

1. Apresentação

Este relatório é o resultado do trabalho coordenado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Piracicaba com a participação dos municípios sócios de Campinas, Rio Claro e São Bernardo do Campo (Brasil); Pigna e Mendática (Itália); Borba e Arraiolos (Portugal); San Joaquín (Chile) e Rioja (Peru), que desenvolveram o Projeto Comum Tipo A, denominado “Políticas e ações municipais de segurança alimentar: realidade, limites e possibilidades da intersectorialidade”. O projeto teve início em 1º de outubro de 2005 e foi concluído em 30 de setembro de 2006, tendo por objetivo a ampliação de conhecimentos relativos à Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, nas suas diversas faces.

Para o desenvolvimento das atividades de pesquisa foram disponibilizados recursos financeiros da Comunidade Européia através da Rede 10 da URB–AL, organismo que fomenta a inter-relação e o intercâmbio entre os municípios da Europa e da América Latina, por meio dos chamados “projetos comuns”. O município coordenador e os municípios sócios também disponibilizaram recursos próprios para as despesas necessárias ao adequado desenvolvimento das atividades propostas.

Foram desenvolvidas atividades que objetivaram, num primeiro momento, definir conceitos e trocar experiências e conhecimentos sobre SAN, entre todos os sócios, buscando a escolha de ações que obtiveram sucesso em cada um dos municípios parceiros e que poderiam ser adotadas pelos outros integrantes do projeto.

A idéia central partiu do trabalho de organização das ações de Segurança Alimentar e Nutricional, iniciado no município de Piracicaba, que assumiu o papel de coordenador da proposta. Desta forma, pretendia-se discutir o papel das Políticas Públicas Municipais na promoção da SAN e a integração dos diferentes setores que o tema reúne, de forma a promover ações locais cada vez mais eficientes no combate às situações reais ou potenciais de insegurança alimentar.

As conclusões foram reunidas, nos textos aqui apresentados, e deram origem a novas propostas para ações coordenadas. O documento final do projeto, que é a **Declaração de Piracicaba de Compromisso com a Segurança Alimentar e Nutricional**, assinado por todos os municípios sócios, representa um marco para a SAN nesses municípios, reafirmando o compromisso com futuros projetos sobre esta temática.

2. O Programa URB-AL

O Programa URB-AL é um programa horizontal de cooperação descentralizada da Comissão Europeia de intercâmbio entre cidades da União Europeia e da América Latina.

Ele tem como objetivo o desenvolvimento de parcerias diretas e duradouras entre os diferentes agentes locais, por meio de encontros, intercâmbios e transferência de conhecimento e experiências. O intuito é estabelecer intercâmbio permanente entre as cidades das duas regiões em torno de temas de interesse mútuo.

O Programa URB-AL foi constituído em 1995 e, em sua primeira fase, foram organizadas oito redes temáticas. São praticamente 700 cidades envolvidas e o programa visa estimular a participação de organizações representativas da sociedade civil que operem em parcerias com os municípios, tais como organizações não-governamentais, entidades patronais, sindicato de trabalhadores, universidades, etc.

Em dezembro de 2000 foi aprovada a segunda fase do Programa URB-AL, com cinco novas redes temáticas: Luta Contra a Pobreza Urbana, Financiamento Local e Orçamento Participativo, Promoção das Mulheres nas Instâncias de Decisões Locais, Cidade e Sociedade da Informação e Segurança do Cidadão na Cidade.

Cada Rede conta com uma cidade coordenadora, que durante um período de três anos tem a missão de articular e desenvolver parcerias entre os governos locais, por meio da implantação de ações de longo prazo, com o patrocínio da União Europeia.

3. A Rede 10

O objetivo da Rede 10 consiste na melhoria da qualidade das políticas públicas locais de combate à pobreza urbana nas cidades da América Latina e Europa. A constituição desta Rede de cidades sócias de ambas as regiões permite a articulação e o desenvolvimento de laços fortes e diretos entre as autarquias locais e a implementação de ações de longo prazo, através da difusão, intercâmbios, aquisição e transferência de conhecimentos e experiências de boas práticas e da promoção de iniciativas conjuntas.

