



**Relatório com as principais notícias divulgadas pela mídia  
relacionadas com a agricultura  
Período de Análise: 01 a 28 de Fevereiro de 2009  
Área Temática: PAA - SAN**

Mídias analisadas:

Jornal Valor Econômico  
Jornal Folha de São Paulo  
Jornal O Globo  
Jornal Estado de São Paulo  
Sítio eletrônico do MDS  
Sítio eletrônico do MDA  
Sítio Eletrônico do MMA  
Sítio eletrônico do INCRA  
Sítio eletrônico da CONAB  
Sítio eletrônico do MAPA  
Sítio eletrônico da Agência Carta Maior  
Sítio Eletrônico da Fetraf  
Sítio Eletrônico da MST  
Sítio Eletrônico da Contag  
Sítio Eletrônico da Abag  
Sítio Eletrônico da CNA  
Sítio Eletrônico da CPT  
Revista Globo Rural  
Revista Isto é Dinheiro Rural

Assistente de Pesquisa: Karina Kato

## Índice

<b>Objetivo global</b> – Kátia Abreu – o Globo – Opinião – 02/02/2008 .....	3
<b>Fome no mundo</b> – Isto É dinheiro Rural – Ibiapaba Netto, Livia Andrade e Evandro Rodrigues (arte) - fevereiro de 2009 .....	4
<b>03/02/2009 - 14:59 - Carta Aberta</b> – Sítio Eletrônico da CPT – 03/02/2009 .....	15
<b>Um guia para entender rótulos de alimentos</b> - O Globo – Capa – 08/02/2009 .....	19
<b>O código cifrado dos alimentos</b> - Antônio Marinho – O Globo – Ciência – 08/02/2009 .....	19
<b>Informações sem prazo de validade</b> - Carlos Albuquerque – O Globo – Ciência – 08/02/2009 .....	21
<b>PAA faz distribuição de alimentos no RN</b> – Sítio Eletrônico da Conab – 10/02/2009 .....	23
<b>Governo federal e sociedade civil promovem curso gratuito de formação em direito humano à alimentação adequada</b> – Sítio eletrônico do MDS – Adriana Scorza - 19/02/2009 .....	23

Na qualidade de presidente da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil não posso deixar de fazer alguns breves comentários sobre o recente encontro patrocinado em Madri pelo secretário-geral da ONU, Ban Ki Moon, e o primeiro-ministro espanhol José Luis Rodríguez Zapatero para debater o tema da segurança alimentar.

Moon e Zapatero declararam-se genuinamente chocados com as estatísticas da desnutrição no mundo. E conclamaram os países ricos a oferecer aos mais pobres uma ajuda decisiva para levá-los a aumentar a produção e o nível de produtividade no setor primário. Afinal, eles salientaram — e nós todos concordamos —, é fundamental a ativa participação de todos para que a primeira das Metas do Milênio — o fim da fome e da pobreza — seja alcançada o quanto antes.

O caminho proposto em Madri não é novo, já foi apresentado e reapresentado em muitas reuniões internacionais, mas sem sucesso, até hoje. A verdade é que se a questão do comércio não for levantada — e converter-se em ação decidida na esfera da rodada de Doha — terá sido esta mais uma oportunidade desperdiçada.

Deve-se louvar, de qualquer modo, a iniciativa do encontro, pois a Organização das Nações Unidas continua a ser o foro mais democrático e representativo de temas globais, como é o da segurança alimentar. Mas a meu ver, o que estão discutindo é muito pouco, muito tarde.

Há anos nossa diplomacia vem exigindo o aumento de recursos para o combate à fome e à desnutrição. Mas o que ocorreu entre 1980 e hoje? O volume de recursos destinados pelos países industrializados aos países mais atrasados, para a assistência ao desenvolvimento agrícola, caiu em quatro vezes.

Não é crível que os países desenvolvidos venham dizer que é agora, quando estão tendo suas economias destruídas pela crise gigantesca — que engole orçamentos e ameaça com gigantescos déficits — que aumentarão a ajuda ao desenvolvimento.

Em diversos encontros internacionais o Brasil tem insistido em que a crise mundial de alimentos não é uma mera consequência das dificuldades de produção, mas que está intimamente ligada a problemas como o do financiamento e da distribuição.

Temos dito e repetido, em todas as ocasiões, que é preciso se investir muito mais na infraestrutura dos países mais pobres e garantir-lhes maior acesso aos mercados mundiais. Temos dito, também, que é necessário evitar que produtos subsidiados de países ricos sejam lançados em condições de dumping em países em desenvolvimento.

No comércio internacional, são exatamente os países mais pobres que vêm sendo os mais pesadamente penalizados pelos subsídios e barreiras protecionistas que não só prejudicam suas exportações, mas, muitas vezes, seu próprio abastecimento interno.

Vale voltar a bater na mesma tecla: remover os entraves injustos ao comércio, sobretudo o de produtos agrícolas, é vital para o desenvolvimento, o combate à pobreza, a segurança alimentar e a inclusão social.

Não desprezamos as iniciativas tópicas, como elemento de ajuda aos países mais desfavorecidos. Tanto é assim, que a CNA em breve estará anunciando um programa de cooperação, para levar a experiência brasileira na agricultura e na pecuária aos países das regiões mais pobres do mundo, em particular a África subsaariana.

\*KÁTIA ABREU é senadora (DEM-TO) e presidente da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil.

**Fome no mundo** – Isto É dinheiro Rural – Ibiapaba Netto, Livia Andrade e Evandro Rodrigues (arte) - fevereiro de 2009



A ilustração abaixo resume bem os problemas que o mundo enfrentará nas próximas décadas, comparando a disponibilidade de terras agricultáveis no planeta com o aumento da população pelos cinco continentes. As projeções, que percorrem um século, começam em 1950 e terminam no distante ano de 2050. Nessa data, a população mundial terá quadruplicado, enquanto a quantidade de terra disponível no mundo permanecerá praticamente a mesma. A saída é produzir mais no mesmo espaço, com ajuda de novas pesquisas que resultarão numa segunda **revolução verde**.



