Queria agradecer a oportunidade desse momento [ininteligível]. Vindo da minha cidade para cá, fiquei pensativo. De como dizer com os versos algo tão essencial em nossas vidas, sim, eu estou falando [ininteligível]. Mas não é só isso, é bem mais. Como me tornar [ininteligível] em prol de uma sociedade cada vez mais justa, então eu fiz essa canção.

[apresentação musical]

[aplausos]

[apresentação musical]

[aplausos]

SR. EDUARDO CALDEIRA: Muito obrigado. E essas canções também estão no meu site: nossosdireitos.com.br, vocês podem conferi-las [ininteligível]. Muito obrigado pela oportunidade.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nós é que te agradecemos, Eduardo, pela sua participação. E é como ele fala na música, vivemos em sociedade e a sociedade se preocupa em proteção, em saúde e é a discussão que nós estamos fazendo aqui, é a discussão de segurança alimentar, sob vários aspectos, como já foram falados aqui. Muito obrigado.

Retomando agora os nossos trabalhos, eu gostaria de convidar os integrantes da Mesa para que a gente possa agora fazer os debates, iniciando pela Laila Carline, que é professora do curso de Nutrição das Faculdades Kennedy. E, na sequência, o colega Charles Daniel França, promotor de Justiça de Pará de Minas. Eu gostaria de convidar para participar conosco aqui também na Mesa o meu colega Marcos Tofani, procurador de Justiça, que exerce, entre outras funções, é membro da Junta Recursal do Procon Estadual e coordenador do

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: E vamos fazer uma dinâmica, então, bem prática. A gente começa com a Laila, vai para o Charles, depois abre para as perguntas da plateia e aí a Mesa interage também com todos vocês. Laila, fique à vontade.

SRA. LAILA CARLINE GONÇALVES REZENDE: Boa tarde, gente. Quase boa noite, né? É um prazer estar aqui. Eu queria agradecer pelo convite e é um prazer enorme estar aqui, principalmente nesse trabalho tão interessante como foi o de hoje, estar aqui discutindo com pessoas tão gabaritadas e que trouxeram tantas informações úteis para nós, é um prazer muito grande. Eu vou pedir licença porque eu vou ficar aqui um pouco de costas aqui, né?

O trabalho do Procon, que eu tive oportunidade de acompanhar hoje mais de perto, mas que já tive outras oportunidades de acompanhar, é um trabalho superimportante. Eu queria agradecer e também parabenizar, esse trabalho é muito importante de trazer essas informações para a sociedade e para os profissionais da saúde, profissionais da área de alimentação, não só da saúde, da área de alimentação. Tive a satisfação de ver vários alunos aqui, e essas informações são extremamente importantes.

Eu fiquei muito, muito feliz em ver todas as palestras, principalmente a da Maluh, que é uma parte que a gente não vê muito aí dentro da área da Nutrição, da alimentação, essa parte ambiental é uma parte extremamente importante, como a Maluh comentou. A gente tem essa normose que a gente não preocupa de onde vem o nosso alimento e como ele está sendo feito, e é uma parte de extrema importância na nossa sociedade.

A gente está chegando num ponto de meio ambiente que é um ponto de não retorno. É um ponto que, como a Maluh explicou brilhantemente, a gente tem esse problema, gente, a gente consome muito mais do que o planeta está apto a dar de volta para a gente. E a gente tem esse grande problema de não estar consciente. A informação é uma coisa que empodera as pessoas e todos que estão aqui, depois de verem essa palestra, estão empoderados a trabalhar com isso, a buscar informações sobre isso. Então, todos que estão aqui que já têm essa sementinha aí que a Maluh plantou e que a gente já está falando, é isso que vai fazer a transformação da nossa sociedade, do nosso meio ambiente e vai transformar a nossa sociedade, não só num local em que o meio ambiente seja respeitado, mas que todos os seres sejam respeitados.

Quando a gente fala de respeito ao meio ambiente, a gente fala de respeito a todos os seres. Então, eu acredito que, quando a gente tiver um respeito maior pelo meio ambiente, e essa sustentabilidade dentro da alimentação, a alimentação vai conseguir chegar a mais pessoas, a alimentação vai conseguir ser de uma forma mais equilibrada, tanto para as pessoas que têm acesso, quanto para as pessoas que não têm acesso começarem a ter acesso. Porque a sustentabilidade dentro da alimentação, ela passa pelo meio ambiente, ela passa pela segurança alimentar, mas ela passa também pela oportunidade de todas as pessoas terem um alimento de qualidade e em quantidade suficiente.

Então, é uma área muito importante da nossa alimentação.

E eu tenho a satisfação de trabalhar nas Faculdades Promove e Kennedy. A gente tem agora dentro do curso de Nutrição e Gastronomia, e dentro de todos os outros cursos, a gente tem o PIN, que é o Projeto Integrador de todas as disciplinas, e a gente trabalha com o meio ambiente e sustentabilidade. Então, quando a gente fala de meio ambiente fica parecendo uma coisa muito distante: ah, isso é coisa de ambientalista do Greenpeace, mas não é mais, né, gente? A gente tem... o meio ambiente, ele está em todos os locais, ele está em todas as profissões e é uma coisa que a gente já está vendo, graças a Deus, que a gente já tem agora pessoas, muitas pessoas trabalhando com isso e visando isso para a gente ter uma segurança alimentar, uma sustentabilidade alimentar.

A outra professora de meio ambiente também está aqui com a gente. A gente tenta trabalhar isso justamente toda essa área que a Maluh falou, essa área de sustentabilidade na alimentação, tanto na produção de alimentos, porque a produção de alimentos como ela é feita hoje no mundo, ela é totalmente insustentável, ela retira os recursos e ela não devolve os recursos. A produção de alimentos é uma das principais poluidoras do meio ambiente que a gente tem, não só aqui no Brasil, como em todo o mundo.

Então, a gente tem que repensar isso como profissional da alimentação, como todos os profissionais, todos os profissionais têm que repensar o impacto ambiental, mas principalmente dentro da alimentação, sendo que a alimentação, ela tem esse impacto ambiental muito grande. E esse impacto ambiental, gente, é o que a gente sempre trabalha dentro do meio ambiente. Ah, o meio ambiente fica parecendo uma coisa muito distante da gente, não é.

A gente já tem, a ONU, a Organização das Nações Unidas, ela tem uma divisão agora que faz pesquisas, algumas pesquisas sobre o impacto ambiental que a gente está gerando aí, e as pesquisas sobre microplásticos. O plástico, a gente produz uma quantidade de plástico que é absurda dentro da nossa sociedade. É só a gente pensar aí, né? Pensa a sua vida sem plástico. Você não consegue pensar nem meia hora da sua vida sem um plástico.

O plástico, geralmente, a gente usa uma vez, ele vai para a natureza, vai para um aterro sanitário. Menos de 9% do plástico do mundo é reciclado. E quando a gente pensa nisso, o plástico demora 500 anos para ser degradado, então todo o plástico que a humanidade produziu continua no meio ambiente.

Esse plástico, gente, quando ele começa a ser degradado, ele não é biodegradável, claro, mas ele começa a se esfacelar no meio ambiente, e ele se esfacela em microplásticos. Esses microplásticos, eles contaminam, não só o plástico, como a gente vê no Globo Repórter, aquelas sacolas de plásticos lá no aterro sanitário ou no mar, quando isso vai sendo esfacelado, esses microplásticos, eles contaminam a água dos rios, dos mares, contaminam solo. E a gente já tem algumas pesquisas ligadas à Organização Mundial da Saúde que falam que a nossa cadeia alimentar, ela já foi contaminada com os microplásticos. Tem locais no mundo que estão fazendo essas pesquisas em que 60% dos alimentos estão contaminados com alguma forma de microplásticos.

Então, quer dizer, o que a gente faz para o meio ambiente, gente, ele não fica no meio ambiente, ele volta para gente, e ele está voltando na nossa cadeia alimentar. Como já falaram aqui, o agrotóxico que a gente joga no solo, a gente está comendo ele. O plástico que a gente joga no meio ambiente, a gente está comendo ele de volta. E o plástico, a gente sabe, é um derivado do petróleo, não dá para a gente ficar comendo plástico, a gente não sabe a toxicologia disso.

Então, o fundamental que a gente trabalha, dentro desse nosso trabalho lá na Kennedy, que é simples, mas que a gente tenta conscientizar os alunos é que o meio ambiente, ele não está fora da nossa cadeia alimentar, o meio ambiente é a nossa cadeia alimentar. Então, a nossa cadeia alimentar, tudo o que a gente come é o impacto de tudo que a gente gera, do solo pobre, como a Maluh falou, da cenoura lá que foi feita lá num solo pobre. O que a gente trabalha dentro da Nutrição são os nutrientes, mas o solo pobre que a gente está trabalhando, aquela cenoura vai ter aqueles nutrientes mesmo?

Então, nós, como nutricionistas, a gente pode trabalhar dentro de uma nutrição, uma dietética, sem saber qual é o alimento, qual é o impacto ambiental desse alimento e qual é a real nutrição que esse alimento está trabalhando? Então, é uma satisfação muito grande poder discutir isso aqui com os colegas. E queria trazer para vocês também para a gente pensar um pouco nisso e trabalhar um pouco nisso, na nossa vida, na nossa sociedade aí e na nossa área de alimentação, fomentar essa discussão. Porque quanto mais empoderada estiver a nossa sociedade com os impactos ambientais, e com essa área e com essa cadeia alimentar, essa produção sustentável alimentar, melhor vai ser isso para a nossa geração e para as futuras também.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Muito obrigado, Profa. Laila. Eu passo, então, a palavra já para o colega Charles Daniel França Salomão, que é promotor de Justiça de Pará de Minas, para fazer os seus comentários.

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Boa tarde a todos. Eu cumprimento o Dr. Amauri. E gostaria de agradecer a oportunidade de aproveitar esse espaço para a gente debater, provocar a discussão e apresentar o tema a todos vocês.

Um país só se diz desenvolvido se ele fomenta a educação, a educação sempre tem que estar em primeiro lugar. E estamos aqui hoje a tratar de uma das formas de educação, que é a educação ambiental e a educação alimentar. Como eu disse mais cedo para os senhores, eu sou promotor da Infância e Juventude, promotor de Defesa da Saúde e promotor de Defesa do Consumidor, além de outras coisas também.

E, diariamente, a gente lida, eu lido com doenças, lido com toda a fiscalização do SUS. Diariamente, eu atendo demandas individuais de saúde, por exemplo, uma criança de 10 anos diabética tipo 2, ou quando consegue passar à juventude, à vida adulta, ele vai ser um idoso provavelmente também precisando de medicamentos caros e sobrecarregando o sistema do SUS.

Paralelamente a isso, eu percebo que o estilo de vida e a forma como as pessoas estão se alimentando, como eu disse, a minha formação é jurídica, não é nutricional, eu sou um mero curioso sobre o assunto e interessado, até porque eu sou pai de família e tenho dois filhos adolescentes, que é muito difícil colocar essas ideias de educação alimentar saudável para eles também. Só que alguma coisa mudou nesses estudos que eu tenho feito, Dr. Amauri.

Hoje, as pessoas estão mais saudáveis e felizes, ou mais doentes, enfermas e necessitando de medicamentos? Como está a autoestima das nossas crianças, principalmente se considerarmos esse consumo excessivo de alimentos ultraprocessados? Será que estamos melhor ou pior? Eu acredito muito na evolução do ser humano, ou seja, o nosso organismo, biologicamente falando, em termos de bioquímica, nós fomos evolutivamente adaptados a comer um determinado tipo de comida, eu não sei se vocês concordam.

Há 2,5 milhões de anos, o hominídeo, a nossa espécie, era o caçador coletor, ele comia o que a terra apresentava e o que a terra oferecia. E, naquela época, o meio ambiente era muito mais saudável. O doce que ele comia, o nosso homem das cavernas, era raro e só quando ele se dispunha a encarar uma colmeia de abelhas. Ia lá, pegava o melzinho e comia. Fora isso, era planta e bicho, ele comia o que a terra oferecia.

Então, ao longo da evolução, a agricultura veio, claro, nos trouxe muitos benefícios, mas ela surgiu há 10 mil anos apenas, outro dia. Lá na Ásia, o homem aprendeu a domesticar os animais, a cultivar grãos e armazenar. A partir daí, o consumo alimentar mudou drasticamente. E se considerarmos a farinha, os refinados, isso veio com a Revolução Industrial, outro dia, há 200, 250 anos. Então, a partir dessa mudança, mudança evolutiva, histórica, cultural, eu penso que nós estamos num momento máximo de 'desevolução'.

Há pesquisas informando que esta geração viverá menos do que a geração passada pela primeira vez. Vivemos, como disse mais cedo, não é uma epidemia, é uma pandemia de obesidade e de diabetes tipo 2 principalmente, que é uma doença metabólica causada por um estilo de vida desregrado, diferente da diabetes tipo 1 que é uma doença autoimune.

Então, até 1960, eu falei da pirâmide alimentar mais cedo, até 1960 os casos de doença crônica degenerativa, os casos de infarto do miocárdio, essas doenças que se diz do mundo moderno ocidental, eram muito mais raras. Vejam vocês mesmos as fotos dos seus avós, dos seus bisavôs, eram muito mais saudáveis. E comiam o alimento da roça, não é verdade? Armazenavam o alimento na gordura de porco, comiam lá a mandioca. O que eu quero dizer com isso é que eu acredito pessoalmente que os hábitos alimentares pioraram bastante. E, agora, muito por conta da indústria alimentícia, com esse poder bilionário que a indústria tem.

O marketing infantil, o que mais me preocupa é a criança, é o adolescente, Dr. Amauri, porque o adulto é adulto, ele é maior, ele é responsável, ele come o que ele quiser. Ele pode até fumar hoje, que é uma coisa que parece um ET, mas ele pode até fumar, o problema é dele. Eu acredito naquela propaganda que a Maluh colocou do Papai Noel de cigarro, eu acredito que nós estamos caminhando para um ponto em que o açúcar daqui uns dias será tratado como

algo tóxico e nocivo, vai estar lá uma caveirinha nas embalagens, mas isso é um pensamento meu.

Mas essa propaganda, o marketing dirigido à criança e ao adolescente, ele tem que ser muito bem controlado e tutelado, por quê? A criança, sim, ela é uma formadora de opinião do pai na hora da decisão do consumo. Quando ela está no supermercado, ela influencia decisivamente o pai para comprar aquele cereal, para comprar aquele refrigerante.

Nós, promotores de Justiça de Defesa do Consumidor, temos uma lei extraordinária, que é o próprio código, onde ele proíbe a propaganda abusiva e a propaganda enganosa. E se interpretarmos juntamente com os macroprincípios da infância, que são da proteção integral e da prioridade absoluta, eu penso que não sobraria muito produto industrializado nas prateleiras dos supermercados.

Há um caso muito interessante, um *leading case*, que é contra uma grande indústria, a Bauducco, o STJ acabou de julgar agora em 2016, num excelente voto do ministro Herman Benjamin, ele condenou essa indústria pela propaganda abusiva naquela questão de venda casada de um biscoitinho e de um bonequinho. A indústria utiliza, é expert em marketing para fazer essa ligação, ou seja, ela quer passar a mensagem para a criança, ela quer fidelizar a criança que só se ela comprar aquele alimento ultraprocessado, que vem com o super-herói, é que ela vai ser feliz e que ela vai ser saudável. Isso tem que mudar.

Os pais é que são a maior autoridade e é quem deve escolher a alimentação dos filhos, são os pais. Tudo nasce na família. O problema é o que pai é desinformado. A mãe, muitas vezes, passamos por um problema social, ela quer uma comida barata. A comida mais barata é a ultraprocessada e também a disponível em qualquer supermercado.

Então, essa questão da propaganda infanto-juvenil, ela é de suma importância, a propaganda abusiva. E aí a gente entra diretamente na nossa atribuição, a propaganda enganosa. Hoje, mais cedo, se ventilou lá o macarrão caseiro. Eu acho que uma análise criteriosa de qualquer supermercado, Dr. Amauri, à luz da lei e dos princípios do consumidor e do Estatuto da Criança, poucas embalagens, poucos rótulos permaneceriam em vigor.

Na verdade, tínhamos que retirar tudo o que violasse o direito fundamental da criança e do adolescente porque eles estão enxergando, eles são consumidores. As prateleiras de saída do supermercado, elas são baixinhas exatamente porque está no olho de visão da criança e ela vai querer. As indústrias alimentícias hoje estão num patamar de eficiência de microbiologistas, de pesquisadores, elas contratam os melhores do mundo para manipular e descobrirem a papila gustativa, o que mais vai viciar, como vai manipular os três principais ingredientes, que é o sal, o açúcar e a gordura, para viciar. Hoje, a farinha de trigo refinada, o açúcar, são viciantes. E a criança é vítima, ela não tem como.

O art. 6º do Estatuto da Criança fala que ela é uma pessoa em desenvolvimento, ela não tem experiência de vida. Nós temos, e aqui todos somos formadores de opinião, cada um em sua área, nós temos que ensinar às nossas crianças,

aos nossos filhos, o que é uma alimentação adequada, até porque a própria lei manda isso. A gente tem que ensinar que um café da manhã saudável não é o que passa na propaganda da televisão, que é um achocolatado, que é um cereal matinal, que é um pão com margarina. Isso daí é uma bomba insulínica para ele. Não vou entrar em termos bioquímicos aqui, mas eu gosto muito dessa área.

Isso aí é a porta de entrada para os processos inflamatórios do nosso corpo. Cada um tem a individualidade biológica. Pode ser que uma menininha dessa comendo este tipo de alimentação e produtos encaixotados, empacotados, que vêm da China e que permanecem um ano na prateleira, não é comida, isso é produto alimentício. Temos que ensinar que isso faz mal. Temos que ir na escola, e aí vamos ver se a gente faz um programa aqui no Procon, que é o lugar que eu mais gosto de palestrar e conversar, é lá no ensino fundamental. A criança, no hipossuficiente, no indefeso, que está sendo bombardeado diariamente com este tipo de propaganda.

Eu gostaria de citar, para vocês anotarem, a nossa legislação, ela é muito forte e muito boa na questão da educação saudável. O próprio sistema de segurança alimentar, ele foi criado pela Lei Federal nº 11.346/2006, é importante vocês anotarem para depois pesquisarem, Lei nº 11.346/2006. A educação alimentar na escola, ela é toda regulamentada pela Lei Federal nº 11.947/2009. O direito à alimentação saudável também está no art. 25 da Declaração Universal dos Direitos do Homem, ou seja, ou a pessoa come certo agora, ou ela vai precisar de medicamentos, ela vai precisar de utilizar o sistema público de saúde, que já está sobrecarregado.

A questão da diabetes nos Estados Unidos, daqui uns anos, parece que um terço já está com essa questão lá, vai quebrar tudo. Hoje, na área de saúde, nós demandamos, o município, o estado e a União, diariamente, para fornecer medicamento para a população, porque a nossa lei do SUS, ela contempla os dois princípios da universalidade e integralidade do atendimento. Ou seja, não vamos dar conta, não tem jeito.

Então, o assunto é muito sério. Vocês me perdoem pelo prolongamento do tempo, mas, para finalizar, Hipócrates já falava em 460 a.C. que o alimento seja o seu remédio, que o seu remédio seja o seu alimento. Vamos difundir a educação alimentar, vamos conscientizar os nossos jovens, vamos ensinar nossas crianças a fazer escolhas ambientalmente sustentáveis, saudáveis, para que eles possam crescer como cidadãos conscientes e felizes. Muito obrigado.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nós é que agradecemos, Charles, pela sua bela manifestação, bela apresentação.

Então, nós vamos agora, de uma forma bem objetiva, pedir que levante os braços quem quer perguntar, que eu já vou anotar. O Prof. Rafael. Quem mais tem perguntas? Desirée? Desirée, Natália, Regina. Quem mais? Ana. Mais alguém? É que depois acaba surgindo, né? Então, nós vamos começar pelo Prof. Rafael.

SR. RAFAEL MOREIRA CLARO: Eu fiquei tomando notas aqui para me orientar. Eu peço desculpas, eu vou fazer duas, três perguntas breves. Bem, primeiro, eu gostaria de agradecer pela palestra de vocês. Sempre é um momento de esclarecer dúvidas aqui. A primeira parte eu gostaria de tirar algumas dúvidas com a Dra. Ângela e o Kleber.

Eu fiquei com algumas reflexões aqui na cabeça a respeito de todo o processo, e daí eu dividi aqui isso em três partes. Na primeira parte, em relação à questão dos regulamentos de produção, isso talvez fosse até mais para o Mapa do que para vocês mesmos, mas como é que a vigilância estadual enxerga hoje a questão da produção dos alimentos artesanais.

Eu tive a oportunidade até de conversar com um colega que está sentado ali ao fundo agora no intervalo, que isso tem sido uma grande demanda dos públicos com os quais a gente interage justamente porque os produtores artesanais, que têm lá uma tradição, um laço cultural daquilo, estão se vendo envolvidos, por exemplo, com produtores de baixa qualidade. E o regulamento por vezes é exigente demais, de tal maneira que apenas grandes indústrias têm condição de contemplar isso.

E eu sou confrontado frequentemente com esses produtores me dizendo assim: "Olha, como que o senhor tem coragem de dizer que a gente tem que ser promovido aqui se a vigilância não aceita os nossos modos de produção?". Eu fiquei pensando muito nisso porque me marcou na sua fala a questão de que a vigilância defende padrões de qualidade e isso é uma questão que é muito flexível, né? Porque nos Estados Unidos, eles têm um padrão de qualidade, na Europa, eles têm um padrão de qualidade diferente. Então só para a gente fazer uma reflexão sobre isso.

Num segundo momento, e daí talvez também possa ser para ambos, eu fiquei com o pensamento a respeito do universo total dos produtos vistoriados. Eu confesso para vocês que eu não entendo bulhufas disso, mas me chamou a atenção o fato dos 800 produtos serem um número expressivo perto de outros estados, e eu fiz uma conta rápida na minha cabeça aqui. Eu falei: Olha, na POF do IBGE de 2008, 2009, a gente tem um universo de 6 mil produtos removendo marcas e sabores.

Então, eu fico pensando assim, se eu for multiplicar isso pelo número de marcas e pelo volume de sabores disponíveis, o mercado deve ter quase cem mil produtos, sei lá, talvez eu esteja fazendo um chute. E daí eu fiquei pensando assim, nossa mãe, 800 em cem mil, será que isso é pouco, será que isso é muito, será que isso é bom, né?

E daí talvez agora uma pergunta que permeie toda a Mesa, com a questão dos agrotóxicos. A gente toca muito na questão dos alimentos *in natura*, quando a gente vai discutir o consumo dos agrotóxicos, e isso por vezes é uma situação que me preocupa um pouco. Porque eu fico com um certo receio de que isso passe a mensagem equivocada para as pessoas de que consumir alimentos ultraprocessados é uma forma de segurança para isso.

E daí eu fico pensando assim, mas, meu Deus do céu, se esse negócio é feito de soja, milho e trigo, por que isso também não está contaminado e por que

a gente não testa isso? Na hora em que a gente fala lá: olha, 30 marcas de pimentão... 30 marcas é ótimo, né? Trinta amostras de pimentão estão comprometidas. Por que a gente... será que a gente mede agrotóxico em bolacha recheada, em Cheetos? Por que não mede, se não mede? Essa era a minha dúvida.

E para o promotor Charles eu queria dizer aqui, olha, não tenha vergonha, porque você talvez o senhor seja mais especialista do que os especialistas na área, que eu estava comentando com as meninas, eu fiquei surpreso. Parabéns pelo domínio da temática na área. Foi muito bom.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ângela.

[falas sobrepostas]

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: Eu?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu tenho um motivo para passar para Ângela, porque a Ângela vai precisar se ausentar um pouco mais cedo. Aí a gente combinou, né?

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: É, eu vou até pedir desculpas, mas eu não queria sair antes de ouvir alguns questionamentos porque vir, falar, sair e deixar a dúvida é coisa feia, né?

Mas eu vou continuar o assunto, mais ou menos esse assunto lá em Brasília, vai ter uma reunião no Ministério do Desenvolvimento Social sobre banco de alimentos, só que é amanhã cedo, e eu vou pegar o voo daqui a pouco, então por isso que a gente vai... mas eu vou acabar continuando nesse mesmo assunto aqui, defendendo alguns pontos aí de Minas Gerais, que tem exemplos de bancos de alimentos bem promissores, com o exemplo aí das meninas de Neves que estavam ali, que até me deram um folheto que vai ajudar muito lá na discussão. Eu vou levando as reivindicações delas.

E aí, Prof. Rafael, eu primeiro fico muito feliz de vir uma pergunta sobre os produtos, sobre os alimentos artesanais. Esses artesanais, entre aspas, porque lá na Vigilância Sanitária, hoje a gente tem uma defesa muito grande dos pequenos empreendimentos. Partindo do princípio de que se você faz com qualidade, com os princípios, seguindo as boas práticas de manipulação, você pode, sim, ter um alimento de qualidade no final do seu processo.

Seja ele numa indústria, seguindo as normas industriais, e isso a Anvisa tem muito, muito bem feito, as normas para os grandes, tanto da indústria alimentícia, da indústria farmacêutica principalmente, e aí você construir esse trabalho e acreditar que as boas práticas, elas prevalecem e te garantem um controle de qualidade. Mesmo que você, ao final das contas, não tenha a concepção técnica e qualitativa do que é o controle de qualidade, você exerce esse controle de qualidade.

A Resolução nº 216, que deve ser conhecida de cada um aí da Anvisa, que fala sobre as boas práticas, ela se aplica tanto na cozinha da nossa casa, quanto numa indústria aí de porte das melhores multinacionais. Porque você produzir

com higiene, boas práticas de manipulação, saber separar, saber identificar, saber conhecer o seu processo de trabalho, isso é o básico para qualquer almoço que eu for fazer, você for fazer, qualquer um de nós for fazer.

Agora, como que isso vem à luz de uma lei para proteger, para inserção desses pequenos empreendimentos produzindo alimentos no mercado hoje? Aí eu tenho uma notícia boa. A Anvisa tem, desde 2013, a RDC nº 49 e a gente do estado, junto com o Conselho de Nutrição, a Secretaria de Desenvolvimento Agrícola, a Seapa, o IMA, o Mapa, o Desenvolvimento Agrário, a gente tem percorrido aí e reconhecendo esses empreendimentos, reconhecendo a cultura local, a forma de fazer.

E a gente fez, assim, tem assim dois anos assim, desde que a Seda foi criada, e a Saúde tem sido uma parceira, eu acho que nota 9, para não falar que é a gente mesmo, não dar 10 para a gente mesmo. Mas a gente tem apoiado isso com o Consea, com o Conselho de Segurança Alimentar, implementando as boas práticas através da RDC nº 49/2013 da Anvisa.

Essa RDC nº 49, ela vem trazendo um novo olhar, uma luz, as diretrizes, tanto para o microempreendedor individual, para a economia solidária e, principalmente, para a agricultura familiar. E aí traz uma legislação tentando buscar forma segura de se produzir alimentos, mas dentro de uma ótica de quem é pequeno, de quem quer trabalhar em cima da cultura local. Tanto é que o avanço dessa nossa luta já tirou da obrigatoriedade para os alimentos da agricultura, para a farinha, o fubá da agricultura familiar, a isenção e obrigatoriedade do enriquecimento com ácido fólico e ferro.

Que a gente acha que foi um dos nossos grandes ganhos, porque é difícil. A gente visitou junto com a Embrapa, numa parceria com a Embrapa e a Anvisa, locais no norte de Minas onde até balança eletrônica tinha, mas tem alguém que sabe pesar, que sabe mexer com... sabe calcular e que sabe fazer... homogeneizar, dentro do misturador, a porcentagem de ácido fólico com o ferro? Não tem. Então, não basta você ter o recurso também, buscar recurso para comprar os equipamentos necessários, se você não teve um processo de educação, de conhecimento técnico, para poder até mexer com os equipamentos.

Então, eu acho que isso foi um grande ganho e você vai ofertar no mercado, depois, junto, em parceria com uma educação sanitária, de quê? Quem precisa, naquelas regiões onde se precisa que se faça o consumo da farinha, do fubá com o ácido ferro e ácido fólico, ela vai ter a consciência de escolher aí. É o empoderamento através da educação, que é muito do que o promotor ali falou, né? Você levar a informação e dar a capacidade do outro escolher aquilo que você oferece, gente, isso é fundamentalmente a melhor coisa que um cidadão pode ter para si, ele ter a capacidade de escolher.

Agora, o que falta? A RDC nº 49, ela é da Anvisa, nível federal, estou lembrando daquele slide que eu coloquei ali, que eu gosto dele, que dita as diretrizes, e ela falta ser regulamentada no estado. Isso impede do município regulamentar através de sua Câmara de Vereadores? Não. O município tem autonomia, ele pode regulamentar. O que falta para o estado? Ela inclusive permite que esse alimento seja feito em residências, só que ela não explica como, ela não

coloca os critérios. Então, o que falta é o estado regulamentar.

Ah, então por que vocês não fazem? A gente está com uma minuta pronta, construída com os nossos parceiros. O que a gente falta é uma forma de modificar o nosso Código Sanitário, a nossa lei, porque o Código Sanitário não permite nenhuma atividade ligada à Vigilância Sanitária em residência, inclusive os fiscais da vigilância não podem adentrar residência, que é caracterizado como um domicílio. Mas a gente já tem pareceres jurídicos e tudo mais de que, no momento em que você abre para um comércio, para oferecer um comércio, você tirou essa, tipo essa imunidade do seu município.

E aí a gente está propondo um termo de compromisso, que seria assinado por aquele que sabe que no momento que reconhece ser uma atividade sujeita à ação da Vigilância Sanitária, feita em residência, ele assina e reconhece de que ele tem que ter ciência e vai aguardar a visita da Vigilância Sanitária. A nossa proposta segue a RDC nº 49 da Anvisa de que aquilo que já existe e está sendo colocado no mercado que já se produz, ele vai continuar se produzindo, aguardando a visita da Vigilância, desde que ele busque esse cadastro, fazer esse cadastro na Vigilância Sanitária. Eu quero me regularizar, eu vou até a Vigilância Sanitária, vou me identificar como produtor rural através da data e da documentação toda que já é exigida para o reconhecimento enquanto produtor rural. Se ele é um... faz parte da economia solidária, ele também tem a forma de reconhecimento, ou se ele tem um microempreendedor individual, que é o MEI, esse é o menos problemático, porque já está reconhecido, já existe reconhecimento. Mas se a atividade que ele faz em uma dessas formas jurídicas é sujeito à ação da Vigilância Sanitária, ele vai reconhecer isso através do termo de compromisso e a continuar produzindo. Aí a gente até, muitas pessoas já tentaram debater nisso ao longo desses dois anos. Até dentro da Vigilância Sanitária a gente tem resistência? Temos sim. Mas a gente está vendo o seguinte, de onde é o produto que você compra no supermercado? Muitas vezes vem de lá. Então, gente, a gente tem que deixar de hipocrisia, ironia. Eu finjo que fiscalizo ou fecho os olhos e finjo que ele não existe, ou eu vou trazê-los como parceiros dentro de um processo de lealdade, que já foi colocado aqui até pelo nosso artista, de acreditar naquilo que está sendo documentado e que se assina embaixo, né?

A partir daí, se foi encontrado qualquer não conformidade, qualquer risco sanitário, aí a vigilância vai atuar como se fosse qualquer outro, dentro da proporcionalidade da lei, né? Da mesma forma, a gente faz com indústrias grandes e pequenas. Ainda não tem essa resolução estadual que está em negociação até porque a Assembleia tem que primeiro mudar o Código Sanitário porque senão a resolução vai ser contrária ao Código Sanitário. Mas com a disposição do atual governo, a gente tem tido um apoio, tanto das bancadas da direita aí, da esquerda, sei lá como é que fala, pró-governo, contra governo, mas quando fala agricultura familiar todo mundo senta no mesmo banco. Ainda bem. Então eu acho que tem interesse que não sejam só os nossos, os mesmos nossos, mas existe esse encontro de opiniões. E a gente tem conseguido avançar. Mas, mesmo assim, algumas das nossas regionais, baseado na RDC, uma, um decreto estadual que fala, às vezes, até muito, muito mais dos produtos de origem animal, mas ele tem alguns artigos de origem vegetal, a gente está tentando casar com o Código de Defesa do Consumidor e com a RDC 49, e a gente tem dado o alvará sanitário, tem coletado alimentos para o programa de monitoramento. E aí outra história,

o programa de monitoramento faz análise fiscal, porque gera um processo administrativo caso você encontre uma irregularidade. A gente foi de frente contra vários questionamentos. Eu acho quase que eu tive minha cabeça fora do Estado. Mas a gente lutou e conseguiu fazer, dentro do monitoramento, a análise de orientação, coletando os alimentos da agricultura familiar. Por quê? O propósito era orientação... Primeiro, que muitos deles fazem porque não sabem. E nos receberam muito bem. E dentro os cafés, nós coletamos 50 amostras de café, só uma deu irregular.

Eu estou tirando a rotulagem porque eu estou num processo de aprendizado, em parceria com a Emater que está ensinando a construir os rótulos. Só um café dos 50 que foi em Diamantina. Aí foi a minha sorte também, confesso para você, que Diamantina tem uma Anvisa estadual, uma regional estadual muito forte, que tem esse horizonte, que tem esse grau de entendimento. Eu não vou falar que somos todos iguais, acontece em qualquer área, né? Que não tem essa resistência e que foi lá, está reconstruindo um espaço todo e a causa foi exatamente falta de boas práticas.

Então, acho que com a 216 da Anvisa, que é uma RDC que serve para pequeno, médio e grande, com a RDC 49, também da Anvisa, enquanto não vem a nossa, que vai só fortalecer e tirar os gargalos das diretrizes federais, a gente vai conseguir avançar muito na agricultura familiar. Agora o tempo tem que ser rápido, né? Porque a gente está com, nesse governo, com a agricultura familiar sendo a menina dos olhos do governador, então a gente tem que aproveitar esse viés. Contamos aí com o apoio nas audiências públicas lá na Assembleia para a gente fazer uma legislação que seja real, que a gente consiga ter alimentos produzidos em menor quantidade, mas com qualidade, sem risco sanitário. E aí serviu acho que para, para a outra também que você fez, a resposta--

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: O grupo de alimentos inspecionados [ininteligível] insuficiente.

SRA. LAILA CARLINE GONÇALVES REZENDE: Ah, é. O Kleber vai me completar. Mas a gente tenta por aquele mapa que o Kleber até colocou, pegar os alimentos que são consumidos. Por exemplo, a gente pega alguns alimentos consumidos pelas pessoas com hipertensão, com diabetes, casando muito com os programas do Ministério da Saúde e se são consumidos aqui. Então isso traz para a gente, sem dúvida, alguma representatividade, sim. Mas, que falta muito a gente avançar, falta. E a gente vem construindo isso. Aí a própria Funed, depois o Kleber pode falar mesmo, tem avançado agora com a história das embalagens também para produtos, né? Aí a gente vai conquistando isso aos poucos. É a pretensão de todos nós, né, avançar cada vez mais. Mas a gente consegue ter resultados bastante significativos. Porque não é só Minas Gerais. O que Minas Gerais não consegue coletar, o Paraná está coletando, Santa Catarina está coletando, Bahia está coletando, são 23 estados da Federação compondo esse universo. Para esses 800, eles vão aí, pelo menos, triplicar ou não. Traduzindo um pouco do que as crianças mais consomem, do que o adolescente mais consome, né? E eu acho que esse trabalho junto com a educação sanitária, e a Secretaria de Educação tem um papel fundamental em todo o processo, sabe? E a gente busca essas parcerias. Então acho que eu respondi. E agrotóxico.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [06:06:14]: Os processados.

SRA. LAILA CARLINE GONÇALVES REZENDE: Ah, os processados.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Porque perguntou dos processados.

SRA. LAILA CARLINE GONÇALVES REZENDE: A gente faz assim, salgadinhos, né, Kleber? O que mais que a gente faz?

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: Posso--

SRA. LAILA CARLINE GONÇALVES REZENDE: Completar.

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: Bom, a questão do universo de produtos diversos ou número de produtos analisados, a gente gostaria de fazer muito mais, mas vendo que a gente tem limitações dentro do laboratório de capacidade analítica, né, principalmente pessoal, que a gente tem pessoal reduzido, por isso que a gente teve que estabelecer esses critérios, né? Mas além do que é monitorado, a gente atende também denúncias. Se havendo denúncia de um alimento específico, a gente analisa. E esse programa, ele acontece em outros estados também, né? Então outros produtos são analisados em outros estados, então o universo ele é, ele é maior, tá?

A questão dos agrotóxicos, né, a ideia de fazer no alimento in natura, vamos dizer assim, é fazer a matéria-prima, né? A gente faz no alimento in natura, porque se ela for utilizada na produção do alimento, certamente, isso vai estar no alimento processado também, né? E tem uma questão de metodologia importante também porque o alimento processado, exatamente por ter vários aditivos e tal, a extração desse agrotóxico, ela seria muito difícil, porque a gente trabalha com nível de traços, nível muito baixo mesmo. Então a gente trabalha com o alimento in natura exatamente porque ele vai ser a fonte de outros alimentos, então se in natura está contaminado, provavelmente o outro vai estar, né?

Aí eu só queria também falar, que eu chamei atenção para a questão dos agrotóxicos nos alimentos in natura, porque dizendo que a gente não pode desconsiderar esse risco importante, né? A professora Maluh falou da questão de intoxicações agudas que aconteceram. E se a gente quer incentivar o uso de alimentos in natura, né, mas sem cobrar do outro lado uma política de redução de uso de agrotóxico, de incentivo da agricultura orgânica, a resposta da agricultura convencional para produzir mais, vai ser usar mais agrotóxico.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então, eu estou preocupado porque o público está saindo, o nosso horário de término é 17h30, mas nós vamos um pouquinho adiante. E aí a gente vai tentar ser mais breve nas perguntas e nas respostas. Desirée.

SRA. DESIRÉE RUAS: Primeiro parabenizar todo mundo, né? Me apresentar primeiro, né, meu nome é Desirée Ruas, eu estou aqui falando pelo Movimento BH Pela Infância e pela Rede Brasileira Infância e Consumo, a Rebrinc. Então parabenizo vocês por esse momento tão, tão rico de

contribuições. E, para ser objetiva, eu queria ouvir, queria ouvir um pouquinho de cada um, mas como a gente vai ter que escolher eu queria ouvir da Maluh, que participa com a gente da Rebrinc, a importância da gente trabalhar com as crianças essa visão integrada entre educação ambiental, educação para o consumo e educação alimentar e nutricional. Que ideias que, que você imagina que a gente poderia estar implementando nas escolas, rede pública, rede privada, para estar sensibilizando crianças, professores que precisam muito ser educados nesse sentido e toda a comunidade escolar?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [06:09:09]: Não é melhor fazer as várias, não?

[falas sobrepostas].

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos lá. vamos lá.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Gente, a minha pergunta, na verdade, é um... Eu não sei se é uma pergunta que tem resposta e é uma continuidade do que o Kleber estava falando aqui. E é um forte: e aí, o que é que a gente faz? Porque a gente passou a manhã debatendo, né, esse consumo dos produtos in natura. A gente passou a tarde vendo, tanto em dados numéricos quanto em questões mais subjetivas, os riscos que a gente tem desse consumo exagerado de agrotóxicos. A gente viu o lado da agricultura familiar, da agricultura orgânica, que pode ser uma opção. Mas é um fato também que hoje, nos atuais moldes que nós temos, essa agricultura não seria suficiente para alimentar a população. Então, qual é o caminho? Como modificar essa agricultura convencional para que a gente consiga fazer uma produção de alimentos com menor teor de agrotóxicos, ou livre de agrotóxicos idealmente? Como descontaminar esse solo? Por isso que eu falei que eu não sei se tem nem resposta A essa pergunta, né? Enquanto você não tem disponibilidade de alimentos orgânicos em quantidade, vamos pensar que hoje, todo mundo, todo mundo, literalmente, saia consciente e resolva não consumir agrotóxicos, mas também saia consciente e decida fazer dos alimentos in natura a base da sua alimentação. E aí, o que é que a gente faz com essa bomba nas nossas mãos?

SRA. REGINA OLIVEIRA: Sou eu?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Regina.

SRA. REGINA OLIVEIRA: Sou eu. Boa tarde a todas e todos. Eu sou Regina Oliveira, eu sou conselheira do Conselho Federal de Nutricionistas, sou da Comissão Intersetorial de Alimentação e Nutrição do Conselho Nacional de Saúde, sou conselheira do CAE Minas Gerais, estou na vice-presidência já tem seis anos, né? A minha pergunta, primeiro parabenizar para a Mesa maravilhosa, Maluh, exterminadora de normóticos. Esse é o apelido carinhoso que Maluzinha tem, né? Eu acho que isso é necessário, né, Maluh? É muito bom essas provocações sempre. Minha pergunta era para o Charles. Hoje pela manhã não pude estar aqui porque eu estava cumprindo o meu papel de conselheira do CAE Minas Gerais, fazendo uma visita numa escola, né? E eu achei que a coisa ia ser mais simples, que eu ia, né, assim, ia ser rápido, mas infelizmente a coisa foi muito complexa, né? Escola da rede estadual,

tida como uma das melhores escolas, referência do estado, aqui na região metropolitana, na zona sul, né? Nós fomos lá por denúncia de que estava vendendo alimentos, né? Vendendo e assim, tipo, cachorro-quente, pizza, refrescos artificiais, enfim. Realmente estava vendendo. Hoje era uma pizza de apesuntado com um refresquinho artificial sabor de morango. Hã? Só aquele cheiro já cheira a plástico, né? A professora estava falando do plástico. Gente, refresco artificial cheira a plástico, é incrível, né? Mas então eu queria, sabe, Dr. Amauri, que essas visitas que o CAE faz as escolas, que a gente pudesse ter uma parceria mais efetiva. Porque o que é que está acontecendo nas escolas estaduais de Minas? Nós tivemos alguns avanços? Sim, tivemos e reconhecemos, né? Com contratação de nutricionista, essa coisa toda. Mas também estamos tendo sérios retrocessos na alimentação escolar de Minas Gerais, com a oferta de alimentos que fere o direito humano, ao escolar, a essa alimentação adequada, né?

Então o que a gente presenciou hoje, assim, estava vendendo essa... Vendia empadinha de frango com um copo de refresco artificial e essa pizza por R\$ 5. R\$ 5 é um valor altíssimo para um estudante de rede pública, né? Um pão de queijo R\$ 4. Pense, é quase o preço de pão de queijo do aeroporto. Aí o que é que estava sendo distribuído, alimentação, né? Porque para mim a alimentação escolar, ela tem esse papel, como o Dr. Charles disse, de cumprir papel de educação. Gelatina. Era o único alimentado ofertado gratuitamente pela escola, que é um direito, era gelatina, né? Isso fere para mim. Então eu acho que a gente precisa de ter essa parceria, né?

Então assim, as nossas agendas do CAE, eu gostaria de poder contar mesmo com esse apoio efetivo. Porque, o que a gente está tendo é um retrocesso nesses aspectos, infelizmente.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Regina, quais instituições que você acha que poderiam participar dessa discussão?

SRA. REGINA OLIVEIRA: Uai! Assim, eu acho que essa Mesa está linda, né, assim.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Além do CAE--

SRA. REGINA OLIVEIRA: Do CAE, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É. Quem mais assim--

SRA. REGINA OLIVEIRA: Eu acho o Procon, eu acho Promotoria, porque assim, assim, a fala, eu ficava vendo ele assim, isso foi um bálsamo para a minha ansiedade, né? Porque eu cheguei aqui assim mais detonada, né, cheguei até a perder um brinco, assim, porque eu tiro tudo nas visitas e perdi. Porque isso, gente, doía, doía, o que a gente presenciou nessa escola doeu profundamente assim, né? Então--

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Quando nós terminarmos eu te dou meu celular e a gente vai conversar sobre isso? Pode ser?

SRA. REGINA OLIVEIRA: Vamos construir essa agenda. Dia 10,

agora, nós temos uma reunião lá na Gameleira, à tarde, e o senhor é o nosso convidado.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos conversar.

SRA. REGINA OLIVEIRA: Vamos.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu acho que dentro do Ministério Público tem também outras promotorias que podem ajudar, tá? Agora, Ana. Regina e a Ana. Ana. Aí o Lázaro fala, o Lázaro fala em substituição... A Ana saiu? É.

SR. LÁZARO: Eu queria completar o que ela disse agora há pouco, e até foi o que eu conversei com o Rafael no intervalo.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Se identifica, por favor.