A coordenação da Rede 10 “Luta Contra a Pobreza Urbana” pela cidade de São Paulo foi aprovada pela Comissão Europeia em 1º de agosto de 2002. A partir da assinatura do contrato pela Prefeitura de São Paulo, a Rede 10 iniciou seus trabalhos em 28 de outubro de 2002, e teve duração de 36 meses.

A Rede 10 tem por objetivo contribuir com a formulação de novas práticas de elaboração e implementação de políticas públicas locais que visam o combate à pobreza. Por meio do intercâmbio e de um trabalho horizontal e descentralizado, as cidades participantes podem ter acesso a novas abordagens de identificação quantitativa e qualitativa da pobreza urbana, experiências em organização integrada para elaborar e implementar políticas voltadas à erradicação da pobreza. Além disso, há grande ênfase ao aproveitamento do acúmulo de conhecimento teórico e experiência prática de entidades do Terceiro Setor que atuam em nível local no combate à pobreza.

4. O Projeto “Políticas e ações municipais de segurança alimentar: realidade, limites e possibilidades da intersectorialidade”

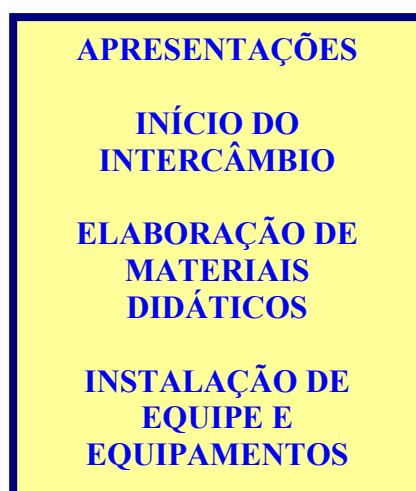
O projeto “Políticas e ações municipais de segurança alimentar: realidade, limites e possibilidades da intersectorialidade” é uma proposta co-financiada pela União Europeia através do Programa URB-AL de cooperação e intercâmbio entre países da Europa e América Latina.

A proposta foi apresentada por intermédio da Rede 10, na convocatória da URB-AL de outubro de 2004, e foi desenvolvido durante o período de outubro de 2005 a setembro de 2006.

O município de Piracicaba atuou como coordenador do projeto e contou com a parceria de nove municípios: Pigna e Mendatica (Itália), Borba e Arraiolos (Portugal), San Joaquín (Chile), Rioja (Peru), Campinas, Rio Claro e São Bernardo do Campo (Brasil).

Teve como principais objetivos, o levantamento, a identificação e a análise, em rede, das ações de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) municipais, de modo a promover o intercâmbio entre os participantes e a construção de uma rede de comunicação e cooperação internacional.

ESTRUTURA DO PROJETO



5. Resultados das atividades iniciais

Por se tratar de um tema bastante abrangente e interdisciplinar, a organização lógica da Segurança Alimentar e Nutricional pode tornar-se uma tarefa bastante difícil, mas extremamente vantajosa, sob o ponto de vista teórico e prático, como ferramenta de discussão e planejamento.

Sendo assim, uma das primeiras atividades de preparação para as atividades previstas no plano de ação do projeto foi organizar os diversos assuntos relacionados com a segurança alimentar. A iniciativa se apresentou extremamente útil e favoreceu a compreensão da amplitude do tema. Esta metodologia, aplicada no desenvolvimento da SAN local, pode ajudar na organização de atores locais da SAN e facilitar o trabalho de coordenação de suas atividades em rede.

Consideramos a organização e planificação dos principais temas ou ações de SAN de um município como um primeiro passo para a construção de um mapa de ações. Este instrumento é estratégico e fundamental, pois facilita a percepção clara das principais necessidades e prioridades locais e o posterior equacionamento dos recursos disponíveis localmente promovendo, desta forma, a intersectorialidade nas ações de SAN.