**A soja do futuro** - mais difundida proteína vegetal do mundo, as pesquisas apontam para diferentes linhas de produtos. **No Brasil**, a luta é para desenvolver uma variedade totalmente resistente ao fungo da ferrugem asiática, enquanto criar uma planta tolerante à seca é a grande busca das empresas mundo afora. Até 2015 estima-se ser possível chegar a uma planta capaz de suportar as secas do Rio Grande do Sul ou o

excesso de chuvas que cai em algumas regiões do País. Enquanto isso, a ciência busca soluções para o **milho**.

### **No Brasil**

O ranking dos principais Estados produtores da oleaginosa

#### **Mato Grosso**

17,8 milhões de t.

#### **Paraná**

11,9 milhões de t.

#### **Rio Grande do Sul**

7,8 milhões de t.

#### **Goiás**

6,5 milhões de t.



**O milho indestrutível** - uma planta com uma fotossíntese acelerada, capaz de produzir duas safras a mais no ano, além das habituais. Com a utilização de fungos encontrados no mar Morto, no Oriente Médio, este milho será resistente à seca e adaptado às regiões mais inóspitas do planeta, com altos índices de salinidade na terra ou até mesmo resistente à presença de substâncias tóxicas, como o alumínio. Da mesma forma, as **pesquisas** buscam modos de desenvolver a cultura do **trigo** para alimentar o resto da humanidade.

## **Pesquisas**

Embrapa quer amenizar problemas causados pelas mudanças climáticas

### **Linha convencional**

Milhos híbridos resistentes à seca e tolerantes a fungos

### **Linha transgênica**

Plantas mais eficientes na absorção do fósforo menos solúvel no solo

Como a ciência pode ajudar a acabar com o pior de todos os males: a escassez de alimentos - Por Ibiapaba Netto, Livia Andrade e Evandro Rodrigues (arte)



**O trigo encantado** - quando o homem começou a cultivar este cereal, a planta media mais de 1,50 metro. Seu manejo era difícil e as perdas, elevadas. Hoje, 50 centímetros menor, suas sementes ganharam densidade e as perdas são mínimas. O Cerrado brasileiro é considerado uma das áreas de expansão do trigo no mundo, mas a brusone, doença de origem fúngica, fez com que a área caísse de 50 mil hectares para cinco mil. Mas os estudos em andamento visam gerar plantas resistentes a essa e a outras doenças, bem como aumentar a **produtividade** em 20% nos próximos dez anos. Os estudos com **arroz** também seguem esta linha.

## **Produtividade**

**Campos de trigo no sul do Chile é o exemplo a ser seguido**

### **No Brasil**

Maior rendimento é com o trigo irrigado no Cerrado, 8 t por hectare

### **No Chile**

Experimentos de campo no país chegaram a 17 t do cereal por hectare



[Clique aqui para ampliar](#)



**O arroz mágico** - trata-se de um cereal com uma quantidade de pró-vitamina "A" suficiente para acabar com a desnutrição infantil. Este é o "arroz dourado", cuja quantidade de beta-caroteno pode mudar a história dos países mais pobres da África e Ásia. O cereal geneticamente modificado foi desenvolvido pelo Instituto Internacional de Pesquisas de Arroz (IRRI, sigla em inglês) e está em processo de regulamentação e aprovação na Índia, Indonésia e Filipinas. O IRRI também tem outras linhas de pesquisa e o objetivo é suprir a **demanda** global deste cereal, que é o alimento básico de mais da metade da população mundial.

### **Demanda**

A estimativa é de crescimento contínuo no consumo do cereal

**Próximos 20 anos** Muito consumido na Ásia, a procura por arroz deve aumentar em 30%  
**Produção mundial** 645 milhões de toneladas produzidas por 114 países

### **RENDIMENTO**

A produtividade por hectare das lavouras de soja brasileiras cresceu 0,6 quilo nos últimos 13 anos.

O dado é da Conab e reflete o incremento no período de 1994/1995 a 2007/2008.

A explicação está na tecnologia



Como a ciência pode ajudar a acabar com o pior de todos os males: a escassez de alimentos - Por Ibiapaba Netto, Livia Andrade e Evandro Rodrigues (arte)



**MILHO** – em milhões de toneladas

■ Produção mundial ■ Consumo em ração animal



Fonte: USDA



## CEREAL NO MUNDO

O globo produz cerca de 790 milhões de toneladas e 60% desta quantia vai para a indústria de ração, conforme mostra o gráfico ao lado



**Mais frangos** - O setor avícola é o maior responsável pela enorme **demanda de milho** no Brasil. No ano passado, o segmento, sozinho, respondeu pelo consumo de mais da metade do cereal destinado à ração animal. Para produzir um quilo da ave é necessário 1,08 quilo de milho e 540 gramas de soja. Em 2008, foram produzidas 10.939.518 toneladas. Mas, além de carne, a humanidade também precisará de **leite** para consumo.

## Demanda de milho

Frango de corte é o campeão no consumo

Aves	de	corte
17,6 milhões de toneladas de milho por ano		
Aves	de	postura
2,7 milhões de toneladas de milho por ano		



**Santa bebida** - O **incremento da renda** em países em desenvolvimento, como o Brasil, está acelerando a economia. Com mais dinheiro, a população consome mais **carne** e lácteos. Por incrível que pareça, esse setor também depende da produção de grãos. São necessários 210 gramas de milho e 110 gramas de farelo de soja para produzir um quilo de leite. Embora o momento seja de recuo no segmento leiteiro nacional, as estimativas da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) apontam para uma demanda crescente.

