

Doação, responsabilidade e atitude

Os números da fome no Brasil indicam que é preciso tomar providências imediatas

Professora da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (Fanut/UFG), Maria Raquel Hidalgo Campos está à frente de projetos que mobilizam alunos, sobretudo do curso de Nutrição, a buscar soluções para a fome em Goiânia e, por conseguinte, no Brasil. Suas pesquisas estão centradas no processo de doação de alimentos, uma forma de evitar o desperdício tão comum em nosso país.

“Fiz mestrado na área de Medicina Tropical, concentração em Microbiologia de Alimentos. No doutorado, vou trabalhar com essa questão da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos que podem ser usados para doação”, diz a professora.

Um de seus principais objetivos diante de tais projetos – além de proporcionar uma alimentação de qualidade a quem não tem condições para tanto – é conseguir que sejam regulamentadas as doações. Raquel coordena grupos que trabalham a fim de tornar a doação (um ato nobre) um ato saudável e seguro. A seguir, a entrevista na íntegra.

Extensão e Cultura - O que a Faculdade de Nutrição tem feito para tentar amenizar o problema da fome?

Profa. Raquel – Nós já estamos fazendo uma avaliação nutricional da população há algum tempo. Temos, inclusive, um programa, que começou em 1991, sobre o trabalhador da construção civil.

Quando nós trabalhamos a questão da fome, não pensamos apenas na ausência do alimento, porque não é só a

falta do alimento que implica uma situação de fome. Nós questionamos

se o alimento utilizado pelo indivíduo está seguro do ponto de vista higiênico-sanitário. Portanto, nossa preocupação é também com o acesso ao alimento em condições de ser utilizado, seja em condições higiênico-sanitárias, ou nutricionais.

Nossa linha de pesquisa atualmente é sobre a possibilidade de doar alimentos, ou seja, se os alimentos disponíveis para um processo de doação são seguros

do ponto de vista higiênico-sanitário. Elaboramos esse projeto há dois anos

e, hoje, é um projeto que está dentro da política do governo, considerando que já foi criado até o Ministério da Fome. A gente antecipou essa preocupação.

Tomamos essa iniciativa porque o Brasil é considerado um dos países de maior índice de exclusão social da América Latina, quer dizer, 10% da população mais rica detém 47% dos bens da sociedade, e 10% da população mais pobre detém apenas 0,8% dos bens. Essa discrepância em relação à renda e à qualidade de vida é muito grande. Numa situação emergencial, a gente tem, sim, de apelar para o alimento doado. Os restaurantes e as grandes lojas que trabalham com refeições rápidas têm uma dinâmica de produção em que existe uma certa perda diária. Os restaurantes institucionais conseguem prever a quantidade de pessoas que irão frequentá-los a cada dia, enquanto os restaurantes comerciais dependem da demanda. Se chover, por exemplo, a produção vai ficar estagnada.

Segundo os dados que obtivemos, cerca de 10 milhões de refeições são jogadas no lixo por dia. No relatório do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUT), consta que 15,8% da população brasileira, ou seja, 26 milhões de pessoas, não têm acesso às condições mínimas de saúde, educação e serviços básicos. Conseqüentemente, elas também não têm acesso à alimentação. O relatório publicado em 4 de setembro de 2001, pelo International Food Policy Research Institute, sediado em Washington, que é responsável por essas pesquisas e políticas de combate à fome no mundo, diz que, em todo o mundo, mais de 800 milhões de pessoas, das quais 170 milhões são crianças, passam fome. Isso representa um quinto da população dos países em desenvolvimento. Todos os dias, no mundo inteiro, 24 mil pessoas morrem de fome, sendo que, dessas, 75% são crianças menores de 5 anos. Não há perspectiva de vida nesses casos.

Esses dados são alarmantes. O mapa da fome, por exemplo, que foi realizado no Brasil, em 1993, pelo Instituto de Pesquisas Econômico-Aplicadas (Ipea), revelou que uma em cada quatro crianças é pobre e vive sob o risco da fome. Só na área metropolitana de São Paulo, 330 mil crianças e adolescentes estão nessa situação; 32 milhões de brasileiros estão abaixo da linha de pobreza e vivem sob o espectro da fome. São dados do IPEA de 2000.