Neste projeto, em especial, esta tarefa exigiu a divisão do tema da SAN em cinco eixos, elaborados especificamente para atender às necessidades de todos os sócios envolvidos, considerando as diferenças culturais, espaciais, demográficas, políticas, ambientais, sociais e econômicas, bem como as realidade e prioridades relativas às questões de Segurança Alimentar e Nutricional e o papel da administração pública municipal, nos cinco países envolvidos. Como critérios para a determinação destes cinco eixos, estipulamos que os mesmos deveriam sempre facilitar o trabalho prático de organização dos agentes em grupos, por áreas de interesse e maior afinidade técnica. Esta estratégia tem como objetivo, não sobrecarregar possíveis reuniões de diagnóstico e discussão e os próprios técnicos e autoridades locais de SAN, com encontros demasiadamente longos e desinteressantes, o que, pode, facilmente acontecer, no processo inicial de mobilização, em um trabalho interdisciplinar e intersectorial. Os temas, ligados à SAN deveriam também ficar bem divididos, em “grandes sub-grupos”. Posteriormente, estes sub-grupos receberam o nome de “eixos da SAN”. O objetivo foi o de facilitar a visão completa e abrangente da Segurança Alimentar, o que não é muito fácil, para aqueles que entram em contato com o assunto, pela primeira vez. Muitas pessoas trazem visões limitadas do que é segurança alimentar e nutricional, reduzindo o tema, por consequência. Este efeito poderia ser agravado, considerando, principalmente as diferenças culturais e de interesses envolvidas em um projeto internacional. Por último, verificou-se a possibilidade de um eixo estar reunindo agentes e ações demais ou muito poucas em relação aos outros. Após a análise de diferentes materiais, resultantes de conferências nacionais e internacionais de SAN, da análise da organização do tema no município coordenador e

do estabelecimento destes critérios, chegamos a um resultado de 5 eixos, determinados como ideais e adequados à todas as diferentes realidades municipais com as quais deveríamos nos deparar no desenvolver deste projeto. São eles:



Os resultados desta organização da SAN proposta, em cinco eixos, foi bastante favorável e sua aplicação não ficou limitada apenas às atividades desenvolvidas neste projeto. Os cinco eixos da SAN também foram testados no desenvolvimento de atividades iniciais de levantamento de ações de SAN, em outros municípios do Estado de São Paulo, através das atividades ligadas ao conselho estadual. No próprio município coordenador da proposta, os cinco eixos da SAN propostos acabaram por reordenar a divisão das ações em uso até o momento, facilitando a dinâmica de reuniões e melhorando o aproveitamento do tema e do tempo dos agentes de SAN envolvidos, facilitando a realização de estudos e trabalhos de pesquisas e promovendo, de forma mais eficiente a intersetorialidade nas ações de SAN.

5.1. Descrição dos cinco eixos da Segurança Alimentar e Nutricional elaborados para o projeto

5.1.1. Eixo 1: Meio ambiente e produção de alimentos

Tem por objetivo geral a promoção da produção regional de alimentos, com diversidade de produtos, responsabilidade social e minimização de impactos ambientais, reconhecendo e respeitando os componentes socioeconômicos, políticos, ambientais, técnicos e culturais associados a essa produção.

Este eixo abrange: agricultura urbana, agricultura orgânica, agricultura biodinâmica, agricultura natural, grandes culturas, cultivo reduzido, apoio à agricultura familiar, assistência técnica ao produtor rural, extensão rural, insumos e mecanização agrícola, controle químico de pragas e doenças na agricultura, manejo integrado de pragas e doenças na agricultura, fiscalização de produtos agropecuários, fiscalização ambiental, certificação de produtos agropecuários, padronização de produtos agropecuários, beneficiamento e armazenamento dos produtos agropecuários, sistemas de transporte da produção e apoio à comercialização dos produtos regionais.