### **Incremento da renda**

Com um melhor padrão de vida, pessoas passam a beber mais leite

### **Mercado mundial**

2,1 milhões de toneladas de leite em pó é a previsão para 2008

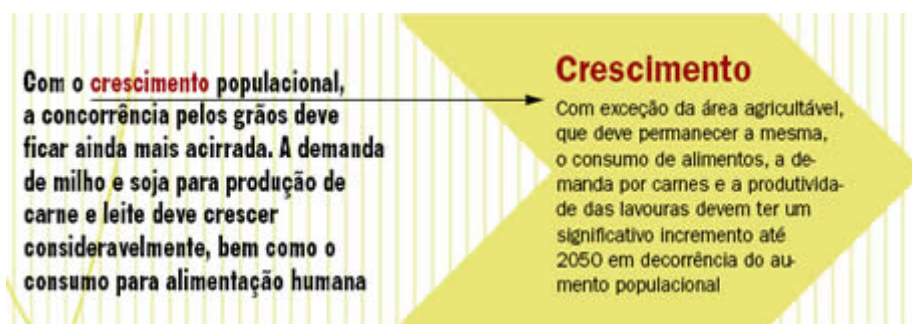
### **Países em desenvolvimento**

2,1 milhões de toneladas de leite em pó é quanto eles devem absorver



**MERCADO MUNDIAL** - Previsão é que a demanda por leite aumente 3% ao ano. Destaque deve ficar por conta da Índia e China

Como a ciência pode ajudar a acabar com o pior de todos os males: a escassez de alimentos - Por Ibiapaba Netto, Livia Andrade e Evandro Rodrigues (arte)



**Carne verde** - Embora a maior parte do **rebanho** brasileiro seja criada a pasto, o confinamento ganha terreno no País. Nesse tipo de manejo, o garrote consome 5,48 quilos de milho e 1,05 quilo de farelo de soja para cada quilo de carcaça produzida. Estimativa do departamento de agricultura dos EUA (USDA), onde este tipo de sistema é predominante, é de que a produtividade do milho aumente de 174 sacas por hectare na

safr 2008/09 para 194 sacas por hectare em 2017/2018. A ária plantada deve crescer 1,6 milhã de hectares no mesmo período. Já os estoques de passagem devem cair de 727,2 mil hectares para 484,8 mil hectares.

### Rebanho

Confira o tamanho do rebanho mundial e a participação brasileira

#### Rebanho brasileiro<sup>1</sup>

2007 - 167,5 milhões

2008<sup>2</sup> - 169,7 milhões

#### Rebanho mundial<sup>1</sup>

2007 - 982.6 milhões

2008<sup>2</sup> - 977,6 milhões

<sup>1</sup> número de cabeças

<sup>2</sup> projeção AGRA FNP



**A doce energia da cana** - Eficiência energética. Esta é a principal característica do etanol produzido no **Brasil**. Segundo dados oficiais, admitidos até pelo governo americano, para cada litro de combustível fóssil que entra no processo, seja no plantio, seja na colheita, são produzidos dois litros de etanol, o que significa uma ampla vantagem nessa corrida verde. Se as atuais pesquisas se confirmarem, segundo estimativas da União da Indústria da Cana-de-Açúcar,, essa proporção pode chegar a 12 por 1. Isso porque, diferentemente do **etanol de milho**, não é necessário quebrar os grãos com enzimas, o que oferece mais eficiência ao processo.

### **Brasil**

Desponta do mundo como potência agrícola

#### **Líder da cana**

14,3 bilhões litros de etanol/ano

#### **Custo por litro**

R\$ 0,51

#### **Emissões de carbono**

56% menos que a gasolina

Como a ciência pode ajudar a acabar com o pior de todos os males: a escassez de alimentos - Por Ibiapaba Netto, Livia Andrade e Evandro Rodrigues (arte)



**O sonho dourado do milho** - Entre os biocombustíveis é o menos eficiente quanto aos impactos ambientais. Para cada litro de combustível produzido, é utilizado um litro de combustível fóssil. Segundo especialistas, a única motivação para que os **Estados Unidos** continuem a produzir esse biocombustível é a diminuição do petróleo importado do Oriente Médio. Mas, em contrapartida, a competição com a produção de alimentos tem pressionado o governo do Tio Sam a investir em outras formas de energia, como o próprio **biodiesel**.

### **Estados Unidos**

Maior produtor de etanol do mundo, tenta saídas de menor custo ambiental

#### **O país do milho**

17,4 bilhões de litros/ano

#### **Custo por litro**

R\$ 0,63

#### **Emissões de carbono**

22% menos que a gasolina



**O ronco do campo** - São incontáveis as plantas das quais se pode obter o biodiesel, mas a soja ainda é a mais usada em todo o mundo. Novos processos estão sendo usados para desenvolver o B100, que substituirá o óleo mineral, extraído do petróleo, em sua totalidade. Ao contrário do etanol, não é preciso quebrar os carboidratos e o açúcar e fermentá-lo para que ele se torne álcool. A **Alemanha** usa a canola como base para sua imensa produção de biodiesel. Enquanto isso, o mundo todo corre atrás de uma nova geração de combustíveis, o chamado **etanol de celulose**.

### **Alemanha**

Possui as mais modernas tecnologias para produção de biodiesel

#### **Consumo anual**

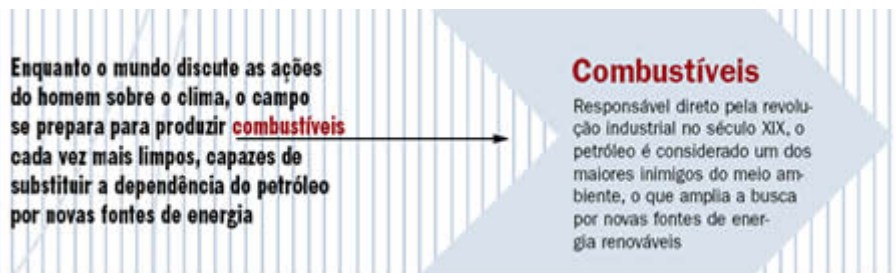
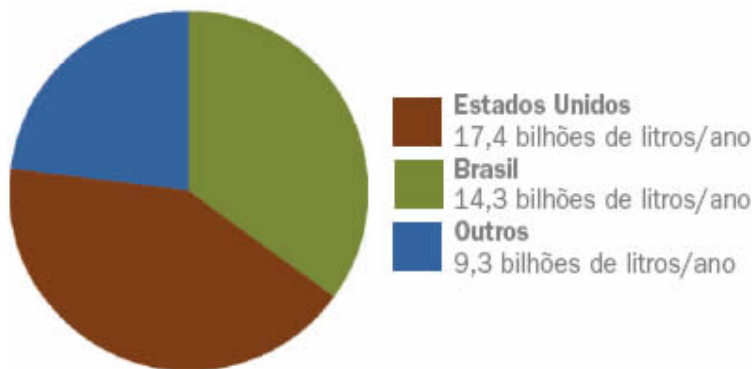
2 bilhões de litros