SR. LÁZARO: Desculpa. Desculpa. Meu nome é Lázaro, eu sou servidor do Ministério Público, trabalho em Porteirinha, norte de Minas. Eu conversava com o Rafael no intervalo sobre um inquérito civil que nós tivemos lá na Promotoria, que ele dizia a respeito a uma investigação sobre o Pronaf, Programa Nacional de Agricultura Familiar. Esse programa, ele era voltado para aquisição de merenda escolar, e ele adquiria diretamente do agricultor familiar e fornecia para a escola. Então, através de algumas pequenas associações de produtores rurais, essas associações eram cadastradas no programa, recebiam recurso direto do Governo Federal e fazia a aquisição dos pequenos produtores. O detalhe é que os produtos que eram fornecidos, eles não tinham nenhum controle. Então a D. Maria lá na cozinha da casa dela, ela abatia frango, abatia porco, produzia queijo, produzia requeijão, pegava os ovos ali nos ninhos das galinhas e mandava diretamente para a escola, produção de mel também, sem controle nenhum. Então a gente... Eu fiquei pensando nisso aqui, em toda essa discussão que nós tivemos hoje, os órgãos do Estado trabalhando para a regularização, até mesmo a questão que nós conversamos na reunião ontem sobre o queijo artesanal. Essa questão cultural das pessoas em saber a forma correta de produzir. E aí a gente tem um incentivo direto do Poder Público a essa produção. Porque aí de quem chegar lá e falar: não pode comprar abobrinha do senhorzinho lá da roça, porque não é assim que produz abóbora. Não pode comprar o frango caipira lá da D. Maria, porque não é assim que se abate o frango para o consumo.

Eu queria só completar com essa situação que nós passamos, e assim, até provocar em relação ao que será dito aí, o que é que a gente faz nessa situação assim? Até porque a gente... Eu, particularmente, percebo que tem uma questão cultural muito grande dessas pessoas que produzem. Talvez essa não seria uma realidade tão grande aqui na capital, mas no interior a gente convive muito com isso, né? A gente chegar lá para fazer uma fiscalização e a gente ficar aflito, muito embora esse discurso não defina, mas a pessoa olha para a gente e fala assim: "Ah, mas a avó da minha avó fazia assim, a minha avó fazia assim, a minha mãe fazia assim, eu faço assim. Agora você quer vir aqui falar para mim que não é assim que se faz?". E isso não define como eu disse, né? Mas faz a gente ficar pensando: como que a gente combate? Que mudar um comportamento, talvez, não é tão difícil do que mudar uma

cultura. E a gente vê que isso está impregnado na cultura das pessoas. Tanto para quem adquire, que foi o que nós dissemos ontem na reunião, que mais impressionante do que perceber que tem um produto completamente impróprio para o consumo, é você perceber que têm pessoas que consomem isso, que chegam lá e adquirem com a maior naturalidade. Então, eu queria só completar com essa informação para promover o debate aí na Mesa.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Muito obrigado, Lázaro. Foi muito boa a sua, a sua observação aí. Mostra que o assunto não é tão simples como a gente possa imaginar. Eu ia sugerir que, por exemplo, a Maluh, a Laila, né, e a Ângela que falou que ia sair, mas vai ficando e tal, aquela coisa, né?

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: Estou querendo ficar aqui, agora estou precisando mesmo, viu?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: E cada um escolhesse uma pergunta para a gente fechar. E eu queria depois, ao final, passar a palavra para o colega Marcos Tofani, para ele... Tem a ver, consumerista também, poder se manifestar um pouquinho.

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: Então eu posso só falar rapidinho aqui. Eu vou pegar de novo, vou para Porteirinha porque é a nossa próxima parada da vigilância. Desde o ano passado, através do encontro da Fetaemg o pessoal de Porteirinha tem procurado, a assessoria do prefeito tem procurado, tem um veterinário contratado do sistema de inspeção municipal, que eu me esqueci agora o nome dele, que já entrou em contato com a gente, com a Emater. E eu estive, passei por lá, tentei conversar com essa assessora do prefeito, mas não deu, eu estava voltando de Rio Pardo de Minas, que é bem perto, né? E que também, através da Associação do Sindicato dos Produtores Rurais, eles se organizaram, e estão fazendo processo de adequação das normas de Vigilância Sanitária para produção de farinha, mandioca, agregar valor, para botar, picar, essas coisas. E acho que assim, é um processo. Mas a gente consegue, como a gente tem na feira de agricultura familiar toda sexta-feira na cidade administrativa, todos com alvará sanitário, sabe? E que a feira cresceu tanto que agora revezam, o que vai numa sexta, pula outra, para ir na outra, para dar mais oportunidade. Quer dizer, para quem não tinha ninguém com alvará sanitário, não sabia nem qual era o endereço dele, sabia que existia, eles corriam da Anvisa. Eu não tinha como, né, nós da Vigilância não tínhamos como saber.

Então assim, eu sou muito otimista, gente. Eu acho que quando a gente acredita, quando a gente quer correr atrás, a gente chega. Então assim, o que pode parecer pouco, e realmente é pouco, é porque a história lá atrás fez uma caminhada muito grande. O Dr. Amauri aqui é testemunha de um projeto que está dando certo que é o Projeto Noroeste Empreendedor, a Regina também já esteve lá. Tem 34 parceiros para uma comunidade que está tratando de todos esses assuntos, dando resultados na palma da mão, sabe, concretos. Eu acho que assim, é um caminhar que a gente não pode deixar perder, né? Avançou? Avançou. Pode parecer pouco? Mas é de grão em grão que a gente vai plantando esse caminho, tá? E aí no mais, eu quero agradecer. Sinto por ter continuar mais porque eu gosto dessa parte da discussão. E me coloco à disposição lá na Vigilância Sanitária do Estado, junto com toda a minha

equipe, junto com o superintendente de Vigilância Sanitária e a subsecretaria. Agradecer ao meu parceiro aí, Kleber, pela contribuição aí, e a todos vocês pelo convite, Dr. Amauri. Agora eu queria escutar o grande parceiro da vigilância, que antes do Dr. Amauri chegar, ele deu uma história com a Vigilância Sanitária lá, já está até lembrando aqui até de quem aposentou.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então a Ângela já furou a ordem. Então eu estou fora.

SRA. ÂNGELA FERREIRA VIEIRA: Desculpa.

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: Então, é bom reencontrar as pessoas aqui, né? Eu estava conversando com a Ângela aqui antes, eu me lembro que no ano 2000, que a gente começou a bater forte contra o queijo minas artesanal. E a gente apanhou bastante, né? E logo depois veio a lei do tombamento da nossa salmonela que tem no queijo, né? É o queijo feito com leite cru, que a Vigilância Sanitária nunca foi favorável a essa produção, e nós, do Ministério Público, também, nós nunca concordamos com esse queijo, a forma como ele era fabricado. Mas logo depois veio a lei. E a lei era trouxe lá um fundo para financiar esses pequenos produtores, para que eles pudessem construir a casinha lá para fazer essa produção artesanal do queijo. E lá no Ceasa, eu me lembro que a gente fez uma fiscalização grande lá, e nós conseguimos identificar vários, centenas de produtores de leite cru no estado, e nós fizemos um termo de ajustamento de conduta com os Ceasas para só permitir a venda daquele queijo quem comprovasse a origem da onde faziam e as boas práticas de produção.

E o que é que aconteceu? O IMA foi fazendo essas fiscalizações e o cenário era de horror. Era dantesco o que a gente encontrou em todo o estado. E a gente percebeu que os produtores, os poucos produtores que ficaram produzindo esse queijo, foram os produtores que realmente estavam de boa-fé. Por quê? A maioria, centenas deles, estavam produzindo queijo em condições péssimas, eram salmonelas, eram estafilococos e tudo mais. E a maioria desses produtores não quiseram mais cumprir com aquelas determinações. E a gente percebeu que o problema era cultural mesmo, né? Eram várias mesas de madeira que tinham nessas fazendas ou sítios, né, sendo fabricados, porcos tomando leite. O mesmo leite que fazia o queijo era o leite que o porco e o gato estava se alimentando lá. A gente tem as fotografias. Então, vimos que o problema aqui era cultural, de capacitação, porque as pessoas de boa-fé queriam ser capacitadas, e precisaria também de um pequeno estímulo financeiro, depois de você conscientizar essas pessoas que elas precisavam mudar, que elas só iriam permanecer no mercado de consumo se elas mudassem, você ainda tinha que dar um pequeno estímulo financeiro para que elas continuassem. Mas muitos produtores, a maioria deles, não quiseram se sujeitar. Então a gente viu que o problema, como você falou aí lá de Porteirinha, que é cultural mesmo aqui em Minas. O café foi o mesmo problema de fraude no café, milho, o café sendo produzido com milho, açaí, tudo mais. Eu participei também do programa Progvisa, que nós ficamos incumbidos de cem, né, Kleber? Cem alimentos que o Ministério Público iria, ia processar esses produtores, a gente fez isso.

Então, ao longo dos anos, a questão toda, a colega aqui falou, né, qual

que é a solução, né? A solução é uma escolha política dos nossos governos e da sociedade civil para fazer a capacitação desses pequenos produtores. Tem uma linha de crédito para que você possa dar uma quantia mínima suficiente para que eles tenham as boas práticas, o maquinário todo de boas práticas, Minas, né? Claro, isso precisa de um patrocínio político, precisa do envolvimento da sociedade civil, dos órgãos da Vigilância Sanitária. Ou seja, precisa de um projeto, de um planejamento. Porque não adianta fazer uma lei tombando o queijo minas artesanal se o problema vai continuar, né? E a gente não vê as coisas melhorarem. A gente em uma indústria, uma indústria de alimentos crescer, de um lado, e você vê os pequenos produtores cada vez mais ficando à margem de todo esse processo, né? E aqui no meio você vê o Estado ineficiente, sem políticas de incentivo, de capacitação, de financiamento. Então a gente fica aqui remando, com aquela sensação de que as coisas não estão andando, né? Mas elas estão. Porque eu acredito muito, Amauri, é nessas parcerias mesmo, sabe? A gente tem que aproveitar esse momento atual do Executivo aqui, que eles estão mais sensíveis a questão do pequeno produtor.

Voltando um pouquinho, agora, sobre aquela questão dessas publicidades para as crianças. Me lembro no ano 2000 e alguma coisinha, daquela propaganda do McDonald's, você lembra, do McLanche Feliz? Que era, vinha na caixa do McLanche Feliz, se você comprasse durante oito semanas o McLanche Feliz, vinha uma historinha lá de que era o Nefrérios, né, um monstro lá de Marte que ele iria dizer que quando ele chegasse no planeta Terra que as pessoas iam ser obrigadas a comer sopa marciana. Você lembra disso? E as crianças iam ser obrigadas a comer sopa marciana. E aí, ao longo da história, todo aquele terror, e a gente viu que a sopa marciana era um brócolis, com várias verduras em volta, e as crianças ficaram atemorizadas, né? Aí, de repente, eis que surge o personagem principal do McLanche Feliz salvando as crianças e apresentando os sanduíches, né? Vocês lembram disso?

[falas sobrepostas]

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: É. Aí a gente fez um ajustamento de conduta com o McDonald's e obrigamos ele a retirar essa publicidade do McDonald's, né? Mas foi uma luta. A gente falou para ele: "Olha, essa publicidade de vocês aqui ela é abusiva, tá? Não precisa ser psicólogo para você ver que vocês estão aterrorizando as crianças, estão influenciando no discernimento que, um ser em desenvolvimento que não tem ainda, mas eles ficaram atemorizadíssimos com isso". Eu falei: "Olha, então nós vamos fazer um termo de ajustamento de conduta. Vamos retirar isso tudo do mercado". Até que deu certo, né? Mas igual a essas publicidades têm muitas outras ainda no mercado de consumo, muitas outras. O Instituto Alana, em São Paulo, tem um trabalho interessante nisso. Eles nos deram uma boa assistência, na época, também com outras questões. Ângela, foi um prazer.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é. Eu passo a palavra então para a Maluh e aí--

SRA. LAILA CARLINE GONÇALVES REZENDE: Eu gostaria só de, posso complementar a fala dele?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois não, Laila. Pois não.

SRA. LAILA CARLINE GONÇALVES REZENDE: Gostaria de complementar a fala dele. Dentro da nutrição, sobre o que o senhor falou sobre Porteirinha, dentro da nutrição a gente tem esse mesmo problema quando a gente trabalha em restaurantes, né? Para educar as pessoas que estão trabalhando conosco. Então, às vezes é difícil, né? Ah, lavar a mão, por que é que eu tenho que lavar a mão sempre que eu saio do banheiro, sempre que eu sempre fiz comida assim, minha mãe faz comida assim, ninguém morreu, né? Então a gente tem esse trabalho dentro dos restaurantes, dentro das unidades de alimentação, a gente, o nutricionista ele faz o trabalho também de educação sanitária. Então, a gente tem várias técnicas educativas para a gente trabalhar com essas pessoas para elas entenderem o que é que é uma microbiologia, o que é um micro-organismo, porque elas não têm essa consciência. Então a cultura delas não trouxe essa consciência para elas, então a gente tem que trabalhar. Isso é uma coisa que é, realmente, ela precisa de muita dedicação e precisa de um profissional ali trabalhando essa consciência sanitária mesmo. Então não é uma coisa fácil realmente, né? Como o senhor falou não é uma coisa fácil. Mas existem formas da gente trabalhar com essas pessoas para ir melhorando essa consciência sanitária que elas têm. Então, eu acredito que o profissional nutricionista seja o capacitado a trabalhar com essas técnicas educacionais mesmo, para dentro dessa consciência sanitária.

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: Amauri, só fazendo um parêntese aqui. Eu lembro que quando a gente começou a atuar na questão do queijo, nós tivemos 300 casos de hemodiálise em Minas Gerais e algumas pessoas alcançaram a morte por causa do queijo feito a partir do leite cru. Antigamente, se morria no interior, o pessoal falava: "Não sabe por que é que morreu. Morreu de morte morrida, né?" Mas era salmonela, era todos esses elementos que tinham nos produtos. A gente não sabia. Hoje a gente tem uma consciência maior do que faz mal. As análises evoluíram, você consegue identificar esses elementos todos, né? Então a gente fica com aquela cultura: "Ah, minha avó cresceu comendo esse queijo". Mas aí você tem um tio, tem um parente que morreu: "Ah, morreu de morte morrida", não sabe por quê. É porque comia essas coisas, né? A gente não faz essa ligação de causa e efeito, né?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [06:31:43]: Exatamente.

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: Mas hoje em dia, o queijo feito, por exemplo, com leite cru, a gente sabe o risco que uma pessoa está correndo. E pode alcançar a morte facilmente.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Maluh.

SRA. MALUH BARCIOTTI: Rapidinho, né? Que nós estamos com o tempo restrito. A Desirée perguntou sobre a questão das escolas e dessa visão sistêmica. Eu acho que já deu, né? Demorou muito e está na hora mesmo, a gente não pode mais trabalhar de forma fragmentada. Então se eu faço educação por consumo, educação para alimentação institucional, saudável e educação para sustentabilidade, na realidade esse é o processo educativo real,

de você entender o processo e trabalhar de uma forma mais ampla. Acho que já passou do tempo da gente achar que a comida começava no supermercado, ou a comida começava na indústria. E a gente passou muito por isso, né? Eu fiz no meu pós-doutorado, eu fiz grupo focais com nutricionistas e médicas, há cinco anos atrás, né? Infelizmente, juro, perguntado, é grupo focal, perguntando para as pessoas recém-formadas, universidade de porte, se preocupava da onde vinha o alimento, da onde não vinha. Ninguém se preocupava, ninguém. Gente, eu fiquei arrasada porque não conheciam... Eu não sei onde é que o pessoal vivia. Parece que fica vendo séries de TV americana, uma coisa assim. Porque não iam em feiras orgânicas. E todo mundo que eu conheço vai em feira orgânica, de vez em quando pelo menos. E foi interessante que eu fiz a pesquisa com o pessoal de baixo poder aquisitivo, inclusive de ocupação, e elas iam. Sabiam, diziam que era mais caro, não podia comprar, mas sabiam do que se tratava.

Então a formação, acho que também a questão do Procon, a questão do Poder Público, nós temos que investir na formação, trabalhar nas escolas, mas também trabalhar na formação do educador. A universidade está aí, por isso eu parabeno esse trabalho todo de trazer os estudantes, os aprendizes nutricionistas e da gastronomia para aqui. Essa discussão tem que envolver pedagogos, envolver biólogos, envolver agrônomos. Como é que um agrônomo ainda ele é formado para vender agrotóxico, né? Como é que ele tem que... Na prática, pena que a gente não vai dar para ver o filme, mas a gente coloca depois, talvez quem sabe amanhã a gente coloca o filme. Ia se fazer cursos de agricultura sintrópica, de permacultura. Tem uma moçada linda! Então acho que se a gente trabalhar com isso, trabalhar com a formação dos vários cursos e buscar formas... Aquilo que eu brinquei, mas eu acredito que é verdade, essa visão, a gente come todo dia. É que nem camisinha, gente, a partir dos 14 anos todo mundo está pronto para entender que mundo a gente está, né? Inclusive... Tá gravando, né? Eu posso fazer uma parte da minha campanha política atual, próxima? Faz parte. Pode cortar depois se atrapalhar ou datar o vídeo.

Eu estou fazendo uma campanha assim: um ruralista a menos no Congresso, dez anos de vida para a população. Então a gente tem que trabalhar assim--

[aplausos]

SRA. MALUH BARCIOTTI: Então eu acredito assim, a gente tem que colocar pessoas boas, mas trabalhar para que quem trabalha contra a população, contra os interesses, os direitos difusos, contra a sociedade, não exerça mais esse poder, né? A gente pode fazer isso, por que não? Acho que cada um daqui é responsável. E se a pessoa quiser mudar, a gente também aceita. É que nem fazer essas parcerias. Se o político quiser, de fato, abrir mão do agronegócio, começar a trabalhar pela sociedade, a gente até aceita, perdoa e aceita, porque a gente tem essa visão mais ética da sociedade. O que a gente não pode é deixar, independente de partido político, como a Ângela bem colocou, infelizmente a gente não tem... A gente viu o crescimento dos agronegócios e viu a entrada do transgênico com o governo dito de esquerda. Então como é que foi isso? Uma coisa que eu sinto terrivelmente é que assim, a revolução verde, que não foi verde nada, chegou na década de 70, na ditadura. Felizmente, nós saímos para a democracia na parte política, mas a

nossa agricultura continua na ditadura. Então a gente precisa fazer com que a gente tenha a democracia na produção dos nossos alimentos. E levar isso para as escolas, levar isso para a população é fundamental.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Amauri?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Oi.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Aquela cartilha do Procon, eu não sei como é que está ainda, se é a mesma ainda aquele Projeto Procon Mirim, a gente podia fazer uma outra cartilha com segurança alimentar e uma contra a publicidade infantil, alertar--

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nós estamos trabalhando... estamos trabalhando nisso aí. Com certeza isso que você falou vai sair--

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Pois é. Está na hora da gente começar a fazer outras edições das cartilhas, com outros temas.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: E eu não quero falar muito, não, que vai ser a minha fala amanhã sobre plano geral de atuação.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [06:37:14]: É surpresa, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É, mas a gente está trabalhando é com entidades civis, né, a Rebrinc, o professor lá da UFMG. Então a gente está agregando pessoas para que a gente possa oxigenar também o Ministério Público. Que a gente começou hoje cedo e o Poder Público, ele realmente, ele está sempre deixando a desejar. Então a gente precisa dessa energia que vem da sociedade, que vem das instituições. A gente depois conversa um pouquinho. Vamos fazer, acho que tudo é possível, né? E vamos fazendo porque, se vocês não sabem o Tofani é o presidente do Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor. Então, todos os projetos que vierem do Procon, se tiver ali o carimbo Segurança Alimentar, então a gente sabe que, né? Então apresentei, né, Tofani? Então, quer dizer--

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Recursos tem, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Kleber, fica à vontade aí. E a gente, faz o encerramento depois.

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: Tá. Acho que a resposta da pergunta da Natália, talvez não seja só uma ação, sejam várias, né? Política de redução de uso de agrotóxico, né? Incentivo à agricultura orgânica e educação, né, tanto da população, talvez em evento como estes, mas também do agricultor, principalmente do pequeno. Que ele também está usando, e pior, ele está usando sem conhecimento, está usando indiscriminadamente. Nós tivemos um problema, não há muito tempo, que aconteceu no Nordeste, e que pediram para a gente fazer uma análise em amostra de rapadura por causa de intoxicação aguda

de uso de agrotóxico. Com rapadura, como que isso foi chegar na rapadura? E a amostra veio, a gente analisou, achou níveis altíssimos de agrotóxicos. Quando foi investigar a rapadura estava armazenada junto com agrotóxico.

[falas sobrepostas]

SR. KLEBER EDUARDO DA SILVA BAPTISTA: Isso acontece. Então é só, só agradecer novamente a oportunidade.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Gente, 6h em ponto, é o horário de encerramento. Eu queria agradecer a todos os palestrantes, ao meu colega Tofani que esteve aqui, ao meu colega Charles que precisou sair porque o carro dele estava no estacionamento e o estacionamento ia fechar. Então ele pediu para sair correndo. Mas amanhã ele está aqui de novo. E amanhã a gente retoma toda essa discussão. E vamos que vamos em busca de um alimento mais saudável e ambientalmente sustentável. É isso aí, gente. Até amanhã, às 9h da manhã.

[aplausos]

**MINISTÉRIO PÚBLICO
DO ESTADO DE MINAS GERAIS**
PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

TRANSCRIÇÃO DO

SEMINÁRIO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR

ESCOLA ESTADUAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR/PROCON-MG

04 de abril de 2018

Presidência:

Amauri Artimos da Matta

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos dar sequência ao nosso evento. E eu gostaria de convidar para integrar a Mesa, a expositora, uma das nossas colaboradoras hoje, a Ana Paula Bortoletto, que é pesquisadora em alimentos no Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, do Idec.

[aplausos]

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: O nosso colega Marcos Tofani que é procurador de Justiça e coordenador da Coordenaria de Planejamento Institucional do Ministério Público.

[aplausos]

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Convidar a Desirée Ruas, que é jornalista, coordenadora do Movimento BH pela Infância, vai ser aqui debatedora conosco.

[aplausos]

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, então, no dia de ontem, a gente fica feliz porque foi um dia muito produtivo. Nós falamos sobre as políticas públicas de alimentação, depois falamos sobre o sistema alimentar, que é muito mais do que simplesmente uma escolha do alimento, uma escolha inteligente, de um alimento saudável, mas também representa toda a cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, e aí envolvendo toda uma questão que seja social a importância de que os produtores artesanais, os produtores familiares, eles possam estar inseridos também dentro dessa cadeia alimentar. Questão cultural que é a reafirmar as atividades das regiões, dos municípios, que possam ser fomentadas para que não acabem. É também uma questão econômica por parte dos municípios, porque se você tem uma diversidade de culturas dentro do município você tem uma sociedade toda trabalhando, e você tem, também, uma riqueza econômica. E, o mais importante, é você ter essa identidade e ter esse valor, que é o valor da cultura regional, propiciando bons alimentos para a população, para a sociedade, e fazendo, de certa forma, também compensando toda essa questão que é a globalização, que é o fato das culturas brasileira e demais culturas sendo, não diria invadidas, mas sendo influenciadas cada vez mais por uma cultura também estrangeira. Então você tem um sistema, que ele é bom para o meio ambiente, ele é bom para a população. E ontem, a Maluh fez aqui uma exposição que deixou muito claro isso, toda essa diversidade, todos esses fatores que interferem de forma direta não apenas na escolha do consumidor sobre o que ele vai escolher como alimento, alimento saudável, mas também como outros fatores que interferem desde a produção até o consumo, nessa qualidade de vida que a população precisa ter.

E hoje, dentro desse contexto que a gente imaginou de ser um aprofundamento do Guia Alimentar, que, para nós é referência de estudo, e de conhecimento, e de mensagem para o sistema, hoje nós vamos trabalhar um pouquinho um outro tema que está no Guia e que fala dos obstáculos à

segurança alimentar.

E aí, a gente pensou nesse primeiro painel ter um fala jurídica, e não só jurídica, mas permeada também por outras matérias, que falaria do direito à informação. E uma segunda fala tratando da publicidade de alimentos, que a gente que, muitas vezes, atua de forma a ser um obstáculo a que as pessoas possam fazer escolhas conscientes.

Então eu gostaria de passar a palavra ao meu colega, Marcos Tofani, que é procurador de Justiça e desenvolve várias funções na Administração Superior do Ministério Público, mas que veio da defesa do consumidor, e, portanto, é uma pessoa que vai trazer para todos nós uma visão importante sobre o direito à informação, que é um direito básico e que o consumidor naturalmente deve ter acesso. Marcos, fique à vontade aí.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Bom dia a todos. Cumprimento aqui em--

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ: Quarenta minutos só para...

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Mal falei já está falando o tempo, já. Bom, bom dia a todos aqui, colega Amauri, Desirée, que está aqui ao meu lado e a Ana Paula Bortoletto, pesquisadora de alimentos do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, Idec.

Bom, o Código de Defesa do Consumidor nasceu de um anseio da sociedade de consumo a partir do advento da Constituição da República, em 1988, que diz lá no Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, lá no final da Constituição, que o Congresso Nacional deveria elaborar o código em 120 dias após a promulgação da Constituição da República. E o código veio atrasado, surgiu em 1990, quando ele foi editado, houve um movimento muito grande por parte da sociedade civil, do Ministério Público, para implementar esse código. Foi uma briga horrorosa no Congresso Nacional para aprovar uma lei que hoje é considerada a mais moderna do mundo, nosso Código de Defesa do Consumidor. E ele diz lá no art. 1º, que todas as disposições, tudo que está escrito no Código de Defesa do Consumidor, é considerado uma norma de ordem pública.

O que quer dizer isso? Quer dizer que se o que está no Código previsto, não pode ser afastado pela vontade das partes. Vou dar um exemplo básico. Imagina você que vai assinar um contrato de adesão, e lá no contrato de adesão está previsto que você é obrigado a aceitar um outro serviço além daquele que você está contratando. É a chamada venda casada. E você, consumidor, não tem outra alternativa a não ser aderir àquele contrato que você precisa de um serviço, por exemplo, de telefonia, e você acaba aderindo. Porque você não tem como contestar aquela cláusula. Só que lá no art. 39, inciso I, está dito que é vedado ao fornecedor incorrer em prática abusiva, em prática de venda casada. Está lá no art. 39, inciso I, do CDC que diz o seguinte: "*É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços; inciso I: condicionar o fornecimento de produtos ou de*

serviço ao fornecimento de outro produto ou serviço, bem como sem justa causa a limites quantitativo”, isso é venda casada. Então notem que se isso está escrito no Código, essa cláusula que está lá no contrato de adesão, ela não vai valer para você consumidor, ainda que esteja previsto no contrato. Porque o que vale é o que está no Código de Defesa do Consumidor. Então isso é a noção do que é uma norma de ordem pública. Uma norma que não pode ser afastada pela vontade do fornecedor ou do consumidor.

O que nós temos aqui, hoje, em direito à informação no Código de Defesa do Consumidor? Nós temos aqui logo no art. 6º, que trata dos direitos básicos do consumidor, o direito à informação clara e adequada, que diz o seguinte, olha: *“São direitos básicos do consumidor; inciso III: a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem esses produtos e serviços”.*

Sabemos hoje que nós vivemos numa sociedade de risco, não é mesmo? Como é que a gente trabalha hoje essa questão do risco? Através da informação. Por exemplo, o cigarro, por muitos anos o cigarro foi vendido como algo que trazia glamour às pessoas, não é mesmo? Foi incrementado o uso do cigarro através dos filmes de Hollywood, que apareciam os autores e atrizes fumando. Hoje é até difícil a gente ver pessoas fumando nas novelas, nos filmes. É muito raro isso acontecer. Ao longo dos anos, a indústria de cigarro, ela negou que o cigarro causasse câncer no pulmão. E depois que ocorreram muitas mortes, e essas empresas começaram a ser condenadas em razão do dano causado ao consumidor, as empresas resolveram colocar nas embalagens dos cigarros que fumar é prejudicial à saúde. E hoje a gente vê até imagens trazidas lá atrás do cigarro não sei se vocês já viram, e as pessoas que fumar pode causar câncer no pulmão, pode causar impotência sexual e por aí vai. Até mesmo o fumante passivo, ele está sujeito a vários tipos de doenças. O mesmo aconteceu com a bebida alcoólica. Por muito tempo as publicidades não continham advertência sobre os riscos causados.

Ainda bem que não é aquele outra, aquele o outro som, né, Amauri? Então, o que acontece? A bebida alcoólica, a mesma coisa. Os riscos inerentes à bebida alcoólica. É uma droga permitida no Brasil tal qual o cigarro, não é mesmo? Como é que se trabalha a questão de um produto que pode causar um risco à saúde e é permitido? Como é que se trabalha isso? Através da informação clara ao consumidor sobre os riscos. O mesmo acontece atualmente com relação aos aparelhos de telefone celular e às antenas que são chamadas ERBs, essas antenas que vocês veem no alto dos prédios. Existem três estudos mundiais que comprovam cientificamente que essas antenas de telefones celulares e os aparelhos celulares causam câncer nas partes moles do corpo humano. E um desses estudos está aqui na Universidade Federal de Minas Gerais.

Lá na década de 2000, eu ingressei com uma Ação Civil Pública contra todos fabricantes de telefones celulares para que advertissem os consumidores, nos manuais, nas embalagens desses produtos, que o uso inadequado do telefone celular pode causar câncer no cérebro. Por exemplo, aconteceu, por exemplo, em Juiz de Fora, que uma escola pública colocou uma antena de celular no pátio e oito crianças adquiriram câncer no cérebro. Até mesmo o cachorro da

escola morreu de câncer. O quadro dantesco, né? Foi isso que me motivou a ajuizar essa Ação Civil Pública, que ainda está, infelizmente, ainda está tramitando na Justiça Federal. Então vejam, o risco que nós, consumidores, temos no dia a dia. O mesmo ocorre com as antenas que estão posicionadas aqui em Belo Horizonte. A pesquisadora, a Profa. Dilsa, aqui da Universidade Federal, ela tem uma tese de doutorado que fez uma pesquisa de campo. Ela pegou as maiores mortes, a grande quantidade de mortes de pessoas com câncer aqui em Belo Horizonte, e essa grande quantidade de mortes casaram com o número de antenas que estão posicionadas na região da Savassi, são pessoas que residiam na região da Savassi. Muitos habitantes do Bairro Belvedere estão tendo que colocar cortina de chumbo, que a única coisa que segura a radiação é cortina de chumbo e árvore. Não sei se vocês sabem. A Profa. Dilsa recentemente mediu o nível de radiação. Ela tem um aparelho que mede o nível de radiação proporcionado por essas antenas de celulares. E ela, recentemente, foi num residência lá no Belvedere em que a pessoa dormia, a janela dela dava para um terreno em frente, que tinha uma antena de telefone celular, e essa pessoa sempre dormia do lado esquerdo, e ela adquiriu câncer em toda essa parte aqui do corpo, e o nível de radiação altíssimo. Isso é um problema que não está sendo respeitado em todo o país. Porque a grande questão é que as empresas de telefonia, elas não estão compartilhando as suas antenas entre si. Então, a Tim coloca a antena dela, a Oi coloca a antena dela, a Vivo coloca a antena dela e por aí vai. Quando elas poderiam compartilhar as suas antenas, colocar uma antena. Porque o grande problema é que uma antena, ela pega mil metros de diâmetro de radiação, agora você imagine mais de uma antena? Potencializa o efeito da radiação. Se vocês querem, por exemplo, ver se o micro-ondas de vocês está com vazamento, é só vocês colocarem o celular dentro do micro-ondas e ligar para ele, se ele tocar, o micro-ondas de vocês está vazando radiação. Vocês podem fazer esse teste em casa.

São produtos que são serviços permitidos na sociedade de consumo, cigarro, bebida alcoólica, telefone celular, não é mesmo? São produtos permitidos. Como é que se trabalha o risco? Através da informação clara e adequada não tem outra maneira, você não vai proibir o uso do telefone celular não é mesmo? Quando vocês, por exemplo, estiverem num lugar que o telefone celular de vocês não está pegando, deem graças a Deus, porque é sinal de que a radiação não está chegando em você. Isso me faz lembrar que lá em Juiz de Fora a sociedade civil se mobilizou, e é uma das cidades que o celular pega mais mal é Juiz de Fora. Porque eles fizeram uma lei municipal regulando a instalação dessas antenas, obrigando que elas fossem compartilhadas entre as empresas, então o sinal lá é péssimo.

Aqui, no art. 8 do Código de Defesa do Consumidor, o art. 10, ele diz o seguinte: "*O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança*". Aí vocês vão perguntar: ora, mas você disse logo no início da sua exposição que o Código é uma norma de ordem pública, e aqui está dizendo que o fornecedor não pode colocar um serviço que tem um alto grau de periculosidade, cigarro, bebida alcoólica, telefone celular, não é mesmo? Como é que vamos vai trabalhar isso? Lá no art. 10, § 1º, fala o seguinte: "*O fornecedor de produtos e serviços que, posteriormente à sua introdução no mercado, tiver conhecimento da periculosidade que apresente, deverá comunicar o fato imediatamente às autoridades competentes e aos*

consumidores, mediante anúncios publicitários". E a gente não vê esses anúncios acontecerem no mercado de consumo.

A nossa luta contra esses fabricantes de produtos e serviços é para trabalhar a informação para o consumidor. O mesmo acontece com determinados alimentos. Por exemplo, alimentos que têm alto teor de gordura, alimentos que têm altos teores de açúcar, não é mesmo? Não existe uma obrigação do Poder Público de obrigar a esses produtos, a esses alimentos, de conter advertência de que há um alto grau de nocividade e de perigo à sua saúde. A humanidade, atualmente, nós estamos viciados em dois tipos de alimentos que contêm açúcares e trigo. Se vocês lerem a história do trigo ao longo do processo evolutivo da humanidade e do açúcar, vocês vão ver, o açúcar me parece que só existia na África, não é isso? O açúcar, ele só existia na África. Então a medida que foram sendo colonizados outros continentes e houve a questão da escravidão, e foram levando para outros continentes a escravidão, e foram levando também a sua cultura e foram levando esses alimentos também.

Lá no art. 31, é um outro artigo importante aqui do Código de Defesa do Consumidor, quando ele fala lá da oferta, o art. 30 e o 31, olha que artigo interessante do Código: *"Toda informação ou publicidade, suficientemente precisa, veiculada por qualquer forma ou meio de comunicação com relação a produtos e serviço oferecidos ou apresentados, obriga o fornecedor que a fizer veicular ou dela se utilizar integra o contrato que vier a ser celebrado"*. No art. 31 que trata mais detalhadamente do direito à informação diz que *"A oferta e a apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, sobre suas características, qualidades, quantidades, composição, preço, garantia, prazo de validade e origem"*. Origem. Lembra-se que ontem a gente estava falando aqui do queijo feito com leite cru? A origem do produto, muitas vezes você compra um produto, esses produtos ditos artesanais, você não tem a origem. Então, acontece alguma coisa com quem adquiriu e comeu aquele produto, você não sabe identificar quem foi o produtor. Entre outros dados, então vejam, além desses dados todos, entre outros que se revelarem importantes para aquela informação, bem como, olhem aí, sobre os riscos que apresentam à saúde, e segurança dos consumidores.

Então, vejam, aqui é qualquer produto, seja alimento, seja telefone celular, roupa, remédios. Então, esses produtos, eles são permitidos. Então a obrigação do fabricante que produz um produto, que causa um risco à saúde do consumidor, se esse produto é permitido, a obrigação de informar, ela é mais importante ainda do que outros produtos.

Eu me lembro que quando eu atuava na área de publicidade, eu me lembro que a companhia Ambev, de bebidas alcoólica, eles veicularam uma publicidade certa vez, que nós processamos eles e retiramos essa publicidade do ar. Não sei se vocês lembram uma publicidade que foi veiculada em 2005. 'Armando a Barraca', vocês lembram? Alguém lembra, da Skol? Você lembra, Amauri? Você é velho, você vai lembrar. Que apareceu na época da... Na época que ela foi veiculada apareciam uns jovens chegando no acampamento, homens e mulheres, e todos eles estavam lá se divertindo e tal, e, de repente, uma fala, segurando uma lata de Skol na mão: "Galera, vamos armar a barraca?".

Aí as mulheres e os homens, jovens, se entreolham e começam a dar aquelas risadinhas, né? Vocês perceberam aí a mensagem subliminar que era passada com aquela mensagem. Qual que era? "Armando a barraca" é uma expressão utilizada aqui no Brasil para... É uma expressão que tem uma conotação sexual, não precisa nem explicar, né? A informação não precisa ser tão clara agora para eu dar o exemplo. E a gente entendeu que essa publicidade, ela era abusiva, por quê? A cerveja, todo mundo sabe que a cerveja ela é, como a bebida alcoólica em geral, além de ser o primeiro degrau para o acesso à droga do jovem, ela tem um forte apelo na identidade masculina dos jovens. Eu mesmo, quando era pequeno, me lembro quando eu tinha 14, 15 anos, eu pedi ao meu pai para deixar dar uma chupadinha na espuma da cerveja, com 16 eu já estava bebendo cerveja. Hoje em dia, os pais até acham bonito: "Meu filho bebe cerveja". Desde cedo há uma identificação da masculinidade com a bebida alcoólica. Começa com a cerveja, que é o primeiro degrau da droga para o jovem. Começa a cerveja e depois vêm outras e outras drogas que a gente sabe. Então, a mensagem era que a cerveja era é um produto que dá virilidade. Vejam bem, aquilo vai entrando no inconsciente coletivo dos jovens, vai formando uma cultura, não é mesmo? E aqui em Minas tem um forte apelo essa questão da bebida não é mesmo? Aqui a gente ouve falar: "Vamos para o boteco. Vamos tomar uma".

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [00:29:09]: Tem bar, né?

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: É, aqui tudo muito bar.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: [pronunciamento fora do microfone].

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Exatamente, né? Então aqui cada esquina tem um boteco, não é isso? Então sabendo tomar é ótimo, né? A grande questão é o exagero, é você forçar uma cultura de consumo de bebida alcoólica associado à virilidade masculina, à sexualidade, como se o produto, e a gente sabe, e ele é enganoso também, na medida que quanto mais cerveja você for tomar, pior vai ser o seu desempenho sexual. E isso serve para outras bebidas, não é mesmo? Tudo na dose... A diferença entre o remédio e o veneno é a dose.

Então vejam que, na época, a gente começou a fazer um movimento aqui no Brasil para restringir essas publicidades na mídia televisiva, principalmente. E o que aconteceu com a Lei Federal nº 9.296? Ela proíbe, essa lei proíbe que bebidas alcólicas que têm um grau alcóolico mais elevado, só podem ser veiculadas as mensagens publicitárias a partir das 22h e até as 6h da manhã, conhaque, uísque, vodca. E as bebidas alcólicas com baixo teor alcóolico, eu não me recordo aqui a quantidade, me parece que superior a 15 graus, tem essa restrição, só poder ser veiculada entre 10h da noite e 6h da manhã. O lobby das cervejas foi tão grande, que a gente sabe que cerveja tem o grau alcóolico, é menor, né? A latinha tem 0.5, por exemplo. E hoje, o que você vê? Entre as publicidades de programas infantis, entre programas que acontecem na parte da tarde, são veiculadas propagandas de cerveja. Entre os jogos de futebol, bem lembrado. Então o problema não é o teor alcóolico, o problema é que a cerveja que está fora dessa restrição, a quantidade de publicidade, ela é proporcional a quanto você ingere de bebida alcóolica. Todo

mundo sabe que ninguém consegue tomar a mesma quantidade de uísque, de vodca, em relação à cerveja. Então, com aquela massividade da publicidade de bebida alcóolica, você tem, do outro lado, um consumo de uma bebida que é a mais consumida em nosso país. E nós sabemos que as crianças, principalmente, elas estão expostas a uma série de conteúdo impróprio, tanto essas publicidades como também, vocês já devem percebido, de brinquedos. A criança, como o colega Charles falou aqui ontem, ela ainda não tem a consciência, ela ainda não é um ser totalmente desenvolvido para fazer julgamentos em relação a se é conveniente ou pertinente comprar determinado tipo de produto ou não.

Eu me lembro que, certa vez, nós tivemos um brinquedo que aportou lá na Promotoria de Justiça, um brinquedo chamado 'baby assadinha'. Alguém lembra aqui da 'baby assadinha'? 'Baby assadinha' era um brinquedo, era uma boneca, e ela vinha com uma esponja, uma boneca pelada e que ela vinha cheia de marcas nas juntas, vermelhas. E a boneca ficava chorando por causa dessas assaduras, e quando você embebia a esponja na água e passava nessas assaduras, a boneca espremia um gemido de alívio. O que aconteceu? A mãe nos procurou, e não foi uma só, não, foi mais de uma, que disse que o filho dela estava na banheira com a irmã e ele viu uma vermelhidão na genitália da irmã e pegou a esponja e começou a passar para ver se a irmã também espremia aquele gemido de alívio, né? Bom, a gente começou a analisar o produto. O produto vinha com assadura também na genitália do brinquedo. Então vejam a hipervulnerabilidade das crianças, uma criança não tem... Como é um ser em desenvolvimento, ela não tem a noção do que é certo, do que é errado. Olha a exposição que as nossas crianças estão, com um brinquedo que, aparentemente, é inocente, mas que estimula, de uma certa forma, um desenvolvimento precoce ou um comportamento inadequado de uma criança em relação a outra.

E isso aconteceu não foi só com esse brinquedo, não, foi com vários outros. Ontem eu dei o exemplo aqui do McLanche Feliz, não é mesmo? Todos aqui lembram do exemplo do McLanche Feliz, que eu dei ontem, né? Então isso tudo, vocês podem ter certeza que esses fabricantes quando fazem esse tipo de produto, eles fazem isso conscientemente, fazem isso dolosamente, com a intenção clara, com a intenção clara de tentar, de alguma forma, instigar, prender o consumidor e associar a sua marca como acontece, por exemplo, com esses produtos que são vendidos no McDonald's. Que a gente sabe que se você deixar uma batata frita em cima de uma mesa durante um mês a batata frita não estraga. Tem alguma coisa errada com relação, não é mesmo, Amauri? Um produto, McDonald's, batata frita, que você deixa durante um mês em cima da mesa da cozinha e o produto não estraga, é o que vocês... Nós não, eu não consumo McDonald's já tem muito tempo. Lá em casa também, minhas meninas não comem McDonald's. É uma forma agressiva, desonesta, de impingir seus produtos e serviços.

E nós estamos então, vivendo numa sociedade de risco, esses alimentos são permitidos? Tá. Então é preciso trabalhar a informação de uma maneira mais qualificada, uma informação mais clara. Já estou indo para o encerramento, faltam cinco minutos. Eu acho que até a colega aqui deve, na hora que ela for expor sobre publicidade de alimentos, ela vai falar talvez, vai falar sobre isso. A Anvisa, anos atrás, tentou, junto à indústria de alimentos, reduzir o percentual, a quantidade de açúcares e sal nos produtos. Tem um programa

que a Anvisa lançou... E foi uma briga feia, porque o brasileiro, nós brasileiros, estamos viciados em açúcar e sal. Vocês podem ver que nas camadas mais simples, nas camadas mais carentes do Brasil, os produtos são mais doces e mais salgados. Vocês já perceberam? Vocês podem ver, o amendoim, a paçoca, esses produtos mais baratos, mais simples, eles são mais salgados e mais doces.

Então, a Anvisa, ela fez um acordo com a indústria de alimentos, foi... Ela está me dizendo aqui que foi só em relação ao sódio. De que ao longo dos anos essa redução acontecesse. Não todos, não todos os fabricantes aderiram a esse programa, alguns. Mas ainda há uma luz no fim do túnel, já há um processo de dessalinização, vamos chamar assim, de retirar esses açúcares, esse sódio. E vocês podem ter certeza que a cultura... Você só muda uma cultura induzindo comportamentos. Nós... Tempo esgotado. Eu vou cumprir meu horário, porque senão é publicidade enganosa.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Mas vai com calma, Tofani, tem tempo. A gente dá uma tolerância maior.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Você me tomou cinco segundos agora.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é, fique à vontade.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Seis, sete, oito. Então vejam... Ontem aqui perguntaram, acho que foi lá o de Porteirinha, falou da cultura, a cultura dos produtos artesanais, que as pessoas não querem mudar as boas práticas de fabricação de seus produtos, não querem mudar. Tá, mas é um dever nosso, do Poder Público, é um dever da sociedade civil, dos movimentos sociais, das associações civis, do Ministério Público, da Defensoria Pública, é dever de todas essas instituições fazerem parcerias e tentarem realçar essa questão das boas práticas de fabricação, da educação para o consumo, não é verdade? Se a gente não vai conseguir proibir, e ninguém vai querer isso, o telefone celular, a colocação de antenas, então vamos regular de uma forma que o serviço seja prestado de forma saudável. Se dez antenas potencializam muito mais a chance de você adquirir um câncer, uma antena, vamos trabalhar para que essas antenas sejam compartilhadas, não é verdade? Bom, Amauri, agora, eu ia fazer um exposição aqui de uma apresentação que ocorreu no Congresso anos atrás.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Poder fazer.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Eu acho que não vai ter mais tempo.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Quantos minutos?