Com isso, o desperdício de alimentos se torna um escândalo e um paradoxo. Temos no país uma quantidade enorme de pessoas que vivem sob o risco da fome – são 32 milhões de adultos nessa situação – ao lado desse grande desperdício de alimentos, que vai desde a colheita, o transporte e a exposição desses produtos para comercialização em gôndolas de supermercados e em feiras livres, até o consumo doméstico. Existem hoje alguns estudos que dizem que cerca de 60% dos alimentos que são adquiridos para consumo doméstico vão para o lixo ou são destinados à doação. Analisando friamente, é isso que acontece. Quantas coisas a gente não deixa perder dentro da geladeira? Quantos alimentos a gente não deixa passar da data de validade? Há um paradoxo muito grande entre o desperdício e a quantidade de pessoas que passam fome no Brasil.

Foto: Divulgação



Entrevista: *Maria Raquel Hidalgo Campos*

Temos alguns dados do Serviço Social do Comércio que estimam que, só nas colheitas de soja no Brasil, entre 1998 e 1999, houve uma perda de 1,3 milhões de toneladas. Isso representa um prejuízo de 369 milhões de reais. O desperdício na Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento de São Paulo equivale a uma perda de 1,4% do PIB do Brasil, que deixa de ser aproveitado em toda a cadeia do alimento. É um prejuízo que ultrapassa 12 bilhões de reais. A Associação Paulista de Supermercados quantificou as perdas nacionais na área de frutas e verduras em torno de 23%. Essas perdas seriam suficientes para alimentar 35 milhões de pessoas durante um ano inteiro.

O Brasil é considerado, numa publicação de Clinger, de 2001, um dos dez países que mais desperdiçam alimentos no mundo. Esse título é recebido devido ao hábito característico do brasileiro de produzir e adquirir alimento de forma exagerada. O costume dita que, se todo mundo comeu e não sobrou nada, então a comida não foi suficiente. Mas a verdade não é essa. Um planejamento alimentar não passa por aí, ou seja, todo mundo come a quantidade que tem de ser comida e não precisa sobrar nada.

Só nos bares, restaurantes e lanchonetes, de 15 a 50% do que é preparado para os clientes vai para o lixo. Isso daria para alimentar diariamente mais de 10 milhões de pessoas. Esses são dados que nos deixam muito preocupados, porque, na verdade, acredita-se que 60% dos alimentos para consumo doméstico são jogados fora. São dados do Serviço de Limpeza Urbana do Estado de São Paulo, obtidos por meio de um levantamento do que vai para o lixo. Em termos de alimento, 60%.

Esses dados são preocupantes, porque, enquanto milhões de pessoas passam fome, outros milhões jogam comida fora. A doação de alimentos é algo muito sério. Nós não temos uma legislação que prevê uma regulamentação de como esses alimentos devem ser doados. Temos, sim, uma legislação para doar alimentos para animais, mas não para humanos. O processo de doação às pessoas geralmente não acontece, porque cabe ao empresário, dono do estabelecimento, garantir a qualidade do alimento. E, se esse alimento causar problemas à pessoa que o consumiu, a repercussão negativa para o estabelecimento será grave.

Muitas vezes, as instituições de caridade e as organizações não-governamentais (ONGs) em geral trabalham de uma forma muito amadora. Elas contam com pessoas que trabalham na base do voluntariado, pessoas que têm muita boa vontade, muita disposição para ajudar os outros, mas, na maioria das vezes, não têm capacitação técnica. Essas pessoas aceitam os alimentos sem saber que eles podem apresentar algum problema. Um alimento impróprio para o consumo pode agravar ainda mais o quadro de saúde da população que o recebe – uma população que já está comprometida em relação às condições de saúde –, principalmente no caso de crianças e idosos.

A doação precisa ser estudada e investigada, incluindo aspectos como armazenamento, distribuição, recebimento e utilização. A nossa proposta, portanto, é estudar esse processo e elaborar um manual de boas práticas de todas as etapas para que tanto quem doa, quanto quem recebe tenham responsabilidade e consciência.

Nós não temos nenhum trabalho – pelo menos eu desconheço, na revisão bibliográfica que fiz – nessa área. Esta-

mos com essa proposta para tese de doutorado e nossa idéia é trabalhar com refeições produzidas em supermercados e fast-foods na cidade de Goiânia. São refeições rápidas (um sanduíche, uma pizza), no caso do fast-food, e cardápios completos servidos em supermercados.

