

# Audiência propõe retomar Conselho de Segurança Alimentar

**Assunto:**

DIREITOS HUMANOS



**O pedido de reativação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar (Comusan) deverá ser encaminhado à Prefeitura na próxima semana, conforme anunciou a vereadora Maria Lúcia Scarpelli (PCdoB) durante audiência pública sobre fome, obesidade e desperdício de alimentos, nesta sexta-feira, 16/9. Durante a reunião, promovida pela Comissão de Direitos Humanos e Defesa do Consumidor, especialistas apresentaram pesquisas e programas criados para combater o problema.**

“Vivemos hoje um paradoxo. Ainda ficamos estarecidos com cenas de pessoas famintas, mas por outro lado tornaram-se comuns casos de crianças obesas que vão a consultórios de cardiologia com problemas de pressão alta e taxas de gorduras alteradas”, destacou Scarpelli, que requereu a reunião extraordinária.

De acordo com José Divino Lopes Filho, professor do curso de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), a fome e a obesidade são duas faces da mesma moeda. “São problemas que devem ser tratados dentro da ótica do direito humano à alimentação adequada, assim como ocorre com a educação, saúde e habitação. É um direito previsto na Constituição Federal”, ressaltou.

Lopes apresentou números de uma pesquisa do Ministério da Saúde que revela o aumento do percentual de adultos com excesso de peso, cujo índice passou de 37,1% em 2006 para cerca 45% em 2010.

Outro dado apresentada pelo professor compara a situação das crianças entre 5 e 9 anos no biênio 1974-75 com 2008-09. “No passado, predominavam os déficits de estatura e de peso por carências na alimentação”, explicou, reafirmando que hoje o excesso de peso passou a ser o principal problema.

Já os problemas relacionados à fome ainda persistem em comunidades carentes das grandes cidades. Pesquisa apresentada por Lopes demonstra que 12,7% das famílias carentes da Vila Acaba Mundo, em BH, em 2006 estavam em

insegurança alimentar moderada, quando há restrição de alimentos, e 5,5% viviam situação de fome.

Porém, a maior parte das famílias (58,2%) estavam na chamada insegurança alimentar, quando não faltam alimentos mas há preocupação quanto ao consumo no futuro. ?Essa situação é a que gera maior risco de obesidade?, afirmou Lopes, explicando que as incertezas quanto ao futuro acabam motivando as pessoas a comerem mais e de forma equivocada. O professor defendeu que as políticas públicas para o setor devem ser planejadas tendo em vista as diferentes realidades sociais nas várias regiões do município.

Maria Lúcia Scarpelli defendeu que seja feito um acompanhamento multidisciplinar, incluindo psicólogos e médicos, para as pessoas submetidas a cirurgias de redução de estômago.

O secretário municipal adjunto de Segurança Alimentar e Nutricional, Flávio Márcio Leopoldino Duffles, destacou as iniciativas da PBH para tratar a questão, a exemplo dos programas de merenda escolar e Restaurantes Populares. Segundo ele, 90% dos supervisores de merenda escolar são nutricionistas, com previsão de um novo concurso para convocar mais profissionais. ?Após a introdução do *self service* nas escolas, conseguimos reduzir o índice de sobras de alimentos de 7,3% para 0,08%?, afirmou.

Outra melhoria apontada pelo secretário é o fornecimento gratuito de refeições dos Restaurantes Populares para moradores de rua, além de preços menores para os beneficiados pelo programa Bolsa Família.

### **Desperdício de alimentos**

O desperdício de alimentos foi outro ponto que mereceu atenção durante a audiência. A representante da ONG Centro de Ecologia Integral, Desirré Ruas, abordou os desafios de combater o desperdício e tornar mais consciente o ato de consumir. ?Vivemos a cultura do excesso, que gera muitos resíduos e são um peso para o planeta?. Ela defendeu a redução do consumo como forma de minimizar o uso predatório dos recursos com água, solo e energia. ?Para produzir um quilo de carne, gasta-se de 10 a 15 toneladas de água?, afirmou.

Desirré citou pesquisa da ONU segundo a qual 1/3 dos alimentos produzidos no mundo são desperdiçados. ?O brasileiro desperdiça mais do que consome. Uma família de quatro pessoas desperdiça cerca de 500 gramas de alimentos por dia em suas refeições. Ao longo da vida, após 72 anos, terão sido desperdiçados R\$ 817 mil?, explicou.

O chefe do Departamento de Operações da Ceasa-MG, Gustavo Costa Almeida, apresentou os resultados de uma pesquisa sobre perdas na comercialização do tomate e bananas prata e nanica (caturra), na lavoura, no atacado, varejo e domicílio, realizada em 2007. A pesquisa apontou perdas de 6,5% na lavoura; 6,8% no varejo e 5,5% no domicílio dos consumidores, no caso do tomate. Já a banana prata registrou índice de 10,48% na lavoura; 0,20% no atacado; 4,71% no varejo e 7,15% nos domicílios. Já a banana nanica (caturra) apresentou perdas de 3,25% na lavoura; 1,97% no atacado; 5,99% no varejo e 23% nos domicílios.

Segundo Almeida, entre as principais causas a pesquisa destaca o uso de embalagens de madeira, manuseio e transporte inadequados, produtos com baixo padrão de classificação (tamanhos e formatos fora do padrão comercial), e a pouca qualificação dos operadores de frutas, legumes e verduras no varejo.

Está prevista para 2012 o início de uma pesquisa similar em todas as regiões de Minas Gerais.

Além de orientar ações para reduzir as perdas, o estudo aponta alternativas para o aproveitamento dos alimentos descartados. A agroindustrialização é considerada um instrumento para aproveitar as propriedades nutritivas dos produtos descartados através do processamento que agrega valor à produção e aumenta renda das famílias nas regiões produtoras.

Também participaram da reunião os vereadores Silvia Helena (PHS), Geraldo Félix (PMDB), Hugo Thomé (PMN), Neusinha Santos (PT), além de Elido Bonomo, presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região de Minas Gerais, Daniela Correa Ferreira, professor da Faculdade Pitágoras de Belo Horizonte, entre outros convidados.

**Data publicação:**

Sexta-Feira, 16 Setembro, 2011 - 00:00

---