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Umas duas horas mais ou menos.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é, então, aí fica para mais tarde.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Fica para mais tarde. Só passar alguns slides aqui. A gente... A sociedade, as três grandes eras que nós vivemos, começou com a era agrícola. Vocês já leram o livro A Terceira Onda? Alguém já leu? Alvin Toffler, A Terceira Onda. Nós estamos vivendo hoje a terceira onda no país. Então a gente teve a primeira era, a era agrícola, a sociedade era agrícola. Depois pulou para a era industrial, com a Revolução Industrial na Inglaterra e tudo mais. E hoje a gente vive o que eles chamam de a era do conhecimento, sociedade de informação, é tudo o que a gente está falando aqui hoje. Conhecimento, né? Conhecimento é poder? Conhecimento é poder. Não é verdade? Você conhece o ciclo do conhecimento? Dado, informação, conhecimento, ainda tem mais um outro, inteligência. Nem só conhecimento é poder, inteligência é poder. Conhecimento é servir para uma tomada de decisão.

Olha aqui, rapidamente, nos próximos cinco anos os avanços tecnológicos poderão ser maiores do que nos últimos 30. Quais são as suas lembranças de 1977? Amauri aqui não tinha nem nascido. Não havia DDD, não havia DDI, não havia internet, não havia e-mail e não havia celulares. Agora imagina em 2020, né? Daqui a cinco anos vocês não imaginam como é que vai estar o nosso mundo. Tempo que cada mídia levou para conquistar 50 milhões de usuários, telefone levou 70 anos, o rádio 38, a televisão 13 anos e a internet 5 anos. Isso aí foi um dado coletado em 95.

A nova economia, a intangibilidade, programas de computador, são coisas que você não consegue apalpar, serviço, pegar, intangível. Vivemos numa época imaterial. Por mais de um século o homem mais rico do mundo foi associado ao petróleo, hoje está associado ao quê? Ao conhecimento, Facebook. Olha o que o Facebook fez. Pegou os dados dos consumidores, perfil de comportamento, chama comportamento de navegação na internet. Quando você entra lá para comprar um produto na loja Submarino, você comprou uma televisão, vocês vão começar a receber e-mails, mensagens, spans sobre produtos similares, não é isso? Comportamento de navegação, essas empresas fazem isso. É proibido. Porque o consentimento, não é isso, Amauri, do consumidor tem que ser informado. Você tem que dizer que quer receber publicidade. O Marco Civil da Internet faz isso. A Vivo, recentemente, divulgou os dados de comportamento de navegação e vendeu para várias empresas. Quem é usuário da Vivo aí, fique sabendo que seus dados foram passados para vários fabricantes de produtos. Olha os cinco homens mais ricos do mundo, área de telecomunicação, internet, petróleo e siderurgia. Vejam, telecomunicações e computadores, tudo imaterial.

Alienação do consumo é que acredito que a nossa colega vai falar alguma coisa de alienação do consumo, crianças e adolescentes, clientes preferenciais do marketing e da mídia. Foi dito ontem aqui pelo colega, criança chega no supermercado, tem lá os produtos, todos para ela na mesma altura dos olhos, né? Lá na França, eles estão colocando agora, de um tempo para cá, as publicidades no chão do supermercado que descobriram que 70% do tempo do consumidor no supermercado é olhando no chão, na hora que está empurrando o carrinho.

Crianças passam tempo exagerado na televisão, sabem separar o que é programação do que é publicidade? Não conseguem, né? Lidam sempre com dinheiro, mas não têm noção de valores. Gastam muito e cada vez com supérfluo. Sua estrutura cognitiva não consegue lidar com grande número de variáveis. Olha aí o que eu falei, abuso do álcool e das drogas. Transtorno alimentares, obesidade infantil é um problema hoje em dia também. Oniomania, que é a compulsão para o consumo, já é uma doença que tem CID. Já tem um CID próprio para essa doença, oniomania. Você chega no shopping, alguém já viu relógio em shopping center? Não. Então pessoas que procuram sentir prazer pela posse de bens, estão andando lá no shopping triste, de repente... Vocês já viram que determinada lojas têm um cheiro específico, a Kopenhagen, o Boticário, e aí, de alguma forma, aquele cheiro entra no seu inconsciente e fica registrado lá. E um dia você está andando no shopping, sente aquele cheiro, e você é levado para lá. Você acha que foi levado conscientemente, mas não foi. O seu inconsciente é que foi trabalhado para que aquele cheiro despertasse em você sensações. Eu me lembro que no filme Homem Aranha aparecia uma mensagem subliminar da marca da Pepsi. Vocês lembram disso? Eu acho o que a maioria não vai lembrar. Ela acendia e apagava, depois acendia e apagava um balde de pipoca no filme. Acendia e apagava. Era muito rápido. A Rede de Globo faz muito isso. E aí, quando acabava o filme, você não sabia por que, mas dava vontade de tomar uma Pepsi e comer uma pipoca. É isso que são as mensagens subliminares, que vão trabalhando no seu inconsciente para despertar um desejo em você de consumir alguma coisa. O consumismo está relacionado ao aumento da violência, principalmente de bullying. Em duas horas de desenho animado a criança e adolescente brasileira assiste a 40 cenas de violência explícitas, são 1,2 mil cenas de violência por mês. Eu não tenho mais tempo para passar aqui, mas basicamente era isso. Então estou à disposição também, Amauri, para perguntas, se alguém quiser interagir.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Obrigado. Agradeço a atenção de todos.

[aplausos]

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nós é que agradecemos, Tofani, pela sua excelente explicação, muito, conteúdo, muita informação. Vamos, na sequência, dar a palavra a Ana Paula... desculpa, Ana Paula Bortoletto para que ela possa, então, nos brindar com a sua fala, Ana, de publicidade e alimentos. Na sequência a gente passa para a Desirée e depois a gente faz, então, um debate muito bom com todos. Fica à vontade Ana Paula.

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: Olá, bom dia! Primeiro agradecer o convite em nome do Procon ao Dr. Amauri, e a Desirée também, que organizou o evento. Obrigada.

Estou muito feliz de poder estar com vocês, foram dois dias aí, estão sendo dois dias intensos de discussão e troca de experiências. E acho que é

uma experiência muito rica poder ter pessoas e conhecimentos de diferentes áreas que estão se cruzando e podendo cada um trazer a sua contribuição para essa discussão. Eu acho que temas complexos como esse, da segurança alimentar, da defesa do consumidor, da garantia de direitos, eles exigem que a gente tenha essa atuação interdisciplinar, com diferentes atores da sociedade civil, da Academia para a gente conseguir avançar.

Eu não vou comentar sobre a questão da reformulação de adição de sódio, porque o meu tema é publicidade. Mas só para fazer um pequeno parêntese e não deixar de comentar, a gente fez um estudo avaliando essa iniciativa de... Foi uma redução voluntária de teor de sódio. E na prática aconteceu foi que as metas estabelecidas, como foram feitas apenas entre a indústria e o Ministério da Saúde, foram muito altas. Então a gente não teve ainda essa proteção em relação ao sódio. E a gente não entende que esse vai ser o caminho. Com o Guia Alimentar a gente vai conseguir ter ações mais efetivas em relação a proteger a população e a sua saúde do que essa. Infelizmente, essa, eu acho que conceitualmente, ela é interessante, mas na execução dela, os interesses das indústrias ficaram muito acima do que o interesse da saúde pública, infelizmente.

Mas eu vim falar para vocês hoje então, sobre publicidade de alimentos. Falar tanto sobre os desafios para restrição da exposição, da publicidade, de produtos ultraprocessados e proibição da publicidade infantil. Já sei que vocês já estão super por dentro do Guia Alimentar, então eu vou poder pular essa parte. Todo mundo já sabe o que é o Guia. Mas eu vou tentar fazer essa ponte de como a gente pode aplicar os conceitos e as recomendações do Guia Alimentar para a gente ter uma legislação que, de fato, proteja a população e garanta alimentação adequada e saudável para todos.

Eu sou nutricionista, não sou advogada, mas vou me arriscar aqui falar umas coisas, que depois vocês podem me corrigir se eu falar besteira. Eu coloquei aqui a declaração de interesses do meu trabalho. A gente tem apoio dessas três organizações que apoiam o Idec em relação a projetos na área de alimentação saudável e sustentável.

Para quem não conhece, o Idec é uma ONG, foi fundada há mais de 30 anos, não tem fins lucrativos e trabalha com total autonomia política e econômica em relação às empresas e partidos políticos. O trabalho do Idec é apoiado, principalmente, por pessoas físicas que contribuem com o nosso trabalho e também por alguns projetos financiados, para que a gente possa, de fato, garantir essa autonomia na atuação. A missão do Idec é promover a educação, a conscientização, a defesa do direito do consumidor e as relações de consumo com total independência política e econômica.

O Idec tem várias áreas de atuações diferentes. Atualmente são mais de cinco programas que o Idec atua para defesa do consumidor, que incluem telecomunicações, direitos digitais, serviços financeiros, mobilidade urbana, assistência à saúde, energia. E eu sou a responsável pelo programa de alimentação saudável e sustentável. Que tem alguns objetivos aí: estimular o consumidor a adotar hábitos alimentares mais saudáveis; pressionar e fortalecer a atuação regulatória do Estado. E aqui onde entra a questão da publicidade de alimentos.

E nosso foco de atuação é, principalmente, em garantir e atuar no controle e prevenção da obesidade ou doenças crônicas considerando o cenário que a gente vive, hoje, no Brasil, de aumento considerável dessas doenças, e que são as doenças que hoje estão matando mais a população em relação a outras categorias de doenças.

Bem, estamos falando de um contexto em que o sistema alimentar no Brasil e no mundo... Esse aqui é um sistema muito famoso já, que demonstra um pouco como que o sistema alimentar hoje está organizado. Quando a gente pensa em opções, liberdade de escolha para o consumidor, a gente imagina que a gente tem uma grande quantidade de escolhas, e opções e marcas disponíveis no mercado, diferentes formas e maneiras. Mas quando a gente vai avaliar quem são as empresas que detém essas marcas, a gente vê que dez empresas apenas, que não são, inclusive, do país, são transnacionais, controlam todos os tipos de produtos que vão ser comercializados no país. Então isso interfere tanto em relação ao que vai ser ofertado, de que forma vai ser ofertado, e como vai ser produzido, da onde vai vir esses alimentos, da onde vai vir a matéria-prima que vai ser utilizada para produzir esses alimentos.

Esse gráfico foi feito por uma organização que chama Oxford International, é de 2014, está um pouco desatualizado, mas eu acho que ele é bem simbólico na hora da gente entender o que a gente está falando de um sistema alimentar que, na verdade, é controlado por um pequeno número de empresas. Isso torna a questão do direito do consumidor ainda mais desafiadora. Está um pouco difícil de passar aqui os slides, aperta forte, com fé?

Essa aqui é uma outra publicação, que não vou me estender em falar dela, mas para vocês buscarem, se tiverem interesse, que fala sobre o problema da concentração do mercado como negativo para, de fato, garantir a segurança alimentar. Uma das conclusões do relatório é que as grandes empresas se tornaram muito grandes para garantir o acesso a alimentos de uma forma sustentável, muito grande para operar de uma forma, de fato, equitativa, e também muito grande para conseguir direcionar as inovações necessárias para alimentação adequada e saudável. É um relatório bem interessante que mostra também essa concentração do mercado.

E aqui é uma concentração geral da forma como nós trabalhamos no Idec e junto com outras organizações da sociedade civil pensando em como a gente pode atuar do ponto de vista da saúde pública na proteção da alimentação saudável. A gente tem tanto o ponto de vista do indivíduo, em que a questão do acesso à informação e à educação é fundamental e necessário, em que todo mundo tem que ter acesso à informação para conseguir, de fato, ter autonomia nas suas escolhas. Mas a gente tem que considerar cada vez mais o ambiente como um dos grandes problemas de indução a práticas alimentares inadequadas. Se a gente não atuar para facilitar que o ambiente promova escolhas saudáveis, por mais informações que as pessoas tenham, por mais educadas que elas sejam, elas nunca vão conseguir se alimentar de forma correta. Se você sabe que você... O que você tem que comer, sabe o Guia inteiro, de cabo a rabo, e vai estar num lugar que só tem loja de *fast-food*, que você não tem como cozinhar, você não tem como comprar alimentos

orgânicos, essa informação nunca vai ser suficiente. E com uma publicidade excessiva ainda te falando que consumir isso você vai ser mais legal, você vai ser uma pessoa mais aceita, você vai ser uma pessoa descolada, você vai ser até mais saudável consumindo aquilo.

Então, a gente trabalha muito a perspectiva de pensar em políticas públicas e ações regulatórias que mudem e controlem esse ambiente. Não estou falando aqui de controlar liberdades individuais ou escolhas. A questão, o ambiente tem que favorecer escolhas saudáveis. Hoje, o ambiente que vivemos, a gente não tem esse ambiente, o ambiente nas escolas, o ambiente no local de trabalho, as cidades, o tempo que as pessoas precisam para poder cozinhar os seus alimentos. Então, acho que todos os obstáculos do Guia Alimentar falam muito sobre isso, a gente tem que ter acesso à informação e o ambiente que promova essas escolhas, e a gente trabalha muito nesse sentido. E lembrando aqui que isso vale também para o exemplo do cigarro. Não foi apenas ter a informação no rótulo, isso foi fundamental, mas a gente também teve ambientes livres de tabaco, a gente também teve aumento do preço desses produtos, a gente teve campanhas que controlaram a restrição da publicidade. Antigamente havia publicidade de tabaco em todos os lugares. Então a gente faz o mesmo paralelo em relação ao tabaco para os produtos ultraprocessado. O que a gente precisa ter são políticas que possam restringir a oferta, a publicidade e aumentar o preço desses produtos.

Como eu estou falando sempre a gente, eu estou falando a gente, porque a gente tem muitas pessoas trabalhando nesse sentido em relação à diferentes perspectivas da sociedade, que se reúnem na aliança para alimentação adequada e saudável que é uma rede, uma coalisão da sociedade civil. Que tem muitas pessoas aqui presentes que fazem parte. Regina, isso aí. E que atuam na sua agenda comum, que tem aqui dez itens que eu não vou detalhar aqui os itens, porque eu não vou ter tempo. Mas quem quiser, depois, eu tenho aqui alguns materiais, tem o site, tem no Facebook todos os materiais estão disponíveis lá, que entre os temas da aliança, dois deles se referem à publicidade, que é o que eu vou destacar aqui. Um deles é efetivar a proibição da publicidade dirigida ao público infantil e restringir a publicidade de produtos ultraprocessados, entre outras iniciativas.

No ano passado e nesse ano também, a gente divulgou uma primeira campanha de conscientizar a população em relação a essa agenda e da importância de a gente mudar o ambiente alimentar. Estou com fé aqui. E eu queria mostrar para vocês rapidamente esse vídeo. É um vídeo de 30 segundos, que foi veiculado, inclusive, na TV, mas está na internet, que mostra resumidamente essa primeira abordagem em relação à alimentação. Vamos ver se vai funcionar. Suspense, né? Será que eu ficar mais perto ajuda?

[exibição de vídeo]

NARRADOR: *Você sabe o que você come? Informações importantes sobre alimentos não saudáveis nem sempre chegam até você e isso pode levar a escolhas erradas.*

ENTREVISTADO: *Atualmente, uma em cada três crianças no Brasil sofre com obesidade ou sobrepeso. A obesidade contribui para o desenvolvimento*

de doenças do coração, diabetes tipo 2, 13 tipos de câncer e até mesmo a morte.

NARRADOR: Não deixe a indústria de alimentos *não* saudáveis te contar apenas parte da história. Você tem o direito de saber o que come.

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: Essa foi uma pequena introdução aí desse trabalho em rede que a gente vem articulando e convido todos aqui a participar, se engajar, se tornar membro, para a gente ter cada vez mais pessoas envolvidas nisso.

Mas agora falando, então, especificamente sobre o tema da nossa conversa hoje, né? A gente estava falando, então, sobre publicidade, é um termo mais geral que se refere, na verdade, a um detalhamento mais técnico, que é o termo comunicação mercadológica, né? A gente fala comunicação mercadológica se refere a toda atividade de comunicação comercial para divulgar um produto ou serviço, independente do suporte ou do meio, né?

Hoje em dia, se usa esse tipo de comunicação mercadológica na internet, nas embalagens, spots de rádio, promoção, Youtube, né? A gente tem aí os youtubers mirins bombando, como se fosse um programa infantil, mas, na verdade, é publicidade, pontos de venda, etc. A gente está falando de todos esses tipos de estratégias que se... chamando aí genericamente de publicidade, né?

E como que a gente está hoje? Bom, eu disse para o Dr. Amauri que eu ia trazer aqui uma provocação e aqui eu trago a minha primeira provocação: como que a gente está hoje no Brasil em relação à publicidade de alimentos para o público infantil. Trago aqui um exemplo que a gente recebeu semana passada, o Idec está atuando junto com o Instituto Alana e outras organizações para participar de um processo que está no Superior Tribunal de Justiça, no STJ, sobre uma denúncia e uma punição que foi feita pelo Procon de São Paulo sobre o McLanche Feliz.

O Procon de São Paulo autuou o McDonald's em relação ao McLanche Feliz, pela publicidade infantil, uso de personagens, cores, brindes, etc., para atrair as crianças. Este caso foi para o Tribunal de Justiça, Segunda Instância, e o Tribunal de Justiça disse que o McDonald's não era culpado, que o McDonald's não estava fazendo publicidade abusiva, que não tinha nenhum problema aquela publicidade.

Aí o Procon de São Paulo recorreu e isso chegou no STJ. E agora a gente vai começar a falar muito sempre isso porque é um caso muito exemplar de como assim a gente não... McLanche Feliz é a representação de publicidade infantil, né? Assim, não tem outro melhor exemplo. Acho que a primeira coisa que vem à cabeça quando fala de publicidade infantil é o McLanche Feliz. E só que a gente recebeu aí como parte do processo, uma manifestação do Ministério Público Federal sobre isso. O Ministério Público se manifestou, aí não vou saber os termos técnicos, mas eu vou explicar que isso foi um documento que chegou no STJ, por parte do Ministério Público Federal, sobre o McLanche Feliz.

Aí o que aconteceu? Nesse documento, eles falam que então foi uma multa, na verdade, o Procon aplicou uma multa para o McDonald's sobre a veiculação do McLanche Feliz e aí a decisão do TJ de São Paulo disse que a abusividade, não é abusivo, não tem interpretação literal da Resolução nº 163 do Conanda, a gente vai falar sobre ela mais tarde. E que a responsabilidade familiar pela educação dos filhos não pode ser [ininteligível] pelo Estado em todas as hipóteses. Em paternalismo injustificável, tá? Isso foi o que o TJ falou sobre isso.

Aí na manifestação do Ministério Público, ele repetiu a manifestação do TJ, falando o seguinte: "*A sociedade brasileira se rege pelo modelo capitalista e as consequências dessa opção econômica e cultural hão de ser assumidas. Cabe à família, notadamente aos pais, ou responsável legal, o poder-dever da boa educação dos filhos, inclusive, o ônus de reprimi-los dos apelos inconvenientes ao seu bem-estar social, físico e mental. Crianças bem-educadas no berço, por força do afeto e da autoridade dos pais ou responsável, saberão resistir aos apelos consumistas*".

Aí agora a melhor parte, atenção: "*Não deve o Estado, de modo paternalista, sobrepor-se às obrigações primárias da família, sobretudo, quando incitado pelo barulho muito atual, mas com um quê autoritário da militância ongueira, sob pena do esgarçamento da legitimidade de seus atos de império*". Isso está escrito no documento, tá? Eu copiei e coleí do PDF. E aí o MPF conclui que não é abusivo, o McLanche Feliz não tem problema nenhum, né?

Então, gente, isso, olha a data aqui ó, 26 de março de 2018, estou falando de semana passada, tá? Eu trouxe esse caso porque foi o mais recente, mas assim, esse tipo de manifestação ainda é muito comum, né? Então, eu queria aproveitar assim, e parabenizar e elogiar mais uma vez o trabalho de vocês e de conseguir ouvir a sociedade, de buscar dialogar com outros atores, que eu acho que esse trabalho é fundamental, a gente está... a gente sabe que é muito difícil chegar a falar com todo mundo, falta muita informação chegar ainda em relação ao Guia Alimentar, em relação à proteção aos direitos da criança, e, infelizmente, esse tipo de manifestação, ele é muito comum.

O Instituto Alana, que desenvolve um trabalho incrível em relação à proteção da criança, manda muitas denúncias, muitas denúncias e pouquíssima delas são efetivadas, porque muitas vezes, se tem esses argumentos aqui, isso aqui é argumento da indústria, entendeu? Isso aqui é um argumento que só chegou até esses atores, que são fundamentais, centrais no nosso trabalho, só chegou esses argumentos, entendeu? Eles não conseguiram chegar com outros argumentos. Então, assim, eu quis trazer, assim, esse caso para dar um choque aqui em vocês, mas para dizer também que eu acho que a gente tem uma possibilidade de trabalhar e atuar em relação a isso muito grande e muito forte também.

Vou passar aqui muito rapidamente, vocês já ouviram falar sobre o CDC, que são as bases legais, né? A gente tem as bases legais já, que garantem que o Procon possa atuar e multar as empresas por publicidade ilegal, seja abusiva ou seja enganosa, de alimentos, em relação ao direito básico [ininteligível] informação e a proteção contra a publicidade. Já foi falado aqui, eu já vou

poder passar mais rápido em relação a isso.

Eu queria destacar que a norma específica que fala sobre publicidade infantil, que é a Resolução nº 163/2014 do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente. O Conanda, em 2014, fez uma resolução para detalhar, desenhar quase, o que seria publicidade abusiva. Porque na lei federal, no Código de Defesa do Consumidor, isso aparece de uma forma mais ampla, e aí nem sempre os órgãos conseguem atuar de forma efetiva por falta de detalhamento.

Então, é para contribuir para essa punição, eles colocam aqui: *“Consideram-se abusiva qualquer tipo de publicidade ou comunicação mercadológica que tenha linguagem infantil, efeitos especiais, excesso de cores, trilha sonora de música infantil, representação de crianças, pessoas ou celebridades com apelo infantil, personagens, desenho animado, bonecos, promoção com distribuição de brindes e promoção com competições ou jogos”*. Todos esses casos seriam casos de publicidade abusiva e, portanto, ilegais, e, portanto, não deveriam acontecer.

Tem um outro documento que também serviu para apoiar os órgãos a fazer cumprir a lei que já existe, que foi uma nota técnica da Secretaria Nacional do Consumidor, que também apoia a [ininteligível] da publicidade infantil e ela foca aqui nesse caso das escolas, né? Essa nota fala que: *“É fundamental que a publicidade dirigida às crianças seja abolida dos ambientes escolares, tendo em vista a vedação legal do Código de Defesa do Consumidor, o que deve ser objeto de atuação dos órgãos de defesa do consumidor”*.

Então, essa nota técnica da Senacon, ela ressalta a importância da proteção do ambiente escolar em relação à publicidade. Assim, não é por falta de legislação que a gente tem ainda esses problemas, né? A gente sabe que a influência das grandes anunciantes, dos grandes produtores de alimentos é muito forte.

Mas a gente também tem casos positivos, tá? Eu vou contar para vocês aqui que a gente teve uma decisão histórica do próprio STJ, e aí tem uma questão aí do caso do McDonald's estar na outra turma e não na mesma turma que julgou esse caso. E aí nos preocupa bastante que uma turma pode decidir diferente da outra, enfim. Tem umas questões jurídicas importantes, mas que não vou detalhar agora. Em 2016, o STJ tomou uma decisão em relação... a primeira decisão de punir uma empresa por publicidade abusiva e foi um caso de um produto ultraprocessado, aqueles bolinhos da Bauducco, que usaram uma publicidade com personagem Shrek, da Disney (sic), e tinha a vinculação da compra dos produtos e a troca por brindes que eram relógios, era a promoção a hora do Shrek, estou vendo o pessoal acenando aí que lembra da publicidade, né?

Essa publicidade foi considerada abusiva e a empresa foi punida, e o STJ manteve essa decisão de punir a empresa por publicidade abusiva. Essa foi a primeira decisão, ela partiu de uma denúncia que o Instituto Alana fez ao Ministério Público e nesse caso o Ministério Público conseguiu atuar e foi até ao STJ. Ainda parece que acho que não sei direito como a questão vai para o STF ou não, acho que não, mas eu preciso lembrar disso, não tenho certeza.

E aí a decisão, ela, a gente tem uma publicação sobre ela, de tão importante que ela foi, e uma das falas de um relator fala que temos publicidade abusiva duas vezes: por ser para criança e de produto alimentício. Então, ele ressalta que a abusividade é ressaltada no caso do produto alimentício. E aí, quem quiser depois eu posso até enviar alguns exemplares aqui, a gente fez uma publicação do acórdão do STJ para divulgar como que foi a decisão e como que essa decisão pode se repercutida e assimilada para outros casos semelhantes, né? Está na internet também, quem quiser, está disponível na internet.

Aí a última coisa que eu queria falar sobre a legislação... como que está meu tempo, Desirée? É sobre a legislação que protege... vinte? Tá. A publicidade é uma publicidade que não é para o público infantil, mas atinge diretamente o público infantil na primeira infância, que é a publicidade de produtos que substituem o leite materno. Nós temos uma lei nacional que protege as crianças, os bebês, as crianças menores de 2 anos e as mães em relação à publicidade de fórmulas infantis, [ininteligível], mamadeiras, que têm uma série de restrições em relação a esses produtos.

Antigamente, tinha uma publicidade tão grande que muitas acreditavam que era melhor você dar a fórmula infantil do que o leite materno para a criança, isso levou a um desmame precoce enorme, né? Há casos graves de desnutrição, e aí com isso foi se identificando a necessidade de ter uma legislação. Nesse caso, educação não era suficiente. As estratégias das indústrias para vender as fórmulas infantis eram incrivelmente agressivas e faziam as mães acharem que o leite dela era pior do que a fórmula infantil mesmo, né?

Então, aqui a regra que a gente tem hoje a gente chama de NBCAL, ela fala que é vedada a promoção comercial de fórmula infantil para lactentes e fórmulas infantis de segmento, fórmulas de nutrientes para recém-nascidos de alto risco e mamadeiras, bicos e chupetas. E a promoção comercial se refere aí a qualquer tipo de comercialização, manipulação, comercialização com o objetivo induzir a aquisição ou venda do produto.

Ela tem uma regulamentação por decreto e também tem a atuação importante da Vigilância Sanitária para fazer cumprir essa lei, ainda tem vários desafios, ela ainda não, de fato, já tem uma boa proteção, acho que a gente tem que reconhecer que foram muitos avanços, mas o Idec apoia uma iniciativa da [ininteligível], que é uma organização membro da aliança que faz o monitoramento anual do cumprimento dessa lei, identifica ainda muitas irregularidades. Quem quiser depois pode acessar o nosso site, a gente tem informações sobre isso, tem o monitoramento anual do cumprimento dessa lei e de como ainda tem desafios para ser cumprida.

Bom, e o outro lado, né? Todo mundo fala assim: ah, tem promoção, tem regulação na publicidade no Brasil? Alguns setores das indústrias de anunciantes, publicitários falam que sim, nós já temos regulação no Brasil, que é o sistema de autorregulação coordenado pelo Conar, o Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária. O Conar nada mais é do que uma ONG formada por publicitários, associações de agentes de publicidade, que elaboraram um código de conduta para os seus membros, né?

Infelizmente, o Conar, ele atua muito mais por interesse das empresas, então quando uma publicidade, por exemplo, está afetando ali uma disputa de marcas, ou está sendo desleal na competição entre as marcas, o Conar consegue atuar. Mas quando a gente tem uma denúncia de consumidor, ou da sociedade civil, o Conar não apenas acaba não sendo efetivo, como algumas vezes até ridiculariza essas denúncias.

Teve uma campanha que o Conar fez há um tempo atrás fazendo vídeos ridicularizando as denúncias, falando para o consumidor: "Você não sabe o que é publicidade enganosa, eu sei, deixa que eu resolvo", né? Está disponível na internet quem quiser olhar depois.

Algumas empresas também assumem alguns compromissos individuais, né? De não fazer publicidade para criança, não fazer publicidade de alguns tipos de alimentos que têm um perfil de nutrientes muito não saudável, de fato, isso é necessário, eu diria, mas não é suficiente, né? As empresas que se dizem ter um compromisso com a sociedade, com a saúde pública, deveriam, sim, ter boas práticas internas para poder identificar o que elas vão fazer ou não, né?

Mas a gente já sabe, pela experiência e pelo que a gente vê disponível na mídia de publicidade que isso não é suficiente. A gente não pode considerar que a autorregulação vai substituir ou sobrepor as ações regulatórias, né? Acho que essa é a principal mensagem da nossa posição em relação a esse tema.

Apesar disso, né? Lembrando, mais uma vez, que a gente ainda tem decisões bem desfavoráveis a isso, a gente precisa atuar em relação a isso. E aqui eu trago, assim, algumas diretrizes que para além das legislações que já existem, que falam sobre a importância da publicidade ser restringida particularmente em relação à alimentação saudável.

A gente tem vários documentos nacionais que incluem a Política Nacional de Alimentação, a política de combate às doenças crônicas, o Plano de Ação de Segurança Alimentar, que... e o Guia Alimentar obviamente, que recomendam a importância de ter a restrição da publicidade, sem restringir publicidade, a gente não vai avançar muito em relação à proteção da alimentação saudável e já temos documentos nacionais e diretrizes que apontam nessa direção.

Também temos diretrizes internacionais, da Organização Pan-Americana da Saúde, que trazem recomendações para os países de como atuar em relação à publicidade e como a restrição da publicidade é importante para a prevenção da obesidade infantil em crianças e adolescentes. Assim, a Opas tem atuado bastante em relação a orientar os países, o que a gente tem que fazer, né? Hoje a gente vive numa epidemia global de obesidade e doenças crônicas e nenhum país do mundo ainda foi capaz de ter medidas efetivas.

A gente tem aí a sinalização de que o Chile está indo na direção boa, mas não temos ainda as evidências concretas para mostrar, mas como está tudo ainda muito indefinido, né? Diferente do tabaco, que já tem até uma convenção global de quais são as medidas etc., para a alimentação a gente não tem ainda isso construído, mas a Opas, em consulta com especialistas,

com base em evidências científicas disponíveis, já traz as recomendações em relação à restrição da publicidade.

Esse documento em específico que fala de publicidade, ele fala da necessidade da publicidade ser restringida por conta da magnitude das mensagens, né? A publicidade, ela é usada de forma ampla e irrestrita e leva uma exposição exagerada às crianças à publicidade de alimentos. Os tipos de alimentos, né, gente? A gente sabe que tem aí maçã e verdura com personagem infantil, mas a maioria dos produtos com publicidade infantil são ultraprocessados, são fast-food, né? Isso a gente tem pesquisas que mostram essa associação.

Então, a gente não pode deixar de fazer essa relação. A publicidade infantil, ela é majoritariamente feita para produtos ultraprocessados. E essas mensagens estão se tornando cada vez mais sofisticadas, cada vez mais invasivas. Hoje em dia, é só mandar um produto para uma família, que o youtuber vai lá e grava um vídeo falando daquele produto sem ter custo nenhum para a empresa, né? A publicidade, ela atinge as pessoas de forma subliminar, como já foi mencionado aqui. Então, essa capilaridade de estratégias, ela é muito perigosa.

E já temos também evidências suficientes que mostram a efetividade da publicidade em relação às preferências e comportamento das crianças, né? Não é à toa que se gastam milhões e milhões com publicidade, porque sabe que isso funciona, porque sabe que isso fideliza o consumidor, porque se sabe que isso vai garantir que o consumidor, desde da mais tenra idade até o final da sua vida vai ter aquela marca na cabeça como referência, né? Então, esse tipo de evidência é importante dizer que já é suficiente para a gente poder atuar em relação a isso.

A exposição na publicidade também está relacionada à maior preferência por alimentos e bebidas não saudáveis, maior consumo de salgadinho e bebidas não saudáveis, e independente de fatores como idade e influência dos pais. Então, acho que assim é clara já essa associação da publicidade em relação a hábitos alimentares não saudáveis.

Aqui eu trouxe alguns exemplos agora de tentativas de avançar com essa regulação, tá? Então, falei para vocês da legislação que a gente já tem, dos desafios para ser implementada, das recomendações que já existem, e agora mencionar um pouco sobre as tentativas do como avançar.

A gente fez uma publicação lá no Idec sobre uma tentativa da Anvisa, em 2014, de regular a publicidade de alimentos, né? A gente não tem hoje nenhuma lei nacional sobre publicidade de alimentos e restrição a isso, tá? Não existe. Mas na Anvisa, em 2014, publicou uma resolução que previa a obrigatoriedade de ter um alerta, uma mensagem nas publicidades de alimentos não saudáveis. Essa foi a famosa RDC nº 24, eu falei 2014, é 2010, eu confundi a data, desculpa.

RDC nº 24 de 2010, ela foi publicada pela Anvisa, mas foi... está até hoje suspensa na Justiça. Ela tinha previsto na resolução incluir mensagens como essa aqui: "*Esse alimento possui elevada quantidade de açúcar. O*

consumo excessivo de açúcar aumenta o risco de desenvolver obesidade e cárie dentária". Era essa a principal função dessa resolução, porém, ela foi suspensa na Justiça por conta de várias ações judiciais abrlhantadas por anunciantes e pelas indústrias de alimentos que conseguiram suspender a norma.

E aqui alguns argumentos contrários a ela para vocês saberem, né? Eles falam muito que a regulação da publicidade vai ameaçar a liberdade de expressão comercial. Como se liberdade de expressão se referisse a comércio e não à liberdade de expressão de ideias, pensamentos, opiniões e não se refere à livre comércio. A liberdade de expressão não é equivalente a livre comércio, direito à livre iniciativa, que a regulação vai interferir esse direito de livre iniciativa, né? Que, mas, na verdade, ela não impede nenhuma indústria de vender seu produto, e que a gente não vai ter mais programação infantil, né?

Você regular a publicidade, você acaba com o programa infantil, as crianças não vão ter mais o que fazer, vão ficar ociosas, não vão ter mais livro, não vão ter mais nada, as crianças vão estar perdidas, né? Mas não é por aí, a gente sabe que a publicidade infantil não foi isso o que acabou com a programação na TV aberta, foram outros motivos que não a [ininteligível] publicidade.

E aí dentro da aliança. [Vou passar aqui que já estou com tempo aí...].

A gente tem trabalhado, tanto em apoiar projetos e iniciativas no nível federal, como a Anvisa não teve sucesso com essa resolução, a ideia é a gente ter projetos de lei no Congresso Nacional que falem sobre isso, já existem alguns projetos em tramitação lá e nós estamos acompanhando, conversando com os parlamentares, mas como vocês sabem, a situação política no Brasil está um caos, então, esse avanço no Congresso Nacional, ele é difícil, ele é lento.

As indústrias estão lá representando esses interesses de forma intensiva e agressiva, abordando os parlamentares e ameaçando, né? Que alguns que foram... receberam financiamento de campanha dessas empresas, têm já compromisso com elas, etc. Então, é muito grave, mas a gente tem também oportunidades de atuar em relação à regulamentação de publicidade no nível municipal e estadual.

Eu trouxe aqui depois exemplos de projetos de lei que a gente está divulgando, um é um projeto de lei que é mais geral sobre promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas. E que daí esse projeto tem inclusive a questão de educação, de restrição da oferta, de publicidade de alimentos nas escolas. E esse segundo, debaixo, esse primeiro foi uma iniciativa que nós, do Idec, começamos a pensar e discutir com outras pessoas e posso perguntar para quem quiser.

E o segundo é um projeto que está em discussão na Câmara Municipal de Jundiaí, eu trouxe porque eu sou de Jundiaí. Então, eu vim a puxar sardinha para a minha cidade, mas, lá em Jundiaí, queria destacar que eles estão pensando num projeto de lei para justamente proibir a exposição de produtos

ultraprocessados nas gôndolas mais baixas dos supermercados. Então, como ter uma regra que produtos ultraprocessados não fiquem na gôndola de fácil acesso às crianças e mudar isso. Enfim, são ideias, né?

Acho que de como a gente pode pensar em atuar no ambiente escolar e no ambiente de consumo, nos municípios e estados, claro que tem competências que são só do nível federal, que não dá para o estado ou o município atuar, mas tem, sim, estratégias que podem ser interessantes para os municípios e foi até como começou em relação ao cigarro, né? No cigarro, a gente começou no município de São Paulo, daí o estado. Então, quem sabe, a gente consegue ter aí iniciativas municipais e estaduais que sirvam para fornecer essa discussão no Brasil como um todo. Aí depois eu posso disponibilizar esses documentos para quem quiser.

E, por último, para encerrar. Eu não posso deixar de comentar com vocês sobre a principal atividade que eu venho acompanhando no último ano, que é relacionada a melhorar informação nos rótulos dos alimentos, em particular, a rotulagem nutricional. A gente está trabalhando muito com uma inspiração do Chile, o Chile implementou em 2016 uma lei federal que obriga a ter a informação na parte da frente das embalagens, como vocês estão vendo aqui alguns exemplos, de produtos que têm um alto teor de açúcar, ou gordura saturada, ou calorias, ou gordura total.

E, além disso, o Chile vinculou a informação no rótulo, então se um produto tem uma ou mais advertências como essa, ele não pode ter publicidade infantil e ele não pode ser vendido em escolas. O Chile é o primeiro país do mundo que não tem o tigre nas embalagens de Sucrilhos e não se vende mais o Kinder Ovo, né? Está acontecendo isso no Chile nesse momento. A gente vê que é um país que conseguiu avançar de uma forma incrível em relação a proteger o ambiente, né? É o ambiente ser protegido. Você pode ter o Sucrilhos lá, o Kinder Ovo parou de ser vendido por opção da empresa, eles poderiam vender o ovo, mas sem o brinquedo não vale a pena. Então, eles não querem mais vender, mas...

ORADOR NÃO IDENTIFICADO: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: É. Teve uma pessoa, inclusive, membro da equipe do Ministério da Saúde, [ininteligível] que é brasileira, que está acompanhando esse processo, que a Cláudia conhece, né? Ela acompanha lá e desenvolveu esse trabalho junto com a equipe do Ministério da Saúde.

E aqui no Brasil está acontecendo o seguinte, a gente participou de um grupo de trabalho na Anvisa para revisar a norma de rotulagem nutricional, isso começou lá em 2014. No ano passado, a Anvisa pediu para receber propostas dos membros do grupo de trabalho em relação a melhorar os rótulos e o Idec apresentou uma proposta, que inclui tantas mudanças na tabela nutricional, nos ingredientes, melhorar a visualização e a forma de apresentar as informações, que estão até aqui nesse folheto.

Até posso... pode me ajudar a distribuir aqui? Acho que vai dar para todo mundo. Que inclui tanto as informações aprimoradas do que a gente já tem, quanto incluir na frente das embalagens também uma advertência para

conteúdos excessivos de nutrientes críticos.

A gente está propondo seis tipos de advertência, que vão ser identificadas apenas em produtos processados ou ultraprocessados. Então, não vou colocar advertência no sal, ou no azeite, ou no feijão, não é isso, mas assim, colocar advertência nos produtos que têm quantidades elevadas de açúcar, de sódio, de gordura ou que contém gordura trans, ou que contém adoçante.

Nós elaboramos essa proposta no formato de triângulo preto com borda branca, porque a gente teve o apoio de designers que trabalham na área de design da informação e avaliaram que esse formato seria o melhor reconhecido, o melhor visualizado e com maior facilidade de entendimento da população do que o octógono, que é do Chile.

Tem várias questões e detalhes técnicos envolvidos do porquê o triângulo e não o octógono, a gente fez estudos para validar essa proposta à população brasileira, em relação à compreensão. Então, a pessoa de fato consegue entender a informação, se ela tem essa advertência. A gente está com uma campanha online. Então, eu convido vocês a assinarem a petição e divulgarem, de apoio a essa proposta. Isso porque a gente tem outras propostas em discussão lá na Anvisa, essa não é a única.

As grandes indústrias apresentaram uma proposta que é o semáforo nutricional, que é você, na verdade, repetir a informação da tabela na frente com cores vermelho, amarelo e verde, indicando conteúdo alto, médio e baixo de nutrientes, que é uma informação que é contraditória, que ela pode causar confusão para o consumidor. Ela tem níveis de corte muito altos. Então, na verdade, o que pode ser altos para eles... o que pode ser baixo, na verdade, não é tão baixo assim, enfim, tem vários problemas essa proposta, mas a gente sabe que as indústrias têm grande poder de influenciar os diretores da Anvisa. São os diretores da Anvisa que vão tomar a decisão em relação a essa revisão.

A nossa proposta inclui também proibir publicidade, mas a gente sabe que a Anvisa, como teve essa experiência lá atrás da RDC nº 24, que eu falei para vocês, dificilmente vai avançar em relação à publicidade. Então, a nossa intenção é a gente conseguir avançar com a informação na rotulagem e depois pensar em como usar de forma combinada, né? Aplicar como o Chile fez, né? Olha, se esse produto aqui for indicado como produto alto em açúcar, ele não pode ter publicidade, ele não pode vender em escolas. Enfim, a ideia é a gente ir por partes, infelizmente, não vamos conseguir fazer tudo de uma vez como o Chile conseguiu.

E é isso, gente, convido vocês a fazer parte, a conhecer mais as iniciativas, a apoiarem as propostas e estou à disposição para a gente continuar conversando e tirar dúvidas também. Muito obrigada.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nós é que agradecemos, Ana Paula, pela ajuda imensa que o Idec, representado na sua pessoa, também na da Maluh, né? Está ajudando aqui o evento, está participando e trazendo

informações importantíssimas. Eu fico sempre muito satisfeito com a amplitude dos temas que esse assunto gera, né? Você tem inúmeras variáveis, você tem diversos cortes, diversas interações que muitas vezes a gente não percebe. Então, é algo, assim, para a gente, animador, e principalmente incentivador para que esse grupo que está assistindo as palestras, possa ser, junto com o Procon Estadual e com todas as instituições que estão trabalhando essa questão, multiplicadores para a sociedade, né? Em todos os sentidos.

A Maluh disse ontem que a possibilidade de conhecimento e de educação não é só na escola, né? A todo momento nós temos informação e é preciso que essa informação seja qualificada, porque senão a sociedade, ela não consegue fazer escolhas conscientes.

Eu queria convidar agora para fazer a sua apresentação, a nossa parceira, que é a Desirée Ruas, que vai fazer os seus comentários e tecer várias considerações sobre as duas exposições anteriores. Fique à vontade, Desirée.

SRA. DESIRÉE RUAS: Obrigada. Bom dia, todo mundo. O pessoal esteve aí com a gente ontem, que foi um dia muito bom, muito rico. E, primeiramente, para a gente é um prazer ter a Ana Paula aqui, porque vocês não imaginam o quanto que a Ana é assim uma referência para a gente que está trabalhando a questão do consumismo infantil, debatendo a publicidade já com a Rede Brasileira Infância e Consumo, a Rebrinc, desde junho de 2013. Então, é uma caminhada aí, a Ana Paula participou com a gente de vários momentos, esteve com a gente pensando mesmo o quanto que a publicidade tem um aspecto poderoso sobre a infância.

E o nosso ativismo pela infância, ele tem crescido aqui em Belo Horizonte, com o Movimento BH pela Infância, pensando o quanto que esses espaços onde as crianças estão inseridas têm o poder de ajudar a cuidar dessa criança ou o contrário. Eu fico observando o quanto que nós temos visto o surgimento de inúmeros *fast-foods*. Vocês já perceberam como cada esquina está surgindo uma loja diferente de sanduíche, gente?

E aí a gente fica pensando que funciona quase que 24 horas por dia. Então, quanto que é difícil você ter acesso à alimentação saudável e o quanto que é fácil ter acesso ao alimento ultraprocessado, alimentos que não são bons para a saúde. E esse é um desafio assim, desse mercado de consumo, desse mundo que a gente está inserido, e eu gosto sempre de repetir a fala da Susan Linn, da escritora do livro *Crianças do Consumo: A Infância Roubada*, que ela diz que as estratégias de marketing, elas minam os esforços de pais educadores.

E eu como mãe, como participante de grupo desse ativismo, que é o tema que a gente vai falar à tarde, sobre o ativismo pela alimentação saudável, a gente se sente isso mesmo, as nossas ações são minadas por esses pesquisadores, neurocientistas, e publicitários, e profissionais de marketing. E pessoas que extremamente capacitadas para nos jogar nas armadilhas de consumo. Então, o que foi falado aqui pelo Dr. Tofani, pela Ana Paula, nos faz pensar nessa importância dessa proteção da infância, enquanto responsabilidade coletiva.

Se o adulto já é vulnerável nessa relação de consumo, imagine a criança, essa hipervulnerabilidade da criança e quando você vê personagens sendo associados aos alimentos, a gente vê claramente que o amor que as crianças têm pelo Homem-Aranha, pela Cinderela, por esses todos esses personagens afetivos, quando você coloca isso num alimento, num bolinho cheio de conservante, de gordura trans e de uma série de substâncias que não fazem bem à saúde, a gente não está cuidando dessa infância que é nossa responsabilidade cuidar.