Extensão e Cultura - Quais os resultados das primeiras propostas feitas aos fast-Foods?

Profa. Raquel - Nossa proposta a uma empresa internacional de fast-food foi aceita. Esse trabalho piloto foi feito no final de 1999 para dar origem a esse projeto. Os resultados saíram em 2000. Um integrante de um grupo de jovens e empresários que trabalham numa ONG de apoio ao menor pertencia a essa rede de fast-food. Ele verificava que, pelo esquema de produção da loja, o sanduíche que não era vendido em quinze minutos após a preparação ia para o lixo. Isso é norma da rede mundial, porque entende-se, no programa de qualidade da empresa, que o alimento não vendido em quinze minutos não é mais válido para o consumo.

Naquela época, as quatro lojas dessa empresa em Goiânia produziam cerca de 9 mil sanduíches que eram desperdiçados durante o mês. Isso representava apenas 1,2% da produção, ou seja, a perda, para eles, é mínima, já que a produção é muito grande. Mas para nós, é muito.

A sugestão inicial foi que a Vigilância Sanitária liberasse esse produto que seria desperdiçado para que ele pudesse ser distribuído, descaracterizado de sua marca. A Vigilância pediu para esses jovens me procurarem para que eu fizesse o monitoramento do sanduíche, desde o momento do descarte da estufa, até o consumo em determinada instituição. Então, nós monitoramos tudo. Fomos para as três lojas, verificamos o tempo, a temperatura, o pH do alimento em todas as etapas – desde a hora em que ele saía da estufa, até o momento de ir para a câmara de congelamento –, o tempo de congelamento, que não poderia passar de duas horas, o tempo de transporte, o descongelamento, o aquecimento e a utilização. Fizemos todas essas etapas a fim de verificar se, no final, o alimento estaria seguro do ponto de vista microbiológico. E estava. Todas as contagens deram abaixo de 100 unidades formadoras de colônias por 25 gramas. É um alimento produzido com todo o controle e, logicamente, não daria nenhum problema.

Mais tarde foi feito um parecer técnico, que passou por uma assessoria jurídica e foi para a matriz, nos Estados Unidos. Em outubro do ano passado, quando fizemos nossa última visita às lojas, tivemos notícias de que as doações já estão sendo feitas, como uma experiência piloto. Não há divulgação.

Extensão e Cultura - Existem outros trabalhos como esse no Brasil?

Profa. Raquel - Existem no Brasil alguns serviços. O Programa Mesa São Paulo é muito interessante. Ele é realizado no Estado de São Paulo, por meio de um convênio com empresas, buscando excedentes de produção e sobras em perfeitas condições de consumo. O Programa se responsabiliza pela

Há um paradoxo muito grande entre o desperdício e a quantidade de pessoas que passam fome no Brasil.

Um aspecto muito importante e que devemos verificar no processo de doação do alimento é justamente o controle microbiológico.

segurança e qualidade dos alimentos, desde o momento em que são retirados das empresas doadoras, até o destino final. Existe toda uma equipe de técnicos, como microbiologistas, nutricionistas, assistentes sociais. Eles, inclusive, cadastram as empresas receptoras para que o trabalho aconteça. A diferença

é que eles monitoram alimentos *in natura*, enquanto nós o fazemos com alimentos prontos para o consumo.

Existe também o Banco de Alimentos, uma ONG de São Paulo que retira mensalmente 30 toneladas de alimentos *in natura* e distribui em instituições beneficentes, favorecendo mais ou menos 14 mil pessoas. O Banco de Alimentos de Santo André é um projeto da Prefeitura que beneficia 4.600 pessoas. O Programa Prato Amigo, da Prefeitura de Salvador, coleta diariamente 5 toneladas de alimentos para doação. O Banco de Alimentos, no Rio de Janeiro, que arrecada e armazena alimentos doados, já alcançou 118 toneladas de alimentos por mês.

Um aspecto muito importante e que devemos verificar no processo de doação do alimento é justamente o controle microbiológico. Pode acontecer de a gente doar um produto completamente contaminado, mesmo que, aparentemente, ele esteja bom. Esse produto pode ser ingerido por uma população que já está imunodeprimida, acarretando uma tóxico-infecção que pode até levar à morte.