#### **Principal cultura**

Canola

#### **Emissões de carbono**

68% menos que o diesel mineral



[Clique aqui para ampliar](#)



**A nova geração** - Considerado o "estado da arte" em produção de biocombustíveis, o etanol de celulose põe fim à disputa de terras entre as produções de energia e de alimentos. Seria possível produzi-lo a partir do lixo, árvores de rápido crescimento e restos de colheitas, inclusive do bagaço da cana, o que multiplicaria a eficiência do álcool brasileiro. O grande entrave ainda está nos **custos de produção**, considerados inviáveis no momento.

### **Custos de produção**

Não há processos industriais em atividade, mas grandes pesquisas

### **Custo estimado**

Três vezes o do etanol de milho

### **Maior aporte**

US\$ 500 milhões, do governo americano

### **Entrada no mercado**

Em dez anos

## **13,4 BILHÕES DE LITROS/ANO**

É o total produzido pela União Europeia em mais de 40 unidades de produção.



## CARTA ABERTA

### *ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NÃO É MERCADORIA*

#### *SOBERANIA ALIMENTAR JÁ*

Foi com grande indignação que nós, Camponeses e Camponesas, Agricultores e Agricultoras Familiares, Assentados e Assentadas da Reforma Agrária, Quilombolas, Indígenas, Educadores e Educadoras, Profissionais e Pesquisadores de Saúde e Nutrição, Organizações da Sociedade Civil dos mais diferentes setores, Cidadãos e Cidadãs, comprometidos(as) com a luta pela SOBERANIA e SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL em nosso país, recebemos a publicação no dia 28 de janeiro de 2009 da Medida Provisória nº 455 que *“Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica”*

O PL sobre Alimentação Escolar, encaminhado em 2008 pelo Poder Executivo ao Congresso Nacional e aprovado sem alterações pela Câmara Federal, foi fruto de um amplo debate na sociedade civil, desde setores da Agricultura Camponesa e Familiar até setores que envolvem merendeiras, professores, pais e alunos, profissionais e pesquisadores de saúde e nutrição e integrantes de instâncias do controle social que em um esforço democrático e coletivo construíram uma proposta que representa um passo decisivo no fortalecimento da Agricultura Camponesa e Familiar, na geração de trabalho e renda no meio rural e na melhoria da qualidade da alimentação escolar em todo o país. O texto original previa que do total dos recursos financeiros do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) repassados pelo FNDE, no mínimo 30% (trinta por cento) deveria ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios DIRETAMENTE da Agricultura Familiar e do empreendedor familiar, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais Indígenas e comunidades Quilombolas. O texto também apresentava limites, claramente definidos, contra a terceirização da Alimentação Escolar a favor de empresas privadas. A terceirização da alimentação escolar conforme é desejo de alguns governantes virá propiciar a monopolização deste mercado pelas grandes empresas que hoje controlam o abastecimento agroalimentar, a aquisição, o fornecimento e o preparo de refeições coletivas em nosso país.

À revelia de todo esse esforço coletivo e participativo, o governo assinou uma Medida Provisória, encaminhada pelo Ministério da Educação com alterações que violam a essência do texto anterior, colocando no centro da proposta apenas a disponibilidade da alimentação escolar, desconsiderando questões muito caras a sociedade como qualidade, processamento e origem do alimento.

Foi excluído o parágrafo que impede a terceirização e que assegurava que *“A aquisição, o preparo e a distribuição da alimentação escolar deverão ser realizados por ente público”*. Essa atitude traduz o compromisso expresso que o governo tem com setores das empresas de distribuição de refeições que empurram goela abaixo todas as porcarias imagináveis aos nossos jovens e crianças. A Alimentação Escolar como parte integrante do processo pedagógico da escola pública não pode ser objeto de comércio.

Terceirizar a Alimentação Escolar é abrir portas para a privatização do ensino público. Além disso, não podemos permitir retrocessos na legislação permitindo que sejam cometidas, no presente, as aberrações que aconteciam no passado, quando alimentos formulados de baixa aceitação pelos alunos e alheios aos seus hábitos alimentares eram predominantes nos cardápios da merenda escolar.

Embora garanta a possibilidade de aquisição de, no mínimo, 30% da Agricultura Camponesa e Familiar, o texto da MP condiciona essa aquisição a:

- Apresentação do documento fiscal pelo fornecedor – no caso os Agricultores e Agricultoras
- Fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios
- Não ter nenhum problema de logística para fornecer os produtos

Todas as condições acima deveriam ser consideradas como o início de um processo, uma vez aprovada a Lei, a ser desencadeado entre os gestores do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) e a Agricultura Camponesa e Familiar, visando à construção de capacidades para a entrada neste importante mercado institucional. E não o contrário, ou seja, que tais condições sejam colocadas como critérios de exclusão ao programa. É notória a dificuldade que estes produtores têm para a comercialização de sua produção. Essas condições representam a contradição com o anúncio de políticas que esse governo tem feito para a Agricultura Camponesa e Familiar, pois inviabiliza a participação desse segmento na maioria dos municípios. Desconsidera também que nesse país os Agricultores não tem acesso ao Bloco do Produtor(a), sendo restrito a alguns estados. Em muitas regiões não se tem disponibilidade de produção o ano todo como na região Nordeste, onde não se tem estradas ou transportes em condições adequadas. Portanto essa Medida Provisória nº 455 exclui, mais uma vez, a grande maioria dos Agricultores (as), Assentados, Indígenas e Quilombolas desse país e reafirma o pacto e o compromisso do Governo Federal com o Agronegócio Brasileiro.