Então, essa questão da alimentação saudável, ela tem uma série de fatores, a gente pensa que existe também um prazer em comer certos alimentos. Eu acho que tem um papel aí de uma avaliação psicológica da alimentação na sociedade, quando se diz que com informação, como o Dr. Tofani colocou aqui, como se trabalha um produto que é permitido de ser produzido, mas que gera risco para quem consome? Com informação. E aí eu pergunto: e como que essa informação tem que ser transmitida, em que profundidade, em que ambientes? E que se essa informação sozinha vai conseguir atingir e provocar essa mudança necessária de comportamento.

Quando a gente tem, por exemplo, venda de produtos ultraprocessados nas escolas, e as cantinas acham que são terceirizadas, então, elas estão imunes, né? Elas se veem imunes principalmente na rede particular, porque na rede pública nós temos, apesar de ontem nós conversamos um pouquinho aqui, né? Cadê a Regina? A gente conversou um pouquinho sobre isso, sobre cantinas nas escolas públicas, mas as escolas públicas estão mais protegidas por uma legislação que existe. As escolas particulares precisam de uma atenção maior.

E aí você vê que você coloca uma criança com dinheiro para ela comprar merenda, e o que está disponível para ela comprar na cantina? Então, esse olhar para as cantinas das escolas dos nossos filhos na rede particular é fundamental também, para promover isso que a Ana Paula falou, de tornar os ambientes propícios à alimentação saudável. Nós estamos acostumados a ingerir uma série de substâncias, de alimentos que são produtos alimentícios, não são alimentos e a nossa busca pela comida de verdade.

E que o Guia Alimentar que tem sido a nossa bússola nesses dois dias é o nosso desafio do simples, de cozinhar, né? De fazer aquela comidinha, como na palestra que a gente apresentou na Semana do Consumidor que o garoto disse: "De vez em quando eu como essas coisas, mas eu gosto mesmo é da comida da minha mãe". E ele falou "essa comida da minha mãe" com tanto amor e a gente ficou sentindo o quanto que a comida de verdade era a comida da mãe dele, a comida da mãe da gente, a comida da avó, feita em casa.

Mas aí a gente volta na pergunta do tempo que a gente tem que ter para cuidar dessa alimentação. A dificuldade da divisão de tarefas dentro das casas, muitas vezes, a mulher tem que dar conta de uma série de tarefas e sobra pouco tempo para a alimentação e a gente cai nessas ciliadas, né? Por causa desse monte... desses fatores todos nos jogando para uma comida rápida, fácil. Eu tenho pouco para o almoço, eu estou correndo, eu tenho que trabalhar, eu tenho que dar conta, eu tenho que colocar roupa na máquina, eu tenho que passar roupa, eu tenho que preparar aula de amanhã. Eu tenho

que fazer tanta coisa, que eu vou lá e compro o bolo pronto.

Então, essa facilidade, a gente tem que pensar... a gente, muitas vezes, como ativista, trabalhando nessa área, as pessoas pensam: mas vocês querem criar seus filhos numa bolha, né? A sociedade de consumo está aí, as crianças vão ser expostas. E a gente vem com essa bandeira de que a publicidade do alimento, os produtos para as crianças, a publicidade pode continuar, só que ela tem que ser dirigida ao adulto, né? Essa diferença de percepção, quando você tira o personagem, tira o elemento infantil de uma publicidade, você continua divulgando aquele produto, só que você tem que convencer o pai e a mãe que aquele sapato, que aquele biscoito, que aquele leite, que aquele produto é bom para o filho, porque não é o adulto que vai comprar?

Então, toda essa discussão da publicidade que a gente vem trazendo aqui junto ao Procon, junto à Rede Brasileira Infância e Consumo e várias outras instituições que discutem isso há anos. É fortalecer esse nosso papel, de pessoas, de consumidores, de pessoas que se preocupam com as pessoas que não têm acesso. Nós aqui, nesse auditório, nós somos privilegiados em relação a acesso à informação.

Nós somos poucos, se a gente for considerar o grosso da população, das pessoas, dos vídeos que a gente assiste, das pessoas dizendo no filme Muito Além do Peso, que o senhor diz: "Nossa, se aqui está dizendo que é sem gordura trans, sem gordura, quer dizer que é bom para o coração". E era um salgadinho, tipo, Fandangos, esses salgadinhos. O quanto que a gente vai ter que evoluir para conseguir levar informação para todos esses ambientes. E aí esse poder mesmo de união, das organizações, dos movimentos, campanha fantástica, da questão da rotulagem adequada, do trabalho da Aliança Pela Alimentação Adequada e Saudável. E todos esses esforços já estão acontecendo.

Falta mais participação, eu acredito que há muito espaço ainda para participar. O que em Belo Horizonte nós estamos fazendo para promover a alimentação saudável nas escolas, nos ambientes e proteger a infância? Nós estamos caminhando para isso, para fazer cada vez mais coisas. Mas com a participação de quem está aqui nesse auditório, de quem está envolvido com a infância, envolvido com a questão da saúde, com o Ministério Público, isso tudo vai ser um poder muito maior.

E o que a gente quer é isso, que não seja só uma informação, não seja só um selo numa embalagem, mas esse poder nosso de mobilizar as pessoas. É informação e uma sensibilização que tem que acontecer a partir dessa informação, né? Que a fala da Maluh trouxe ontem, esse poder nosso de olhar as coisas de uma forma sistêmica, o quanto que a sustentabilidade tem que ser pensada, daqui a pouco a gente precisa também de selos dizendo que aquelas embalagens não são as mais adequadas.

Quer dizer, nós temos que informar as pessoas porque o tipo de informação que a gente tem hoje ainda é muito pequena, com relação à sustentabilidade, a circulação desses resíduos, da caixinha Tetra Pak, uma série de outras questões. Os alimentos duram, que bom que eles duram bastante, mas às custas de que produtos, de que substância, de que embalagem? Não é fácil, o desafio aí é muito grande com relação aos diversos atores envolvidos.

E quando a indústria, a gente vê o quanto que as transnacionais estão nos países menos desenvolvidos, cada vez mais entrando e vendendo seus alimentos. O barco da Nestlé no filme Muito Além do Peso, quando a gente vê aquele barco entrando e vendendo uma série de produtos e chegando em lugar que não chega. Não, aqui não chega, aqui não tem tomate, aqui não tem batata, não tem isso, não tem aquilo, mas tem o barco da Nestlé chegando e vendendo uma série de produtos.

Isso é muito sério e isso é realmente para nós, que somos privilegiados com relação à informação. É um alerta e a gente vai continuar discutindo isso aqui ao longo da tarde. E a minha consideração final é realmente da gente aproveitar essa informação que a gente tem para fazer a mudança, não somente na nossa casa, no nosso círculo, ou tentar mudanças na escola dos nossos filhos, na comunidade que a gente vive, mas ter uma inserção mais ativa de transformação de um contexto maior. Obrigada, gente.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, agora é o momento melhor, né? A gente sempre fala que os eventos que a gente faz a gente sempre dedica um tempo para o público. Então, acho que o público, ele, quando interage com os técnicos, com os especialistas, eu acho que a coisa, ela fica bem mais participativa e mais rica, né?

Então, eu queria saber do público quem deseja fazer perguntas. O Charles ali já está firme ali. Otávio. A Leila. Dra. Cristiane. Mônica. A Desirée já conhece todo mundo, impressionante. Tem um fã clube aqui. Alguém mais? Então, vamos começar porque eu sei que depois o pessoal já sinaliza. Charles, fique à vontade.

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Hoje não tem o guia de brinde, né? Parabéns aos expositores, ao Tofani, à Ana Paula. Apenas para complementar algumas informações, naquele recurso da Bauducco, ele chegou ao Supremo Tribunal e o ministro Celso de Mello inadmitiu o recurso. Então, prevalece e foi mantida da decisão do STJ, né? Felizmente.

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Explica para a gente o caso aí, porque às vezes tem alguém aí que não--

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Esse caso que ela passou da Bauducco, do Shrek, da campanha, o STJ condenou em R\$ 300 mil a empresa, por propaganda abusiva e venda casada. Eles recorreram ao Supremo Tribunal e lá o ministro relator, o Celso de Mello, inadmitiu o recurso, ou seja, não considerou válido e manteve a decisão, né?

A respeito daquele parecer do Ministério Público Federal, eu quero crer que é opinião individual daquele procurador da República, que não reflete o pensamento de todo o Ministério Público, principalmente, do consumidor brasileiro. Que a gente está lá no dia a dia trabalhando de maneira oposta.

Em relação às cantinas escolares, há, sim, lei estadual de 2009 proibindo a venda e o fornecimento de produtos com altos índices de gordura, sódio, açúcares. Então, é proibido, é vedado, sim, na escola pública e privada.

Também não sei se é do conhecimento de todo mundo, essas grandes empresas multinacionais, as mesmas que você citou, elas, a partir de janeiro de 2017, elas firmaram um outro compromisso voluntário, né? Claro que fugindo da autorregulamentação, mas elas, voluntariamente, as 11 maiores empresas, elas concordaram em eliminar a propaganda dirigida às crianças menores de 12 anos em relação a doce e chocolate e refrigerante.

Elas mesmas se autorregulamentaram e não vão mais veicular propaganda especificamente dirigida ao público infantil. Não é ideal, mas eu penso que é o primeiro passo, e vindo de quem vende, essas gigantes do mercado, eu penso que a gente está no caminho certo nessa batalha.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Otávio.

SR. LUIZ OTÁVIO: Bom dia. A minha pergunta é para a Ana Paula. Ana Paula, em relação à proposta da rotulagem nutricional frontal de advertência, eu gostaria de saber quais são os critérios para utilização dos selos? Se é um valor do percentual VD ou é um valor absoluto, ou por cem gramas, ou por porção--

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Otávio, se apresenta porque está degravando, eu esqueci de falar. A pessoa se apresenta exatamente para degravar.

SR. LUIZ OTÁVIO: Luiz Otávio, do Procon. Quais são os critérios, né? Se [ininteligível] VD, ou valor absoluto, ou por cem gramas, ou por porção. Se os critérios são os mesmos utilizados pelo Chile e quais são os valores da proposta da indústria em semáforo, se for possível, para a gente ter um comparativo dos valores de corte para ver se... porque você comentou que era estranho os valores, a proposta deles.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos fazendo a pergunta então em bloco e depois os participantes aqui da Mesa vão respondendo. Leila.

SRA. LEILA: Meu nome é Leila, eu sou estudante de Gastronomia. Eu gostaria de fazer uma pergunta para a Ana Paula, porque ela falou ali a respeito, igual do cigarro, por exemplo, que normalmente o... como é um produto que faz mal à saúde, tem uma elevação no preço, certo? Então, eu gostaria de saber se os alimentos ultraprocessados, por exemplo, se eles poderiam ter uma elevação no preço, porque normalmente eles são muito baratos em relação aos alimentos *in natura*, que são bem mais caros. Se poderiam ter talvez essa troca, uma elevação no preço dos ultraprocessados e uma diminuição dos produtos *in natura*.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok. Vamos seguir então com a Cristiane.

SRA. CRISTIANE: Meu nome é Cristiane, sou responsável pela assessoria jurídica do Procon-MG. Queria parabenizar o Dr. Tofani, à Ana Paula pela exposição, à Desirée. É mais um pedido à Ana Paula. Eu fiquei bem interessada na questão direito comparado com o Chile e como nós vamos começar um estudo na assessoria, né, Dr. Amauri? Em função do PGA, Plano Geral de Atuação do Ministério Público em relação à segurança alimentar, quem sabe esse material possa nos ajudar a fazer alguma coisa semelhante aqui, né?

Porque o que é bom tem que ser copiado, algum projeto de lei, não sei como que foi essa implementação do Chile. Então, queria te pedir para nos encaminhar o material que o Idec tenha para que a gente possa estudar. Obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Mônica. Lá no fundo.

SRA. MÔNICA: Bom, minha voz está horrível, vou tentar falar. É o seguinte, eu estou... fiz um mestrado em Geografia, estou numa área... aqui, todo mundo é nutricionista, e eu fiz uma pesquisa numa escola sobre horta escolar e estando lá, conversando com as professoras, parece que a Nestlé estava lá fazendo um curso, uma atividade, oficina para incentivar os meninos a consumirem o leite.

Eu queria saber a opinião de vocês, não é estranho a Nestlé estar lá para incentivar os meninos a consumirem o leite? Não seria melhor uma nutricionista, né, do município? Acho que seria uma coisa mais ideal, né? E será que esse incentivo não seria muito... eles não estão incentivando um consumo muito maior do que seria o necessário?

Outra questão também falando sobre a questão da era do conhecimento, é uma coisa muito contraditória porque a gente tem... a gente está na era do conhecimento, a gente tem conhecimento para tudo, tem Facebook, tem as *fake news*, mas o conhecimento que a gente tem que ter, o básico, das coisas importantes, que é reciclagem, questão dos rótulos, isso aí falta.

Então, a gente passa por uma situação muito contraditória mesmo, né? A gente tem a falta de um tipo de informação e muita informação para algumas coisas, que até criação de *fake news*. Então isso é uma coisa que a gente tem que pensar.

Outra coisa que eu também queria, por último, eu queria perguntar se o critério é o mesmo hoje? Quem pergunta, ganha o guia.

[risos]

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é. Os guias chegaram?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [01:52:37]: O Rafael mandou.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Os 20? Os 20?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Vinte, não.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eram dez. Tinham mais 20.

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ele trouxe 20. Então, nós vamos fazer o seguinte... pois é, a gente vai distribuir os 20, né? Então, daqui a pouquinho a gente vai conversar aqui, acho que a Mesa, né? Vamos conversar para ver uma forma boa de nós... o certo é que os 20 serão distribuídos aqui, tá?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Vinte e cinco.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então são 25, porque ontem foram entregues 10, aí a gente chorou para 30.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: O Rafael mandou cinco, agora tem mais 20.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: [ininteligível] então são 25, aí a gente vai definir aqui no intervalo junto com...

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Distribuir 7 horas da noite.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: É, no final da tarde.

[risos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pode ser. Muito obrigado, Mônica. E eu queria então passar aqui as perguntas. Temos mais uma. Seu nome, por favor.

SRA. MICHELE: Michele, eu trabalho na área de educação, eu tenho um espaço recreativo, lúdico para as crianças aqui em Belo Horizonte. E da área de educação, o que eu vejo muito, sou muito questionadora dos princípios mesmo, da forma de educação e eu acho que as escolas hoje, elas estão muito preocupadas em ensinar para os alunos uma série de coisas, que talvez isso não vá fazer nenhum significado na cabeça deles, que não vai ser aproveitado por eles na vida adulta e deixando de trazer, principalmente nas escolas de Educação Infantil, as questões que são realmente importantes, que é educação alimentar, que são alimentos saudáveis.

Eu acho que falta muito nas escolas, na educação essa questão mesmo de promover a informação, porque a criança, como vocês mesmos falaram, elas são tomadoras de opinião. Então, uma criança, eu vejo no meu espaço, uma criança que não tem ideia do que é uma cenoura, que não faz ideia de onde que sai a fruta, o legume, a verdura, e a gente sempre tenta trabalhar isso com eles. E eu vejo a felicidade deles de falar com a mãe: "Olha, hoje

eu fiz muffin de cenoura”. Aí a mãe olha para mim e fala: “Mas ele não come cenoura”. Eu falei: Não come porque você não oferece. Aqui a gente ofereceu e ele provou. E talvez, não só na educação infantil, mas também nós que trabalhamos na área de educação, nós não temos matérias na faculdade de Pedagogia, em outras faculdades, que falem sobre alimentação, porque isso é educação também, né?

Então, talvez até nas faculdades de Publicidade trabalhar isso, né? Eu trabalhei também na área de publicidade e nem tudo é válido, né? Não é só o consumismo, não é só o vender, né? Então, orientar mesmo as pessoas que estão estudando a criar consciência de que nem tudo vale a pena, que às vezes você tem que trabalhar com respeito ao que aquela publicidade, ela vai trazer em relação à sociedade, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok. Mais uma pessoa?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [01:55:49]: A Mônica quer complementar(F).

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A Mônica.

SRA. MÔNICA: Desculpe, eu esqueci de fazer mais uma pergunta, que é o seguinte. Em relação a preço dos alimentos que têm açúcar, e porque quando eu vou no supermercado e eu procuro um tomate que não tem açúcar, ele é muito mais caro. Então, eu queria saber, desculpa a minha ignorância, eu não sou da área da Nutrição, sou da área da Geografia, eu queria saber por que quando tudo que tem açúcar é mais barato. Eu queria saber assim, quimicamente falando, o açúcar, ele é melhor para manter o alimento, igual ao sal antigamente, né? Se colocava uma carne dentro do sal, ele mantinha o alimento por mais tempo. Eu queria saber se o açúcar tem esse mesmo tipo de poder, por que ele é tão mais barato assim.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok. Vamos fazer uma primeira rodada e depois a gente volta, senão acaba dificultando aqui para os palestrantes. Eu vou pedir então à Ana e à Desirée. Eu acho que elas podem comentar um pouquinho as perguntas assim que são mais específicas da área de Nutrição e as questões do preço, eu acho que o Dr. Tofani, é mais um assunto jurídico, ele pode fazer o comentário. Então, vamos lá começando pela Ana.

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: Ok, vamos lá. Obrigada, muitas perguntas interessantes e importantes mesmo.

Eu queria comentar em relação ao Charles, a ideia foi fazer uma provocação mesmo, não era dizer que o exemplo do MPF é a regra geral, não era essa a intenção.

Em relação à questão dos compromissos voluntários, saiu recentemente uma nova publicação do Instituto Alana, que analisa a autorregulação da publicidade no Brasil, e é uma publicação que está bem focada em relação a alimentos e esses compromissos voluntários também são analisados. O que eles acabam vendo é que as empresas se comprometem a não fazer

mais publicidade infantil para algumas categorias de alimentos que serão posteriormente definidas por cada empresa, de acordo com o perfil de nutrientes de cada empresa. Algumas fizeram isso, outras não fizeram, algumas fizeram com critérios que são muito altos, enfim. Realmente, eu também acho que é uma... o fato de as empresas reconhecerem que isso é um problema é o principal do compromisso voluntário, né? Que ele não vai ser suficiente em proteger a população, mas eu acho que o reconhecimento das empresas é superimportante.

Assim como no ano passado a Associação de Bebidas Açucaradas, Refrigerantes, a Abir, anunciou também o compromisso de não vender mais refrigerantes em escolas. Isso na prática não funcionou, mas o fato deles reconhecerem que é um problema já é, eu acho que é importante para a gente poder avançar: olha, se vocês reconhecem que isso tem que ser proibido, então vamos ter uma legislação que proíba porque esse compromisso voluntário aqui não está funcionando. Acho que esse reconhecimento é superimportante, a gente tem que usar a nosso favor.

Em relação à pergunta do Otávio... ah, e o livro do Alana, ele está disponível à venda, acho que... foi lançado semana passada. Então, eu imagino que em breve vai estar disponível aí para estar à venda. Em relação ao Otávio, os critérios, a gente usou como critério os valores do perfil de nutrientes da Opas.

A Opas tem uma publicação específica que identifica que os alimentos que tenham acima de 10% do valor calórico de açúcar. Acima desse valor calórico de gordura saturada, 30% de gordura total, um... enfim, [ininteligível] para cada nutriente a Opas delimita esses critérios, que estão associados aos fatores de riscos para doenças crônicas da Organização Mundial da Saúde. Então, não tem a ver com o VD, não tem a ver com o percentual diretamente da informação do rótulo, mas, sim, em relação ao percentual que aquele nutriente contribui para caloria total, e aí a gente entende que a informação na tabela de nutrientes tem que aparecer por cem gramas e por embalagem e não por porção.

A informação por porção e o valor do VD são informações que levam o consumidor ao engano. A porção tem um tamanho variável e aí a empresa diminui o tamanho lá pela regra dos 30%(F) de acordo com o tanto de caloria que eles vão colocar lá. É um valor irreal de consumo, é um valor estimado para a população como um todo, como se todo mundo tivesse a mesma recomendação de consumo daquela porção.

Enfim, a intenção é a gente não tem mais informação por porção nem o VD, essa é a nossa proposta pelo menos, não sei o que vai acontecer lá na Anvisa, mas eu acho que, pela Anvisa, eles não querem mais porção também, né? A tendência é ter informação por embalagem e por um mesmo dominador comum, que no caso seria cem gramas, né? Mas é uma briga grande essa, tá? Quero adiantar que é uma briga grande.

No Chile, a lei foi aprovada antes desse perfil da Opas. Então, os critérios são diferentes. Eu não vou lembrar de cabeça quais são, mas a Cláudia trouxe aqui, tenho aqui os documentos do Ministério da Saúde do Chile, até com

as regras de como aplicar as advertências em que falam aqui quais são os valores, mas são valores um pouco menos rígidos do que da Opas e no Chile não tem a obrigação de informar adoçante.

Não sabemos aqui que se vai ter essa informação ou não, mas o fato de não incluir a informação de adoçante faz com que os fabricantes tirem o açúcar, encham de adoçante e aí não são obrigados a ter advertência nenhuma. Aconteceu isso lá no Chile já, a gente está preocupado com essa tendência de acontecer aqui também. Então, não sei ainda como vai acontecer.

A indústria, eu não tenho valores de cabeça aqui, mas eles são baseados no modelo do Reino Unido. No Reino Unido, eles calcularam valores, está na internet também, eu posto para você também os valores, se você tiver interessante. Os valores são por porção, não são por percentual, nem por cem gramas, são por porção e aí tem o ponto de corte lá para cada nutriente, para alimentos que têm porção até cem gramas e alimentos com porção menor que cem gramas.

É uma tabelinha grande lá com os valores, mas que no geral são, em relação ao açúcar, por exemplo, que eu me lembre, o equivalente seria, no nosso ficaria alto em açúcar com 10%, no deles até 30% não seria alto em açúcar, não seria vermelho. Então, é um padrão bem mais flexível, mas eu tenho os detalhes, eu posso te passar depois.

Em relação a ter regras para aumentar o preço dos processados. Sim, Leila, existem propostas em relação a isso, existem projetos de lei em relação a isso. O México nesse caso é um exemplo positivo, no México foi aprovada uma legislação de aumentar imposto em bebida açucarada e que tem efeitos positivos já em relação à redução do consumo. Aumentar imposto é um tema bem polêmico no Brasil. Então, a gente... o Prof. Rafael, claro, que estava aqui ontem, ele é um dos estudiosos que mais trabalha com o tema aqui no Brasil e publica já sobre isso. Eu acho que a gente tem possibilidade de avançar, sim, com esse tema, mostrando que a questão do aumentar o imposto é um impacto positivo em relação à saúde.

E aqui eu não vou falar sobre tudo, senão não vai dar tempo, mas para vocês saberem, a gente também tem informações de como o sistema tributário brasileiro favorece as grandes empresas de refrigerantes, em que elas produzam na Zona Franca de Manaus, elas têm isenção de imposto, e além de ter isenção de imposto, elas ainda recebem o imposto não pago como crédito, tá? Se vocês procurarem o site que chama O Joio e o Trigo, jornalistas investigativos que fizeram já uma grande investigação sobre isso, denunciam essas práticas.

A própria Receita Federal já tentou mudar isso, já entrou na Justiça para mudar esses benefícios fiscais e não conseguiu, enfim, não vou contar a história toda, mas está lá no site, se você quiser saber mais. Mas eu acho que tem dois caminhos, por isso que eu estou falando são dois caminhos, tanto de como o sistema tributário tem que deixar de favorecer esses produtos, quanto aumentar o imposto para a proteção à saúde.

Em relação aos documentos do Chile, temos muitos documentos do

Chile, depois você pega meu e-mail, a gente pode compartilhar tudo.

Em relação à Nestlé, fazendo propaganda de leite, claro, isso é conflito de interesse total, assim, não deveria acontecer, infelizmente, isso é publicidade infantil, tem que ser denunciado. Infelizmente, é uma estratégia cada vez mais usada pelas empresas de ir nas escolas fazer propaganda dos seus produtos, fazer brincadeira de reciclagem, mas, na verdade, é para fidelizar a marca. Fazer, levar o palhaço para fazer brincadeira com as crianças, mas todo mundo sabe que aquele palhaço representa uma marca. Enfim, tem graves iniciativas mesmo acontecendo no Brasil todo.

São iniciativas que representam conflitos de interesses. Não são as empresas que deveriam fazer educação nutricional para as crianças, de nenhum assunto, principalmente de alimentação, né? Então, são elas que estão querendo promover os seus produtos e não educar as crianças. Minha recomendação é que a gente denuncie isso e que a gente não permita que a Secretaria da Educação aceite esse tipo de parceria. Então sei quem é o responsável por isso, mas tem que ser denunciado.

E, por último, a Michele comentou de uma forma mais ampla sobre essa coisa, conhecimento, acho que é muito, tem muito a ver com a fala da Mônica sobre essa conversão, né? A gente tem hoje a impressão de estar conectado o tempo todo e ter acesso a todo tipo de informação, mas, na verdade, a gente sabe tem que vários filtros e barreiras de como essa informação chega à população, de qual vai ser a informação que vai ser priorizada, né? E aí esse excesso pode gerar até mais confusão do que contribuir, né?

Não sei também qual é a solução para essa questão, mas é uma reflexão importante a se fazer mesmo, do quão contraditório é essa impressão de que a gente está com toda informação disponível, mas não consegue acessar o que realmente é importante.

SRA. DESIRÉE RUAS: Ana, a questão do açúcar talvez você possa falar, que a Mônica perguntou, sobre a inserção do açúcar, tem açúcar em tudo, se isso diminui o preço, a conservação. Você tem alguma informação?

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: Então, essa questão do açúcar, assim, o açúcar é um ingrediente superbarato, acessível, o Brasil é um dos maiores produtores de açúcar e como [ininteligível] também você consegue reduzir o preço, né? Eu acho que não tem uma regra direta em relação a isso, mas tem a ver com a característica do produto com açúcar que tem toda uma redução aí, talvez até tenha incentivo fiscal, que eu não sei, mas pode ter até que tenha, você coloca o açúcar, tem desconto um aí, não sei.

SRA. DESIRÉE RUAS: Põe açúcar até onde não precisa, né? Porque afinal de contas...

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: É, exato.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: E também esses refrigerantes, hoje em dia, né? A Coca-Cola, ela comprou suco, essas marcas famosas de sucos aí, hoje já tem em... Coca-Cola já é produtora desses sucos e muitos

deles têm mais açúcares do que o próprio refrigerante. Então, vejam que há um comportamento da indústria de alimentos de associar... a preocupação deles existe, só que a preocupação deles é o seguinte: olha, vocês estão consumindo menos refrigerante, mas vocês não vão ficar livres da gente, nós vamos para o suco agora. É mais ou menos assim que funciona.

Com relação a um sobrepreço ou sobretaxa dos produtos que contenham alto teor de sódio e açúcar, eu não sei se isso vai desincentivar a indústria ou o próprio consumo de alimentos, porque o cigarro, por exemplo, o que fez o cigarro diminuir ao longo dos anos não foi nem a questão do preço. A pessoa que gosta, fuma, foi o hábito, o hábito mudou. Eu não sei se vocês leram o livro *O Poder do Hábito*. Alguém aqui já leu?

Pois é, nesse livro, muitos anos atrás, um americano inventou a pasta de dente, o creme dental e quando ele lançou a publicidade, ele dizia que todos deveriam usar aquilo para as pessoas não terem cárie, só que a publicidade não deu certo. O creme dental só 10% do público começou a usar porque não ia dar cárie. E o que aconteceu? Ele mudou o foco da publicidade, mudando o *loop* do hábito. O hábito você tem a deixa, que é uma coisa ruim, você tem a rotina, que é a tarefa, e você tem a recompensa. A deixa, a coisa ruim. Por exemplo, quando a gente acaba de fazer uma refeição, você vai escovar os dentes, né? Você tem aquela sensação ruim na boca, mas você não pensa: vou escovar para não dar cárie, né? Ninguém pensa isso e foi o que aconteceu na publicidade dele, quando ele errou.

Qual que é a rotina? A rotina é escovar os dentes, é a tarefa, qual que é a recompensa? O que ele colocou? Ele colocou menta, né? O sabor mentolado, que era aquela sensação de frescor era a recompensa e ele mudou a questão, tirou de "não vai dar cárie" para "dentes mais brancos", a questão do apelo estético. Foi por isso que o creme dental pegou no mundo todo. Então, todo mundo aqui quando acaba de escovar o dente, aquela sensação ruim na boca que a gente quer... a gente procura aquela sensação refrescante, né?

Eu estava viciado em chocolate, todo dia chegava, por exemplo, 2 horas da tarde, me dava uma sensação de querer sentir um bem-estar. Aí eu sempre abria minha geladeira e pegava um pedaço de chocolate, eu estava ficando viciado em chocolate. Então, hoje eu estou procurando substituir o chocolate por outras recompensas.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Se você quiser, eu já te dou a sugestão.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Qual é?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nutricionalmente perfeita. Você pode consumir uma castanha.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: É, pois é.

[risos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Um tipo de castanha, não é isso?

Está no guia? Não está no guia? Isso está no guia.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Pois é, mas aí eu verifiquei o seguinte, que eu estava procurando uma outra recompensa para mim, que era, na verdade, eu tenho que sair da minha sala e visitar alguém. Eu vou visitar uma pessoa, a sensação de bem-estar, né? Você conversar com uma pessoa. É isso que a gente tem... para a gente mudar o hábito, é difícil mudar o hábito, né? Mas a educação para o consumo nada mais é do que o hábito, o poder do hábito.

Se você está lá nas escolas, né? A Mônica, ela falou da questão do leite, né? O que essa empresa Nestlé, ela está querendo? Ela está querendo formar o hábito desde cedo na criança de que leite é bom para a saúde. Só que o leite dela, consumir o leite dela, ela tem interesse em formar o hábito nessas crianças. É contra isso que a gente tem que atuar, nessa questão.

Eu acredito muito mais na educação para o consumo, é claro que a gente não pode deixar de fazer a repressão jurídica, né? A gente tem que fazer, através do Procon, através do Ministério Público, Defensoria, e isso tem que andar junto com a educação para o consumo porque senão a gente vai perder essa batalha.

Eu estava lendo aqui na internet as publicidades no mundo relacionadas a alimentos. Na Alemanha, por exemplo, programas infantis não podem ser interrompidos para colocar publicidade para criança. Na Bélgica, é proibida a publicidade cinco minutos antes e depois dos programas infantis. No Canadá, é proibida a publicidade de produtos não destinados a crianças em programas infantis, já é um avanço. Dinamarca, é proibida a publicidade em programas infantis, ainda que cinco minutos antes ou depois. Essa é proibida mesmo. É por isso que tem até um livro, O Segredo da Dinamarca, por que eles são felizes lá, né?

Nos Estados Unidos não é exemplo para ninguém. Na Grécia, é proibida a publicidade de brinquedos entre 7 e 22 horas da noite, olha que interessante. A ideia de que a proibição seja estendida a outros produtos está em fase de estudos. Na Inglaterra, é proibida a publicidade de alimentos com alto teor de gordura, sal e açúcar dentro e durante a programação de TV com apelo ao público menor de 18 anos.

Irlanda, é proibida qualquer publicidade durante programas infantis em TV aberta. Itália, é proibida publicidade de qualquer produto ou serviço durante desenhos animados. Noruega, é proibida a publicidade de produtos e serviços direcionados a crianças menores de 12 anos. Então, vejam que exemplos em outros países a gente tem, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Desirée, né? Fique à vontade.

SRA. DESIRÉE RUAS: É, essa questão do hábito é extremamente... faz a gente refletir, né? O quanto que quando a gente acorda de manhã, a gente escova o dente, coloca a escova num determinado lugar. No dia seguinte, você vai lá e procura a escova no mesmo lugar. Se você muda a escova de lugar, você fica assim: cadê a minha escova de dente? Assim, rotina nossa, ela é,

dia após dia, esses hábitos repetidos, eles vão impregnando, né? Marcando a vida da gente de tal forma e para a gente reverter isso, por isso que é tão importante trabalhar com a infância.

Quando você já cria um ambiente propício para reflexão sobre alimentação desde os primeiros anos de vida fica muito mais fácil, quando a criança é colocada, o contato com alimento, uma alimentação saudável desde muito cedo. É por isso que... aí eu venho na questão que o Dr. Charles colocou da lei da cantina saudável do estado de Minas Gerais, que é a Lei nº 18.372 de 2009, que realmente nós somos um dos primeiros estados a ter, a possuir uma legislação sobre a cantina saudável. Tema da nossa... vai ter uma fala hoje à tarde sobre a cantina saudável. E, apesar da gente ter essa legislação, o que a gente vê ainda hoje, de 2009 até hoje? É você entrar em escolas particulares e elas ainda argumentarem que ainda não foi feita uma regulamentação específica para as escolas particulares.

Porque a regulamentação que aconteceu diz que as escolas estaduais deverão fazer isso, isso e isso. Sendo que elas interpretam que escolas estaduais são as escolas gerenciadas pelo estado, quer dizer, o que um termo pode fazer, proposital ou não, aí eu não vou entrar nesse mérito, mas o quanto que as escolas, a pressão das famílias é muito importante nesse contexto de falar: já existe uma legislação Nós vamos ficar esperando uma regulamentação que nunca vai existir, um vai jogando para o outro, falando: não, isso não é minha atribuição, e vai jogando para o outro.

E aí você tem freezer de picolé na cantina, o que a criança vai escolher, quando ela está ali sozinha, sem um responsável para ajudar a fazer a escolha do que ela vai comer na merenda? Então, a gente tem que fortalecer essa discussão da alimentação nas escolas em Minas Gerais, sim.

A Mônica falou da questão do consumo de leite. Foi um tema que a gente não vai ter tempo para falar sobre essa questão dos impactos ambientais, relacionados, por exemplo, ao consumo de carne, né, Maluh? A gente não vai conseguir tempo para falar isso, mas tem várias reflexões sobre o impacto ambiental e os benefícios do consumo de carne, de laticínios nos moldes que a gente tem hoje. Então, isso é muito sério, né? O quanto que a gente vai acreditando que certos são bons e ponto final, e a própria Organização Mundial Da Saúde já faz questionamentos sobre consumo de carne, né? A questão da gordura animal.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [02:16:23]: E volta para o hábito, né?

SRA. DESIRÉE RUAS: E volta para o hábito. E nós estamos num estado produtor de leite, né? A gente tem uma tradição muito grande do leite, do queijo. Então, não é fácil, mas a gente sabe que a gente está num processo de transformação.

A questão das hortas escolares, eu acho que é um estímulo que deveria acontecer em toda escola, que a gente está pensando em projetos para repensar o aprendizado que você pode ter numa horta escolar, oficinas de alimentação saudável dentro das escolas públicas ou privadas.

E queria dizer também dessa questão do compromisso voluntário. Há alguns modelos de rotulagem que estão sendo discutidos na Anvisa, e eu acredito que o modelo que é defendido pela indústria não é o melhor, por quê? Porque a indústria não vai defender o modelo que vá fazer com que as pessoas diminuam o consumo dos seus alimentos. Então, se a indústria está defendendo, escolhe o outro. Escolhe o outro, porque o caminho é muito lógico, assim, por mais que essa contribuição voluntária de redução, são medidas que acontecem para eles falarem assim: olha, nós já estamos fazendo. Não precisa cuidar, não precisa se preocupar, que a gente já está tomando as medidas. Vocês fiquem aí nos afazeres de vocês, porque a indústria sabe o que ela está fazendo.

Então, é esse questionamento mesmo, de que os interesses, elas não querem perder, não querem perder consumidores, não querem perder público. E essa ação dentro escolas é extremamente preocupante também, ações do McDonald's, e toda essa nota técnica que a gente já tem de: publicidade tem que ficar fora das escolas. E às vezes, muitas vezes, os pais acham ótimo quando a criança chega em casa com um monte de brinde de uma empresa X ou Y, e aí a gente vê o quanto que a gente tem que trabalhar de uma forma sistêmica, com todos esses públicos.

E eu acho que é isso mesmo, eu acho que é a gente pensar nessa questão dos conflitos de interesse. Nós tivemos aqui a representante da Anvisa falando para a gente sobre a questão da rotulagem, né? De várias questões relacionadas ao trabalho da Anvisa, e ela falou o seguinte, às vezes a gente fica pensando que a rotulagem, a gente tem que ir com muito cuidado porque vai que a gente desestimula o consumo de certos alimentos pela população.

Aí eu perguntei: Mas que tipo de alimentos vocês estão preocupados? Aí ela falou: "Não, por exemplo, os laticínios, por exemplo"... ela foi dando exemplos, o quanto que esse conflito de interesse e esse poder da indústria dentro dos órgãos que deveriam defender os interesses da população, eles são muito explícitos. A indústria de alimentos de laticínios, de carne, de produtos açucarados não quer perder o público que ela já conquistou aí durante tanto tempo. Então, seria isso.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ok. Muito bom, né? Muito bom o debate, as perguntas, as respostas. Nós temos ainda duas pessoas que pediram para se manifestar.

E eu queria só fazer aqui três comentários. Primeiro, é o caso McDonald's que a Ana Paula se referiu. Como o colega Charles falou, possivelmente, e isso, gente, acontece. O procurador da República que se manifestou no recurso especial, possivelmente, não é... não tem uma atuação na defesa do consumidor. Pode ser um procurador da República que tenha uma atuação numa outra área. E isso, infelizmente, a gente ainda não conseguiu sanar no Ministério Público.

Porque cada turma, cada Câmara, cada seção do Tribunal você tem procuradores da República no âmbito federal e você tem procuradores de Justiça no âmbito estadual. E aí a distribuição, normalmente, é por quem já atua na Câmara. Então, o que eu queria colocar sobre isso, já houve um caso

anterior. E o colega *Elaeres*, que é o nosso colega da defesa do consumidor, que coordena a Câmara de Defesa do Consumidor e de Ordem Econômica no Ministério Público Federal, ele é uma pessoa que tem feito um trabalho de articulação, Ana, muito interessante. E ele atuou num caso de interesse de uma entidade civil de Belo Horizonte, que defende o consumidor, e ele conseguiu reverter lá no julgamento aquele parecer escrito, com articulação entre os colegas do Ministério Público Federal.

Eu vou noticiar esse caso para o colega *Elaeres* e peço que o Idec, na sua representação de Brasília, que você me falou que é o Igor, né? Um colega nosso já da defesa do consumidor, que ele possa fazer um contato com o *Elaeres*. No intervalo, eu vou fazer um contato com o Elaeres, se possível, colocando a Ana Paula em contato com ele para preparar essa reunião.

É, hoje, nós estamos atuando em rede, há todo um trabalho com o Idec, com a OAB, com o Ministério Público Federal, com os Ministérios Públicos Estaduais a partir da MPCOn, que é Associação Nacional do Ministério Público do Consumidor, Defensorias Públicas, os juízes que atuam na área do Juizado Especial, as entidades civis, com fórum das entidades civis. Então, isso é importante, por quê? Porque a gente trabalhando junto, a gente é mais forte. E isso é uma ideia que já está acontecendo há algum tempo e que tende a solidificar cada vez mais.

A outra questão importante é que nós teremos aqui em Belo Horizonte, no mês de julho, possivelmente nas datas de 24 a 27 de julho, nós teremos o Congresso Nacional do Ministério Público do Consumidor, que é um congresso em que todas as entidades parceiras vão participar e é um congresso para a sociedade, para os alunos, para os estudantes, para os advogados, e para todos que participam do Sistema Estadual de Defesa do Consumidor.

E eu achei muito interessante a fala da Ana Paula. Eu queria saber o contato, talvez, aí no âmbito do Ministério da Saúde do Chile, daquela cabecinha iluminada que fez toda essa transformação lá no Chile, quem sabe, nós não conseguimos convidá-lo para vir no congresso e falar tudo isso ao vivo, dessa experiência que o Chile está tendo, porque efetivamente nós teremos no congresso, penso eu.

E aí eu preciso discutir com a direção da nossa Associação do Ministério Público do Consumidor, mas eu acho que não dá para nós fazermos um congresso em Minas Gerais com o tema Segurança Alimentar sendo a prioridade, sem ter um painel da segurança alimentar.

E como o evento é nacional, nossa, quem sabe, se a gente tivesse o contato e essa pessoa pudesse vir e falar para o Brasil da experiência do Chile, que possa ser também uma bússola para o Ministério da Saúde, para esse trabalho que está sendo feito em relação à rotulagem. E aí esse nome talvez fosse importante a gente recebê-lo.

E a terceira questão que eu queria dizer, eu falei um pouquinho ontem e vou tornar a dizer hoje. O Procon Estadual, ele clama pela ajuda da sociedade, o Ministério Público quer trabalhar com a sociedade. E nós começamos a fazer esse trabalho com essas instituições que já estão nos apoiando, e aí eu queria

colocar isso. Nós teremos aqui, possivelmente já no meio da tarde, é um termo ali na mesa das inscrições, um termo de adesão, é um termo de voluntariado para as pessoas que queiram nos ajudar na disseminação do conhecimento do Guia Alimentar. Pode ser em escolas públicas, escolas particulares, vai ser o que a pessoa como voluntária puder fazer.

Então, a gente precisa, quem tiver interesse, assina do termo, coloca lá os seus dados. E tão logo a gente reúna esse material, a Escola Estadual de Defesa do Consumidor com os órgãos parceiros, nós vamos fazer um trabalho que seja uma diretriz para esse grande trabalho solidário, essa grande iniciativa da sociedade em apoiar o Ministério Público. E aí todas as pessoas que se habilitarem, nós teremos uma grande reunião e nessa reunião nós vamos discutir o que pode ser feito, de uma forma bem tranquila e de forma a que permita que todos possam participar.

De uma forma consensual, de uma forma bem amigável para todos, né? Procurando fazer com que todos possam cooperar da melhor forma possível. Então, no meio da tarde, a gente já deve ter esse termo ali para quem tiver interesse poder assiná-lo. E a gente também está trabalhando num texto de um projeto de lei que eu mencionei ontem, que seria uma coisa muito simples, que é nós termos nos estabelecimentos que vendem produtos alimentícios, um agrupamento dos produtos com a terminologia própria que possa deixar claro para o consumidor.

O alimento *in natura* já é muito perceptível, a gente sabe que tem uma seção bem separada, mas a gente pensa naqueles produtos que possam ser minimamente processados, os processados e os ultraprocessados, que possa estar dividido ali e o consumidor poder identificá-los. E com o trabalho do Guia Alimentar, o consumidor naturalmente poder escolher aquilo que for mais saudável para a sua saúde e para a saúde da sua família.

E eu queria, só para finalizar, antes de ter as duas últimas perguntas, dizer o seguinte. O que o Procon Estadual, o que o Ministério Público está fazendo com as instituições parceiras é uma coisa muito simples, é dar concretude a uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que eu repito, está no Guia Alimentar, que é um documento oficial do Ministério da Saúde e que a gente precisa todos os dias fomentar e levar para o conhecimento da população o seu conteúdo. Eu acho que isso é muito importante e acho que antes de qualquer coisa, as empresas, as entidades civis que representam as empresas, eu tenho certeza absoluta que por ser uma medida bem pensada por parte do governo brasileiro, eu imagino que a gente vá ter a adesão de todos. E nós teremos também momentos em que nós vamos trazer essas empresas, as entidades civis, para discutir com o Ministério Público a questão do Guia Alimentar.

Então, só fazer esses esclarecimentos que eu acho que é importante, eu acho que é uma iniciativa pública que tem o selo do poder público, tem o selo das instituições parceiras que apoiam e, com certeza, pode ter também o selo das empresas que são, no dia a dia, os responsáveis pela colocação no mercado de consumo daquilo que o consumidor precisa também para sobreviver.

Então, eu queria agora passar a palavra para a Thaís, que a Thaís vai fazer a sua pergunta e depois então para a Maluh poder fechar essa etapa aqui do seminário, para que a gente possa depois ter o intervalo.

SRA. THAÍS: Bom dia. Meu nome é Thaís, sou estudante de Nutrição da UFMG e a minha dúvida é sobre a publicidade infantil. Que nós temos percebido hoje uma crescente frente dos blogs, dos youtubers, com uma influência muito forte sobre o público infantil, principalmente sobre alimentação. E eu queria saber como que a gente pode estar entrando, barrando esse processo que tem sido cada dia maior, e se tem algum tipo de processo para esses influenciadores desses alimentos, que são propagandas muito abusivas, muitas vezes, vídeos muito pesados sobre o consumo desses alimentos. Obrigada.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Oi, aqui a minha pergunta é sobre o funcionamento e principalmente a percepção dos Procons, seria para o Dr. Marcos, mas você pode responder, o Amauri pode responder.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. MALUH BARCIOTTE: Ah, é? Oba. Ele está aí.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. MALUH BARCIOTTE: Não, e eu primeiro parablenizo a Mesa fantástica, cada vez a gente fica mais animado com o Procon de Minas Gerais, as demandas vão aumentar.

[risos]

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [02:31:15]: Aproveitar, né?