Extensão e Cultura - Isso não desmotiva as empresas a fazer doações de seus produtos?

Profa. Raquel - Desmotiva. Por isso quase ninguém doa alimentos. De quem vai ser essa responsabilidade no processo de doação? De quem recebe ou de quem doa? Quem doa não quer ter essa responsabilidade, porque quem recebe pode não utilizar esse alimento adequadamente. O processo de doação precisa ser regulamentado. A nossa idéia é fazer o monitoramento e subsidiar os órgãos oficiais na legislação com relação a esse processo.

Nosso papel é avaliar as condições higiênico-sanitárias de sobras de alimentos prontos para o consumo, produzidos em unidades de alimentação e nutrição na cidade de Goiânia e destinados à doação para instituições que promovem atividades filantrópicas a pessoas carentes. É um trabalho extenso. Daí a nossa intenção de fazê-lo dentro de um curso de doutorado. É um trabalho em que a gente pretende envolver alunos que vão elaborar monografia de quinto ano, por exemplo, e agregar outros componentes não só da Fanut, mas de outros locais, como a Vigilância Sanitária e o Instituto de Patologia Tropical (IPTSP).

Com isso, a gente promoveria uma integração entre a Universidade, a Fanut, o IPTSP, os alunos, a comunidade carente, representada pelas instituições de caridade, as ONGs, que são as parcelas organizadas da sociedade civil, as empresas doadoras e os órgãos oficiais de vigilância sanitária.

Extensão e Cultura - O trabalho de vocês será apenas com empresas de fast-food?

Profa. Raquel - Não. A empresa de fast-food foi um projeto piloto. Vamos trabalhar com supermercados também. Nossa pesquisa será desenvolvida em unidades de alimentação e nutrição de modalidade funcional tipo comercial, sendo essas empresas do ramo de alimentos rápidos e do ramo de supermercados da cidade de Goiânia. Esse plano de amostragem ainda será definido, mas nós vamos fazer um levantamento na junta comercial de quantas empresas pertencentes a esses ramos estão registradas e lançar num programa de estatística.

Extensão e Cultura - E quanto ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)?

Profa. Raquel - O PAT é um programa ligado ao Ministério do Trabalho e de incentivo ao fornecimento de refeições pelas empresas aos seus funcionários. A gente tem um outro projeto - Avaliação nutricional e microbiológica de refeições produzidas por empresas de alimentação credenciadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador - que participou do Programa de Financiamento a Projetos de Pesquisa, da Fundação de Apoio à Pesquisa (Funape). Há dois anos, nós estamos estudando o perfil das unidades de alimentação e nutrição credenciadas ao PAT na grande Goiânia. Nesse projeto, nós fizemos a avaliação das condições físico-estruturais e de saúde de quem trabalha nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e fizemos também uma avaliação microbiológica da refeição produzida por essas empresas.

Para isso, contamos com a participação de alunos de Nutrição, bolsistas do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic), professores do Departamento de Microbiologia do IPTSP e nutricionistas das UANs. Foi um trabalho muito rico, e ele gerou vários outros trabalhos que foram divulgados em eventos científicos. Tivemos, inclusive, uma premiação na Mostra de Trabalhos Científicos da UFG.

O projeto está praticamente finalizado. Os resultados obtidos serão encaminhados para a Delegacia Regional do Trabalho e para a coordenação do PAT, e nós vamos nos colocar à disposição desses órgãos para intervir, quando for necessário, a fim de melhorar as condições de alimentação do trabalhador de Goiânia nessas empresas.

Estamos pretendendo encaminhar esse projeto a algumas instituições de financiamento à pesquisa, porque ele demanda uma reestrutura do nosso laboratório. Vai envolver um número muito grande de amostras e material, muito equipamento e muitas pessoas (bolsistas, alunos de Nutrição e de outros cursos). Sem financiamento será impossível realizá-lo. Nossa idéia é angariar o máximo possível de adeptos para que a gente possa executar o projeto conforme ele foi idealizado, de acordo com a nossa perspectiva de colaborar no processo de construção da cidadania. Acredito que um projeto que busca melhorias para a população, como é o caso desse, é uma forma de contribuir com o novo governo, que a gente apoiou e espera que dê certo.