Com estas mudanças, praticamente todos os setores envolvidos saem prejudicados:

- Os estudantes, que deixarão de receber uma alimentação saudável baseada em alimentos básicos, variados e frescos, como frutas, legumes e verduras produzidos localmente. Com a diminuição da qualidade a alimentação tenderá a priorizar alimentos industrializados, de baixo teor nutricional, ricos em gordura, sal e açúcar e com cardápios descolados dos hábitos alimentares regionais.

- A comunidade escolar, uma vez que a incorporação de alimentos localmente produzidos e fornecidos diretamente pela Agricultura Camponesa e Familiar aos cardápios das escolas, ajuda a fortalecer as relações da escola com as comunidades de seu entorno, constituindo-se, também, em um componente de uma ação pedagógica voltada à educação alimentar.

- Os Camponeses e Camponesas, Agricultores e Agricultoras Familiares, Indígenas e Quilombolas que enfrentarão inúmeras dificuldades no acesso a este mercado institucional através de suas organizações, correndo ainda o risco de se tornar fornecedores como integrados das grandes empresas.

- A população que vive nos territórios rurais, pois, conforme tem sido amplamente demonstrado nas experiências que vêm sendo desenvolvidas em todo o país pelo



Programa de Aquisição de Alimentos(PAA), o mercado institucional configura-se como um mecanismo estruturador e dinamizador de sistemas locais de abastecimento, melhorando as condições de acesso aos alimentos pelo conjunto da população.

- Os Governos Municipais, pois a aquisição de alimentos localmente produzidos pela Agricultura Camponesa e Familiar contribui para o desenvolvimento dos municípios e para a melhoria da arrecadação.

Pelo exposto os signatários deste manifesto conclamam a todos os que lutam pela SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL bem como os setores organizados da sociedade brasileira a mobilizarem-se, urgentemente, contra as medidas legislativas que dificultam o fortalecimento da Agricultura Camponesa e Familiar ao mercado institucional do Programa Nacional da Alimentação Escolar.

### **Subscrevemos:**

MPA BRASIL -MOVIMENTO DOS PEQUENOS AGRICULTORES

ABRANDH – AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS

FBSAN – FORUM BRASILEIRO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

**Alimentos e transporte puxam inflação** – O Globo – Economia - Bruno Villas Bôas e Camila Nóbrega – 07/02/2009

O Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) subiu mais que o esperado em janeiro, após dois meses em queda, puxado principalmente pela alta de alimentos e transportes. A inflação oficial do país subiu para 0,48% no mês passado, frente a uma taxa de 0,28% em dezembro.

Analistas projetavam alta de 0,43%. Segundo o IBGE, que divulgou ontem o resultado, o avanço nos preços foi sazonal e não deve se repetir em fevereiro.

Mesmo com a taxa maior, o IPCA acumulado em 12 meses recuou para 5,84%, ante taxa de 5,90% em dezembro. Em janeiro de 2008, a taxa fora de 0,54%.

A inflação acelerou em oito dos nove grupos de produtos acompanhados. Apenas o de vestuário subiu menos (passou de 0,99% para 0,05%), efeito das queimas de estoques no mês.

Segundo a coordenadora de Índices de Preços do IBGE, Eulina Nunes dos Santos, não houve alta generalizada.

— Cada grupo teve alguns poucos produtos específicos que puxaram a alta — avalia.

Os alimentos (de 0,36% para 0,75%) foram os que mais contribuíram para a alta da inflação.

O maior impacto veio das bebidas: a cerveja ficou 2,31% mais cara e o refrigerante, 1,91%. A variação ocorreu por causa de uma mudança nas regras de cobrança do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI), que passou a incidir sobre o preço final do produto, e não sobre o volume.

Segundo o IBGE, alguns alimentos sofreram reajustes sazonais, efeito de problemas climáticos que prejudicaram a safra.

Entre eles, feijão preto (0,84%), feijão carioca (3,47%), frutas (2,98%), batata inglesa (15,01%) e cenoura (18,24%). Ontem, a dona de casa Neuza Teixeira, de 72 anos, queixava-se do aumento dos preços das frutas e legumes ao fazer compras em um supermercado no Rio.

— Os preços estão subindo há muito tempo, e não param — disse Neuza, que pode comprar cada vez menos com sua pensão de mil reais. — E quando os produtos ficam mais baratos, geralmente é porque a qualidade piorou.

Reajuste de passagens de ônibus contribuiu para alta A segunda maior contribuição veio dos transportes (0,35%), respondendo por 14% da inflação total. O reajuste de tarifas de ônibus urbanos (3,24%) e intermunicipais (2,92%) foram os responsáveis pela alta, já esperados depois de eleições municipais, quando os aumentos ficam congelados. Segundo o IBGE, são resíduos de reajustes de passagens no Rio, Belo Horizonte, Recife, Belém, Salvador e Curitiba. Estão previstos mais reajustes em fevereiro. No próximo mês, o índice também deve ser afetado pelo aumento das mensalidades escolares.

A valorização do dólar — efeito da crise econômica mundial — começa a aparecer no IPCA. O impacto foi percebido em janeiro nos eletrodomésticos (0,77%), TV e som (0,48%) e remédios (0,61%).

O resultado do IPCA dividiu opiniões. Para Thaís Marzola, da Rosemberg & Associados, mesmo com o índice maior em janeiro, a trajetória de desaceleração da inflação está consolidada.

Ela cita que o núcleo por exclusão (que elimina preços administrados e dos alimentos no domicílio) teve a quarta queda consecutiva, de 0,32% em dezembro para 0,27%.