SRA. MALUH BARCIOTTE: Porque a gente precisa de experiências exitosas e de vitrine para o país e a gente vai ser. Então, tem a ver com isso, a gente tem grandes desafios, a gente viu aqui ontem e hoje com relação à alimentação, mas a gente tem o guia, fantástica política pública e outras políticas públicas nacionais que vão ajudar, inclusive, a questão dessa entrada, né? Da questão da segurança alimentar cada vez mais nos Procons e na defesa do consumidor.

E eu queria perguntar com relação aos agrotóxicos e transgênicos. A gente não tem materiais bons, a gente não tem uma política pública. Eu queria sentir como que isso está nos Procons, o olhar do pessoal que trabalha com essa questão porque a gente vê que as empresas, elas não querem perder, né? Tanto as empresas de alimentos quanto as de venenos e similares, elas não querem perder o público que elas já ganharam, inclusive, os públicos técnicos, de várias maneiras.

E uma coisa que me preocupa, principalmente, é a questão, por exemplo, da saúde. Outro dia um caso que aconteceu, eu estava dentro de

um projeto lindo, de primeira infância, de amamentação, né? Num projeto desenvolvido pela primeira dama anterior do estado de São Paulo, um projeto lindo de segurança alimentar para a infância. E aí tinha médicas do setor da Secretaria de Saúde de São Paulo, assim, muito boas, participantes, ativistas, maravilhosas na área de amamentação.

Aí uma das médicas foi colocar, ela trouxe como que a criança da alimentação pós-amamentação, né? Quanto? Um exemplo de como que seria a quantidade de alimento que teria que ser dado para uma criança de seis meses, dez meses, um ano. Trabalhar isso, perfeito, né? Fez um officininha lá. Só que a sacolinha dela, onde ela trouxe os alimentos, era da Monsanto. Aí eu perguntei: E essa sacola, o que está fazendo? "Ah, não sei, estava lá na secretaria, então, eu trouxe, assim, eu peguei". Eu não sei se é verdade ou não.

Então, primeiro, o que a sacola da Monsanto está fazendo na Secretaria da Saúde? Aí eu perguntei para uma outra também pós-graduada, superativista assim lá, eu falei: O que você pensa dos transgênicos? "Ah, eu não tenho opinião formada". Quem não tem opinião formada a gente sabe que tem opinião formada, né? Pelo menos...

Então, eu fico pensando como que a gente, que esses... e agora, inclusive, que a Bayer comprou a Monsanto e a gente sabe que "Bayer é bom", a gente vê que inclusive os nomes vão se alterando e a gente sabe, a vantagem da Monsanto é que ela tem um Dia Internacional Contra a Monsanto. Quer dizer, é uma empresa que tem um dia internacional contra ela não pode realmente ser grande coisa.

Então, eu fico imaginando como que... a pergunta era: como os Procons estão? E também com relação à informação, como é o caso, por exemplo, a questão da pulverização aérea? Aí não adianta só informação, né? Como que a gente faz para proteger a população de pulverizações aéreas de venenos, quer dizer, que parece realmente completamente contra o Código de Defesa do Consumidor. Você está na sua casa e você é pulverizado por veneno. Então, como a gente fica?

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ana, você começa?

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: Aham. Começo. Bem, Thaís, eu acho que essa questão dos youtubers e a publicidade infantil na internet é um grande desafio. A gente já tem canais de denúncia oficiais, né? De Procons, Ministério Público, que podem receber essas denúncias e atuar em relação a elas. O Instituto Alana também tem um espaço lá de denúncia que já acabou organizando de uma forma mais robusta, digamos assim, as denúncias, para poder criar um volume de denúncias.

E, mais lento que isso, eu acho que nesse caso eu vejo que uma sensibilização em massa aí, como a Desirée estava falando, é uma das questões-chave, porque a gente sabe que esse mundo virtual é muito difícil de ter identificado quais são os problemas, quem são os atores. Então, acho

que passa muito por uma sensibilização e mudança de como essas pessoas são vistas, né?

E eu não sei te dizer a solução, mas eu vejo que são esses caminhos, né? Apoiar medidas que vão disseminar, que vão sensibilizar a população como um todo em relação a esse problema, principalmente por cada influenciador, fazer um trabalho dirigido a esses influenciadores, mostrando quão danoso é. A gente tem visto agora muitas publicidades com a Anitta, por exemplo, está super na moda e ela está seguida assim, um em cima da outra, só [ininteligível], assim, já foram várias. Assim, e é o que a gente estava falando, assim, é um mundo de informação, mas que esse conhecimento não chega e essas pessoas que são influenciadores para o comportamento dos jovens acabam se deixando levar por isso, né?

Acho que não é uma solução única, né? São diferentes linhas de atuação para poder reverter essa situação. E acho que na Nutrição, em particular, né? Você falou que é estudante de Nutrição, eu acho que é trabalho, inclusive, entre os pares, porque muitas pessoas que trabalham em Nutrição acham que por a indústria ser um espaço de trabalho do nutricionista não tem que questionar nada. E eu acho que não é por aí, a gente tem, sim, que questionar e identificar como [ininteligível] pode atuar em relação a essas estratégias agressivas, é isso.

Ah, e só para finalizar então, é minha última fala. Queria agradecer mais uma vez pelo convite, me desculpar, não vou poder ficar aqui na parte da tarde, gostaria de poder ficar. A discussão foi riquíssima, estou muito, muito feliz. E continuo à disposição para a gente continuar esse trabalho de pensar em projetos, pensar em atividades conjuntas, vai ser um prazer continuar essa conversa. Obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A gente que agradece, Ana Paula, a sua participação e a sua ajuda, né? Ao Procon de Minas, ao Ministério Público. Tofani.

SR. MARCOS TOFANI BAER BAHIA: Então, em relação ao agrotóxico, o Ministério Público de Defesa do Meio Ambiente já está tomando providências há algum tempo.

E já entrou no radar também do Ministério Público de Defesa do Consumidor de todo o país os alimentos *in natura*, né? Pela grande quantidade de agrotóxico, que a gente... sabidamente é o pepino e o tomate e o morango são os alimentos que têm a maior concentração de agrotóxico. É uma preocupação que ocorreu de pouco tempo para cá, a questão do agrotóxico.

E a Anvisa no Progvisa, o programa da Vigilância Sanitária, ela já elegeu o agrotóxico como... os produtos que contêm agrotóxico que vão ser periciados, já estão sendo pela Funed, ao longo do ano todo, já elegeu vários alimentos, né? E muitos desses alimentos utilizam substâncias que são proibidas. Então, já está no radar do Ministério Público e da Anvisa.

SRA. DESIRÉE RUAS: Com relação à pergunta, como que a gente barrar o trabalho dos youtubers, eu realmente acho que não há muito o que

fazer porque esse processo de comunicação por meio do Youtube, ele vai crescer ainda muito. A gente vê que cresce a cada dia e o que eu percebo é que o Código de Defesa do Consumidor, ele coloca que toda a publicidade tem que ser identificada como publicidade.

Então, no caso do youtuber, que eles falam diversos temas, alguns temas são relacionados a mostrar um produto fazendo de conta que eles estão simplesmente mostrando uma coisa que eles compraram, mas, na verdade, tudo aquilo chegou para eles pelo correio, ou receberam altas quantias para divulgar aquele produto. Então, se ele está fazendo publicidade e não está sendo identificado como publicidade aí tem um problema a ser realmente denunciado aos órgãos de defesa do consumidor. Um problema caracterizado como tal.

Mas a influência desses... os nossos antigos apresentadores de TV, dos programas infantis, as nossas apresentadoras, que eram a maioria mulheres e que faziam influência sobre o consumo das crianças, hoje são realmente esses youtubers. Muitos são crianças, meninos de 5, 6, 7 anos, cuja família administra o negócio todo em função daquela criança, muito dinheiro circula em cima daquilo. E essas crianças influenciam outras crianças.

E é uma questão da gente ficar muito atento com relação ao conteúdo que chega, não apenas a incentivo ao consumo, mas os valores e tudo o que é passado, esse tipo de programação. As crianças estão muito nas telas, crianças muito pequenas já com tablet, já sabendo acessar, entram nos canais, assistem e vão assistindo. Cabe muito aos pais também estarem ali pertinho, acompanhando e falando: não, isso não é legal, a gente não vai assistir isso. Vamos buscar outras formas de lazer, de trabalhar com as crianças para que elas fiquem o máximo de tempo longe das telas. Mas realmente eu acho que esse mundo da internet é muito difícil de ser controlado a cada dia. Quem que vai fiscalizar os milhares e milhares e milhões de vídeos que todos os dias entram nas plataformas? Então, a publicidade tem que ser identificada como tal.

Com relação à sacola com marca que a Maluh falou. Como que a gente muitas vezes é levado, né? A gente ganha um brinde, a porta das escolas fica cheio de gente distribuindo, caneta, marcador de página, panfleto e na mão das crianças, muitas vezes, que eu acho, assim, um absurdo. Às vezes vem com um pirulito, vem com chicletes, é uma marca, o curso de inglês, tem uma série de atividades que são oferecidas às crianças e eu fico muito indignada quando eu vejo essas ações nas portas nas escolas, e dentro também. Dentro já é grave, na porta também eu acho extremamente prejudicial.

E essas sacolas, esses brindes que a gente recebe às vezes, depois a gente fica: nossa, essa sacola é tão boa, vou usar, né? É uma sacola boa, resistente, bonita, mas tem a marca, não usem. Eu acho que é muito complicado isso da gente ver como que aquela marca, aquele desenho, aquela simbologia tem um poder muito grande de convencer outras pessoas e a mensagem que você está falando com você, ou na camisa, ou no produto que você está usando.

E aí eu lembro de um evento recente que aconteceu aqui em Belo Horizonte, relacionado ao público infantil, que foi patrocinado, entre aspas,

que recebeu o apoio de uma grande rede de fast-food e os organizadores acharam ótimo: ai, que bom que a gente conseguiu apoio, que a gente vai conseguir um lanche para todas as pessoas que estão participando desse evento.

E aí a gente fica pensando assim: evento que trabalha com criança, que tem um público, cadê o senso crítico das pessoas de falarem assim: não, a gente pode aceitar talvez outros tipos de patrocinadores, mas essa marca ou esse segmento de fast-food a gente não vai aceitar? Então, a gente vê que a gente ainda tem que evoluir muito nessa questão da educação e dessa visão crítica com relação aos estímulos para o consumo.

Na questão dos agrotóxicos, o sonho é da gente ter uma rotulagem, assim, no tomate, uma etiquetinha: ó, algo grau de agrotóxico, nome dos agrotóxicos. Ó, aqui tem um produto extremamente perigoso para a sua saúde, não consuma. E a gente fazer boicote, né, gente? A gente continua comprando e a gente vê como que as análises são feitas e fala: olha, os produtos X, Y e Z estão contaminados. Ok, e aí? O que a gente faz? Qual que é a saída?

Então, é um caminho pela agroecologia, pelos orgânicos, mas e a produção tradicional vai continuar nesse esquema por quanto tempo? Quais são as medidas para evitar que o alimento seja produzido e não simplesmente a gente vai produzir e falar: não, realmente, essa safra, essa... estão contaminadas, e aí, o que a gente faz? Esse produto acaba que quando a análise é feita, a gente já consumiu, a gente já comeu. Então, quer dizer, é uma análise que é feita e que não nos ajuda a proteger a nossa saúde.

Então, a gente tem que repensar aí esse esquema e essa produção, as etapas de produção e de proteção do direito à vida, e tudo que o Código de Defesa do Consumidor e a legislação nos coloca enquanto pessoas que têm direito a viver uma sociedade que nos protege do agrotóxico, a discussão dos transgênicos que é extremamente importante, de estar pensando na questão do princípio da precaução, se a gente não sabe se faz mal ou não, o melhor era que a gente fosse protegido, né?

A questão da radiação das antenas de celulares, foi colocado aqui pelo Dr. Tofani, extremamente sério e a gente vai levando, dia após dia, com esse acúmulo de produtos e de energias e de radiações que são maléficas, mas a gente segue, né?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, eu acho que o painel foi exitoso. Muito obrigado, Ana Paula. Muito obrigado, Desirée. Muito obrigado, Tofani. Eu acho que cumprimos mais uma etapa.

Agora na segunda, na quarta parte, vamos dizer assim, que são dois dias de evento, a gente tem agora à tarde, nós tivemos a escolha saudável, tivemos o sistema alimentar traduzido, tivemos o direito à informação e à publicidade, com obstáculos, muitas vezes a que o consumidor possa fazer as suas escolhas, e agora no horário da tarde nós vamos ter as experiências exitosas.

Então, nós vamos ter aqui alguns casos que são exitosos e que nos animam a trabalhar em prol do Guia Alimentar e da alimentação saudável e sustentável. Então, a gente faz o intervalo agora e 1h30min tem o credenciamento e às 2 horas a gente recomeça os nossos trabalhos.

[aplausos]

[intervalo]

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Primeiro, vamos assistir a um show da Tânia Bicalho, que é cantora, ela é nutricionista e especialista em Musicoterapia Organizacional e Hospitalar e em docência da Educação Ambiental Para a Cidadania e Sustentabilidade.

É com muito prazer, Tânia, que a gente te recebe aqui para que você possa também nos ajudar. E eu gostaria que você ficasse, assim, bem à vontade, tá?

[falas sobrepostas]

SRA. TÂNIA BICALHO: Pode deixar, só não posso ficar muito porque eu empolgo. Ah, eu preciso saber o tempo que eu tenho.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pelo tempo de 20 minutos.

SRA. TÂNIA BICALHO: Sim.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Aí você fica à vontade. A gente vai ali para o Plenário assistir.

SRA. TÂNIA BICALHO: Tá bom. Queria muito agradecer o convite, Dr. Amauri, Procon, né? É uma alegria para mim estar aqui e representando também o BH Pela Infância, né? Rebrinc, e aí coloquei essa foto para vocês também entenderem a minha relação com a música, ela não vem de hoje, né?

Eu venho de uma família de Juiz de Fora, onde todo mundo sempre gostou muito de música, uma família de educadores, né? Família Bicalho, tinha o Colégio Bicalho e tal, e aí, gente, ficou para mim toda essa responsabilidade de continuar nesse caminho da educação, né? E aí vocês vão entender de onde saiu a minha história com a Nutrição.

Eu me formei em Letras, não vou falar o ano, que não precisa, né? Lá quando a gente tem vinte e poucos anos, pois é, foi ali que eu me formei em Letras e comecei a cantar, a compor muito, já compunha desde pequenininha, a fazer muitos shows. Eu gravei CDs de MPB, eu sempre fiz a minha música popular brasileira. Mas eu também, em função do tempo, não vou poder cantar um pouquinho de MPB para vocês, mas posso contar que na minha trajetória eu me alimentava muito mal, porque eu viajava, eu fazia os shows e às vezes terminava de madrugada.

E aquela coisa, vamos sair, vamos comemorar, vamos conversar e eu sempre tive um problema genético com peso e essa coisa meio desregrada mesmo da alimentação, em função da minha carreira, da minha profissão, de não ter muita hora, de viajar muito, estar sempre na estrada. E aí o que aconteceu lá nos meus 20 e poucos anos? A gente vai para os médicos, né? E aí começa a tomar aquelas pílulas fantásticas, que prometem emagrecimento rápido, né? E aí a gente toma, e a gente fica tonta, a gente seca, a gente emagrece, vai tudo embora, o peso, a saúde, é uma beleza.

A gente acha que pode então substituir o alimento, qualquer coisa pela pílula. Eu conheço várias pessoas, e inclusive eu já fiz essa besteira de ficar às vezes o dia inteiro sem comer, porque não sentia fome, né? Tomava esses remédios milagrosos e na hora que ia comer, comia tudo de uma vez só, ou seja, tudo o que eu falo, gente, é porque eu já vivi, né? Então, chegou um momento da minha vida que eu estava lá da minha pressão altíssima, em função da medicação também que eu tomei, dessa vida toda atrapalhada, viaja daqui, viaja dali, e às vezes fazia show sem me alimentar, sem me hidratar corretamente e quem sofreu as consequências? A pressão.

Em 2005, estou eu no cardiologista, qual foi a recomendação? Tânia Bicalho, cirurgia bariátrica para vocês... para mim. Vocês olhando para mim, vocês vão falar: ela não está eutrófica. Nunca fiquei, só que do jeito que eu estou aqui, eu já estive 20 quilos a mais, como já estive 20 quilos a menos. Então, não foi à toa também que eu fiz a música chamada Efeito Sanfona, que se der tempo eu vou cantar para vocês.

Então, eu falei: Já que eu tenho esse problema todo com a saúde, em função da má alimentação, já tive que me cortar toda, fazer essa tal de cirurgia bariátrica, eu fiquei um fiapo. Eu falei: Então, agora eu vou encarar outra balança, e aí sim eu fui fazer o curso de Nutrição. Eu tinha 42 anos. Eu me formei em 2011, vocês podem fazer a conta. E aí esse trabalho que hoje em dia ele já está na segunda edição, ele já foi um livreto. Um CD, ele foi o meu TCC.

Porque as pessoas falavam: "O que ela fazendo aqui? Se ela é cantora, se ela trabalha com música, se ela é professora de língua portuguesa, por que ela está aqui?". E falava: Vocês vão ver. E aí quando eu me formei, eu transformei então todo o meu conhecimento em música. Então, tudo o que eu falo, tudo o que eu canto, eu não tirei da cartola. Eu fui lá estudar. Então, as pessoas começaram a adquirir o meu trabalho, os profissionais de saúde, os nutricionistas, e eu comecei então a ter essas notícias, vindas de todos os lugares que vocês podem imaginar, né? De Viçosa, de todos os lugares.

E a minha grande alegria foi ver que as crianças estavam voltando a ter contato com alimento natural, né? Então, já estavam achando então que o milho dava lá na latinha, na árvore. Não, foram ver que não, eu fiz a musiquinha para o milho, as crianças tendo contato, está vendo? Com a brincadeira, recebi todas essas fotos. Montaram, olha lá, brinquedoteca, onde o MPN está presente, ali uma nutricionista de Alfenas mandou para mim, né? Que teve lá, adquiriu o livreto.

Aí em Rio Espera, onde foi feito um projeto com as crianças e o MPN

inspirou, para que elas comecem os alimentos da forma mais natural possível, o menos processado, inspirando, inclusive, vocês ouvir falar daqui a pouco sobre a horta nas escolas, né? Para a minha alegria, o trabalho multidisciplinar foi parar também num livro, logo no primeiro ano, uma das letras, Salada de Frutas, foi parar num livro de língua portuguesa, falando sobre essa multidisciplinariedade toda.

Em 2012, 2013, o Sesc Rio me contratou então para rodar, para fazer palestras-show, foi que eu batizei de palestras-show, pela Baixada Fluminense, fui eu. Às vezes, eu confesso para vocês e conto, eu chegava em determinados lugares, eu não sabia se eu ia voltar, o táxi não queria ir me buscar, porque a notícia que eu tinha era a seguinte: graças a Deus, Tânia, que você veio, porque teve um tiroteio agora há pouco e as crianças tiveram que esconder debaixo da carteira. E era essa realidade que eu ia lá enfrentar, né? Em 2014, continuei fazendo, e aí eu comecei a perceber que essas crianças gostavam muito de funk, que essas crianças gostavam muito de pagode e eu tinha muito pouco tempo para conversar com elas.

Então, o que eu fiz? Eu comecei a fazer as paródias, né? Sempre com quem estava em evidência no momento. Então, Prepara da Anitta virou esse meu prepara aí ó. Eu falava: Prepara! Aí as crianças cantavam comigo, mudando sempre as letras. Gostaria de poder cantar para vocês um pouco as paródias, mas não vai dar tempo. Na época do Naldo, né? O Naldo fez aquela música:

"Whisky ou água de coco

Para mim tanto faz".

Não é assim? Aí eu falei: Ah, quer saber? É uma apologia ao alcoolismo. Então, eu vou transformar e vou falar da hidratação. Aí ficou:

"Água ou água de coco

Para mim tanto faz

Eu quero é muita hidratação

E cada vez eu quero mais!"

Aí todo mundo levantava o braço. Eu até queria deixar, doutor, para depois, se quiser sortear. Então, a importância da alimentação saudável também, mas a importância do consumo da água, né? Está aí ó. Eu mudei ó,

ficou: *"Suco ou água de coco para mim tanto faz", tá vendo? "Eu quero muita hidratação, cada vez eu quero mais. Corpo limpo, hidratado", né? Muitas mensagens subliminares, tá, gente? E o Piradinha? Lembram da época do Piradinha?*

"Piri pipiripi piri piradinha".

Virou:

"Vire, vi-vire, vi-vire, vire a sardinha

Ela é gostosona, ela é gostosinha".

Aí:

"Ela assada, ela fritinha

Ela é saborosa, vem para a minha boquinha

A galera olha, todo mundo quer pegar

Ela é muito boa para alimentar

Mas depois um tempo se ela ficar murchinha,

Esquenta de novo que ela fica torradinha".

Aí como que é?

"Vire, vi-vire, vi-vire".

Então fazendo essa farra, né?

"São dez passos.

Dez pasitos para a alimentação saudável,

Dez pasitos para a alimentação saudável,

Dez pasitos para a alimentação saudável".

Não é isso que o guia fala? Dez passos para a alimentação saudável? E assim eu vou fazendo. A música que estiver na moda, né, que estiver em evidência, né? A Beth conhece, né, Beth?

"Eu amo comer,

Eu amo comer,

Eu amo comer".

Gente, seja o que for. Eu adoro fazer o que eu faço, não sei se dá para perceber, né? Agora, o meu grande hit foi esse aí, é esse aí até hoje, né? O que vocês acham que virou isso aí? A Cláudia sabe, né, Cláudia? Vou até soltar um pedacinho, [ininteligível], por favor, vamos soltar. Vamos ver se dá para eu diminuir, se fica muito alto. Ninguém imagina o que virou? Eu lá na Baixada Fluminense, tá bom? Tendo que falar sobre proteína de origem animal. Eu não vou falar de filé mignon, né? Já tinha falado da sardinha, ômega 3. Então, falar: gente, o ovo, vocês gostam de ovo? "Gostamos". Frito? Cozido? Quem gosta de omelete?

"Omelete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete

Omelete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete

Como é que faz?

Batendo, batendo, batendo, para um lado,

Batendo, batendo, batendo para o outro.

Batendo, batendo, batendo, para um lado,

Batendo, batendo, batendo para o outro.

Um ovinho num instante, quero ver bater o ovo,

Um ovinho num instante, eu quero ver bater o ovo.

Esse é o ovo gostinho, para geral se alimentar,

Ele é muito maneiro e qualquer um pode quebrar.

Essa é a alimentação aqui do povo bem mineiro,

Se você aprender, vai mandar o tempo inteiro.

Pois nas comunidades, quando um ovo se quebrou,

Comeu até titia, vovó e também vovô.

Mas preste atenção no que eu vou te ensinar,

Com um ovinho num instante, você vai se alimentar.

Como é que é?

Omelete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete, lete”.

E assim eu vou fazendo, entenderam?

[aplausos]

SRA. TÂNIA BICALHO: Obrigada. Muito obrigada. Muito obrigada. Porque é uma responsabilidade muito grande a gente falar sobre a alimentação saudável, sobre alimentação natural, mas é muito importante a segurança alimentar no local onde a gente está falando, a gente pensar na realidade das pessoas, né? É o que eu falei para vocês, não adianta eu chegar num lugar onde eu sei que o poder aquisitivo é baixo e começar a falar de alimentos que eles nunca vão ver.

Gente, tem lugar que eles não conhecem nem o pão integral, né? Falava às vezes em lugares que eu estava: Vocês já comeram pão integral? “Não, o que é isso?”. Então, a gente tem que prestar muita atenção no lugar em que está. Então, eu fico sempre tentando adaptar, estão vendo? Sempre tentando adaptar à realidade, brinco demais, e aí essa é a minha MPN, gente, essa é a minha música, essa é a coisa que eu mais gosto de fazer.

Fui lá, né, Cláudia, você lembra? Quando nessa época eu fui convidada para participar de um programa na TVE e gravando também as músicas, mostrando para as crianças da forma mais lúdica possível. Esse avental que

eu coloco para vocês, coloquei justamente porque está aí nas fotos, mas, na verdade, ele representa o meu convite para as pessoas voltarem a cozinhar, né? Porque é a tal da coisa: ah, não, mas a gente vai comer ali no *self-service*, não sei o quê, mas o máximo que eu posso incentivar o consumo de alimentos preparados em casa, *in natura*, eu estou sempre fazendo isso.

Então, o avental é uma forma de eu incentivar isso. O meu trabalho é em espaço público, como vocês estão vendo, e ali eu com o nome(F) mesmo da gastronomia. É lógico que as pessoas não vão usar isso para cozinhar em casa, mas eu coloco justamente porque é gente vindo de todos os lados. E aí chama a atenção, eu falo sempre esse convite para as pessoas cozinhareem em casa, estão vendo? Então, eu vou, eu costumo brincar que eu vou das criancinhas desde os 2 até os 200, né?

Tem os dedoches, esses dedoches quem faz é a Lívia(F), que trabalha comigo, por sinal, muito obrigada, me trouxe aqui sã e salva, até porque se eu tivesse que vir sem ela com certeza eu não viria, sou péssima no volante, né? E a Lívia(F) faz então esses dedoches, esses dedoches, eles são da capa do CD, né? Aí as crianças brincando com a garrafinha, elas colam adesivos nelas mesmas. E aí eu quero mostrar para vocês agora então um pouco do MPN porque, na verdade, é uma ferramenta que vocês podem utilizar. Já está na hora de parar? Ou dá para cantar umas musiquinhas. Hein? Me avisa, por favor, que horas eu devo parar. O quê? Umas 20 para as 3h, né?

Olha só, gente, como eu mostrei para vocês, o CD, ele... dez minutos? Tá. Umas três músicas. Olha só o que acontece, a música Menos Sal começa o trabalho com uma vinheta. Lembra que eu mostrei para vocês aquele slide contando o meu problema com a hipertensão arterial? Então, eu tento passar para as pessoas a importância do consumo menor de sal, né? Por que as pessoas colocam sal demais nos alimentos. E depois da hipertensão a gente sabe, é diabetes, doença cardiovascular, problema renal. Então, eu tento passar o máximo possível essa mensagem, da importância do consumo moderado de sal, né? Depois eu vou cantar um pedacinho para vocês.

Tento passar a importância das pessoas não deixarem de consumir o carboidrato, porque principalmente agora a gente está nessa moda *fitness*, né? Então a pessoa não come com glúten, não come com lactose, a pessoa não come com isso, não come com... sai cortando tudo, como diz aquela brincadeira, só falta cortar os pulsos, né? Porque a pessoa não está... está comendo o ar daqui a pouco, se tiver. Então, eu também tento despertar nas pessoas esse senso crítico e mostrar para elas que o nosso organismo, nosso cérebro precisa, sim, desse combustível que só o carboidrato pode dar para a gente. Beth fez uma postagem fantástica sobre isso, falando, a gente precisa ter essa noção de que não é possível largar o carboidrato.

Em função da minha experiência, essa dá até para cantar para vocês. Eu conto como que é o efeito sanfona em forma de música. Olha só.

"Tem um amigo que parou de comer,

Achando que assim conseguiria emagrecer.

Ficou mais fraco que um passarinho

Que caiu do ninho sem ninguém ver.

Ficou mais fraco que um passarinho

Que caiu do ninho sem ninguém ver”.

[ininteligível] aumentar um pouquinho?

“Tudo que gostava de sua vida ele cortou.

Seu organismo, coitadinho, estranhou.

Um belo dia, teve tanta ansiedade,

Tanta saudade, que exagerou.

Um belo dia, teve tanta ansiedade,

Tanta saudade, que exagerou”.

Dá para aumentar a base um pouquinho, por favor?

“Com muito mel ele se lambuzou,

Comeu pastel, sorvete e bolo beliscou.

Não é assim que se emagrece,

A saúde aqui padece, ninguém merece.

Não é assim que se emagrece,

A saúde é que padece,

Ninguém merece.

Efeito sanfona é feito sanfona.

É feito esse fole aqui,

Esvaziei depois enchi,

Efeito sanfona.

Efeito sanfona é feito sanfona.

É feito esse fole aqui,

Esvaziei depois enchi,

Efeito sanfona

Efeito sanfona, é”.

Esse é o efeito sanfona, estão vendo?

[aplausos]

SRA. TÂNIA BICALHO: Obrigada, gente. Falando a importância do consumo da proteína, né? Se você então não quer consumir a carne, você simplesmente não vai tirar. A gente é nutricionista, então eu indico valorizando sempre muito a profissão. Ah, você quer ser vegetariano, você quer parar de comer tudo que provém dos animais, quer ser vegano, mas então procura um nutricionista, uma pessoa para poder te orientar direitinho.

Solta essa daí, Lívia(F). O milho, como contei para vocês, né? Essa é bem mineirinha mesmo. Quer ver? A nossa variedade do alimento *in natura*, ó:

”Bota o milho de molho,

Bota o milho de molho,

Bota o milho de molho,

Bota o milho de molho”.

Quanto milho, quanto milho, ó.

”Tem milho branco, milho verde e enlatado,

*Tem moído, tem ralado,
Coisa boa igual não há.
Com milho eu faço tanta coisa boa,
Faço angu e faço broa com um pouco de fubá.
Bota o milho de molho,
Bota o milho de molho,
Bota o milho de molho,
Bota o milho de molho.
O milho é rico, cheio de vitaminas,
Cheio de sais minerais e muito mais.
O milho é bom para o tio e para a tia,
É bom para toda a família,
Para os avós e para os pais.
Bota o milho de molho,
Bota o milho de molho,
Bota o milho de molho,
Bolo com milho, bolo com milho”.*

É, vamos comer milho.

[aplausos]

SRA. TÂNIA BICALHO: Obrigada. Fiz música para a maçã, né? Falando da importância do consumo de frutas, sempre falando, tanto faz verde, avermelhada, inteira, cortada, sou fã de maçã. Falando da importância do consumo das fibras. Isso é muito importante e a água junto, né?

O Casamento no Prato, como mostrei para vocês antes, é um convite mesmo para um casamento, onde são vários convidados, palmito, abobrinha, isso é uma verdadeira história, porque quando a gente fala: ah, vamos comer uma salada, geralmente o brasileiro pensa: ah, lindo, alface e tomate. E a salada não é só alface e tomate, né? Então, quando eu criei o Casamento no

Prato, eu criei mesmo essa historinha. Quer ver, só um pedacinho, Livia(F). Eu não vou cantar toda, não. Não dá por causa da hora, mas um pedacinho, quer ver, só para vocês entenderem, ó. Olha, ele está dizendo que eu posso cantar, hein? Olha o casamento. Ó, é um casamento. Tem padrinho, tem madrinha, tem todo mundo, ó:

"Um belo dia, num lugar nem não distante,

Um tomate bem galante resolveu se casar.

Com a alface, companheira inseparável,

Muito calma e saudável, decidiram convidar

O palmito, que aceitou ser padrinho

Com todo o carinho e todo aflito

Desandou a perguntar: quem, quem seria,

Quem seria a madrinha,

A mandioca ou a abobrinha,

Quem queria ser seu par?

O tomate então revelou

Que a batata doce convidou.

E a abóbora, com seu vestido alaranjado,

Já teria combinado depois jogar arroz nos dois.

E a abóbora, com seu vestido alaranjado,

Já teria combinado depois jogar arroz nos dois".

Olha o casamento. E a cebola?

"A cebola ficou tão bem-humorada

Por ser convidada que a ninguém fez chorar.

*Para a daminha, chamaram a cebolinha,
Para pajem o grão de bico,
Que da vagem saiu todo bonitão.
A salsa ficou cheia de ciúme,
E como de costume, verde de raiva ela ficou.
E a azeitona pediu aceite entrar com azeite,
Foi então que a salsa sossegou
E o casamento começou.
A alface, que sempre deu show,
Na festa com o quiabo dançou.
E o tomate também dançou com a berinjela,
Que estava toda bela,
Paquerando o pimentão.
O buquê da alface foi a couve-flor,
O padre, o feijão fradinho,
Não sobrou nenhum pouquinho.
O buquê da alface foi a couve-flor,
O padre, o feijão fradinho,
E não sobrou nenhum pouquinho”.*

Esse é o Casamento no Prato. E aí o que a gente fala? Quero mais, né?

[aplausos]

SRA. TÂNIA BICALHO: Obrigada, gente. Então é isso, é a forma de brincar com as crianças, mas para a minha surpresa também os adultos, né? Porque os adultos começaram também a colorir mais os pratos. E aí eu descobri que eu faço ‘sofrência’ desde 2011. Solta, Lívia(F), quer ver? Aquela pessoa que acha que só pode ser fiel à bife e batata frita, eu canto assim:

"Eu achava que só amava bife com batata frita.

Não é traição esta minha declaração.

É que tentei, provei, gostei de outros sabores,

Enchi minha vida com outros amores,

Melhor eu fiquei e me apaixonei".

Olha o drama, olha o drama.

"Por inhame, cenoura cozida e refogada.

Batata-baroa,

Beterraba é boa até mesmo ralada.

Quem diz que o chuchu é muito comum,

Não sabe o que perde.

Suflê de chuchu é tão delicioso,

Suflê de atum também é maravilhoso.

Meu coração bate forte ao ver um salmão,

Eu como com fruta ou troco por truta,

Sardinha é um barato,

Ponho sempre no prato.

Meu coração resolveu ter saúde de vez,

Agora eu como ômega 3,

Legumes, verduras e menos frituras.

Meu coração resolveu ter saúde de vez,

Agora eu como ômega 3,

Legumes, verduras e menos frituras!

Ô, meu coração!”

[aplausos]

SRA. TÂNIA BICALHO: É? É o que eu sempre digo, a gente fala tanto de diversidade, para não ter preconceito, é muito importante também a gente que é profissional da saúde passar para as pessoas para elas perderem o preconceito, porque o grande lance é provar, né? As pessoas têm deixado com essa coisa de *self-service*, de comer arroz com feijão, né? Ah, arroz com feijão eu como em casa. Não é assim que a gente ouve? E aí chega em casa e não fazem, então não comem mais. Principalmente para as pessoas com poder aquisitivo baixo, a gente sabe, o alto valor biológico que tem o arroz e o feijão, né? Então, eu fiz a musiquinha para eles, né?

E fiz música para banana também, falando que a banana ouro não ganhou competição, não é segundo lugar. As crianças adoram essas músicas, né? Falando da importância do consumo de frutas, aquela coisa, vamos comer pelo menos três vezes por dia uma frutinha. Eu já estou encerrando, Dr. Amauri, eu acho que deu o horário certinho.

Criei a Tiamina, que é uma super-heroína, na verdade, não contem para ninguém, o nome dela é B1. Mas quando ela se transforma, ela vira a Super-Tiamina, né? Então, uma forma também de falar para as pessoas, mostrar a importância do consumo dos alimentos integrais, né? A gente fica falando que as pessoas não vão ficar doentes por falta de tiamina, ficam sim. Principalmente aquelas que têm o consumo exagerado de álcool, né? Estudos científicos mostram isso.

A salada de frutas que eu mostrei para vocês, eu fiz um grande desfile de carnaval com elas, como se elas estivessem desfilando na passarela, cada uma também é um personagem, né? A porta-bandeira é a melancia, que desfilava ao som da bateria e o mestre-sala melão não sambou, né? E é uma historinha danada, aí vocês têm que ouvir.

E aqui eu vou encerrando então com essa música que é tão importante para mim, porque é minha história, foi onde tudo começou, onde eu estava lá ficando hipertensa, muito doente seriamente. E aí aconteceu tudo, e é o que eu tento passar para as pessoas, menos sal, menos cigarro, menos bebida alcoólica, mais exercício físico, mais na nutrição(F). Nós profissionais, principalmente, devemos passar essa mensagem, que as pessoas não podem abandonar o sal porque a gente precisa do sódio para sobreviver, mas vamos combinar, chega lá no *self-service*, nem provou a comida, né? Já vai colocando. Eu vejo isso demais, né?

Eu também vejo pessoas colocando saladas, pratos coloridos maravilhosos, aí abrem dois, três saquinhos, eu fico, eu tenho que segurar para não poder ir lá e brigar com a pessoa. E as pessoas acham que eu sou intrometida se eu falo, mas então eu prefiro cantar. Solta, Lívia(F), por favor.

Mostrando para as crianças, para os adultos que sal não é o prato principal, porque sal não é nem um prato, é um tempero, né? Então:

"Quem será o principal nesta refeição?

Será o sal? Será o sal?

Garanto que não".

Então, vamos comer um pouco assim.

"De menos sal, menos sal,

Muito sal faz mal,

Muito sal faz mal.

Menos sal, menos, menos sal,

Muito sal faz mal,

Muito sal faz mal.

Tira esse saleiro da mesa,

Com certeza a saúde vai melhorar.

Sal é necessário para a vida,

Mas se é muito na comida, poderá prejudicar.

Então, menos sal, menos sal,

Muito sal faz mal,

Muito sal faz mal.

Menos sal, menos sal.

Muito sal faz mal,

Muito sal faz mal.

*Ponha menos sal no alimento,
Não contribua para a hipertensão.
Sal é um condimento,
Não é prato principal de uma refeição.
Então, menos sal, bem menos.
Menos sal,
Muito sal faz mal,
Muito sal faz mal.
Menos sal, menos sal,
Muito sal faz mal,
Muito sal faz mal”.*

Muito obrigada, Rebrinc, BH pela Infância, Dr. Amauri. Muito obrigada a vocês. Foi um prazer estar aqui.

[aplausos]

SRA. TÂNIA BICALHO: Mais água aí?

“Menos sal”.

Muito obrigada mesmo, de verdade. Prazer, tá, doutor? [ininteligível]. Ah, deixa só eu dar um aviso. A Lívia(F) me pediu para dizer, ela que é responsável por essa parte toda. Quem quiser adquirir o CD, ela trouxe, a gente vai estar ali fora. Eu vou ter que voltar para Juiz de Fora agora, porque eu tenho que dar uma aula hoje à noite, não consegui adiar, me desculpe, inclusive, doutor, eu vou ter que ir. Mas também a gente tem o endereço, site, quem quiser pela internet, parece que ela está passando cartão. Aí é com ela essa parte, tá bom, gente? Muito obrigada, mais uma vez, doutor. Obrigada.

[aplausos]

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Depois dessas músicas, hein? A gente voltar a fazer o trabalho ali pesado. Dá vontade de ficar só ouvindo música, né? Tânia, se a gente pudesse, a gente ficava te ouvindo aqui a tarde inteira. Ia ser a melhor coisa.

Mas então vamos convidar aqui os nossos colaboradores. A Tânia disse que infelizmente ela não pode ficar conosco. Mas a gente vai chamar a Juliana Abrahão, que é nutricionista especialista em Segurança Nutricional e Qualidade de Alimentos.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ela vai falar sobre Cantina Saudável para a gente.

Elisandro Rosa Pereira, que é coordenador do Núcleo de Extensão das Faculdades Kennedy de Minas Gerais.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ele vai falar sobre a Horta nas Escolas. Muito bom, muito bom.

A Cláudia Dias, que é nutricionista e educadora alimentar. A Claudinha, né? Vai falar sobre O Ato de Comer.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A Desirée Ruas, jornalista, coordenadora do Movimento BH pela Infância, vai falar sobre O Ativismo Pela Alimentação Saudável. Nossa parceira.

[aplausos]

[falas sobrepostas]

SRA. TÂNIA BICALHO: Tchau, gente, [ininteligível]. Obrigada.

SRA. DESIRÉE RUAS: Obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Tchau. A Paula Horta é professora adjunta do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais. Vai nos falar aí sobre as Transformações Sociais A Partir do Guia Alimentar. Esse tema é bom, hein?

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: E a Elisabeth Chiara (sic).

SRA. ELISABETH CHIARI RIOS NETO: Chiari.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Chiari, que é especialista em Nutrição Geriátrica e representante do Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vai fazer os comentários para a gente, de todas as falas, ela vai poder fazer todo um comentário, né? E eu estou vendo aqui que ela tem uma atuação assim com os idosos, né? É muito importante. Os idosos e as crianças são hipossuficientes no Código do Consumidor, são vulneráveis, mais que vulneráveis. Vulnerável todo consumidor é, porque ele está num plano inferior em relação ao fornecedor. O fornecedor tem conhecimento técnico, tem advogado e tem poder econômico, né?

O consumidor, normalmente, ele não tem poder econômico, ele é dependente daquilo que o mercado produz, ele é leigo em Direito e é a parte mais fraca da relação de consumo. E aí o Código, ele vem e fala: "*Todos os consumidores são vulneráveis*", né? Eu, enquanto consumidor, sou vulnerável. Posso ter conhecimento jurídico, inclusive na área do consumidor, mas quando eu vou fazer um financiamento, o que eu quero saber é o valor e o que eu posso pagar, quantos meses eu posso pagar. Agora, eu não posso mudar as cláusulas do contrato. Essas aí já foram feitas por advogados, pelos advogados dos bancos e aí eu preciso saber apenas o valor que eu posso pegar e as prestações que eu tenho condições de pagar. Então, essa é a vulnerabilidade.

A vulnerabilidade é essa, né? Você vai no supermercado ou vai no outro estabelecimento, você tem inúmeros produtos, muitas vezes, o próprio funcionário de uma loja de eletrodoméstico, ele não, ele não consegue te explicar, por exemplo, a utilidade de um determinado produto. E, no entanto, ele vende seguro, ele faz uma série de coisas. Isso tudo mostra que nós, consumidores, somos vulneráveis.

Mas quando alguém se aproveita da inexperiência da criança, por exemplo, com a publicidade, levando essa criança a agir de uma forma prejudicial à sua saúde, ou quando alguém se aproveita da vulnerabilidade do idoso, oferecendo um empréstimo consignado e muitas vezes contratando sem que ele quisesse. E quando chega a conta, ele é surpreendido, como acontece, muitas vezes, o funcionário do banco com a plaquinha "posso te ajudar?", na verdade, ele não vai ajudar o idoso, ele muitas vezes ajuda o banco no terminal de autoatendimento, que ele se oferece para ajudar. E o idoso quando chega em casa, ele já tem um contrato de empréstimo consignado, com débito de parcelas na sua conta bancária e ele sequer sabia que ele contratou.

Então, você tem uma série de artifícios que fazem com que o lucro dos fornecedores muitas vezes, eles tornam o consumidor, objeto. Consumidor não é sujeito, ele é mais uma peça na engrenagem dos fornecedores, muitas vezes, para atingir metas. E quando alguém fala comigo que tem que atingir meta, eu fico tremendo de cima a baixo. Porque quando se fala em atingir metas, é venda, e muitas vezes não uma venda informada, mas uma venda casada, uma venda agressiva, e o que é mais importante, é ver o consumidor

não como pessoa, mas como objeto.

E aí é isso que a gente tem que lutar contra. E esse evento, de alguma forma, ele nos ajuda a ser sujeitos, né? Sujeitos de uma relação de consumo que pode ser mais responsável e mais sustentável. E aí nós vamos dando sequência aqui. A Juliana Abrahão, fica à vontade, Juliana, durante 20 minutos. Mostra para a gente aí o que é uma cantina saudável.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Oi. Bom, gente, boa tarde. É um prazer estar aqui, agradeço o convite. É muito bom a gente ver que BH está mudando um pouco, devagar, mas está indo, e eventos como esse são maravilhosos para a gente discutir a alimentação, principalmente no âmbito da infância. Então, para quem não me conhece, eu sou formada em Nutrição pela UFMG, sou pós-graduada em Segurança Nutricional e Qualidade de Alimentos, sou idealizadora e proprietária da Bem Nutrido, que trabalha com alimentação escolar em BH desde 2013, 2014, e também faço parte do Movimento BH Pela Infância.

Bom, o porquê da preocupação, o porquê pensar em uma cantina em alimentação saudável escolar? Porque o cenário mundial da obesidade e sobrepeso infantil está cada vez mais vermelhinho, cada vez mais a gente colore o mapa nas cores em vermelho aqui do mapa. O Brasil, esse dado é do documentário Muito Além do Peso, então o Brasil ali está entre 18 e 24% de sobrepeso e obesidade infantil. É, 33,5% das crianças brasileiras sofrem de sobrepeso e obesidade, então é um número muito alarmante.

Então por isso, diante desse cenário, eu comecei a pensar por que não melhorar a alimentação dentro das escolas? Porque as crianças estão dentro das escolas. É um meio, é um lugar que a gente consegue mudar os hábitos das crianças, então, por que não começar pelas escolas? E a nossa preocupação maior é porque de cinco crianças, quatro permanecerão obesas quando adultas. E a obesidade, ela não anda sozinha, a gente sabe que ela traz outras doenças junto, associadas, né? Então, diabetes, hipertensão.