— A queda de preços no atacado e o desaquecimento da economia indicam comportamento benigno da inflação — diz ela, que revisou a expectativa para a próxima reunião do Comitê de Política Monetária (Copom).

Ela esperava corte de 0,75 ponto percentual e agora prevê redução de um ponto na taxa básica de juros, a Selic, hoje em 12,75% ao ano.

IGP-DI também acelera em janeiro, para 0,01% Para a LCA Consultores, a aceleração poderá estancar o movimento de queda que vinha sendo registrado para as projeções anuais de mercado para o IPCA este ano. A consultoria lembrou que, considerando que o resultado de janeiro se repita nos próximos meses, a inflação no ano ficaria em 4,6%, um pouco acima do centro da meta do Banco Central (BC), de 4,5%.

Após despencar em dezembro, com redução de 0,44%, o Índice Geral de Preços — Disponibilidade Interna (IGP-DI) ficou estável, com leve alta de 0,01% em janeiro. De acordo com a Fundação Getúlio Vargas (FGV), o Índice de Preços por Atacado (IPA) caiu para -0,33%, diminuindo o ritmo de queda ante dezembro de 2008 (-0,88%).

A maior alta ocorreu no Índice de Preços ao Consumidor (IPC), com variação de 0,83%. Em 12 meses, o IGP-DI está em 8,05%.

Segundo o coordenador da pesquisa, Salomão Quadros, a tendência do IGP-DI deve ser de queda nos próximos meses.

## **Um guia para entender rótulos de alimentos - O Globo – Capa – 08/02/2009**

Uma cartilha da Anvisa e especialistas ensinam a decifrar o que dizem os rótulos dos alimentos industrializados e evitar consumir produtos inadequados ou enganosos.

Eles também explicam como é determinada a validade dos alimentos. Uma pesquisa revelou que mais da metade das pessoas que leem os rótulos não entendem as tabelas de informações nutricionais, cheias de siglas e nomes desconhecidos.

## **O código cifrado dos alimentos - Antônio Marinho – O Globo – Ciência – 08/02/2009**

Dicas para tirar o melhor proveito das informações Na hora de comprar um cereal você ainda tem dúvidas para escolher qual é o mais rico em fibras? Desconhece a diferença entre as gorduras? Então faz parte da maioria da população brasileira que entende pouco o que dizem as tabelas de informações nutricionais dos alimentos industrializados.

Tanto que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) já lançou uma cartilha que esclarece as dúvidas sobre o assunto. Decifrar o que dizem os rótulos pode fazer diferença entre levar uma vida saudável ou não.

Desde 2001 a rotulagem nutricional é obrigatória, com exceção de alguns produtos, como açúcar, café, farinha de mandioca e vinagre, liberados de informar sua lista de ingredientes. Mesmo assim muitos consumidores comem com os olhos e lêem rapidamente as tabelas de nutrientes. Por exemplo, às vezes, num pacote de biscoitos, a porção e os dados são para 3 unidades e não para todo o produto.

O que aparece em primeiro lugar (a lista de ingredientes deve estar em ordem decrescente) é a percentagem %VD, ou seja, a necessidade diária. Os nutricionistas das indústrias levam em conta a dieta de 2 mil quilocalorias (kcal) ou 8.400 quilojoules (kJ), e este é o valor médio de calorias que grande parte da população precisa para se manter saudável. Porém, ele varia muito de uma pessoa para outra.

— Esse valor muda dependendo de fatores como sexo, idade, estilo de vida, prática de atividade física, estado de saúde — diz a nutricionista Tatiana Feijó, professora da Universidade Federal Fluminense (UFF). — A dificuldade da população em ler os rótulos é por falta de conhecimento sobre os grupos de alimentos e as suas funções.

Outro item que se deve prestar atenção é o valor energético. Melhor comparar as porções (as quantidades) e não a embalagem: — Podemos ter um produto mais calórico numa embalagem menor. E cuidado com a quantidade e a qualidade dos carboidratos — alerta a nutricionista Ana Cristina Teixeira, do Equilibra Centro de Nutrição, lembrando que alimentos industrializados, principalmente enlatados, embutidos, diet e light podem ser ricos em sódio. Este nutriente deve ser controlado em pessoas hipertensas, doentes renais e gestantes.

Outra dúvida comum é em relação às gorduras. A trans ou hidrogenada é a preferida da indústria em bolos, tortas, biscoitos, pratos congelados, sorvetes cremosos, margarinas etc. devido a sua versatilidade, consistência e sabor.

Agrada ao paladar, mas não ao coração, porque aumenta o colesterol total e o LDL (a fração ruim de colesterol), além de reduzir o HDL (a fração boa).

— O consumo de trans deve ser de até 2g/dia. Nos rótulos não aparece sua %VD. Como não é recomendada, inexistente valor estipulado de ingestão — explica Tatiana.

Cuidados para não ser enganado

Se o rótulo vier com a frase “livre de gordura trans” melhor. Mas é preciso saber se o produto traz sua irmã: a gordura saturada, sólida em temperatura ambiente e amiga do colesterol ruim (LDL).

Ela é comum em alimentos de origem animal, como laticínios. Mas os óleos de coco e de dendê também são ricas fontes.

E já que o organismo precisa de gordura, é melhor optar pelos rótulos que trazem gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas. Elas reduzem os níveis de LDL e triglicérides, sem diminuir o HDL. São encontradas nos óleo de canola e de azeite. As poliinsaturadas (omega 3 e omega 6) ainda ajudam a regular a pressão sanguínea e fortalecem o sistema imune. Os óleos de milho, girassol e soja estão nesse grupo do bem.

Segundo a Anvisa ([www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)), os rótulos de alimentos devem ser claros e não passar qualquer informação que possa levar o consumidor ao erro. E muito menos o produto pode prometer efeitos medicinais ou terapêuticos.

Por exemplo: “óleo sem colesterol”.