Então, a gente tem que ficar preocupada com as crianças que estão obesas porque elas podem vir a ser adultos obesos também, então essa é a nossa maior preocupação. Então, as escolas particulares, que é a minha experiência, elas têm maior prevalência de sobrepeso e obesidade porque têm o maior consumo de alimentos hipercalóricos e pobres em nutrientes. Por questão do poder aquisitivo e das cantinas escolares, por mais que existam as leis hoje, as cantinas escolares ainda fornecem, a maioria delas, alimentos pobres em nutrientes e ricos em calorias e poucos nutrientes, então a gente precisa reverter esse quadro. E maior acesso das crianças à computadores e videogames.

As crianças estão cada vez mais sedentárias, então é uma mudança do hábito como um todo, além do hábito alimentar, o hábito de se tornar cada... ficar cada vez mais em frente às telas e computadores. Esse também é um dado do Muito Além do Peso que eles comparam, que as crianças brasileiras, elas, em média, ficam na frente de... da escola, né? Três horas por dia e em frente telas e TVs cinco horas por dia. Então, não é só a mudança do hábito alimentar, é mudança do estilo de vida como um todo.

Então, são frases para a gente pensar. Quantas refeições os alunos fazem na escola? Hoje tem alunos que ficam na escola em período integral. Faz o lanche da manhã, almoçam, fazem o lanche da tarde, hoje muitas escolas já têm jantar também, têm escolas hoje abrindo horário até 11 horas da noite em períodos integrais, então tem muita criança que faz muita refeição na escola. Então, a gente tem que pensar que elas estão diretamente sendo influenciadas por aqueles produtos que estão sendo vendidos lá dentro.

Se vocês acham que as opções do lanche são importantes, esses que são vendidos nas escolas, e como que a gente pode fazer escolhas mais saudáveis dentro das escolas? Então, aqui são, eu trouxe algumas opções prontas que o mercado oferece, que muitas vezes, já foi falado aqui, na correria do dia a dia que a gente tem para colocar na lancheira às vezes o filho: "Ah, não, meu filho não compra na escola, a cantina lá não é saudável, mas meu filho não compra, eu mando de casa". Mas quais são as opções que a gente tem no mercado também para colocar na lancheira do filho?

Então, eu trouxe algumas opções de achocolatado, de queijo tipo *petit suisse*, sucos, que já foi falado também, que a gente deixa de tomar refrigerante, mas toma o suco de caixinha, que também é muito rico em açúcar. Vou passar rapidinho porque a gente tem um tempo curto. Pacote de biscoito recheado com 55% de açúcar. O bolinho, que já foi falado também, eles não informam a quantidade de açúcar de adição no rótulo, a gente até tentou entrar em contato e pedir informação, mas eles não passaram.

E um pouquinho da legislação. Porque se a gente tem essas opções nas cantinas, já saíram algumas leis, que até o Charles falou mais cedo, que regulamentam a comercialização de produtos, preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, eles proíbem a venda disso e preconizam, incentivam o consumo de frutas, verduras e legumes. E a gente tem que deixar bem claro que nutricionista é o único profissional capacitado para fazer cardápio em escola.

Porque tem muita escola que não tem a cantina terceirizada, que a cantina é própria, é autogestão, e o diretor da escola às vezes que faz o cardápio, ou é um professor, é o coordenador, não tem um nutricionista para fazer o cardápio da alimentação que é servida para as crianças. Então isso é muito importante, ficar bem claro que o nutricionista é o único profissional capacitado para fazer um cardápio dentro de escola. E aí então as leis são a Portaria Interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006, e tem a Resolução que o Charles falou mais cedo, da Secretaria Estadual de Saúde, nº 1.511 de 26 de fevereiro de 2010.

A gente tem as leis, só que eu acho que a grande preocupação e o grande problema é que a gente é muito pouco fiscalizado, não tem uma fiscalização que deveria ter nas escolas. Eu mesma já fui em muitas escolas mostrar uma proposta de alimentação diferenciada, uma proposta de educação alimentar e nutricional, mas muitos diretores e donos de escola viram para mim e falam: mas tá, e eu...

O CRN fez um trabalho, não sei se foi em 2015 ou 2016, de fiscalização nas escolas. Aí um diretor até falou: "Ah, não, eu recebi o CRN e tal, mas eu fui

atrás da Secretaria Estadual de Saúde, mas ninguém falou, fui atrás do MEC, ninguém sabe me dizer o que eu tenho que fazer, como que deve ser, quem que fiscaliza, quem que deixa de fiscalizar, qual é o papel da escola". Então, por mais que a gente tenha as leis, eu acho que ainda falta um pouquinho de fiscalização.

Então, como que deve ser uma cantina escolar saudável? Bom, eu acho que tem que partir da ideia de fabricar os alimentos. É possível a gente pegar, ir para a cozinha, testar receitas, fazer receitas de produtos que são saudáveis, com farinhas integrais, com leites, quando acrescentados na receita, leites com menos gordura, menos sal, menos adição de açúcar e que fique gostoso e que tenha uma aceitação pelas crianças. Então é possível, sim, eu acho que as cantinas de escolas tinham que deixar de comprar o produto pronto e começar a fazer os produtos que elas vendem.

Acompanhamento de perto da aceitação dos lanches. Isso é muito importante fazer junto com os professores, com a coordenação, com a direção, porque não adianta também você ofertar um alimento mais saudável e nem saber se a criança, se o aluno está comendo ou não. Então, acompanhar a aceitação também é muito importante, eu acho que é o papel da cantina junto com a escola.

Redução do consumo e da venda de frituras e guloseimas. Ainda tem muita escola que vende refrigerante, vende chocolate, bala, pirulito, chips, salgadinhos. Então, eu acho que é papel da cantina, ela está dentro de escola e é importante reduzir, sim, a venda disso, e é possível.

Estimular o consumo de frutas, verduras e legumes, fazer suco natural. Ah, são só 20 minutos, como que eu faço suco natural? Faz dois sabores. Nas cantinas que eu trabalho, a gente faz dois sabores de suco natural todos os dias. Tem um cardápio mensal e a gente rodizia os sabores ao longo do mês, então todos os dias tem dois sabores de suco natural. Então é possível fazer, sim.

Espetinhos de frutas, saladas de frutas, vender as frutas de forma que fique atrativa para as crianças. E eu acho que só de você ter a opção ali do aluno chegar na cantina e falar: ah, eu quero um refrigerante e coxinha. Alunos que vêm de outras escolas e que não estão acostumados, a gente fala: não, isso a gente não tem. A gente tem dois sabores de suco natural, esse, esse e esse salgado.

Ah, não, então tá, então pode ser o suco de laranja e sei lá, um enrolado de frango, por exemplo. Então, as crianças que vêm de outras escolas, elas estão habituadas, elas chegam no balcão pedindo o refrigerante e a coxinha. Mas não, a gente não tem, a gente tem o suco natural, esse, esse e esse salgado. E aos poucos isso se torna um hábito para aqueles alunos que são novatos.

Escolher fornecedores mais saudáveis. Acaba que a gente não consegue fugir muito dos produtos industrializados, mas quando a gente vai atrás de um fornecedor, ir lá conhecer, pegar o rótulo, ler, ver se realmente é de qualidade, se é um suco de caixinha, mas é um suco integral, sem adição de conservante,

sem adição de açúcar, porque hoje a gente tem essas opções. Então, sempre buscar um fornecedor mais saudável.

E junto com a escola fazer promoção de educação nutricional, porque a escola não trabalha sozinha e eu acho que por mais que a cantina é terceirizada, ela também não trabalha sozinha. É um conjunto, trabalho tanto da escola quanto da cantina em conjunto.

Então, como deve ser a lancheira quando a gente leva de casa? Ter porções adequadas à faixa etária de acordo com a Sociedade Brasileira de Pediatria, composta por um alimento de cada grupo alimentar, opções equilibradas e variadas e frutas todos os dias. Por mais que o meu filho não compre na cantina, eu vou levar de casa? Eu vou mandar um lanche de casa? Por que não mandar uma fruta, por que não mandar um suco natural? Por que não mandar um sanduichinho ou um bolo caseiro que você faz ou que sua mãe faz? Então é possível a gente mandar de casa, sim. Um alimento construtor, um alimento energético e um regulador.

Então, quais são os desafios na implantação de uma cantina saudável? Por experiência minha, um pouco da resistência da direção, comunidade escolar com a nova proposta de cantina saudável, eles ainda ficam um pouco receosos com a nova proposta, da aceitação dos alunos, da aceitação dos pais, de como que vai ser isso, se realmente é importante, se realmente é necessário.

Porque tem muito diretor, muito dono de escola, muitos pais que ainda pensam que não: eu não tenho problema, eu não me importo com isso, meu filho pode comer o que quiser e a escola, ele só vem aqui de manhã, eu mando de casa e acha que... porque eu acho que falta informação mesmo, né? Então, tem uma certa resistência ainda da comunidade escolar.

Apoio e cooperação dos professores e demais funcionários da escola. A gente também tem um pouquinho de resistência por parte da coordenação, dos professores, porque o horário de lanche, por mais que a gente acompanhe a aceitação, os professores que estão ali com os alunos, eles que oferecem o lanche, então a gente tem que ter um apoio dos educadores também.

Pouca fiscalização do cumprimento das leis, como eu disse. Ainda a gente não tem uma fiscalização como deveria, então tem muita cantina de escola que ainda vende refrigerante e outros produtos.

Treinamento adequado dos colaboradores da cantina, porque quem trabalha comigo, eles têm que saber o que eles estão vendendo, por que de ser daquele jeito, por que não vender refrigerante. Então, todos os colaboradores, eles têm que saber a importância de uma alimentação saudável dentro da escola, porque eles têm que saber, eles têm que comprar a ideia, eles têm que ajudar a gente na divulgação e na promoção da alimentação saudável.

As cantinas saudáveis, normalmente, elas têm um custo mais elevado se comparada às outras cantinas, porque eu não tenho uma produção industrial em larga escala. Os produtos que a gente vende são artesanais, são pessoas que vão lá, fazem tudo à mão, com farinhas integrais, com produtos

de qualidade. Então é diferente de uma fábrica de pão de queijo que produz, sei lá, toneladas de pão de queijo por semana, ou um outro salgado que seja, ou bolinho Bauducco. Então, por essas questões, acaba tendo um custo mais elevado, mas não é uma coisa exorbitante, que inviabiliza o negócio.

A vida de prateleira dos produtos também é um 'dificultador' porque não tem conservante, então eles duram menos tempo, você tem que ter uma produção bem certinha, tem que ter uma produção de acordo com o que vai sair. Então essa questão da vida de prateleira também dificulta um pouco, mas por outro lado é bom porque a gente não tem os conservantes, então eu acho que compensa.

Outra dificuldade para as cantinas saudáveis é que muitas vezes os lanches levados de casa têm muita coisa ultraprocessada, então a gente meio que compete com isso e é um pouco de uma competição desleal, porque não tem como a gente competir com essas coisas cheias de gordura e açúcar que querendo ou não, fica mais palatável mesmo. Então é um 'dificultador', porque tem muito pai que leva, eu já vi torresmo na lancheira de criança de infantil de manhã. Nem era nem à tarde para falar que era à tarde, não. Era de manhã. Então, isso querendo ou não, porque o aluno vê a merendeira do coleguinha, e: ah não, eu quero aquele biscoito recheado ali, eu não quero esse lanche de cá, não. Então isso é um 'dificultador'.

Aceitação dos alunos com os produtos diferentes dos habituais. Que é a mesma coisa, eles têm o outro hábito, um costume totalmente diferente de consumir aqueles alimentos que agora são fornecidos pela cantina saudável, mas com o tempo eles se costumam e vira um hábito. Então, essa mudança de hábito é muito legal, mas querendo ou não, no começo é um 'dificultador'.

A mudança de hábito alimentar dos alunos e o hábito alimentar da família, porque muitas vezes a gente faz o trabalho na escola, tem a cantina saudável, tem o nutricionista, a gente faz a educação alimentar e nutricional dentro da cantina e junto com o nutricionista da escola, mas muitas vezes esse trabalho é perdido porque o hábito familiar vai em contrapartida.

Mas, de toda forma, por isso que esses eventos são importantes, para a gente levar a informação para os pais porque têm muitos pais que eles acham que eles estão fazendo certo, né? Pai e mãe não quer o mal para o filho, mas às vezes é por falta de informação mesmo. Então, o hábito alimentar da família também é um desafio.

Aceitação de cardápio único. Quando a gente faz cardápio para o período integral, por exemplo, ou almoço, muitos pais têm dificuldade de entender e aceitar que aquele cardápio é para todo mundo, é uma coletividade. Claro que tem as restrições alimentares e aversões, mas em geral é um cardápio único. E muitos pais têm dificuldade: ah não, meu filho só come pão de queijo e toma suco de uva, não adianta colocar outra coisa para ele que ele não vai comer. Mas a gente está ali para ajudar e mudar esse hábito dos alunos e das crianças. Então, essa aceitação do cardápio também é um desafio.

E educação alimentar e nutricional sem nutricionista na escola. Muitas vezes, a escola tem essa ideia de mudar a cantina, de colocar uma cantina

saudável, preocupa com essa alimentação dos alunos, mas muitas vezes sem um nutricionista na escola para a gente trabalhar junto a educação alimentar e nutricional, fica muito difícil. Quando tem um nutricionista, quando a escola compra essa ideia, é muito mais fácil todo o trabalho, porque a gente trabalha junto. É uma parceria escola com a cantina e os pais para a gente mudar os hábitos dos alunos, em casa, na escola, mudar os hábitos dos funcionários, dos colaboradores, então é muita gente para a gente trabalhar. Então, é muito importante essa parceria casa-escola.

E por que a escola é um espaço privilegiado para a gente fazer promoção de alimentação saudável? Porque as crianças estão abertas às informações que elas recebem e elas compartilham essas informações. Então, a escola, junto com a casa, o exemplo dos pais, tudo que os pais consomem em casa e aquilo que a gente oferece na escola, as crianças levam isso para a vida delas, elas estão aprendendo. Da mesma forma que elas estão aprendendo a ler e a escrever, elas estão aprendendo a comer.

Então, se a gente oferece alimentos ricos em açúcar e sal, elas vão ter um hábito de comer aquele alimento. Se a gente já ensina desde pequenininhos a comerem outros tipos de alimentos, com menos açúcar, menos sódio, menos gordura, é esse o hábito que elas vão levar para a vida delas. Então, a escola junto com a parceria de casa, a gente consegue fazer um trabalho completo.

E é isso. Tem o meu contato. Eu adoro compartilhar, aprender, compartilhar experiências, trocar ideias, então quem quiser pode entrar em contato, estou superaberta à conversas e debates. Muito obrigada.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nós é que agradecemos, Juliana.

Passando à fala seguinte, eu convido ao Elisandro, que vai nos brindar aí com o tema Horta nas Escolas. Fica à vontade, Elisandro. Pode... você fica à vontade, se quiser falar em pé ou sentado, fica inteiramente à vontade.

SR. ELISANDRO ROSA PEREIRA: Boa tarde. Agradecer ao Dr. Amauri a oportunidade de estar trazendo aí um projeto que foi idealizado junto aos alunos, inclusive um aluno de Engenharia Civil, que houve uma participação intensiva dele aí, intensa, e o pessoal, os alunos da Administração, que foram os gestores desse projeto, do início desse projeto. De antemão, eu gostaria de pedir desculpas porque eu estou um pouco gripado, então às vezes vou tossir, alguma coisa, vocês me desculpem.

Só uma breve aí estadia minha pela... vou relatar uma breve estadia minha de dez anos na Amazônia, aonde nós propusemos em realizar trabalhos com assentamento agrário, trabalhos com acampamento agrário, etnias indígenas, onde nós levamos um projeto Condições de Vida em Assentamentos Agrários, em Acampamentos Agrários e Aldeias Indígenas, né?

Então, nós trabalhamos durante uns dois ou três anos, aonde nós conseguimos diminuir, consideravelmente, a questão das verminoses, principalmente em crianças em acampamentos agrários. Assentamentos, eles

são mais bem elaborados. E eu gostaria de aproveitar esse instante para relatar isso, foi uma experiência única, aonde me fez crescer muito e me projetou para outros projetos como esse da horta vertical, um projeto sustentável, que veio de encontro aí com as escolas de Belo Horizonte. [Por favor].

Então, como tudo começou, né? O Prof. Elisandro chegou da Amazônia. Eu sou natural de Três Corações, já estive em várias instituições de ensino e sempre trabalhando com projetos de... autossustentável, né? Visto que eu venho de instituições privadas, então a gente tem um pouco de dificuldade nessa questão de inserção de projetos. Então, eu cheguei aqui em Belo Horizonte, não conhecia ninguém, muito menos a cidade, tanto é que eu parei meu carro lá no João Pinheiro e vim a pé até aqui, para vocês terem ideia, com medo de chegar atrasado.

Então, não conhecia nada, não conhecia ninguém, só fui fazendo, assim, vamos dizer, o *network*, as relações, fui conhecendo pessoas, e nessas andanças minhas por Belo Horizonte aí, de dois meses, três meses de Belo Horizonte, eu conheci um cidadão que é proprietário de uma fábrica de sorvete lá na região de Venda Nova, a Quero Mais. Aí eu vi que ele tinha vários projetos desenvolvidos, ele apoiava vários projetos, eu falei assim: Por que não apoiar um projeto nosso?

Eu havia visto um projeto, já que acontece isso a nível nacional, que é a questão de a gente verificar a honestidade do, vamos dizer assim, da comunidade acadêmica dentro da nossa instituição. Eu falei: É uma oportunidade, além de eu trabalhar o respeito, que é a questão aí da honestidade, da solidariedade, e assim sucessivamente, eu implantei o projeto lá da honestidade dentro da nossa escola. Colocamos freezer de picolé, começamos a... colocamos lá uma urna e o aluno do bem participa, e estamos vendo a honestidade dos alunos e da comunidade acadêmica.

E através desse projeto, eu consegui 82% dos alunos que retiraram picolé, efetuaram o pagamento. Então foi um índice muito interessante. Eu falei: O que eu vou fazer agora? Então a partir desse propósito, eu convidei um colega, um aluno da Engenharia, eu já tinha os alunos da Administração, que fizeram o controle desse projeto para mim, onde eu consegui viabilizar o que, um fundo, né? O pessoal fala: como que vai tocar projeto sem verba? Então para a gente que é de instituição de ensino superior privada é um pouco mais difícil.

Então, eu tive que tirar algum recurso para tocar o projeto. Então, nós começamos a trabalhar, trabalhamos um ano com esse projeto. Nós temos três unidades aqui em Belo Horizonte, e eu consegui viabilizar o recurso, né? Então, juntando aí de 1 em 1 real, de moedas em moedas, a gente começou ali a proposta do Projeto Horta Vertical. Então, o Projeto Aluno do Bem é um projeto guarda-chuva onde nós vamos inserindo as nossas atividades, as nossas propostas extensionistas dentro dele.

Então, uma das propostas que nós tivemos foi a questão do projeto da Horta Vertical. Por eu ser produtor rural também, então eu tinha facilidade de acesso a esterco, a húmus, essas coisas todas, então eu trazia da fazenda. E nós ganhamos alguns paletes, né? Fizemos uma coleta de garrafas PET,

juntamos todo esse material, e eu dei uma sorte que eu tinha um aluno de Engenharia Civil, que ele é bem dizer um artesão, e ele se propôs a me ajudar nesse projeto.

Então, fomos até o Ari da Franca, Escola Estadual Ari da Franca, que fica aqui na região Rio Branco, região de Venda Nova, aonde nós fazíamos projeto piloto, onde nós inserimos ali os paletes com algumas hortaliças, mas eram temperos, era orégano, era cebolinha, era hortelã, algumas marcelinhas para chá, e dentre outros. E calhou que uma das alunas da escola, ela também já tinha algumas plantinhas ali no entorno. Então, nós começamos, nós começamos o projeto vindo do recurso dos próprios alunos, aonde nós trabalhamos os três pilares com esses alunos, tanto da escola estadual quanto nossos alunos universitários, acadêmicos da nossa instituição, que é o meio ambiente, sustentabilidade e responsabilidade social.

Então, nós conseguimos unir três condições, que são muito discutidas hoje dentro da sociedade, mas eu vejo que nós precisamos de mais aplicabilidade em coisas simples, né? Às vezes, o simples, ele se torna muito mais importante do que uma coisa muito faraônica. Então, a partir do simples que eu expliquei para o grupo que estava comigo, eu falei: Gente, nós ouvimos falar muito de meio ambiente, de sustentabilidade e responsabilidade social, mas o que vem a ser o meio ambiente, a responsabilidade social, a sustentabilidade?

Ué, professor, eles olham os grandes feitos de grandes indústrias, de grandes instituições. Eu falei, aí eu apontei para eles, falei: Gente, nada mais do que o meio ambiente é o que nós estamos fazendo aqui dentro da nossa escola, nós estamos trazendo material reciclável para poder montar a nossa estrutura física, para assim nós o quê? Implementarmos a horta vertical e dali gerar o consumo do alimento. Então, nós conseguimos trabalhar o meio ambiente na questão do recolhimento dos materiais recicláveis, a sustentabilidade do projeto, ele foi autossustentável.

Mas como assim, professor? Através de um projeto, vamos dizer, paralelo, aonde houve uma viabilidade acadêmica, os próprios alunos abraçaram a causa, nós conseguimos o quê? Sustentar financeiramente esse projeto. E onde chega, onde está a responsabilidade social, é onde nós externamos essa nossa ideia e promovemos lá a horta vertical.

E continuamos ali, dando um apoio e sempre eu trazia os insumos, algumas mudas e o projeto, ele foi caminhando. E o mais interessante desse projeto são os objetivos dele, que é o contato do aluno com a horticultura. É bem interessante, igual a colega falou agora mesmo, que muitas pessoas não conhecem uma espiga de milho, acha que o milho nasce dentro da lata, você vai numa árvore de milho e arranca a lata.

Então, e é verdade, gente. Até comentei com um aluno nosso de Gastronomia aqui agora que a minha menina tem 7 anos e ela não sabe o que é Marta Rocha, que é um doce maravilhoso, que eu sou muito fã. O pessoal fala para não comer açúcar e eu estou aqui incentivando a Marta Rocha. Mas de vez em quando pode, sim. Desculpa, doutora.

Então, pessoal, o que aconteceu? As crianças começaram a ter o gosto

de apanhar lá uma hortelã e a cantineira fazia o chá, então fazia o chá para o professor na sala dos professores, os alunos pediam, fazia para os alunos. Aí um queria: ah, tem sopa de Y, de Z. Ah, tem a cebolinha, tem a salsinha. Então, e nisso, olha lá, e conseguimos sensibilizar a comunidade escolar na prática da produção de hortaliças. Vamos ver agora mesmo. Nem eu acreditei o que aconteceu.

E esse despertar de interesse dos novos projetos de sustentabilidade e meio ambiente voltado à alimentação saudável. O que aconteceu? Nós, através, através desse projeto, aqui é ele no início, né? Então, aí nasceu a horta do Tatu. Tatu é esse cidadão simpático que está aqui do lado, que é responsável pelo serviço, é um dos funcionários da escola que é responsável pelos serviços gerais. Quando nós chegamos lá com essa horta, essa horta vertical, todo mundo falou assim: isso aí não vai dar nada, não, professor. Isso aí são 20 garrafinhas com meia dúzia de plantinhas aonde não vai dar sustentabilidade nenhuma. Eu vou mostrar para você como que faz uma horta. Eu falei: Eu não acredito. Você, com esse espaço. Há quantos você trabalha aqui? Ah, 15 anos, 20 anos, sei lá. Você não tem... não, vocês vieram aqui e agora eu quero mostrar.

Então, eu até me arrepio, porque é muito legal a gente ver que uma... até eu falei para ele, eu estive lá, eu falei para ele, uma brincadeira minha e um desafio que eu propus aqui, eu falei: vocês não fariam, ele foi e me apresentou a horta do Tatu. Aí eles mandaram fazer uma pintura bonita ali para ele, e hoje essa horta, o mais interessante que ele falou para mim, porque eu havia levado alguns pés de jiló e os jilós não estavam legais lá onde estavam plantados dentro das garrafinhas. Então ele escondido, porque o pessoal não queria deixar ele tirar o jiló lá da garrafa, né? Não, o pessoal não queria deixar, mas eu vim de tarde, 6h e meia, o povo foi embora, eu fui e peguei, peguei e plantei.

Segundo ele me relatou, que com alguns pés de jiló, ele colheu quase 6 quilos de jiló. Porque tinha jiló assim, gigante. E, olha para vocês verem. Aí ele foi me mostrar a questão da couve, que hoje tem couve, que ele pegou uma muda que estava lá nas garrafas também, entendeu? Foi uma evasão aí de propriedade, de projeto, uma evasão muito boa, e ele com as mudas, algumas mudas que estavam lá naquela horta vertical que o Prof. Elisandro propôs, ele foi pegando e transplantando. E hoje a horta... aí ele, aí, de perfil. Viu? E hoje a horta, ela subsidia tanto os professores, os alunos, os colaboradores da escola.

Então, a horta, eles consomem dentro da escola e levam para casa, né? Então, o que o Prof. Elisandro, coordenador do Núcleo de Extensão, ele fez? Ele única e exclusivamente, ele foi até à escola, ele foi lá provocar as pessoas, né? Eu sei que não é fácil a aceitação, como diz, essa inter-relação de escola e faculdade é muito difícil, porque eles veem muito o lado comercial. Então é muito perigoso, é muito melindroso essa questão, mas quando você vai com uma proposta assim, aonde você lança um desafio saudável, aonde você quer melhorar a qualidade de vida das pessoas, você é muito bem quisto, muito bem recebido.

E até hoje eu forneço esterco para essa horta, e essa horta... eu lembrei

do manjericão. Ele foi lá me mostrar o pé-mãe do manjericão, aí foi, tem a filha, a avó, a tia, que ele foi pegando, lascando, eu falei: Você tem a mão boa, hein, moço? Então, o que tem de manjericão lá... se por falta de manjericão, BH não vai ficar sem pizza de Margherita. Viu, professor? Desculpa. Doutor, né? Eu falei para ele, eu tenho mania de chamar todo mundo de professor.

Então, gente, o recado que eu queria deixar, olha para vocês verem, que coisa linda! E são muitos pés, entendeu? Então, atende a necessidade das... e vocês veem que ela é sustentável mesmo. Vocês veem que os canteiros, eles tinham umas árvores que estavam caindo, que já estavam mortas na escola, ele cortou, serrou tudo, fez os canteiros bonitinhos, entendeu? E hoje as crianças estão tendo acesso à uma alimentação diferenciada. Quer fazer um suco de couve, você tem, né? Você precisa de uma hortelã, vamos fazer um quibe assado para dar para os meninos, você tem uma hortelã ali. Você tem a cebolinha para poder incrementar uma sopa e assim sucessivamente, né?

Os resultados, olha, né? Toda a produção é oferecida na merenda escolar e as sobras são divididas, onde os professores, alunos levam para a casa, né? E a iniciativa que começou ali com uma pequena proposta do professor junto aos alunos de Administração se tornou um exemplo ali na região do Rio Branco, em Venda Nova, aonde nós conseguimos fazer a diferença, nem que seja o mínimo, né? Hoje, nós temos mais duas escolas que estão nos procurando para nós estarmos fazendo a implantação desse projeto, mas a gente esbarra justamente nessa questão, na viabilidade financeira, a viabilidade do transporte do aluno e assim sucessivamente. E estamos abertos, aí, a propostas, né. E é isso, pessoal, fui bem breve, bem rápido, porque o tempo é curto. Obrigado, pessoal.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é, a gente ontem viu aquela foto que você começou a sua apresentação. E você ver isso hoje.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: [pronunciamento fora do microfone].

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é, é possível.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: [pronunciamento fora do microfone].

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Mais tatu, mais tatu. É isto mesmo.

SR. ELISANDRO ROSA PEREIRA: Só queria acrescentar, por gentileza, de fato tem muito tatu mesmo, viu, professora. Existem muitos tatus andando nas escolas e eles não têm apoio, porque as pessoas ficam dando [ininteligível] no ar, entendeu? Então, a gente tem que, nos igualarmos, né, como seres humanos e depois esquecer... depois vamos considerar a hierarquia, com todo o respeito, mas eu acho que o servidor municipal ali dentro da escola, aquele que fica na parte de serviços gerais, às vezes ele não é ouvido e ele tem tanta capacidade, assim, é só você ir lá e provocá-lo com respeito, conforme nós provocamos uma brincadeira que levou, que se tornou uma coisa muito séria. Obrigado, pessoal.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Muito, muito legal Elisandro. Eu tinha vontade de ir lá nessa escola, sabe, não é isso? Tem que conhecer e conversar um pouquinho, né, eu acho que é... Agora a Cláudia Dias. Charles, você vê um negócio desse, hein?!

SR. ELISANDRO ROSA PEREIRA: [pronunciamento fora do microfone].

O meio ambiente, ele começa a ter o conhecimento de fato, vamos dizer, de causa, ele começa a entender de onde vem o alimento, e o mais importante é a inter-relação do aluno, né, com esse meio da agricultura, é um meio saudável, eu venho desse meio, né, conforme já disse, eu sou agricultor, então, apesar de professor universitário também, mas é muito engrandecedor, a gente ver as pessoas comendo e bebendo o que nós produzimos.

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: É chegada a hora de tirarmos as crianças dos corredores centrais dos supermercados e apresentar uma horta como essa a elas.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é, eu imagino que seja uma escola pública.

SR. ELISANDRO ROSA PEREIRA: É, é naquela escola Ari da Franca.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É pública?

SR. ELISANDRO ROSA PEREIRA: Uma escola pública, uma escola estadual.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é, a Constituição fala em uma série de regras de interesse social voltadas para a propriedade privada. Agora, eu fico pensando nessa perspectiva, é um contrassenso você ter uma escola com um quintal e não ter uma horta, não é? Você tem o funcionário que pode auxiliar, você tem a área pública e você tem ali uma prática que pode ser de uma educação alimentar na prática, né? Além da teoria, a prática, então, quer dizer, o que precisa ser feito para a gente incentivar isso? Eu acho que o Procon, ele vai incentivar de alguma forma, né, a partir dessas experiências, porque, qual é o custo daquilo ali, gente? Qual é o custo? Você tem alguém que possa ajudar, que possa... o custo é mínimo. Porque a gente reclama que o Brasil, as terras já são todas concentradas e, poxa! E o tatu ali fez a diferença, né?

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Melhor ainda, Dr. Amauri, seriam as crianças plantarem, como eu disse ontem, plantarem, regarem, cultivarem o alimento, colher, preparar e comer, ela mesma inserida dentro desse processo da culinária, né, da própria culinária.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pois é. Pode ser uma sequência dentro da, mas é, vamos passar para frente senão a gente acaba ficando aqui.

SR. ELISANDRO ROSA PEREIRA: Só a última palavra. Essa questão da horta é muito interessante que ela não tem custo, o custo dela é, sim, você precisa da boa vontade, porque, olha para você ver, o tatu, ele foi lá e pegou minhas mudas assim, sabe, na calada da noite, mas tudo bem, ele produziu e surpreendeu a todos. Então, eu me ponho à disposição, entendeu, do Dr. Amauri, aos senhores, me ponho à disposição de nós sentarmos e alçar novos voos, né? O que nós precisamos é de um apoio para a gente estar multiplicando esse fruto aí.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Isso é bacana, Elisandro. A gente agradece e só um aviso: o termo de adesão para atividades que possam ser de voluntariado, ele está lá fora, depois quem quiser assinar, preencher com seus dados, e a gente pensa que pode ser meia dúzia, pode ser dez, não importa o número de pessoas, a gente vai de alguma forma fazer essa interação e buscar essa ajuda. E vamos anotando, eu acho que às vezes as palestras vão acontecendo e a gente pensa em alguma coisa e aí passa, vamos anotar, porque daqui a pouquinho nós vamos ter a rodada para todos em relação a todas as falas aqui. Cláudia Dias, O Ato de Comer.

SRA. CLÁUDIA DIAS: Boa tarde, gente. É um prazer estar aqui com vocês, eu gostaria de agradecer o convite ao Dr. Amauri. E, eu queria contar, vou, vou já quebrar o protocolo desde o início. Eu trabalho com educação alimentar e nutricional, com criança a partir de um ano de idade desde 2003. Então, já fiz horta dessa forma que você falou, com as crianças plantando, com as crianças colhendo, a gente fazendo, preparando o alimento, eles comendo as coisas cruas, crianças pequenininhas que a gente não podia nem dar a faca ainda, mas eles ajudavam na higienização, eles picavam os alimentos com a mão e eles já criavam o hábito de experimentar as coisas ali antes delas... e a gente tirava as fotos e os pais falavam: "Não estou acreditando que o meu filho estava comendo jiló, que o meu filho estava comendo couve crua!" E é uma coisa que me dá muito prazer, mas eu não vim falar disso aqui hoje.

E por isso o nosso sonho se transformou em realidade e nós criamos o Movimento BH pela Infância, que a gente tem essa abordagem da questão da alimentação, do consumismo, de espaços melhores para crianças na nossa cidade e a gente quer que esse movimento tenha a adesão de mais pessoas e que vá para outros espaços. Nós participamos da Semana do Consumidor em uma escola e chegou uma menininha para gente e falou assim: "Aqui, eu sou de Sabará, o movimento é só para BH?". Então, a gente quer que esse movimento cresça, e que seja um movimento de reflexão e de melhoria da qualidade de vida das pessoas, especialmente das crianças.

Bom, sobre o ato de comer, né, é um capítulo do Guia Alimentar da População Brasileira e nós já falamos bastante, ontem e hoje, da qualidade dos alimentos que a gente, né, dos alimentos naturais em detrimento dos ultraprocessados, dos alimentos com menos ou nenhum agrotóxico, né, que seria o ideal do consumo. Mas esse, a questão da hora de a gente comer, do ato de comer, ela também é extremamente importante, e ela muitas vezes é deixada de lado, né, especialmente hoje em dia quando a gente, na nossa correria do dia a dia, a gente tem cada vez menos tempo, tanto no preparo, quanto na hora de fazer as nossas refeições. Então, o ato de comer e as dimensões desses atos, eles influenciam em outros aspectos. Então, no prazer proporcionado pela alimentação, na nossa saciedade, na nossa digestão e no

aproveitamento dos nutrientes que estão ali naquele alimento.

Gente, o prazer de comer. Aonde que a gente sente o prazer de comer? Principalmente pelo paladar, pelo olfato, não é? Só que, às vezes, as pessoas comem tão rápido que elas não têm o tempo de sentir o prazer daquele alimento que elas estão degustando. E não conseguem perceber de tão rápido que comem. Isso, às vezes a pessoa até acaba comendo mais porque ela não teve, não se sentiu saciada, vou explicar isso daqui a pouco. Então, o prazer está enquanto o alimento está na nossa boca, enquanto a gente está sentindo o sabor dele, enquanto a gente está sentindo o aroma dos alimentos.

Bom, eu tenho consultório, eu trabalho com reeducação alimentar também, e eu não acredito na entrega de uma dieta ou na elaboração de um plano alimentar, eu só acredito no plano alimentar feito individualmente junto com o nosso paciente, junto com o nosso cliente. Aquele plano alimentar perfeito que você tira da gaveta e entrega para pessoa, você manda imprimir, ele não vai funcionar. Por quê? Além do que a pessoa come, é extremamente importante a gente saber a forma com que ela come, né. E eu sempre converso, eu sempre converso isso com meus pacientes. Aonde que você está na hora que você faz a sua refeição? Você come sentado à mesa? Né. Você mastiga direito? Se vocês repararem eu, no almoço de ontem e de hoje, eu fui a última a acabar, mas a gente percebe que aquele amigo lá, né, da turma que come mais devagar, geralmente ele é o que tem menos peso. Por quê? Porque o alimento entrou em contato com a língua, há uma reação química de saturação e vai mandar uma mensagem para o cérebro para falar, ótimo, beleza, você já está satisfeito. Isso eu chamo de, do moderador de apetite natural que a gente tem. Ninguém precisa ficar tomando remédio para não sentir fome, né? Alguém aqui já tomou remédio para não dormir? É, para não dormir. Por que vai tomar então para não comer, né? O comer, a fome, ela é tão natural quanto o sono. O que você tem que fazer quando você está com fome? Você tem que comer. E como você vai fazer para controlar esse apetite? Você vai comer devagar, você vai mastigar e você vai ficar satisfeito com uma quantidade menor. Mas o que acontece hoje? Por que aquele rapaz ali está com aquele prato cheio daquele jeito? Porque ele, né, olha a forma que ele pega ali no garfo, muitas vezes a pessoa não come de garfo, eu acho que ele está comendo de colher ali. A pessoa já pega como se fosse uma pá de pedreiro. Desculpe a comparação, mas eu às vezes converso isso com a pessoa, às vezes a pessoa que come depressa, não sei se vocês já repararam, tem algumas pessoas que se debruçam em cima do prato, colocam a mão assim, como se alguém fosse tomar o prato, fazem aquele, pegam de uma forma e vão comendo. Às vezes põem uma, duas, três garfadas de uma vez só na boca e elas comem numa rapidez. Quando a gente começa a trabalhar e alertar as pessoas para a forma que elas estão comendo, às vezes eu não vou passar um plano alimentar para ela em um primeiro momento, porque ela tem tantos erros alimentares que eu tenho que ir trabalhando primeiro, eu falo, vamos primeiro modificar a forma de comer? Vamos largar o garfo enquanto você se alimenta? Vamos comer na mesa? Eu tenho pacientes, gente, adultos que falam comigo, eu como deitado na cama, de bruços. Então, como é que vai ser isso, né? Então, aí a saciedade, ela está diretamente relacionada com a nossa mastigação. Quem mastiga bem, vai ficar saciado com uma quantidade menor de alimentos. E você vê que a preocupação de quem está com o prato mais colorido já tem outras preocupações, não é, já está preocupado com a qualidade do que come e a forma também de comer.

Bom, e essa questão também vai influenciar na nossa digestão. Eu brinco com meus pacientes e com as crianças que eu trabalho que a nossa... o nosso trato digestivo é como se fosse uma linha de produção. E aí eu pego um papel e dobro e falo: "Olha, eu sou a boca", eu tenho que entregar para você, que é o estômago, o papel dobrado, e você tem que passar para o intestino ele com uma segunda dobra. Aí eu falo assim: "Ah, mas eu não quero mastigar, não", passa o papel inteiro. Então, eu faço essa comparação com eles brincando ali na mesa, porque realmente é isso que acontece. Qual é o papel da boca? É de triturar e umidificar os alimentos, então, esse alimento só tem que ir para o estômago na hora que ele tiver um pouco triturado, né, e umidificado. Aí você fala: "Nossa! Tem que contar? Tem que mastigar 30, 40 vezes?". Não, gente, ninguém tem que ficar estressado contando, não. É sentir que o alimento está um pouco umidificado e triturado e aí você engole. Não tem dente no estômago, né? E o que acontece? As pessoas comem tão rápido que a digestão delas é mais lenta e elas comem um volume mais, bem maior do que elas necessitavam. Então, toda vez que você come um excesso, vamos supor que numa refeição você precisasse de 350, 450 quilocalorias, mas você estava com muita fome, você comeu rápido, você não mastigou, você comeu 700. O que vai acontecer com essas 300 que estão sobrando? Vão virar gordura corporal, né, então tanto a... e aí a questão da digestão, ela está também relacionada com o aproveitamento dos nutrientes. Se você não mastiga direito, esse alimento não é triturado, não é, não vai ser bem absorvido, então você não vai aproveitar os nutrientes que estão no alimento porque você não fez uma mastigação adequada. E isso depois influencia também no funcionamento intestinal, quando a gente começa a trabalhar a mastigação, a forma correta de comer, e claro, a mudança das escolhas alimentares, a pessoa fala: "Nossa, meu intestino está funcionando muito melhor". Mas para isso, gente, é importante, aí tem vários estudantes de nutrição, né, é importante a gente ouvir a pessoa que está ali na nossa frente, é importante a gente respeitar aquele ser humano e não simplesmente entregar o papel. Se eu não ouvir, não souber como funciona o dia a dia dele, eu não vou ter uma ajuda eficiente, né?

A questão de comer com regularidade e atenção. Uma coisa que eu já falei, é essa questão da regularidade, é muito importante a gente fracionar a alimentação, então, essa questão do horário, tem gente que vai ser de três em três horas, tem outros que não. Depende muito da pessoa, do dia a dia dela, mas é importante, você, o seu corpo perceber que daqui a pouco ele tem alimento de novo, porque se você fica muito tempo sem comer, você vai voltar naquele erro, você chega faminto na hora da refeição, você não vai mastigar, você não vai começar a comida, a se alimentar pela salada, você vai no que vai te dar uma saciedade maior e mais rápido. Então, você volta no erro porque você ficou muito tempo sem se alimentar. Quando a gente fala ali evitar beliscar entre as refeições, não tem aquele nos intervalos, não, tá? Além de fazer uma programação das suas refeições, você tem menos chance de querer comer um monte de coisa que não é saudável nesses intervalos. E comer sempre devagar, desfrutando e sentindo o sabor das coisas que você está comendo. Muitas pessoas falaram em suas falas aqui de tela, né, a gente sempre pede para que a pessoa tenha atenção para o que ela está comendo, né, às vezes a pessoa, antes era ler, tinha gente que, ah, enquanto eu como eu estou lendo jornal, estou assistindo televisão, estou no Facebook, estou no WhatsApp, então são coisas que tiram a nossa atenção na hora que a gente devia estar exclusivamente comendo. Então, aí quando eu falo em comer em

ambientes apropriados, né, é muito mais fácil você dar qualquer bobagem para o seu filho e deixar ele vendo televisão, ah, está comendo. É muito mais trabalhoso levar ele para mesa, ensinar ele a comer uma alimentação saudável, comer no lugar adequado, do que simplesmente largar e deixar comendo vendo televisão, ou mexendo no tablet. E hoje em dia, gente, eu vejo, eu que acompanho também crianças, às vezes, ah, não quer comer, aí dá um joguinho para a criança enquanto ela está comendo. Então, além de ela não aprender, não criar, a gente falou muito em hábitos hoje, além de ela não criar o hábito de sentar à mesa para comer, de comer de uma forma adequada, de mastigar adequadamente, ela já está, desde pequenininha, com o joguinho lá enquanto alguém dá a comida para ela. Então, ela só não está vendo o que ela está comendo, não está aprendendo a mastigar, como está sendo distraída por uma outra coisa em um momento que é tão importante.

E a questão de comer com companhia, né, isso também está no guia. Comer em companhia é um momento muito rico, aonde a gente troca, de preferência em companhia de pessoas que a gente goste, isso é muito importante e é muito rico, tanto para a convivência entre as pessoas quanto para a própria criação de hábitos alimentares saudáveis. Eu trabalho em escola desde 2003, como eu falei, com crianças muito pequenas, e a gente sempre, nessa escola que eu estou falando, a gente sempre trabalha com lanche coletivo. Então, lanche saudável produzido dentro da escola, aonde as crianças sentam juntas à mesa no refeitório, elas saem da sala de aula e vão para o refeitório fazer o lanche. E é super-rico, porque a gente sempre, e eu trabalho com a... orientando os educadores como eles devem proceder na hora do lanche. Então, em vez de chegar para a criança que não está comendo e falar assim: "Toma, você tem que comer", eu chego para o que está comendo e falo, nossa, é sempre uma coisa positiva, um estímulo positivo, "que legal que você está comendo isso, toca aqui", eu fiz o toca aqui com um ou dois, todo mundo quer provar para eu ir lá tocar na mão deles, entendeu? Então, um vendo o outro comer, ele se sente mais estimulado a experimentar o alimento que o outro também está comendo. Em contrapartida, se a gente não tem uma escola que abrace a educação alimentar, né, e não existe um combinado dos lanches saudáveis, então, o que está levando lanche saudável vai ver o biscoito recheado, vai ver o chips, vai ver a coisa do outro que não faz parte do hábito alimentar do filho de quem está preocupado com alimentação saudável, estimula negativamente. Então, é muito importante realmente que a escola abrace, né, essa causa da alimentação saudável.

E outra coisa importante também é compartilhar as atividades ligadas à alimentação, né. Aquele ali é o meu filho, que está fazendo um suco de laranja. Eu tinha feito um suco de laranja com couve para ele alguns dias antes e eu acordei e ele falou: "Mãe, eu estou preparando um suco de laranja com couve para você". Então, quando a gente vive isso, quando a gente estimula e a gente incentiva, a gente tem presentes assim, né?