Todo óleo vegetal não contém colesterol. Neste caso, o correto é: “óleo sem colesterol, como todo óleo vegetal.” E a tabela simplificada só pode ser aplicada quando o alimento trazer quantidades insignificantes de determinados nutrientes, diz Ana Cristina.

As funções dos aditivos

Substâncias melhoram os produtos Um item que às vezes aparece nas embalagens dos alimentos industrializados são os aditivos (as substâncias que são adicionadas com o objetivo de manter ou modificar o seu sabor ou melhorar a sua aparência, por exemplo). Eles podem ser usados respeitando o limite máximo estabelecido. Também ajudam a aumentar a vida de prateleira dos produtos. Além disso devem ser inócuos e não alterar o valor nutricional dos alimentos, acrescenta a nutricionista Tatiana Feijó.

Os principais aditivos são acidulantes (fornecem o gosto ácido aos alimentos, reduzindo o pH e com isso dificultando o crescimento de microorganismos); umectantes (evitam a perda de umidade dos alimentos); anti-umectantes (impedem a absorção de umidade pelo produto); espessantes (aumentam a viscosidade de um alimento), estabilizantes (não separam em fases), aromatizantes/flavorizantes (realçam ou intensificam o sabor), corantes (intensificam a cor do produto para melhorar a aparência e aceitação), edulcorantes (substâncias de sabor doce que não são carboidratos. São sintéticas e usadas principalmente em produtos dietéticos), antioxidantes (retardam ou impedem a deterioração dos alimentos, principalmente óleos e gorduras), conservantes (evitam ou retardam a deterioração microbiana e/ou enzimática dos alimentos).

Saiba mais sobre os dados nutricionais

**INFORMAÇÃO FALSA:** O rótulo não deve ter palavras ou qualquer representação gráfica que leve a uma informação falsa. Por exemplo, chocolates que mostram, por meio de ilustração na embalagem, que o consumo de determinada quantidade equivale ao consumo de um copo de leite. De acordo com a Anvisa, mesmo que o consumo de uma certa quantidade desse chocolate possa equivaler em nutriente específico (como o cálcio) à ingestão de leite, os dois alimentos não são comparáveis.

**LIVRES DE ROTULAGEM:** Os produtos dispensados de rotulagem nutricional são águas minerais e demais águas destinadas ao consumo humano; bebidas alcoólicas; aditivos alimentares (conservantes e corantes, por exemplo); especiarias, como pimentado-reino, cominho, noz moscada, canela e outros; vinagres; sal (cloreto de sódio); café, erva-mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes; os alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais

prontos para o consumo, como, por exemplo, sanduíches embalados, sobremesas do tipo flan ou mousses ou saladas de frutas e outras semelhantes.

A regra também vale para os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos. E para alimentos fatiados, como queijos, presuntos, salames, mortadelas, entre outros; as frutas, os vegetais e as carnes in natura, os refrigerados ou os congelados. E os produtos que têm embalagens com menos de 100 centímetros quadrados.

Esta liberação não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais, acrescenta Tatiana Feijó.

**VALOR ENERGÉTICO:** A unidade usada costuma ser quilocaloria (kcal). Os nutrientes que fornecem energia para o corpo são os macronutrientes: carboidratos, proteínas e gorduras.

Segundo a nutricionista Ana Carolina Teixeira, para diminuir as calorias ingeridas, escolha os produtos light que apresentam uma redução de, no mínimo, 25% das calorias, se comparadas como o mesmo produto na versão comum. Mas atenção: o produto light não deve ser consumido à vontade.

**PRODUTOS COM FIBRAS:** Para obter benefícios para o intestino é preciso beber água regularmente. Caso contrário pode ocorrer prisão de ventre.

### **Informações sem prazo de validade** - Carlos Albuquerque – O Globo – Ciência – 08/02/2009

Os limites para o consumo de um produto são a garantia de segurança para o comprador. Vale o que está escrito, mas quando se trata de informações nas embalagens de alimentos, é preciso encarar a data de validade e outros detalhes — como lote e origem — como se fossem um prato de comida. Como alerta Denise Resende, gerente-geral de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o consumidor deve ler com atenção essas e outras informações antes de levar um produto para casa.

— O consumidor precisa conferir dados sobre a validade e outras informações para comprar um produto adequado às suas necessidades e garantir uma alimentação saudável — destaca Denise.

Ela lembra que algumas informações contidas nos rótulos das embalagens — caso da identificação do lote — são obrigatórias.

— A identificação do lote é fundamental para, no caso de uma denúncia, podermos rastrear o produto e fazer uma análise apropriada. O prazo de validade também é uma informação obrigatória — diz.

Alguns produtos, porém, apresentam informações sobre a validade, mas não exibem a data de fabricação.

— Isso ocorre porque a data de fabricação não é obrigatória, só a da validade. Se a validade for de até três meses, o fabricante tem que exibir dia mês e ano. Se for superior, ele vai usar mês e ano.

Dúvida: até que ponto é seguro usar um produto fora da validade? Existe uma margem de segurança? — A orientação é que o produto seja consumido dentro da data estipulada pelo fabricante.

Caso ele apresente algum problema fora desse limite, não vai ser possível encaminhar uma reclamação. Vale ressaltar que quem define o prazo de validade é o fabricante, que faz testes de estabilidade no produto para ver até quando ele pode ser usado.

As alterações que o olhar não percebe Alguns produtos, quando estão fora da validade, apresentam alterações que são visíveis (como manchas ou coloração diferente) ou detectadas pelo cheiro diferente. Mas o que fazer com produtos como chás, por exemplo, que mesmo fora da validade, podem não apresentar nenhuma alteração aparente? — Existem algumas alterações bioquímicas que não são perceptíveis a olho nu. Elas estão lá, mas você não percebe — conta Denise. — No caso do chá, ele pode perder as suas características. O produto não vai fazer mal, mas não vai trazer benefício algum. Vai ser como tomar água com aroma.

Certos detalhes referentes a um produto podem se revelar verdadeiras encruzilhadas para o consumidor menos atento, como explica a gerente-geral de alimentos. É o caso da bebida láctea.