Bom, as refeições, principalmente as que são feitas com as crianças, a gente tem que ter mais cuidado, né? Tempo para estar ali oferecendo, preparando e oferecendo o alimento para as crianças, mas o que acontece hoje, gente? Acontece o contrário, porque a gente corre tanto, né, e às vezes na nossa casa ou voltando para escola, na própria escola, tem que comer depressa porque está na hora do escolar passar, está na hora de sair porque eu tenho que trabalhar, então, às vezes a pessoa que está oferecendo o alimento

para a criança, que devia estar aprendendo a mastigar, o que ele está fazendo? A criança está com alimento na boca e o adulto está com outra garfada ali, então, não dá, você vê pessoas, que eles já, desde pequenininho já aprende a comer muito rápido, então, essas pessoas, a gente não está ajudando, nós estamos fazendo, tendo que pensar, repensar essa questão do tempo de fazer a refeição, do local onde a gente está fazendo, e esses hábitos a gente geralmente leva para a vida inteira. Eu converso com algumas pessoas que falam assim: "Ah, eu como rápido", eu falo, mas por que você come rápido? Quanto tempo que você tem para o seu almoço? "Ah, eu tenho duas horas de almoço, mas eu como muito rápido". E aí a gente vai tentando entender porque aquela pessoa come rápido, nem ela sabe explicar. Em algumas outras situações, né, a pessoa fala assim: "Eu tenho quinze minutos para almoçar", né? Na própria escola, às vezes o tempo do lanche, às vezes tem o lanche, né, o tempo de lanchar e o tempo de recreio, é junto. Então, o que a criança vai fazer? Você tem meia hora para lanchar e ir para o recreio. As crianças comem rápido, às vezes nem comem o que foi de lanche porque elas querem descer para o recreio. Por que não as escolas se organizarem para que elas tenham um tempo definido, você tem quinze minutos para o lanche, então, esse tempo é do lanche, não vai sair correndo porque vai antes para o recreio, né. Então, são pequenos detalhes, mas que fazem a diferença.

Eu faço sempre os combinados quando eu estou atendendo crianças ou quando eu estou atendendo adultos, a gente sempre faz, claro que eu não vou fazer dessa forma para o adulto, mas eu sempre tento ver quais são os pontos aonde são mais importantes eu trabalhar e aí eu faço os combinados, eu faço de uma, numa forma de tabela onde eu tenho os dias de semana. Então lá, comeu sentado à mesa na segunda-feira? Ele tem uma carinha rindo, porque ele cumpriu o combinado, e aí eu faço o combinado de pessoa para pessoa, porque o que já come na mesa não vou pôr combinado numa coisa que ele já faz, então eu vou fazer de uma forma bem personalizada e aí, na hora que chega no final da semana eles veem lá quantas carinhas têm, se deu tudo certo, ponho uma estrelinha, e assim a gente vai fazendo. Então, ali eu estou abordando a questão de comer sentado à mesa, de mastigar bem, de evitar líquidos no almoço e jantar. Por que eu falo de evitar líquidos? Porque a gente tem o moderador de apetite, a língua, que eu dei esse nome. Se eu como e bebo, como e bebo, eu estou lavando a minha língua, então, eu estou atrapalhando essa questão da minha saciedade sentida pela minha língua, né? E outra coisa, aí eu não proíbo de tomar, falo: Olha, você sente muita sede? Então, toma um pouquinho de água no final. "Ah, eu não consigo engolir". Então, está errado, porque a mastigação adequada, né, a gente saliva e é esse líquido que vai, não é a água ou o suco ou o refrigerante que a pessoa está bebendo. E outra coisa, esse excesso de líquido no estômago, ele atrapalha a digestão, ele dilui as enzimas digestivas, né? Comer nos horários certos, fazer todas as refeições, experimentar frutas, verduras e legumes - que a criança ainda não gosta, aí ela faz uma listinha para mim do que ela já experimentou-, não assistir TV, nem ler, nem usar celulares, tablets ou similares enquanto se alimenta.

Então, as três orientações básicas sobre o ato de comer é: Comer com regularidade e atenção, comer em ambientes apropriados, comer em companhia e o meu quarto, que é mastigar bem. Então é isso, quem tem alimentação como tema de trabalho, alimenta a esperança de um mundo melhor e eu acho que nós todos aqui alimentamos essa esperança. É isso,

muito obrigada.

[aplausos]

SRA. CLÁUDIA DIAS: E o nosso contato do BH pela Infância.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Agora eu queria fazer uma aposta aqui. Eu não vou pedir para levantar o braço, mas o que a Cláudia falou, acho que teve muita gente aí que ficou assim meio, nossa, eu estou descumprindo, né? Os adultos mesmo, né? São coisas básicas que a gente precisa ouvir para lembrar, né, como é que a gente tem que fazer na hora da refeição, né? Essa correria toda que a gente vive, mas nós precisamos priorizar também aquilo que é importante para o nosso tempo. E aí foi muito bom, Cláudia, a gente fica ouvindo essas falas, né, e a gente fica muito, muito feliz. Nós temos um intervalo agora e na sequência a gente conclui a segunda parte desse painel, ok? Vamos para o intervalo e em 15 minutinhos a gente retorna.

Temos aqui os guias alimentares para sortear. Eu vou pedir, então aqui que cada um representante da mesa tire um número. Eu acho que você já colocou o nome?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: [pronunciamento fora do microfone].

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Não? É só número, e aí elas leem, pega o microfone que aí vocês já leem. É.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:32:55]: Posso falar o primeiro, então? Cento e trinta e nove.

[falas sobrepostas]

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Rafaela Kelly de Carvalho.

SRA. DESIRÉE RUAS: Um, cinco, dois agora.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:33:11]: Rafaela.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Rafaela.

SRA. DESIRÉE RUAS: Ah, não vale, não. Aí não vale, não, não, não.

[falas sobrepostas]

SRA. DESIRÉE RUAS: É, acho que houve um combinado.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Aí é marmelada, é marmelada.

SRA. DESIRÉE RUAS: É, eu troquei já esse é seu.

SRA. RAFAELA KELLY DE CARVALHO: Obrigada.

SRA. DESIRÉE RUAS: Um, cinco, dois.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Um, cinco, dois. Um, cinco, dois.

SRA. DESIRÉE RUAS: Roberta Luiza Borges.

[aplausos]

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Um, quatro, nove.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Rejane Cássia Faria.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Passa o saquinho aqui. Ela tem que voltar, né? Acho que não, quem já foi sorteado não volta, né? Aí tira. Você já falou o seu?

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Já.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e noventa e seis.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Cláudia Guimarães. Ah, Cláudia, não é possível.

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pronto, eu vou tirar outro, então, né? Cento e cinquenta e oito.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Shirley Rita da Silva.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Um, meia, quatro.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Thaís Pessoa Viana.

[falas sobrepostas]

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Oitenta e dois.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:35:05]: Julia Soares Guimarães.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Oitenta e quatro.

SRA. DESIRÉE RUAS: Vinte e três.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Bruna Emanuela Benfica Cirilo(F).

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:35:25]: Um, sete, meia.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Ricardo Amorim.

[risos]

SR. RICARDO AMORIM: Eu vou dispensar porque eu já ganhei.

[falas sobrepostas]

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: Pode falar? Número oito.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Amanda Talita Silva de Souza.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:36:01]: Cento e quarenta e cinco.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:36:06]: Raiane(F) Rocha Batista.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Cento e setenta e três.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Velma Maria de Andrade.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Cento e sessenta.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Tamires Silva Vaz.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Tamires Silva Vaz. Tamires? Não está aqui, 165.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Thaís Simel(F) Ferreira.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vem, Thaís.

SRA. DESIRÉE RUAS: Sete três, 73.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Setenta e três.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:37:13]: Ivana Marques Macedo.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:37:19]: Tenho o nº 188.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e oitenta e oito.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Cento e oitenta e oito... Flavio Lucas Tomás(F).

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e vinte e seis.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Cento e vinte e seis? Michele Vieira

Cantini Takarrachi(F).

SRA. DESIRÉE RUAS: Pode falar?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos lá.

SRA. DESIRÉE RUAS: Setenta e nove.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Sete, nove? Jéssica Poliana Mendonça de Oliveira. Jéssica Poliana.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Jéssica Poliana.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:38:14]: Número cinco.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Cinco. Amanda Cristina de Sales dos Reis.

[falas sobrepostas]

SRA. DESIRÉE RUAS: Dezessete.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Dezessete.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Andrea da Silva Queiroz.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Outro número?

ORADOR NÃO IDENTIFICADO [04:38:43]: Cento e vinte e quatro.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Marta Alves Rodrigues.

SRA. DESIRÉE RUAS: Cinquenta e oito.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Francisca Maria da Silva.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Francisca Maria de Silva.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Cento e sessenta e um.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e sessenta e um.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Tânia Maria Leite da Silveira.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e cinco.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Luiz Otávio Teixeira. Luiz Otávio. Ah, 147. Regina Rodrigues de Oliveira. Regina.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:39:58]: Quarenta...

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Outro número?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Quarenta e sete.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Elaine da Silva Oliveira.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Elaine da Silva Oliveira.

ORADOR NÃO IDENTIFICADO [04:40:14]: Cento e vinte e três.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Mariza Vilela Parreiras.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Outro número.

SRA. DESIRÉE RUAS: Vinte. Vinte.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nº 20.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Bárbara Cáfaró Rezende.

ORADOR NÃO IDENTIFICADO [04:40:45]: Nove.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Ana Carolina de Menezes Alves
Moreira.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Outro número. Tem quantos guias
aí?

SRA. DESIRÉE RUAS: Vinte e sete.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Dois e mais três, então nós temos
só cinco números agora.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Camila Moreira Rocha Lopes. Camila
Moreira Rocha Lopes.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então, foi um dos cinco, né?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Isso.

SR. CHARLES DANIEL FRANÇA SALOMÃO: Sessenta e oito.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Herbert de Magalhães. Herbert de
Magalhães.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Herbert de Magalhães? Não.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Cento e sessenta e seis. Valéria Monteiro de Jesus.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Vinte e um.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Bárbara Gomes Dantas.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bárbara Gomes Dantas.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Cento e dezesseis.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então, nós temos aí quantos--

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:42:11]: Mariana Martins de Souza. Mariana Martins de Souza.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Sessenta e sete.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Guilherme Adame Dimas.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então, faltam dois, então, só mais dois números.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Cento e seis.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e seis.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Luiza Eunice Sade da Silva.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA [04:42:41]: O último número então é um, sete, cinco.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Lazaro Henrique.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Mais um.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Mais um.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Noventa e quatro.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Leicimara(F) Ester. Não está, não? Próximo.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Nº 6.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Amanda Lacerda.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Não.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e noventa e um.

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: Emanuela Gomes Maia. Não?

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Cento e cinquenta e cinco. Esse eu furto, hein, gente?

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Rossana(F) Araújo.

[risos]

[falas sobrepostas]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então, concluído, vamos reiniciar. Eu queria passar a palavra para... Reiniciando, então, as apresentações, eu gostaria de chamar, eu gostaria de convidar a Desirée Ruas para fazer a sua apresentação.

SRA. DESIRÉE RUAS: Então, vamos lá, né, gente. Falar mais um pouquinho. E o tema, né, volto aqui para falar da questão do ativismo pela alimentação saudável. [Dá para passar por aqui também?].

Então, gente, por que a gente pensou em trazer esse tema aqui para o nosso seminário? A gente tem percebido o quanto é importante, quanto que mudanças sociais e mudanças culturais podem acontecer a partir da ação de um indivíduo, de grupos indivíduos ou de mobilizações de grandes coletivos de consumidores, de mães, de pessoas interessadas em mudar uma realidade. Então, a gente começa perguntando o que é ser ativista? Vem desse verbo ativar, né, que é você tornar ativo, aumentar a atividade, impulsionar, acelerar, apressar a execução de alguma coisa, estimular e avivar e, né, ali tem uma imagem, né, que faz uma relação à questão das redes sociais, e aí a gente fica se perguntando de que forma que o ativismo tem acontecido nos dias de hoje e qual é a relação com as ferramentas de comunicação que a gente tem disponíveis hoje. E a pergunta é: Por que a gente precisa acelerar, impulsionar essas mudanças pela alimentação saudável? E quais as ferramentas que a gente tem ao nosso dispor?

E o que a gente já discutiu aqui, durante ontem e hoje, diversas questões que a gente fala assim: Mas por que a ideia é assim se a gente está vendo que está fazendo mal, está confundindo as pessoas, está trazendo dificuldades e está confundindo crianças, está se aproveitando da deficiência de julgamento e experiência dessas crianças. E, aí, a gente vê que tem uma série de interesses reunidos nessas questões. A indústria [ininteligível] tentando manter o que ela já conquistou durante tanto tempo, e a população organizada buscando novos caminhos e falando nós somos consumidores, nós temos direito à informação, nós temos direito a alimento de qualidade e uma série de outras reivindicações. E é nesse caldeirão aí de interesses, de desejos, de sonhos, porque o ativismo vem também dessa questão do sonho. E o ativista também, ele pode ser confundido com o militante, com o radical que muitas vezes até busca meios violentos, né, para conquistar ou para atingir seus objetivos e a gente vai vendo aí um novo cenário, uma diversidade de atuação, de formas de atuação dessas pessoas que se interessam de fato por fazer uma mudança numa realidade. Muitas vezes a gente não está satisfeito e a gente fala, "ah, mas não tem jeito, né, vamos continuar do jeito que está, sempre foi assim,

era assim na época dos meus avós, dos meus pais e vai ser assim na época dos meus filhos e netos”. Ou então a gente fala, “não, a gente pode tentar alguma coisa”, a gente não tem a garantia de que a mudança vai acontecer.

Eu retomo aqui uma discussão que gente teve em 2014, que a gente fez um seminário aqui nesse auditório, que é o protagonismo do consumidor e ser protagonista é ir à frente. A gente não quer ter um papel secundário na novela, na peça de teatro, a gente quer estar na frente porque a gente tem o poder e tem a capacidade de ser o personagem principal, e ser esse personagem principal é ter essa função de ativista nas diversas formas que a gente atua, quando a gente pega o telefone para ligar no serviço de atendimento ao consumidor para reclamar de um produto, para questionar, para fazer uma crítica ou até para fazer um elogio, a gente está fazendo uso desse nosso poder enquanto consumidor, desse nosso protagonismo de dizer que a gente quer e a gente pode ter uma situação diferente do que é estabelecido para a gente.

Aí eu trouxe essa foto aqui que eu usei lá no seminário que eu falei do protagonismo do consumidor, que mostra, né, a dona Lúcia Pacífico, que é do Movimento das Donas de Casa aqui de Belo Horizonte, né, que é uma das fundadoras. E ali, quais eram as ferramentas na época década de 80? Megafone, a faixa, o cartaz de cartolina. E hoje a gente vê o quanto que essas ferramentas que a gente tem à disposição, elas vão muito além da faixa de pano, do cartaz escrito com canetinha e do megafone, do panfleto tirado, feito por xerox ou até mimeografado. E mesmo assim a gente deixa de fazer muita coisa, então, é uma forma de se perguntar: Estamos usando as nossas ferramentas de forma adequada? Estamos usando esse potencial que temos à nossa disposição para reivindicar, para proteger os direitos do consumidor, da criança e atuar na sociedade que é colocada para a gente? E aí esse ativismo pelas novas mídias, esse mundo de possibilidades que também traz uma série de falsas impressões que a gente está atuando, muitas vezes a gente assinar aquele abaixo-assinado, né, você vai lá e participa de um abaixo-assinado dizendo, não, eu sou a favor da manutenção da mata de determinado local ou eu quero o fim dos agrotóxicos. O que mais a gente precisa fazer além de simplesmente assinar? Porque é muito cômodo, você coloca seu nome lá, digita a sua cidade, aí você fala, nossa, aí você compartilha, aí você fala: “Fiz a minha parte, estou realizada porque eu sou uma ativista, porque eu compartilhei esse abaixo-assinado tão importante”. Não estou desmerecendo esse tipo de trabalho, não, eu estou dizendo que a gente tem que ter sempre um pensamento crítico de ir além, o que a gente precisa fazer para ir além, para mudar uma sociedade que é tão marcada por interesses econômicos? [Você me ajuda a controlar o tempo que falta? Senão eu vou me perder aqui].

Essa questão da informação, sensibilização e ação. Quem é aquele bonequinho vermelho ali, no meio de um monte de bonequinho branco, ele se destaca, e quem é ele, né? Essa pessoa, né, esse ser que está no meio de um monte de outras pessoas que passam indiferentes numa situação de desrespeito ao consumidor, de desrespeito aos direitos da criança ou de crime ambiental e aquele outro que se sente tocado por uma cena que a gente sabe que vai contra, até contra a ética, vai contra a legislação, vai contra os princípios. E a gente está também ali como os bonequinhos azuis todos interligados, a gente tem esse potencial e esse pensamento de que tudo que a gente faz tem uma repercussão planetária, na sociedade e eu acredito muito

na questão do pensar globalmente e agir localmente. O que nós estamos fazendo nos grupos em que a gente está inserido, em relação à alimentação, defesa da água, a questão dos agrotóxicos, e essa é uma imagem que é importante. Só ter a informação não nos coloca automaticamente na ação, esse processo de sensibilização, ele pode acontecer de várias formas. Quantas vezes a gente já leu uma reportagem dizendo que a gente não deve consumir, por exemplo, gordura trans, que não deveria ter essa substância nos alimentos e muitas vezes a gente vai comprar um biscoito de polvilho e você, mesmo que você leia os ingredientes lá, gordura vegetal hidrogenada ou mesmo que camuflado, e a gente fala: "Ah, mas eu gosto tanto desse biscoito, ele é tão crocante, tão gostoso, eu vou levar". Aí você compra, uma semana, duas e você consome aquilo a vida inteira, mesmo tendo a informação de que aquela substância não é boa para a sua saúde. Então, essa mudança de hábito não é fácil, tem ali fatores emocionais, a Cláudia falou dessa questão do prazer de comer, o quanto que a gente está envolvido nesta questão e quanto que as compulsões alimentares, e mesmo quando não é compulsão, é só mesmo pelo prazer de comer um brigadeiro, uma torta de chocolate, um doce, e a gente muitas vezes vai buscando esse prazer nos alimentos, porque muitas vezes a gente não tem prazer no esporte, na vida, em outras atividades poderiam ser igualmente prazerosas, muita solidão, né, a gente vê as pessoas muito isoladas em casa e a comida, muitas vezes é a companhia.

Então, é muito complexo e a gente precisaria fazer um outro seminário só para falar sobre isso. O papel da informação, é que a gente, quando a gente tem os elementos para se pensar sobre uma questão, ela vai ajudar a gente nesse processo. E a pergunta é: o que a gente tem feito com essas informações disponíveis? O rótulo da embalagem, o comercial, muitas vezes, é informação que chega para a gente sobre alimentação, a gente só sabe de um determinado alimento pela publicidade. E o que as empresas falam, né, sobre seus produtos, sobre seus alimentos? Falam que são ótimos, que são sustentáveis, que são saudáveis, são integrais, são feitos com carinho, com amor de mãe, tem uma série de instrumentos, né, de expressões que são usadas para nos convencer. E aí a gente pergunta, né, o que eu faço aqui, agora? Ele tem uma consequência pessoal, social e ambiental e aí é essa imagem, né, que eu já coloquei lá atrás que é a questão dessa responsabilidade com essa teia da vida, essa teia de relações em que a gente está inserida e que tem a ver com consumo, com a natureza, com a nossa família, com o cuidado que a gente tem com aquelas pessoas que estão com a gente no convívio diário.

E, aí, eu trago o exemplo de Põe no Rótulo, que é um movimento fantástico. A Cecília Cury, que também faz parte da Rede Brasileira Infância e Consumo, ela foi uma das grandes fundadoras desse movimento e a gente viu esse movimento rodar o mundo inteiro e as pessoas abraçando a causa. E esse movimento nasceu da experiência famílias das crianças alérgicas que vivenciam diariamente a dificuldade para comprar o produto no mercado, comida, produto de higiene, então assim, a dificuldade de ter a informação, de ligar para o serviço de atendimento ao consumidor e fez com que essas mães falassem, não, os nossos filhos precisam ser protegidos e a gente precisa saber o que a gente está consumindo. E teve uma mobilização de artistas, pessoas de diversas áreas, e é muito interessante, o quanto que a Cecília, essa moça aí da foto, e uma série de outras mães, que junto com ela trabalharam nessa ideia, conseguiram uma movimentação, uma consulta pública na Anvisa e aprovação, né, de um mecanismo que vai fazer com que

as pessoas hoje tenham direito de saber o que elas estão consumindo, que ali, naquela embalagem de biscoito ou de qualquer produto que seja, tem o ovo, tem o leite, tem o amendoim e qualquer outro produto que possa servir e causar reações graves e até a morte nas crianças ou no adulto que for consumir aquele produto. Então, elas criaram uma campanha, essa campanha fez essa sensibilização e conscientização da população e quanto que isso foi rico, né, e foi um movimento rápido e que nasceu de uma necessidade. Aí eu pergunto, quais são as nossas outras necessidades e, inspirado nesse movimento do Põe no Rótulo, o que nós poderíamos fazer na questão da alimentação?

Então, assim, a conquista da aprovação da rotulagem alergênicos no Brasil foi uma vitória de muitos cidadãos e cidadãs que contribuíram para que a mensagem alcançasse mais e mais pessoas e contou especialmente com o trabalho dedicado de oito mulheres entre fevereiro de 2004, que foi o início, a fevereiro de 2018, que elas doaram seu tempo, conhecimento para mostrar à sociedade a importância desse problema de alergias alimentares e a necessidade dos rótulos mais claros. E se a gente for pensar, o Põe no Rótulo, a gente quer que tudo seja importante venha para o rótulo, seja grande, esteja visível, isso é uma questão do direito do consumidor, de a gente conseguir ler, e a gente vai ficando, assim, um pouquinho mais velho, a gente não consegue ler as letrinhas pequenas, gente! Não, estou brincando com você. As letrinhas pequenas, elas passam totalmente a ser grandes inimigas nossas das embalagens e aí a gente compra ou então pede para a pessoa do lado: lê aqui para mim o que está escrito. Aí eu vou pedir para você ler quando estiver difícil. Mas é essa situação, que as letras são muito pequenas e toda essa situação que vai fazendo com que a gente fique longe da informação. Tivemos a Ana Paula aqui, Bortoletto, hoje de manhã e ali em cima, né, um desses movimentos que eu vou citar aqui agora, Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, que une organizações e movimentos, e tem também a campanha Rotulagem Nutricional Adequada Já, né, que é uma campanha e quanto que isso agrega pessoas, organizações, e a gente vê que há uma grande estrutura por trás desse movimento, que é superbacana, e outros que têm menos estruturas, menos pessoas, menos recursos, mas têm o quê? O desejo das pessoas de mobilizarem.

A Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos pela Vida, é muito importante que a gente acompanhe e esteja atento e o quanto que a questão dos agrotóxicos foi citada aqui e onde é que nós vamos chegar com essa situação, que a gente vai se contaminando cada dia um pouquinho mais.

O projeto Reaja, que fala da questão da Justiça Alimentar, é a rede estudos e ações de Justiça Alimentar, que foi criada pelo Leonardo Corrêa, que é lá da Universidade de Juiz de Fora, então é bacana quando vê pessoas que a gente encontrou, que a gente conheceu aqui, e aí a pessoa está em outro lugar, está fazendo um outro trabalho e a gente vê essa motivação de estar criando coisas novas que sejam importantes na questão da alimentação.

Essa outra campanha, que é o Diário da Merenda, que é uma iniciativa de São Paulo, onde as pessoas fotografam a merenda escolar e colocam a foto para você saber o que... a merenda do seu filho, né, no estado de São Paulo especificamente, o que está chegando para eles, né? Ali nós temos uma caixinha de achocolatado, um biscoitinho Cream Cracker, e aí a gente vai acompanhando e vai perguntando, né? A escola, a escola pública, dentro de

uma política nacional de alimentação escolar tem alguns princípios e algumas diretrizes, enquanto a criança recebe ultraprocessados na merenda escolar, a gente não está respeitando esse direito de alimentação e tudo mais. Então, eu vou passar rapidinho em algumas iniciativas que mostram esse poder, que qualquer um aqui pode criar uma campanha e ser um protagonista dessa questão do ativismo.

Essa campanha das meninas aí de cima, do Gostamos de Leite, de Lixo Não, eu nem estou aqui para fazer a defesa do leite ou não, mas é uma questão que elas começaram a levantar, a quantidade de embalagens que se gerava ao consumir o leite. Então, elas começaram a juntar todas essas garrafas, a Carolina também é do Movimento Boa Praça, que é um movimento bacana também de renovação de espaços públicos em São Paulo, elas pegaram todas essas embalagens e levaram lá no Sindicato dos Produtores de Leite e falaram: "E aí? Vocês têm responsabilidade com relação a essas embalagens, e aí? Nós trouxemos para vocês". E gravaram e filmaram, e estão fazendo movimentação em cima disso.

O Menu Bacana é um outro projeto que virou até um curso, que é da Cozinha Inclusiva, o quanto que essa questão dos alérgicos é uma questão que permeia, até a questão da educação, né, o quanto que as crianças na escola muitas vezes são, ficam isoladas ou estão excluídas numa questão de alimentação escolar.

A Sociedade Vegetariana Brasileira com a questão, né, da Segunda Sem Carne ou outros projetos que possam surgir e motivar as pessoas a pensar alguma coisa acerca da alimentação, e a lista é muito grande, assim, de possibilidades.

O *Slow Food*, que defende essa questão do alimento, alimento bom, né, o alimento de qualidade, saboroso e saudável, que seja limpo, a produção que não prejudique o meio ambiente e que seja justo em condições e remuneração justa para os produtores. Então, quando a gente encontra movimentos de defesa da agroecologia, movimento de consumo colaborativo, aí nós estamos falando em ativismo pela alimentação, quando a gente fala, por exemplo, dessa questão da coleta seletiva do lixo, indiretamente a gente está falando de alimento. O alimento, muitas vezes, gera ali algum resíduo e a gente está indiretamente falando também dessa questão, dessa alimentação.

E a gente vê também o quanto a gente tem essa vontade de ter cidades mais... que acolham a infância, que acolham as famílias, que tenham parques e praças mais bem cuidados, é também uma questão que tem relação com a alimentação. Quando a gente propicia às crianças, por exemplo, de exercitarem mais, aí você tem mais, você combate a obesidade infantil e até a obesidade dos adultos também. E quando a gente vê que está tudo interligado, a gente fala: olha só, o ativismo pela alimentação é um ativismo que perpassa muitas outras áreas.

E a gente vê. Aqui, em Belo Horizonte, a gente tem a Rede Terra Viva que é de produção de alimentos da agroecologia. A Feira Raízes do Campo é de Jaboticatubas, a Feira Agroecológica de Jabó, de Jaboticatubas aqui pertinho. São iniciativas, negócios, projetos sociais que ajudam nessa questão da gente

trabalhar por uma alimentação mais saudável, mais adequada.

Aí eu queria falar aqui da Horta das Corujas, lembrando da Horta do Tatu aqui, que é das meninas lá de São Paulo também, de um grupo de São Paulo: *"Que a semente desse movimento foi plantada num grupo de Facebook que chamava Hortelões Urbanos, que foi criado em 2011 pelas jornalistas, a Tatiana e a Claudia, elas queriam trocar informações sobre o plantio de alimento em casa. Um ano depois, o que era virtual e individual, virou em real e comunitário. Apareceu um menino no grupo e falou: Vai ficar essa conversa, meu quintal isso, meu quintal aquilo? Vamos plantar na praça. Só que, detalhe, esse menino nunca mais apareceu, mas a gente foi em frente", lembra Claudia Visoni, uma das fundadoras da horta e hoje também conselheira do Meio Ambiente da Subprefeitura de Pinheiros*". Então assim, teve uma pessoa para falar assim: e aí, gente? Vamos fazer, vamos fazer! Pode ser que essa pessoa nem esteja lá na frente com a gente atuando, mas a gente viu que aquilo era importante e a gente continuou.

E esse projeto da Horta das Corujas, ela é fantástica. É fechada com uma cerca e um portãozinho, ela fica fechada só para os cães não entrarem, mas qualquer pessoa pode ir ali consumir, pegar ou utilizar, ajudar a tirar as ervas daninhas. São mutirões realizados todos os finais de semana e as pessoas vão quando podem, é um processo superbonito, vale a pena vocês procurarem a Horta das Corujas. Tem um grupo no Facebook e eles ficam ajudando mesmo a dar ideia para que essas hortas aconteçam nos espaços comunitários de outros locais, né? O quanto seria importante cada bairro ter a sua horta comunitária, com as pessoas trabalhando, as crianças envolvidas nisso, que é um aprendizado de alimentação saudável fantástico.

Então eu já citei a Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos Pela Vida. Falei da... tem o Movimento Urbano de Agroecologia de São Paulo, o Muda. O Comida Invisível que é a entidade que foca as suas ações na luta contra o desperdício. Então, a gente mostra a variedade de ações e de possibilidades com relação à alimentação saudável e promoção de uma alimentação, de um comércio mais justo e de todas essas questões que permeiam o que a gente está falando aqui.

E aí eu vou falar rapidinho da questão também da publicidade infantil, e que há também o ativismo pela alimentação. E por que a gente precisa proteger as nossas crianças do consumismo e da obesidade? Já foi falado aqui, a Ana Paula falou de manhã dos índices de obesidade, aqui a Juliana também falou. E a gente pergunta, né? Publicidade aqui não. O quanto que a publicidade influencia quando ela está em espaços onde há crianças, onde há adolescentes e a gente tem que pensar: pode publicidade em todos os lugares? Esse incentivo ao consumo, ele pode ficar em qualquer ambiente?

E aí eu vou falar um pouquinho da Rede Brasileira Infância e Consumo, que a gente está integrada nesse trabalho desde junho de 2013, que é essa rede horizontal e colaborativa que reúne virtualmente e presencialmente pessoas físicas, organizações e movimentos de várias partes do país. E a missão é ser uma rede capaz de despertar a sociedade, especialmente a comunidade escolar, e os que produzem conteúdo nas mídias para as consequências do consumismo na infância.

Isso tem total relação com a questão da alimentação na família. Quando a gente tem o cuidado da família ter essa questão de comer em conjunto, como a Cláudia falou, essa questão da preocupação com a cantina escolar, do projeto de hortas, tudo isso está interligado e está ajudando a promover uma consciência de combate ao consumismo infantil.

Nós criamos uma cartilha virtual que é o consumismo... 20 Ações pela Proteção Integral da Infância e tem alguns pontos que eu destaquei para trazer para vocês aqui. Um é: *"Debater e realizar projetos sobre o consumismo infantil na escola"*. Por exemplo, temas como adultização da infância ou mesmo de crítica à publicidade, a conteúdos da mídia, precisam estar nesse ambiente escolar porque a publicidade traz isso tudo, traz a adultização, traz uma exploração comercial da infância, e a escola é esse espaço. A gente precisa ter isso consolidado dentro da escola como uma prática não pontual, que chega e faz uma ação e acabou, é essa continuidade, uma educação continuada com relação a essa crítica ao consumo.

"Buscar mais espaço para o debate do consumismo infantil na mídia." Isso é extremamente importante, é uma meta nossa. Vamos discutir isso, não vamos achar que é normal, que as crianças são consumidor como outro qualquer, porque ela não é, ela é uma pessoa em formação, ela é um consumidor que vai ser um consumidor na fase adulta. Ela não pode ser tratada da mesma forma que os adultos. E quando a gente participa da mobilização pelo fim da publicidade dirigida às crianças, a gente está discutindo o que a gente protege, que a gente acredita que a criança precisa ter um tratamento diferenciado.

"Defender a alimentação saudável e o fim dos personagens nos alimentos", que é aquilo que eu até já falei de manhã, que é essa questão o quanto que o personagem força, assim, atrai a criança e o quanto que, por exemplo, a Turma da Mônica fez parte da nossa infância, da infância de muitos. E quando a gente vê os personagens em alimentos, na época, na infância de algumas décadas passadas, a gente não tinha esses personagens queridos nos alimentos como a gente tem hoje, foi ficando cada vez maior.

E esse é um debate muito sério. Usar esses personagens nos alimentos não-saudáveis, ultraprocessados, é algo muito preocupante. Talvez se você pensar que ter um personagem numa mochila, num caderno, possa ser menos prejudicial, se a gente for colocar num nível aí, numa escala de gravidade, do que ter no alimento e no alimento ultraprocessado.

E o que se coloca é que mesmo alimentos saudáveis não devam ter personagens. Mesmo a maçã, não deve ter um personagem. Porque você não tem que condicionar o consumo de um alimento saudável a um personagem, a um recurso infantil, seja a maçã, seja o biscoitinho, seja o bolinho. Se tem personagem, é tudo publicidade infantil e estaria tudo em desacordo com a Resolução Conam nº 163 que a Ana Paula falou.

Então, a gente tem esse trabalho de formiguinha. Mas, ao mesmo tempo, quando a gente se une, a gente faz muita coisa. Ações que a gente já fez ao longo do Brasil no aniversário, em junho do ano passado, em junho desse ano, são eventos colaborativos. A gente acredita muito nisso, nas pessoas agindo de forma colaborativa, pensando em questões relacionadas à infância

e alimentação. Tem foto de ações ali de várias partes do Brasil.

Teve em São Paulo, Belo Horizonte, ali tem Porto Alegre, tem a ação da Maluh que foi lá no Amapá, né, Maluh? Então, foi muita coisa legal. Que a gente fez na Praça Liberdade. Isso aí foi no ano 2016; 2017 nós fizemos um evento, uma semana inteira no Sesc Palladium, discutindo a questão da infância, do consumo e do brincar.

Estímulo ao brincar também é indiretamente uma questão [ininteligível] alimentação, sim, porque, através da brincadeira, a gente está tirando o foco de muitas coisas. Sabe quando traz aquela balinha, aquele chocalinho, aquele pirulitinho para distrair a criança? Como que a gente não tem outras formas de distrair as crianças ou de respeitar o direito ao brincar, ao lúdico, ao espaço público? E o lazer fica sendo: vamos fazer o lanche no fast-food. Então, é uma discussão extremamente interligada, o brincar, o consumo e tudo isso.

Então, essa campanha da OAB também surgiu de um integrante da Rede Brasileira Infância e Consumo, o Gabriel Tomasete, que é da OAB de Rondônia. E a OAB Nacional aderiu, em 17 de outubro do ano agora, de 2017, que foi a Campanha Por Uma Infância Livre de Publicidade Comercial. Então, isso mostra que uma pessoa lá no estado dele, ele foi capaz de ter uma ideia, levar isso para as instâncias e chegar na OAB Nacional, com essa Campanha Por Uma Infância Livre de Publicidade Comercial.

E aí o que a gente faz é tentar isso, discutir alimentação, discutir ações que possam impactar, e que as famílias repensem de que forma que escola pode andar junto da família, como que a família pode pedir para que os espaços sejam mais receptivos à infância e possam, por exemplo, quando você vai num evento, que todo o tipo de alimentação que tenha à venda, nenhuma alimentação é adequada para criança, mas por quê? Quando a gente tem que pensar os diversos públicos que frequentam determinado espaço e o que tem em termos de opções de alimentação não é opção saudável ou uma opção boa.

E muitas vezes a gente ouve pessoas de escolas falando assim: ah, mas é muita hipocrisia quando os pais exigem que as escolas tenham a comida saudável, quando são eles que, em casa, dão comida que não é saudável. Aí o que a gente fala? A gente fala que a escola tem que ser um espaço privilegiado, um espaço protegido, um espaço propagador de boas práticas. Porque se a gente fica falando que: ah, mas já em casa, se eles não fazem, aqui a gente também não vai fazer, a gente não sai do lugar. A gente fica sempre voltando para o mesmo lugar e culpando o outro.

E aí eu cito aqui a questão da nota técnica, e a própria Organização das Nações Unidas tem essa questão que a publicidade comercial e estratégia de marketing devem ficar fora das escolas, e a publicidade na escola não pode. E é uma questão, que é um exemplo de ideia de ativismo para todo mundo aqui que tem filho, sobrinho, neto, qualquer pessoa em escola, é acompanhar de perto essa questão dessa publicidade de alimentos na cantina ou na porta da escola.

E fazer o convite mesmo de falar que o BH Pela Infância, ele surgiu desse desejo de duas nutricionistas. Eu, como educadora para o consumo e jornalista, e mais uma educadora, que é esse desejo de incentivar a reflexão e a ação acerca da proteção dos direitos da infância. Do estímulo ao brincar, da promoção da educação e da cultura para as crianças, da ampliação da saúde integral e da alimentação saudável, do combate ao consumismo, da transformação dos espaços públicos e do direito de viver em um ambiente ecologicamente equilibrado e que tudo isso está interligado.

Quando a gente vê que todos esses direitos, eles fazem parte de um mesmo contexto, porque não adianta a gente ficar falando porque muitas vezes a gente é taxado de: mas vocês ficam defendendo as crianças, ficam defendendo contra o consumismo? Gente, tem tanta criança sofrendo violência na rua, trabalho infantil. Por que vocês não vão cuidar disso em vez de deixar as crianças consumirem? A gente escuta isso.

Mas aí a gente pensa que não existe uma ordem de prioridade, assim. Falar: olha, então só depois que a gente acabar com todas as crianças que moram nas ruas, a gente parte para outra tarefa e abraça outra causa. Não. As causas acontecem paralelamente. A gente acredita que a gente pode trabalhar com a questão do consumo, paralelamente, que a gente acredita que há grupos trabalhando pela educação, pelo combate à pedofilia e diversos problemas que são relacionados à infância. Quando a gente faz a opção por trabalhar numa linha, não quer dizer que a gente está excluindo as outras.

Então, essa questão do consumo na infância, ela é extremamente grave porque tem a questão dos valores. Com a infância sendo o período mais importante da vida de um ser humano, e se a gente não cuida desse período mais importante, as consequências e os resultados, eles vêm durante todo o tempo.

Então, eu termino a minha fala mesmo com esse convite para que, da mesma forma que a gente vem construindo aí um ativismo pela infância e pela alimentação saudável, por uma cidade melhor para todo mundo, todos vocês podem, de alguma forma, na igreja, na comunidade, no trabalho de vocês, pensar em movimentos pequeninhos. Não precisa ser nada grande, não.

Vamos fazer um movimento para que no local onde eu trabalho eu não vou gerar mais copo descartável, por exemplo. Ou que a gente vai conseguir um espaço legal na minha empresa para que as pessoas façam uma refeição sentada com dignidade. Muitas vezes a gente vê empresas onde as pessoas têm que comer na calçada porque não tem um espaço de alimentação. E todas essas questões dependem só da nossa vontade. E quando a gente tem a vontade de fazer alguma coisa, a gente acaba atraindo outras pessoas também nesse mesmo caminho.

E aí eu termino com essa imagem mesmo que essa questão da alimentação, do consumo, está ligada com a sustentabilidade e a gente está todo mundo no mesmo barco. Então, se a gente vai chocar ali com a pedra, com alguma coisa no caminho, não adianta falar: ah, eu vou salvar porque eu estou nessa parte aqui que é melhor. E essa questão dos recursos e da finitude mesmo da questão ambiental e dessa preocupação que a gente tem

que ter. Obrigada aí, gente.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Obrigada. Nós que agradecemos, Desirée, a sua participação e a sua ajuda, que você tem dado aqui ao Procon Estadual em todos os momentos que nós discutimos os eventos, as iniciativas. Muito obrigado.

Eu queria convidar agora para fazer a sua fala, a Paula Horta, que é da UFMG, é professora adjunta do Departamento de Nutrição e que vai nos falar sobre as transformações sociais a partir do Guia Alimentar.

SRA. PAULA HORTA: Bom, boa tarde a todos. Queria agradecer o convite, a oportunidade de participar dessa Mesa e discutir um assunto tão importante.

O meu tema são Transformações Sociais A Partir do Guia Alimentar, acho que já foi bem contemplado, acho que cada um falou um pouco do impacto. Se todo mundo, das mudanças sociais que a gente teria se, de repente, o guia fosse seguido aí por todas as pessoas, famílias, comunidades, as políticas públicas. Então, a minha ideia vai ser talvez amarrar um pouco o que cada um falou, trazer algumas coisas novas e, de antemão, dizer que a gente não tem nenhum estudo ou nenhum resultado concreto já do que mudou, até porque o guia é bastante recente, foi publicado em novembro de 2014, então no final de 2014. Então, a gente não tem um dado, vamos dizer assim, numérico. Então, o que eu contemplo, o que eu trago para conversar com vocês são reflexões mesmo, possibilidades, coisas que eu acredito e que eu acho que cada um aqui também acabou colocando nas suas falas, nas discussões, nas perguntas.

O Prof. Rafael, claro, meu colega de departamento, já apresentou o guia ontem, então eu vou passar brevemente sobre alguns aspectos que eu acho que são fundamentais para a minha fala, mas sem apresentar o guia até porque vocês já conhecem. Então, só para dizer que essa é a versão atual, então é uma segunda versão publicada em 2014 e houve a necessidade de uma atualização porque a nossa população mudou bastante.

Esse desenho ilustra como seriam os super-heróis de hoje, então, sedentários, com excesso de peso, com grande prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, isso pelas mudanças mesmo, perfil demográfico, as transformações de urbanização, de industrialização. Então, tudo isso levou a gente para esse cenário e está mais do que claro que é uma hora de dar um basta nessa transição – essa transição que a gente chama de transição nutricional. E aí o guia foi publicado e proposto justamente para tentar deter esse nosso cenário.

E aí o guia está estruturado em cinco princípios, então são cinco valores, vamos dizer assim, os alicerces do Guia Alimentar. E desses cinco imagino que o Prof. Rafael já trabalhou, mas eu vou destacar o terceiro que eu acho que é um dos aspectos mais inovadores desse documento em relação aos outros guias de outros países.

Então o terceiro princípio fala que: "*Alimentação adequada e saudável deriva de sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis*". Então, até então, nenhum guia tinha pensado além do prato de comida, então além daquela composição dos alimentos no prato. Então, a gente pega os guias de outros países, são orientações sobre quantidade de gorduras, de açúcares, de calorias, de composição de nutrientes. Muitos nem falavam em alimentos, muito menos em preparações, então o foco era bastante nutricional. E o nosso guia vai muito além, ele não está preocupado só com o momento da refeição, ou só com o alimento, mas com todo o sistema alimentar.

E aí a gente passa a ver que, e como nutricionista, como profissional, como educador, então nas diversas atuações, que a gente tem que ter uma visão muito mais ampliada sobre esse processo da alimentação. Então, eu não posso pensar que um pacote que eu pego no supermercado, que esteja totalmente equilibrado do ponto de vista nutricional, mas que é produzido de forma a gerar resíduo, embalagens, se polui solo, se polui água, se gera exclusão social, se é um produto elaborado de uma forma muito mecanizada, então eu tenho que olhar muito além disso.

Então, esse é o cenário que o guia coloca para gente como desafio, então preocupar com a origem. Então, de onde vem esse alimento? Quem produziu esse alimento? Sobre quais condições essa pessoa produziu? Como esse alimento foi produzido, foi comercializado? Então faz muita diferença se você vai fazer a sua compra numa grande rede de varejo de alimentos, num grande supermercado, ou se você vai lá no mercado local, numa pessoa ali do bairro, da região.

Ou você vai na feira livre da semana que tem no seu bairro e que você compra direto do produtor, ou se você vai na feira de produtos agroecológicos que tem, sei lá, lá na Serraria Souza Pinto que vai ter lá no campus UFMG, enfim. Então se você vai nesses espaços, a questão ambiental, social, ela é muito relevante. E aí pensando em toda essa escala. Então eu não posso pensar que um produto que gera lixo, que gera resíduo que ele possa ser saudável, ainda que ele tenha todos os nutrientes essenciais. Então, acho que esse é o grande diferencial, e é muito disso que eu imagino que vão vir os desdobramentos sociais na nossa sociedade.

Então, a gente fala que o guia brasileiro, ele é o primeiro a ter uma abordagem ampliada que extrapola o corpo. Então todos os guias estavam preocupados com a saúde do corpo, peso saudável, menos deficiência de nutrientes, menos doenças, menos tratamento médico e cirúrgico, todos os guias pensavam nisso. Mas nenhum outro guia pensava na questão da alma, do prazer ao comer, da diversidade cultural, do pertencimento, da autonomia ou da questão do planeta, então pensando nos recursos naturais, na proteção da biodiversidade, na emissão de poluentes, na diminuição da emissão de poluentes, do desperdício e da produção de resíduos. E é por isso que é um documento que tem muitos idealizadores no mundo inteiro, né? Então, assim que foi publicado, a gente só tem bons comentários de pesquisadores, de pessoas relacionadas quanto ao nosso guia.

E aí por que seguir as mensagens do nosso guia, né? Então, se todo mundo, se cada indivíduo, cada família, cada comunidade, um gestor, um

tomador de decisão, se todo mundo começasse a pensar, se as políticas públicas, se tudo fosse orientado de modo a que as mensagens do guia fossem cumpridas, o que será que mudaria na nossa sociedade? Então, são algumas reflexões e aqui a gente já tem exemplos de trabalhos que são feitos nesse sentido e o que a gente imagina?

Então a gente imagina que vá existir uma mudança no bem-estar social das pessoas. Então, quando você pensa, você lê uma mensagem dizendo que o arroz e o feijão é a combinação mais perfeita de alimentos, de uma preparação. E o arroz e feijão é o alimento mais cultural, é o que identifica o brasileiro, existe uma questão de pertencimento social. Então, hoje, na mídia, e até mesmo entre nutricionistas, entre profissionais de saúde, a gente vê às vezes indicação de produtos, de uma formulação, de alguma coisa que foi criada e que aquela pessoa, consumidor, não tem nenhuma afinidade com aquilo, muitas vezes ela não sabe nem falar o nome daquele produto ou o que tem naquele produto.