A bebida láctea não é leite.

É diferente. Muitas vezes, as pessoas compram uma pensando na outra. Só que a bebida láctea tem a adição de soro, o que a torna diferente do leite.

Caso parecido acontece com o suco de fruta e o néctar.

O suco tem que ter uma porção integral da fruta. Já o néctar tem adição de açúcar.

São casos assim que reforçam a importância da leitura atenta da lista de ingredientes dos produtos. — Na lista, o consumidor vai observar se há adição de açúcar, sódio, se tem gordura trans, conferir a quantidade dos ingredientes e o valor calórico de cada produto.

Em muitos casos, essa leitura é uma questão de segurança para a saúde.

— Quem tem pressão alta, por exemplo, deve ficar atento à quantidade de sódio num produto.

Quem tem colesterol alto, tem que observar o percentual de gordura. Pacientes celíacos não podem comer alimentos que contenham glúten.

E há o caso do corante amarelo tartrazina, presente em doces, refrigerantes e iogurtes, que tem um grande potencial alérgico.

A gerente-geral de alimentos da Anvisa alerta também para as diferenças entre os produtos light e diet, que, segundo ela, ainda confundem os consumidores.

— O produto light é aquele que é reduzido em ingredientes.

Ele pode ter açúcar e gordura, mas reduzidos. Já o alimento diet é aquele apresenta restrições de ingredientes. Ele pode não levar açúcar ou não ter sódio.

Atenção à essas e outras informações são cruciais para o que Denise classifica como um momento de “transição nutricional” no país.

— Os índices de desnutrição diminuíram, mas os de obesidade aumentaram. Hoje, temos pessoas morrendo por excesso de açúcar, sal ou gorduras.

Por isso, ficar atento aos detalhes das embalagens é fundamental para a saúde.

GLOBO NA INTERNET OPINIÃO Você costuma ler os rótulos dos alimentos?

## **PAA faz distribuição de alimentos no RN – Sítio Eletrônico da Conab – 10/02/2009**

A Superintendência da Conab no Rio Grande do Norte entrega nesta terça-feira (10) a comunidade de Timbaúba dos Batistas, 15.400 quilos de tilápia e 16.800 quilos de arroz integral. Os produtos, oriundos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), vão beneficiar mais de 3,2 mil pessoas que vivem em situação de insegurança alimentar na região. O trabalho conta com o apoio da Associação de Desenvolvimento Comunitário do Baixo (ADCB). Ontem, as doações aconteceram no município de Caicó e seguem até a próxima quinta-feira (12) com a distribuição de queijo de coalho, bolacha e bolo caseiro, doce de leite e peixe tilápia. No município de Assú também haverá doações na quinta-feira. No total são 981 quilos de carne bovina, 420 quilos de costela bovina e 151 quilos de carne caprina. “Essa atividade é muito importante, uma vez que abre a possibilidade de pequenas associações e cooperativas conseguirem mercado para seus produtos”, diz o superintendente da estatal, Francisco Sales de Medeiros. (*Adriana Severo/estagiária RN*)

## **Governo federal e sociedade civil promovem curso gratuito de formação em direito humano à alimentação adequada – Sítio eletrônico do MDS – Adriana Scorza - 19/02/2009**

Boa notícia para pessoas - das três esferas de governo ou da sociedade civil - que trabalham com segurança alimentar e nutricional. O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), em parceria com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), Ágere Cooperação em Advocacy e Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (Abrandh), vai promover a segunda edição do curso “Formação em Direito Humano à Alimentação Adequada – no Contexto de Segurança Alimentar e Nutricional”.

O objetivo é fortalecer a ação, interlocução e atitude de pessoas e instituições no processo de promoção e de realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. O curso é gratuito e será realizado via internet. Serão 50 horas, ministradas no período de abril a julho de 2009, com atividades de verificação de leitura, chats, fóruns de discussão e encontros presenciais nos Estados. Nesse período, os alunos terão o auxílio de especialistas em conteúdo, e também de tutores, para esclarecimento de dúvidas. A dedicação semanal de estudo sugerida é de cinco horas, sendo que os participantes aprovados receberão certificado. Os temas estudados no curso abordarão, entre outras questões, os direitos, as obrigações e as violações do direito humano à alimentação adequada; a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan); a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan); as instituições e os instrumentos de defesa e exigibilidade dos direitos humanos. Serão disponibilizadas 3.000 vagas. As inscrições já estão abertas e podem ser feitas pelo e-mail: [www.direitohumanoalimentacao.org.br](http://www.direitohumanoalimentacao.org.br).

**Primeira edição** – Na primeira edição do curso, 5.232 pessoas, de 1.119 municípios brasileiros, se candidataram a 3.000 mil vagas. Ao final do curso, 2.252 alunos foram certificados em 672 municípios, correspondendo a 75% de aprovação. A avaliação respondida por 2.139 alunos apresentou dados em que 99% consideraram atendida a expectativa em relação ao conteúdo e 85% atribuíram muita utilidade aos conhecimentos desenvolvidos com relação à sua prática profissional.

**Coordenador**  
Sergio Leite

**Pesquisadores**  
Georges Flexor, Jorge Romano, Leonilde Medeiros, Nelson Delgado, Philippe Bonnal, Renato S. Maluf, Lauro Mattei e Ademir A. Cazella

**Assistentes de Pesquisa**  
Karina Kato e Silvia Zimmermann

**Secretária**  
Diva de Faria

**op**  
**pa** **Observatório de Políticas Públicas para a Agricultura**

**cpda** Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade  
UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Endereço: Av. Presidente Vargas, 417 / 8º andar  
Centro Rio de Janeiro - RJ CEP 20071-003

Telefone: 21 2224 8577 – r. 214  
Fax: 21 2224 8577 – r. 217  
Correio eletrônico: oppa@ufrj.br  
Site eletrônico: www.ufrj.br/cpda

**Apoio**



**actionaid**



**nead**

Ministério do Desenvolvimento Agrário