Então, quando você manipula o guia e vê que o que está sendo considerado como alimentação saudável nada mais é do que o hábito alimentar cultural do brasileiro, tem uma questão de pertencimento social muito interessante. Não existe um milagre, eu não preciso buscar uma fórmula salvadora, eu preciso fazer, resgatar as minhas origens. Então, o brasileiro evoluiu sobre esse padrão alimentar e, quando ele saiu desse padrão alimentar que a coisa desandou. Então, quando a gente substituiu os nossos alimentos tradicionais por refeições, alimentos industrializados, ultraprocessados, é que a gente perdeu um equilíbrio disso.

Então, essa questão do bem-estar social envolve esse pertencimento social, a preservação da cultura alimentar. Quando a gente pensa no resgate da comensalidade que a Cláudia falou, a importância de você sentar na mesa, de você partilhar uma refeição, então, no estresse do dia a dia, as pessoas não se permitem mais a isso. E é lógico que isso tem efeito. Então, você poder compartilhar não só a refeição, mas toda a responsabilidade da alimentação com a sua família, então todo mundo contribui de alguma forma, todo mundo está envolvido nesse processo de alimentação, isso traz um bem-estar. Do que pessoas que comem dirigindo, em pé, não comem, então estão sempre... não dão à alimentação esse espaço.

Isso vai impactar em mais saúde, mais disposição, um estilo de vida mais ativo, melhor qualidade de vida, então pessoas mais saudáveis, mais bem-humoradas, mais dispostas, mais prontas para atividade física, é muito mais fácil conviver num mundo assim. Então, assim, as relações sociais mudam, o convívio entre as pessoas muda. E pessoas com autonomia. Porque quando você lê o guia, quando você se informa sobre essas mensagens, você tem condições de julgar onde fazer a compra, qual produto é o indicado, ou não, e assim ter autonomia, ser autor principal das suas escolhas alimentares e não mais vítima de publicidades ou de outras informações, você está capacitado para aquilo.

Mas a transformação vai além disso. Então, eu pus aqui questões da justiça social. Opa. Só um minutinho. Existem também mudanças relacionadas à justiça social. Então, se todo mundo aqui passar a se preocupar com a

origem de onde você compra o alimento e passar a dar preferência a um produto orgânico de base agroecológica, produzido por um pequeno agricultor, agricultor familiar, ou um produto produzido ali localmente, então produzido naquela cidade ou no seu estado, que não é de uma daquelas grandes empresas da área de alimentos, você vai estar estimulando essas pessoas, você vai estar estimulando o agricultor familiar, a economia local. Quando você estimula, esse setor responde a você.

Então, é muito comum. Eu trabalho com internato rural, então eu acompanho agricultores familiares e o que a gente vê, muitas vezes, são fazendas que eram produtivas e que os jovens não dão mais sequência, eles não acreditam naquilo, por uma série de questões, inclusive pelo estímulo, então estimular esse segmento. A agricultura familiar e economia local é dar, então, mais oportunidade e trabalho, gerar renda nesse segmento que vai responder produzindo mais. E, de repente, nesse cenário fique mais fácil encontrar esses produtos talvez em um preço mais acessível, quando você estimula, você tem essa resposta também.

Se a gente for pensar em políticas públicas, intervenções do Estado pensando no guia, a gente também vai ter melhor distribuição de terras, uma maior diversidade de ecossistemas saudáveis porque não vão ser monoculturas, não serão produções que vão esgotar o solo, água, recursos naturais. E aí você tem mais produtividade com sustentabilidade. E, assim, melhores condições de trabalho, menor exposição a risco.

Em nível macro, então pensando assim para o país, o que isso poderia gerar? Então, a gente tem aí menos gasto com saúde, pessoas mais saudáveis, um ministério que gasta menos com hospitalização, com cirurgias, com medicamentos, com tratamentos ambulatoriais, que vai poder investir mais em prevenção e promoção, planos de saúde também menos onerosos, uma maior produtividade no trabalho, então um menor absenteísmo, menor presenteísmo.

Então tem muitas pessoas que faltam ao trabalho porque não se sentem bem, ou vão ao trabalho se sentindo mal. A produtividade dessas pessoas é bem menor do que uma pessoa saudável. Pessoas mais produtivas no trabalho movimentam a economia, mais resultado, então isso é interessante. Maior acesso a alimentos saudáveis. Então, de repente, se houver todo esse estímulo e esse movimento pela busca e pelos alimentos saudáveis, eles passem a ser mais acessíveis.

Se hoje a gente encontra ultraprocessado em todos os lugares, de repente a gente vai conseguir achar mais facilmente alimentos *in natura* e minimamente processados no futuro, se essa for a procura da população, se a população buscar por isso, se houver políticas públicas que favoreçam a isso também. Menos desigualdade social, menos conflito por terras, menos pobreza. Então, acho que pensando nisso, se o guia, de fato, fosse colocado em prática em todos os níveis, talvez a gente encontraria um cenário mais próximo disso.

E aqui uma coisa que já foi bastante falada hoje, vou só citar a questão da publicidade de alimentos, o guia coloca no seu último capítulo como

um obstáculo para o seguimento de suas mensagens. E ele, inclusive, cita caminhos para superar esse obstáculo, que foram coisas que a gente já discutiu aqui. O esclarecimento sobre a real função da publicidade, limitar a exposição da criança à publicidade pela televisão, por exemplo, exigir que ambientes do tipo escola, ambientes de trabalho sejam livres de publicidade. Incluir publicidade de alimentos como um assunto de currículos escolares e envolver-se em campanhas de regulamentação.

Então, se a gente conseguir fazer isso, se as pessoas se envolverem e a gente, de fato, conseguir cumprir esses objetivos, talvez a gente tenha, em breve, um consumo mais consciente, pessoas que façam as escolhas de forma consciente, autônomas, tendo certeza sobre a característica daquela publicidade, não sendo seduzidas ou levadas à alguma coisa, mas sim conscientes. E uma publicidade também mais clara, informações mais claras para essa pessoa fazer o seu julgamento quanto ao seu consumo. Então, de repente, se a gente conseguir cumprir e superar todos esses obstáculos, a gente consiga também esse cenário.

E aí eu finalizo com essa frase de Gandhi: "*Seja a mudança que você quer ver no mundo*". Porque essas transformações sociais todas dependem também da gente, então, se cada um daqui se preocupar com o lixo que gera, com aonde compra, para quem o seu dinheiro, em qual tipo de empresa ou em qual tipo de varejo você está depositando a sua compra semanal, mensal da sua casa, você pode estar contribuindo para essa mudança.

Então, você procurar saber quais são as feiras livres, se eu puder fazer uma intervenção na escola, participar do grupo de pais do meu filho, enfim. Me envolver, que é um pouco do que a Desirée já colocou. Se a gente conseguir se envolver nessas coisas, nós poderemos ser autores dessa transformação que a gente quer.

Então, era isso. Um pouco de uma síntese, algumas ideias, imagino, um pouco diferentes. Mas estou aqui para ver isso, torcendo e sendo muito positiva, e acho que esse é o nosso futuro, a gente precisa se envolver. Muito obrigada pela oportunidade mais uma vez.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A gente que agradece, Paula, porque você fez uma síntese muito legal de tudo o que foi falado. E como não podia deixar de ser, deu uma atenção especial ao Guia Alimentar.

Tem uma poesia que fala o seguinte, gente. Eu vou falar, eu tenho a minha fala aqui ao final, que é a fala do Plano Geral de Atuação do Ministério Público, eu não vou falar mais do que cinco minutos. Eu acho que a gente tem um tempinho ainda para debater com vocês. Já-já eu vou abrir a possibilidade para o público, tá bom? Aí vocês colocam. Tem uma poesia que fala assim, ó:

"Eu vivo na roça, meu jeito é assim

*Não fui para a cidade,
Ela é quem veio para perto de mim.
Aquele riacho não existe mais,
Deixou o seu leite, foi dar peixe em outro lugar,
De tanto chorar ao ver o último trem,
Arrumou as malas e partiu também”.*

Aí tem um trecho que fala:

*“Ai que saudade sinto desse lugar,
Daquela fazenda que eu ajudei a formar.
Nada mais é da gente, ninguém mais se pertence,
Falta tempo até para conversar”.*

Então, o que acontece, o que aconteceu? É que o nosso interior, ele está acabando porque a cidade está invadindo a zona rural e, cada vez menos, nós temos aquele ambiente que é favorável como era antigamente para você produzir. E, além de a cidade invadir, o que acontece? O meio rural, você tem também o êxodo rural, que são as pessoas vindo para a cidade.

Então, o que acontece para o Ministério Público? A gente precisa inverter essa lógica, a gente precisa... é lógico e evidente que a gente não vai conseguir lutar contra a realidade, né? É uma realidade mais necessária, vamos dizer assim, mas a gente pode fazer todos esses movimentos que foram falados aqui, no sentido de que a cidade também possa ser, de alguma forma, um ambiente para se produzir a horta na escola. Então, e a tradição em Minas Gerais é uma coisa muito forte. Minas Gerais, esse aspecto social, esse aspecto cultural, isso é muito importante. Então, o que o Ministério Público fez?

O Ministério Público, ele, nos anos de 2018 e 2019, ele decidiu trabalhar como prioridade a segurança alimentar. Então, o que é, para o Ministério Público, a segurança alimentar? Eu vou dizer de uma forma bem simples. Enquanto coordenador do Procon, o que a gente quer, de uma forma bem simples, primeiro, fomentar boas ações. Segundo, compartilhar com a sociedade e com os órgãos públicos essas ideias que são produzidas num evento como esse.

Então, lá no nosso planejamento, tem uma ideia, tem uma estratégia que é fazer eventos, gerar participação social e, de alguma forma, entregar para a sociedade e para o Ministério Público, através das ações que ele também vai desenvolver, um pouco de energia. Energia boa, motivação para que a gente possa, de alguma forma, influenciar ou construir de uma forma racional e solidária um mundo melhor e que possa ser de mais qualidade de vida.

Num outro momento, o que a gente tem? A gente tem o problema do arroz e de feijão, que é a mistura mais inteligente e mais saudável que existe, nós temos situações que estão em descompasso com a boa-fé, com a qualidade dos produtos. E aí nós fizemos uma parceria com o Ministério da Agricultura, ele listou 200 produtos que estão enganando os consumidores mineiros porque o tipo é 3, não é tipo 1, e eles vendem como tipo 1. Em alguns casos, com problemas também de qualidade mais em relação ao próprio produto em si.

E esses dois produtos que a gente sabe que são produtos importantes para a alimentação do mineiro, esses dois produtos vão ser fiscalizados, monitorados pelo Procon. Esses responsáveis por esses problemas nós já temos os nomes, temos o endereço, temos tudo. Então, nós vamos fazer um trabalho ao longo do ano que vai ser de fiscalização e responsabilização civil, criminal e administrativamente desses maus produtores.

Num outro momento, a gente tem cinco comarcas que estão fazendo um trabalho muito interessante com a coordenação do Procon. E aí eu falo comarcas, promotores de Defesa do Consumidor. E aí nós elegemos cinco setores para que, em cada comarca, a gente faça um trabalho que seja o melhor possível e desse trabalho que a gente tenha uma metodologia que possa, ao seu final, gerar um relatório e fazer com que todos os promotores que queiram trabalhar numa dessas cinco áreas tenham por parte do Procon uma atuação que seja objetiva e com toda parceria possível. Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura, IMA e todos os órgãos públicos que participam conosco já há algum tempo de fiscalizações e de parceria.

São produtos como queijo, carne de sol, o setor de feira, feira livre, o setor de padarias que para a gente foi, assim, uma surpresa muito grande. Porque vocês não sabem o que muitas vezes é o ambiente da padaria. Quem é nutricionista fiscal da Vigilância Sanitária, eu acho que possa, mas para a gente foi uma surpresa. Porque é um trabalho que a gente vai fazer, vamos convidar o representante desse setor para conversar, o representante dos fornecedores, os representantes da Ames.

Nós vamos fazer um trabalho em que a gente vai, num primeiro momento, diagnosticar o problema. Em cada comarca, nós vamos tentar fazer um piloto, que é diagnosticar o problema, fazer Audiência Pública com a sociedade para que a sociedade possa se manifestar, chamar o Poder Legislativo. Aquele vereador que interfere na fiscalização da Vigilância Sanitária, nós vamos chamá-lo para que ele possa, de público, dizer qual que é a posição dele em relação à atuação da Vigilância Sanitária. Nós vamos fazer algo que, efetivamente, vai ser interagindo com a sociedade.

E, no final disso, nós vamos tentar produzir um documento que seja um

checklist, que seja um roteiro, que o Procon Estadual com os órgãos parceiros, com as Vigilâncias Sanitárias, que a gente já atua em conjunto, a gente possa ter um procedimento fiscalizatório que seja objetivo, que seja célere, que seja isonômico e que seja didático, a gente precisa da didática.

Que o fornecedor possa receber aquele roteiro e você falar para ele: olha, cumpra isso aqui e depois, mais à frente, nós vamos te visitar, o Ministério Público com a Vigilância Sanitária, com o IMA, com o Ministério da Agricultura, e aí você, já de antemão, se tiver alguma dúvida, nos procure, nós estamos à disposição para explicar.

Mas um procedimento que vai ser de diagnóstico, de discussão com a sociedade, mas que vai ter o seu final, que será efetivamente uma atuação dos órgãos estaduais buscando a qualidade do queijo, da carne de sol, dos alimentos que estão na feira, dos alimentos que estão na padaria. E qual é o quinto, Regina? E o queijo.

ORADOR NÃO IDENTIFICADO: [pronunciamento fora do microfone].

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É, carne de sol e a carne, o açougue, o açougue que a gente vai, vai... então são cinco atividades. Nós fizemos uma reunião essa semana muito produtiva, discutimos bastante. Em cada um desses planejamos, Maluh, nós temos o primeiro ato que é uma reunião do Ministério Público com todas as instituições parceiras da cidade, sejam públicas, sejam particulares. E, a partir dali, serão essas instituições com o Ministério Público que vão decidir toda uma estratégia de trabalho que já está pontuada, já tem a sua fase estipulada no Plano Geral de Atuação.

Então, em síntese, eu não quero me alongar não, mas o que eu quero dizer é que o nosso esforço é para que através de parcerias, seja com os órgãos públicos, sejam com as instituições que possam ser parceiras do Ministério Público e dessa alimentação saudável e do guia, porque o nosso foco é o guia. Então, a gente vai trabalhar com o guia.

E aí a gente tem a tranquilidade de que está trabalhando com um documento oficial, é um documento oficial que é aceito pela sociedade, pelo Ministério Público e eu acredito que também pelas empresas e pelas instituições que representam as empresas. Então, gente, o que eu queria eu acho que é isso. O plano, ele vai ser esse plano, esse planejamento.

Para o ano, eu tenho certeza absoluta, que toda contribuição que a gente está recebendo e que a gente já quer aplicar esse ano com relação à questão das pessoas que se dispuseram a nos ajudar, mas eu tenho certeza que, até o final do ano, para o planejamento do ano que vem, eu acho que a gente vai ter uma coisa assim muito mais rica e acredito que, com o apoio de vocês, a gente consiga estabelecer todo um planejamento que possa ser mais profícuo ainda para o ano que vem.

Bom, eu tinha que falar isso porque está no programa, mas agora eu queria, nesses 15 minutos que faltam, abrir a possibilidade para que vocês possam fazer perguntas. Pois não? Olha. Você me perdoe, espera aí. A Elisabeth, antes das perguntas, ela vai fazer os comentários, né? Então me

desculpe, Elisabeth.

SRA. ELISABETH CHIARI RIOS NETO: Que isso...

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É o tempo, a gente fica muitas vezes pressionado pelo tempo. Fica à vontade, viu, Elisabeth?

SRA. ELISABETH CHIARI RIOS NETO: Não, a sua fala foi extremamente importante para dar entrada à minha também.

Bom, estou aqui hoje representando o Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais e muito contente com essa parceria que está sendo fortalecida junto ao Ministério Público, junto ao Procon. É uma parceria que a gente já tem procurado há algum tempo e tem encontrado sempre uma boa abertura. E esse seminário vem abrilhantar esse fortalecimento, esse trabalho em conjunto que eu tenho certeza que a gente vai, cada vez mais, fortalecer e poder melhorar os nossos serviços de segurança alimentar e nutricional, do direito à alimentação adequada para a população.

Eu fiquei muito feliz com as falas que eu pude ter oportunidade de ouvir aqui hoje. Infelizmente, eu não estive aqui de manhã, mas já fiquei sabendo que foi um sucesso, que foi muito bom. E abrindo com a fala da Juliana, que fala sobre a questão da alimentação escolar, e que ela focou muito na escola particular, é uma questão que a legislação ainda deixa muito a desejar porque não é um local onde o nutricionista tem a obrigatoriedade de estar, infelizmente. É um local que a gente tem lutado para que essas escolas tenham o nutricionista, tanto trabalhando com a educação nutricional, quanto trabalhando em cantinas.

A gente fez, em 2016, uma Audiência Pública sobre esse assunto, mas, infelizmente, a deputada que abraçou a causa depois deixou a gente de lado, mas agora a gente está procurando resgatar isso. E a gente tem um projeto muito bacana junto às escolas de dar um certificado para essas escolas que tenha o profissional, que estimule a alimentação saudável. O problema é que, quando a gente fala em fiscalização em qualquer lugar, não é só na escola, todo mundo treme, né? Todo mundo fica com medo, acha que fiscalização é para punir.

E aí acaba que a gente não consegue ter uma abertura maior dentro dessas escolas por isso. Porque a nossa fiscal, a nossa fiscalização não quer ir lá para punição, para punir uma escola, para exigir nada. A gente quer orientar, a gente quer só orientar as pessoas, os pais, os professores, os diretores a ter uma alimentação adequada e a proporcionar isso aos seus alunos.

Não é um projeto que está esquecido, a gente está só finalizando ele, e que a gente conta com o apoio de vocês que já estão nessa luta, nesse dia a dia. É importante até para a gente poder demonstrar para sociedade, porque a gente precisa do apoio da sociedade, para a gente ter um projeto desse caminhando com louvor. Ou seja, certificar escolas que são amigas da infância. Então, eu vou pôr o meu filho lá no colégio X sabendo que lá tem uma educação nutricional voltada para os alunos, tem uma educação nutricional voltada aos pais, aos educadores, a quem trabalha na cantina, então que eu

possa ter confiança naquela escola.

Bom, então em relação à sua fala, foi maravilhosa, eu agradeço muito o seu trabalho prestado para a sociedade que é de grande importância. O Elisandro, eu fiquei impressionada também com a horta que você... e me chamou mais atenção, não sei se a vocês também, mas é a questão da equipe interdisciplinar. Porque às vezes a gente fica assim: ah, mas falar de nutrição é só nutricionista. Falar de engenharia é só engenheiro. Não é, o conhecimento é de todos. Então, foi lá um engenheiro e um administrador fazer horta comunitária dentro da escola.

ORADOR NÃO IDENTIFICADO: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. ELISABETH CHIARI RIOS NETO: Fisioterapeuta? Está vendo? Horta. É isso, o conhecimento é nosso. É isso.

E aí eu estava comentando com ele, eu trabalho com idoso, tem 12 anos que eu trabalho só com idoso dependente. E numa das instituições filantrópicas, a gente fez uma horta horizontal adaptada para que os idosos com Parkinson, com demências, possam ir lá plantar e colher. Então, a gente só come folhas que a gente produz lá. E a gente trabalha, não sei se todo mundo conhece as Pancs, que são as Plantas Não Convencionais, então eu tenho peixinho, eu tenho ora-pro-nóbis, eu tenho taioba, a gente distribui para a comunidade. Então, é um trabalho muito legal e que é de todo mundo; e que a gente precisa se apropriar dele e que a gente esquece, né? Esquece.

Você vai no sacolão, você não compra mais taioba, você não compra ora-pro-nóbis. E ora-pro-nóbis é nossa, é mineira. Quem come aqui ora-pro-nóbis toda semana? Ninguém. Então, assim, eu fiquei muito encantada também, já chamei ele para ir trabalhar comigo lá.

Em relação à fala da Cláudia também, é outra questão que a gente... é tão involuntário, né, Claudinha? O ato de comer. A gente não pensa nele, e ele é tão importante.

Voltando lá para os meus idosos. O grau de depressão que eles ficam quando eles não conseguem levar um alimento à boca é de chorar. E quem aqui presta atenção nisso? A gente só presta quando a gente perde. Então, é uma reflexão que a Cláudia nos [ininteligível] aqui hoje. Claro que ela relacionando à infância, e eu fui relacionando lá nos meus idosos, porque a gente precisa resgatar esse hábito. A gente, quando criança, a maior parte aqui não tinha celular para ficar brincando, a gente comia à mesa com os nossos pais. E por que a gente não faz isso com os nossos filhos? O que a gente perdeu? O que a gente deixou lá atrás?

Da Desirée. É fantástica a quantidade de movimentos que têm, né, Desirée? Eu não estou mais hoje dentro do CRN9, eu fui presidente até 2017, e agora me desliguei, mas sou uma eterna parceira. E eu não sabia desse tanto de movimento que existe e o quanto a gente também não sabe, o quanto a gente também não procura. E o quanto são importantes para a gente estar podendo participar deles, de qualquer forma, como a Desirée pôs, é importante a gente ter essa participação.

Vi vários que são aqui em Belo Horizonte, aqui em Minas, que podem contatar o conselho que eu vou sugerir que a gente faça parcerias. Porque eu acho que entidades precisam dar esse apoio, precisam dar essa visibilidade a esses movimentos, como a gente já fez também audiência juntas, que foi muito legal. Então é importante a gente ter esse... E essa questão do consumismo também, não só na infância, mas em toda fase da vida, que a gente acaba sendo um outro ato involuntário, que a gente não pensa nisso.

E finalizando com a fala da Paula, que não precisa complicar. A gente complica as coisas demais. É glúten, é lactose, é dieta, é não sei o quê. Não precisa, né, gente? É o básico. Por que a gente complica? Por que a gente não consegue transmitir isso ao outro, à sociedade? O que falta na gente? O que falta na nossa fala? Um pouco de culpa, entre aspas, coloco até na própria profissão que eu exerço com muito amor, que é a Nutrição. Às vezes, a gente cai também numas pegadinhas, e que a gente trabalha um pouco de forma equivocada junto à população, e que a gente deixa o outro falar também de forma equivocada e a gente não atua na hora que tem que atuar e acaba virando essa confusão que vira na cabeça da sociedade.

Mas que a gente tem trabalhado cada vez mais dentro das nossas entidades para a gente desmistificar todo esse terrorismo nutricional que tem sido feito na cabeça das pessoas. E eu acho que esse é o principal recado que a Paula deixou, sabe? Chega de terrorismo nutricional, vamos voltar para o nosso básico, para o nosso dia a dia.

Então, assim, agradeço novamente esse seminário, a presença de vocês até agora. Tem uma manifestação ali fora agora que nós vamos encarar para chegar em casa.

ORADOR NÃO IDENTIFICADO: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. ELISABETH CHIARI RIOS NETO: É. Hoje eu cheguei aqui no caos. Então, eu deixo o CRN9 de portas abertas para toda a sociedade, para parcerias, para divulgações de trabalhos, para a gente poder realmente caminhar juntos.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: A gente precisa desses eventos, Elisabeth. Muito obrigado também para você. A gente precisa desses eventos para a gente entender que hoje é tudo interligado. Então, eu fico imaginando o Conselho Estadual de Educação, o Conselho Regional de Nutrição, Vigilância Sanitária e várias outras instituições precisam se reunir para discutir e colocar em prática as ações.

No dia 15 de março, que foi o Dia Internacional do Consumidor, nós tivemos uma participação, sabe, Elisabeth? Belíssima do conselho, sua colega. Nossa, foi belíssima, sabe? Ela foi muito, muito bacana. Ela conseguiu falar sobre o guia naqueles aspectos mais importantes que foi, assim, muito legal.

E eu fico triste muitas vezes, e a gente vai trabalhar isso também, os municípios que não têm serviço de inspeção municipal. Os municípios que

não têm uma Vigilância Sanitária respeitada. As influências políticas, muitas vezes, o vigilante sanitário conversa com o promotor: ó, promotor, manda um ofício para o prefeito para que a gente fiscalize aquele problema que está acontecendo, por quê? Porque, se ele falar, ele pode ser demitido, se o fiscal falar. Então, você tem influência política do Executivo, do Legislativo, então essa é uma questão que a gente quer trabalhar nos eventos para que as pessoas comecem a pensar melhor sobre a sua responsabilidade como gestor.

E a situação da Vigilância Sanitária é uma coisa, assim, muito cruel. Dias antes de terminar o governo, normalmente, as pessoas são demitidas, são poucos funcionários de carreira contratados temporariamente. E aí sai um governo, aí entra um outro governo e contrata, não faz concurso, contrata de forma temporária. E o que acontece? A Vigilância Sanitária Estadual, que tem que coordenar o sistema de Vigilância Sanitária no estado, tem que refazer tudo o que ela já fez de curso, de orientação. Então, quer dizer, é um problema seríssimo. E em se tratando de questão de saúde, é lastimável que isso aconteça.

Então, a gente quer também levar mensagens nesses municípios que a gente vai estar mais perto, e essas mensagens vão ser traduzidas em ações depois estaduais. Então, a gente quer muita coisa, sabe, Maluh? A gente não sabe se a gente vai ter perna para tudo, mas a gente quer muita coisa. Eu acho que a gente podia fazer uma rodada de perguntas, né? Para a gente terminar. Eu vou anotar o nome, então, das pessoas. O nome do senhor?

SR. RUBENS: Rubens.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Rubens. Otávio. Lázaro. Três pessoas. E aí a gente fecha o nosso evento com esses três inscritos. Pois não, Sr. Rubens.

SR. RUBENS: Boa tarde, boa noite a todos, né? Meu nome é Rubens, eu sou da Associação dos Diabéticos e sou ativista da área da saúde e da segurança alimentar. Participo do Conselho Municipal de Segurança Alimentar, Comusan-BH.

Eu venho chamar atenção aqui porque nós vivemos num país onde que as pessoas não são educadas a participar de associações, projetos comunitários. Somos muito individualistas, né? Então é o seguinte, eu venho aqui pedir ao Sr. Promotor para que a gente faça um trabalho de ativismo social. Porque existe muito espaço de participação, o que a gente não tem são ativistas. Porque a nossa educação, principalmente das nutricionistas, né, Paula? Colega do Divino.

Elas não são educadas no sentido comunitário de participar. Quando o usuário, o cidadão com diabetes, hipertensão chega lá, ele recebe uma consulta médica, uma dieta e tudo, mas ele não participa. Ele não tem uma formação para fiscalizar o alimento, a carne no sacolão. Às vezes, ele perde dinheiro por comprar um alimento que não é de boa qualidade e que, ao amadurecer, ele acaba perdendo.

Então, o que nós temos que criar nesse país são ativistas em todos os

setores, do transporte, na educação, na saúde. Na questão da educação, nós temos o CAE, que é o Conselho de Alimentação Escolar. Nós precisamos que os pais também participem. Inclusive, na escola pública existe o CAE. Agora, nós temos também que entrar na escola privada, isso depende do cidadão. Se o cidadão, se os pais da escola privada se organizarem, vão criar um grupo lá, uma comissão. Na saúde, nós temos as Comissões de Saúde, nós temos os Conselhos Distritais de Saúde, são nove em Belo Horizonte.

O Conselho Municipal de Saúde, lá está prevista a criação da Comissão de Segurança Alimentar, só que a gente não tem ativista, a gente não tem pessoas para fazer isso. Porque a gestão pública também, ela acaba impedindo muita coisa. Porque às vezes o funcionário que está lá, o burocrata que está lá, ele não quer que ninguém fique cobrando dele, aí ele prefere desconhecer. Os Conselhos de Saúde também. Então, tem diversos problemas aí, diversos imprecisos(F). Agora, nós só vamos vencer isso na medida que a gente tem ativista e ativistas melhores preparados.

Eu já pedi ao companheiro aqui para que, ano que vem ou esse ano, a gente faça um encontro, um seminário com os sacolões e os supermercados. Chama a Vigilância Sanitária, a Vigilância Sanitária deve criar lá dentro do seu grupo, um grupo de segurança alimentar porque não tem, em Belo Horizonte não tem. Eu já procurei saber, não tem, certo?

É só isso aí, espero que também chamem as faculdades, chame o CRN9, chame as faculdades para que elas, no seu ensino, façam, formem também não só técnicos em Nutrição, mas também cidadãos. Porque a responsabilidade de um mundo melhor, como a Paula já citou a frase do Gandhi aqui, depende de cada um de nós. Não podemos ficar transferindo o poder e o prazer, tá? Que as faculdades também participem. Existem faculdades de Nutrição em toda a Belo Horizonte, então que elas também formem profissionais com cidadania, que tenha o desejo de modificação. Porque para a gente mudar...

Por que a alimentação é importante? Para você melhorar o ser humano, um dos índices é a alimentação. A alimentação saudável, você vai melhorar o ser humano, onde que ele vai aumentar a sua percepção e a sua consciência, correto? Obrigado.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Muito obrigado, Sr. Rubens.

[aplausos]

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: O Brasil se ressentido disso, né? Desse espírito de associações, de associativismo. Infelizmente, a gente vê associações aí que não conseguem fazer um trabalho e a gente sempre tem muita gente às vezes para opinar, mas são poucas pessoas que levam à frente o trabalho. Otávio.

SR. LUIS OTÁVIO: Boa noite. Meu nome é Luis Otávio, trabalho com o Dr. Amauri no Procon.

A minha pergunta, ela tem relação com uma parte da apresentação da Desirée, mas a Mesa pode ficar à vontade. É referente ao regulamento sobre

a rotulagem obrigatória de alimentos que causam alergias. Eu queria saber, assim, qual foi o motivo que se optou por se aplicar o regulamento também alimentos que estão praticamente, exclusivamente, na lista, no anexo. Por exemplo, você compra um ovo, a empresa coloca: "Alérgicos, contém ovo". Se você compra um leite: "Alérgicos, contém leite". Se eu compro um peixe: "Alérgicos, contém peixe".

Eu também não sei se eu estou enganado, mas eu acho muito pouco provável que a indústria ia fazer uma alteração na rotulagem para colocar isso se não fosse obrigatório.

SRA. DESIRÉE RUAS: No dia em que a representante da Anvisa esteve aqui, ela explicou. Algumas pessoas até fazem piada com essa questão, como que pode numa caixinha de leite você escrever "contém leite". Como se isso fosse uma questão óbvia. Mas, na ocasião, ela explicou que havia alguns ajustes que ainda poderiam ser feitos. Porque é como se a regra valesse para qualquer tipo de alimento, e o próprio alimento não foi excluído da lista. Porque você pode falar: é óbvio que numa caixinha de leite contém leite. Mas eu acredito que o reforço da informação, ele não traz prejuízos.

Você pode até virar piada nesse sentido de que é óbvio que tem leite, mas você não abre brechas para que outros alimentos talvez que sejam da família do leite, ou que para muitos é óbvio que ali possui leite, também caiam nessa exceção de que não precisaria falar que numa caixa de leite contém leite. Vocês querem dar alguma outra, Elizabeth, alguma questão?

Então, ela explicou nessa ocasião fazendo dessa questão de uma certa piada que existe, como se fosse um meme de que fosse desnecessário, mas eu acho que o reforço serve mesmo para um alerta maior.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Lázaro. Aí nós vamos fazer uma última pergunta e vamos passar um videozinho de cinco minutos sobre o Guia Alimentar e aí a gente acho que pode encerrar.

SR. LÁZARO: Meu nome é Lázaro, eu sou da Comarca de Porteirinha, eu sou servidor do Ministério Público.

Dr. Amauri, é mais uma sugestão. Quando eu ouvi a fala a respeito da horta nas escolas, lá em Porteirinha, no Conselho Municipal de Meio Ambiente a gente deixou no conselho alguns projetos prontos para servir de compensação ambiental. Então, alguns empreendimentos, eles precisam da autorização do Conselho de Meio Ambiente para que eles funcionem. São empreendimentos que... cerâmicas, ou que fazem consumo de produtos ou subprodutos da flora e que, de alguma forma, precisam dessa autorização do Conselho Municipal de Meio Ambiente.

Esse projeto de horta, assim, eu acho que é um link que tem tudo a ver com essa área ambiental, a respeito da sustentabilidade e eu acho que pode ser explorado nesse sentido. Quando a legislação do município, ela permite, dá para fazer um projeto de horta, apresentar para as escolas e fazer um link com as Secretarias de Meio Ambiente para que, quando os postos de gasolina que precisam também dessas autorizações ambientais cheguem para pedir

nos conselhos, que eles entreguem para eles e falem: ó, eu tenho aqui um projeto de uma horta para ser instalado numa escola. Ele tem um custo de R\$ 10 mil, é sombrite, esterco e tal. Você vai fazer o custeio para a gente a título de compensação ambiental.

Então, eu acho que dá para conseguir mais parceiros nessa ideia de buscar alimentos melhores, buscar sustentabilidade e explorar algo que já está aí. Às vezes, tem conselhos que não têm o que fazer em relação à essas compensações, não têm alternativa, talvez é uma forma até de incentivar para que isso aconteça.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu ia te pedir, inclusive, eu acho importante o que você está falando. Se você puder mandar a legislação de Porteirinha.

SR. LÁZARO: Sim, sim.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Essa questão da compensação, tem lei municipal também?

SR. LÁZARO: Tem lei municipal.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Então, você me encaminha que eu vou fazer uma análise. E o que eu estou fazendo a partir dos outros eventos, alguns outros que a gente vai fazer, eu já estou convidando também para participar o meu colega do CAO do Meio Ambiente, estou convidando o meu colega do CAO de Conflitos Agrários e estou convidando também a minha colega do CAO dos Direitos Humanos. Eu acho que esse tema, ele tem diversas interseções.

Então, a gente vai ter agora, salvo engano, no dia 3 de maio a palestra do secretário de Planejamento, é o Dr. Helvécio, que é o presidente do Comitê Intergovernamental de Segurança Alimentar e Nutricional. A gente vai ter também a fala do presidente do Consea, Conselho de Segurança Alimentar Estadual. E vamos ter um caso exitoso de política municipal de segurança alimentar e nutricional que vai vir exatamente o gestor de Ribeirão das Neves.

Porque Ribeirão das Neves é uma cidade que é conhecida pelas penitenciárias. E depois desse trabalho, ela passou a ser conhecida como a cidade do alimento saudável. Então, a gente vai trazer essa pessoa para dar esse testemunho e é um evento que vai acontecer, salvo engano, dia 3 de maio. Já-já a gente vai abrir as inscrições para ele, é para toda a sociedade.

Então, quer dizer, a gente está tentando fomentar esse assunto para a gente ter, com certeza, muito conteúdo e depois a gente tentar fazer uma seleção, repassar para os colegas que têm uma atuação mais direta. E aí, de alguma forma, a gente fazer essa discussão, inclusive, dentro do Ministério Público.

Vamos ver um filminho agora? Que é o filme sobre o Guia Alimentar. Maluh, explica um pouquinho, rapidamente, só de onde surgiu esse filme.

SRA. MALUH BARCIOTTE: É.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Explica para a gente um pouquinho.

SRA. MALUH BARCIOTTE: Na realidade, voluntariamente, o pessoal de comunicação do Senado, a partir do lançamento do guia, bem poucos meses, acho que um ou dois meses depois, eles devolveram esse desenho animado de cinco minutos que resume os dez pontos do Guia Alimentar. Bem simples. Já tem em inglês e espanhol, então se alguém quiser mandar para alguém de fora, porque as pessoas tenham interesse, pode mandar também. Tem no YouTube, é só colocar: Senado, Comunicação, Guia Alimentar, que aí entra o desenhinho.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Tem que aumentar. Aumentar o som, né?

[exibição de vídeo]

NARRADORA: *O Brasil do arroz com feijão está mudando. As refeições caseiras e preparadas com alimentos frescos, como aquelas do tempo das vovós, têm perdido espaço na mesa nacional. O brasileiro tem consumido cada vez mais comida pronta e produtos ultraprocessados, que contribuem para o avanço de doenças crônicas e, principalmente, a obesidade.*

Hoje, no Brasil, metade dos adultos está acima do peso ideal, e 17% são obesos. Os hábitos alimentares do brasileiro preocupam os órgãos de saúde que recomendam mudanças no estilo de vida, na forma de se alimentar e até um maior envolvimento com o ato de cozinhar. Veja agora os dez passos para uma alimentação saudável e equilibrada.

1 - Faça dos alimentos frescos a base da sua alimentação. Essa é a regra de ouro. Os alimentos in natura são mais balanceados e contêm mais nutrientes.

2 - Use com moderação óleos, gorduras, sal e açúcar. Esses ingredientes, em pequenas quantidades, deixam a comida mais saborosa sem 'desbalancear' o teor nutricional.

3 - Limite o consumo dos alimentos processados. Use os como parte de uma refeição baseada em alimentos frescos. A indústria adiciona sal ou açúcar em grandes quantidades para aumentar a durabilidade desses produtos.

4 - Evite os alimentos ultraprocessados que são ricos em gorduras ou açúcares e têm alto teor de sódio, além de aditivos e pouca fibra. Esses alimentos favorecem o ganho de peso e o surgimento de várias doenças.

5 - Coma com regularidade e com atenção. Sempre que possível, faça refeições em companhia, isso ajuda a desenvolver relações e é mais prazeroso, além de evitar que se coma rapidamente.

6 - Faça suas compras em locais que ofereçam variedades de alimentos

frescos, como feiras de produtores. Prefira verduras, legumes e frutas da época produzidos na região.

7 - Valorize o ato de cozinhar e partilhe as suas habilidades culinárias, especialmente com as crianças e os jovens. Se ainda não sabe cozinhar, procure aprender. Cozinhar a sua própria comida faz bem.

8 - Organize o seu tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece em sua vida. Crie uma rotina. Planeje as compras, organize a dispensa e faça o cardápio da semana. É importante que toda a família se envolva nesse processo e ajude no preparo das refeições.

9 - Quando for comer fora, dê preferência a locais que servem comidas feitas na hora. Mesmo na rua, é possível se alimentar de forma equilibrada e variada. Evite as redes de fast-food.

10 - Seja crítico em relação à publicidade sobre alimentos. A função da propaganda é vender e não informar ou educar o consumidor. Estimule as crianças e os jovens a desenvolverem o olhar crítico desde cedo.

Essas dez regras foram desenvolvidas por especialistas brasileiros e publicadas no Guia Alimentar Para a População Brasileira, editado pelo Ministério da Saúde. O guia foi considerado o melhor do mundo pelo Vox, principalmente jornal eletrônico dos Estados Unidos.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Pronto. Muito legal. Eu queria agora, antes de encerrar, pedir a cada um dos nossos ajudantes, palestrantes, que pudessem ter a sua última mensagem para a gente, logo a seguir, fazer o encerramento do evento. Começando aí pela Elisabeth, que foi a última. Quase que ela não...

SRA. ELISABETH CHIARI RIOS NETO: Bom, então, o CRN9 agradece novamente essa parceria. Se põe à disposição de todos aqui presentes para que a gente possa, juntos, fortalecer a segurança alimentar nutricional, que toda a população tenha o direito, que passe a valer o seu direito à alimentação adequada, que essa alimentação chegue aos pratos da nossa população sem essa quantidade de remédios, agrotóxicos, conservantes, corantes, sal, açúcar para que a gente possa ter saúde. Porque eu acredito que a prevenção, através da alimentação, é que é o nosso futuro.

Não adianta a gente comer mal e querer ter uma saúde boa. E é isso que eu vejo aí no meu dia a dia de trabalho também. Então, vamos juntos aí fortalecer cada vez mais essa parceria, que esse seminário traga bons frutos para a gente, que a gente possa fazer vários outros com esse objetivo de sempre estar unindo forças.

SRA. ANA PAULA BORTOLETTO: Queria mesmo agradecer mais uma vez à Rede Brasileira Infância e Consumo, e agora o BH Pela Infância ter esse espaço junto ao Procon, que a gente já teve em outras ocasiões. Colocar à disposição e convidar a todos para estar acompanhando a gente e contribuindo, mandando ideias pelos nossos contatos, pelo Facebook, pelo e-mail, pelo site.

E agradecer e parabenizar o Dr. Amauri por ter acompanhado a elaboração desse evento de forma tão carinhosa e tão cuidadosa, de perto mesmo, e acreditando nessa construção coletiva. Eu acho que ficou um resultado muito proveitoso para todo mundo. Obrigada.

SR. ELISANDRO ROSA PEREIRA: Em nome da Faculdade Kennedy e Faculdade Promove, agradeço o convite do Dr. Amauri e de sua equipe. Fico muito feliz de poder expor para vocês um projeto que, na realidade, muitas pessoas não acreditavam que uma meia dúzia de palete ia mudar a história de uma escola. E me ponho à disposição para levar os outros projetos que nós temos, como a Segunda Renda que nós estamos fazendo, é um projeto bem legal também. Através da venda do lixo, nós promovemos cursos de culinária, concurso de gastronomia e está sendo um sucesso, mas não vou contar essa história agora, vou deixar para o próximo evento.

Obrigado mais uma vez, estou sempre à disposição, viu, doutor? E a vocês também, o que precisar da gente, tanto da Faculdade Kennedy Promove, é só procurar o Prof. Elisandro que as portas estarão sempre abertas.

SRA. DESIRÉE RUAS: Eu gostaria de agradecer o convite e falar que nós do BH Pela Infância estamos muito felizes em estar aqui participando do evento. E que, como deixei na minha última mensagem lá, eu acho que cada um de nós que passou aqui pela Mesa ontem e hoje, cada um de vocês que está aqui participando do seminário, tem também... alimenta a esperança de um mundo melhor. E que a gente junto vai conquistar isso de uma forma muito mais efetiva. Obrigada.

SRA. JULIANA ABRAHÃO: Eu estou muito feliz de poder ter compartilhado com vocês um pouquinho, porque foi tão rápido, do trabalho que eu faço, que eu amo e que eu espero que as escolas comecem a mudar. Não só as escolas, mas que o Movimento BH Pela Infância está aí para gente mudar BH, para gente chacoalhar BH e fazer um espaço melhor para as crianças, para os adultos, para todo mundo. Eu acho que, com todo mundo junto, a gente vai conseguir fazer um trabalho bem legal. Muito obrigada. E o evento foi... parabéns, obrigada.

SRA. CLÁUDIA DIAS: Bom, queria parabenizar a organização pelo evento, foi um aprendizado muito grande hoje acompanhar, conhecer a experiência dos idosos, participar das discussões, foi um prazer compor essa Mesa. Então, muito agradecida, e só elogios mesmo. Foi muito bom. Obrigada.

SR. AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, eu queria, inicialmente, dizer para vocês que no dia 5 de abril, que é amanhã, nós teremos o tema, a partir das 14 horas aqui nesse Salão Vermelho: Serviços Educacionais e Direito dos Consumidores. Nós teremos a participação da Secretaria de Estado de Educação, do Conselho Estadual de Educação e do Sindicato das Escolas Particulares de Minas Gerais. Os focos vão ser os serviços educacionais, os serviços escolares e os direitos dos consumidores.

E, no dia 3 de maio, nós teremos um outro evento de consumo e regulação aqui nessa sala, a partir das 14 horas, com a apresentação do nosso Procurador-Geral de Justiça, Antônio Sérgio Tonet, uma palestra sobre

a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional que já foi confirmada, a gente precisa só fechar os outros detalhes. O secretário de Planejamento, que é o Dr. Helvécio, que é o presidente da Câmara Intergovernamental de Segurança Alimentar e Nutricional. E teremos também a participação do Leonardo Curi, que vai trazer toda uma experiência que ele conseguiu implementar em Ribeirão das Neves. Isso vai ser no dia 3 de maio de 2018.

Queria agradecer de coração todos os palestrantes aí dessa tarde, o apoio que vocês estão dando ao Ministério Público cedendo horas preciosas dos seus tempos de vocês para ajudar-nos na divulgação desse tema para sociedade. Na pessoa da Maluh Barciotte, eu queria agradecer aos colaboradores que já foram embora, que estiveram aí no dia de ontem e no dia de hoje.

Agradecer à equipe do Procon Estadual, à escola, porque um evento desse, dois dias, realmente não é tão simples, todo o trabalho que é feito para organizá-lo e para executar esse evento. Agradecer à sociedade e a vocês que vieram nesse evento. A equipe do Procon, eu já falei.

E dizer que o Ministério Público, ele é o fiscal da lei e é, me parece, um dos grandes interlocutores com a sociedade. Então, vocês podem ter a confiança no Ministério Público e tudo o que nós pudermos fazer com o apoio das instituições parceiras e da sociedade, a gente vai tentar nesse propósito, que é fomentar esse tema Segurança Alimentar para que todos nós possamos agir de uma forma melhor, objetivando uma alimentação saudável. Com isso, eu encerro o evento e agradeço a presença de todos. Muito obrigado.

[aplausos]

[falas sobrepostas]