5.1.2. Eixo 2: Acesso aos alimentos

Visa a garantia do acesso regular a alimentos de qualidade pela população de forma geral, em quantidade e variedade suficientes para a manutenção da saúde humana, sem comprometer outras necessidades básicas.

As principais ações ligadas a esse eixo de SAN compreendem: programas de alimentação do escolar, do trabalhador, do atleta e outros voltados a grupos específicos, programas de geração de trabalho e renda, programas de redistribuição de renda e de alimentos, restaurantes populares, cozinhas comunitárias, estímulo ao acesso de alimentos variados e a preços acessíveis para o consumidor, banco de alimentos, etc.

5.1.3. Eixo 3: Alimento seguro

Garantir o acesso da população a alimentos de boa qualidade nutricional e que não apresentem perigos intrínsecos ou contaminação de natureza biológica ou química em níveis que comprometam a saúde, é o objetivo principal deste eixo de SAN.

Os principais tópicos que compreende dizem respeito à vigilância sanitária, alimentos transgênicos, qualidade nutricional dos alimentos, contaminação química e biológica dos alimentos, alterações físicas nos alimentos, manipulação dos alimentos, e conservação, armazenamento e transporte adequado dos alimentos.

5.1.4. Eixo 4: Prevenção e controle dos desvios nutricionais da população

Neste eixo são compreendidas as ações de diagnóstico e sistematização de informações sobre o estado nutricional e alimentar da população, bem como aquelas de prevenção e controle das doenças ligadas à alimentação.

Abrange o monitoramento do estado nutricional, a vigilância epidemiológica, a nutrição nos vários estágios e condições de vida (da criança, do adolescente, da mulher, do trabalhador, do idoso e do enfermo), e também os programas alimentares suplementares.

5.1.5. Eixo 5: Educação nutricional e informação ao consumidor

Tem por objetivo integrar a comunicação e a educação na promoção da saúde por meio da mobilização de pessoas para a atuação consciente e responsável.

Compreende as atividades de informação para o consumo, educação nutricional, formação dos hábitos alimentares, defesa do consumidor e a influência da mídia na alimentação.

5.2. Mobilização dos sócios e comunicação em rede

Os contatos com os representantes dos municípios sócios sempre foram realizados, principalmente, pela Internet (seja via *Messenger*, skype ou correio eletrônico).

Os parceiros tiveram participação em todas as atividades propostas no projeto e se adaptaram ao processo de comunicação em rede. Os sócios contribuíram com sugestões, informações, comprometimento e desenvolvimento do trabalho proposto com sua localidade.

5.3. Desenvolvimento do *site*

O *site* desenvolvido para o projeto (www.urbal.piracicaba.sp.gov.br) teve o objetivo de atuar como um meio multiplicador de conhecimentos, análises críticas, sugestões que favorecem a difusão em cadeia das informações geradas, além de possibilitar a efetividade do diálogo sobre

SAN entre as municipalidades parceiras e a disponibilidade das informações em rede para o mundo todo.

Através do *site* foi possível que os municípios sócios tivessem acesso a vários dados, como características socioeconômicas, físico-territoriais e estrutura política-administrativa de todos os municípios envolvidos na proposta.

5.4. Elaboração das 4 metas de trabalho

Com o objetivo de organizar o conjunto de atividades previstas no plano de ação do projeto, foram criados quatro grandes grupos, reunindo atividades subsidiárias ou assuntos afins, os quais denominamos “metas de trabalho”. As quatro metas são interdependentes, mas cada meta reúne metodologias e dinâmicas de ação peculiares, servindo no seu conjunto, como referência lógica para o cumprimento do objetivo final do projeto. As metas facilitaram a coordenação simultânea das ações nos dez municípios, garantindo liberdade para o desenvolvimento das ações previstas e respeitando as particularidades de cada sócio, no que diz respeito à forma e modelo de gestão das políticas públicas de SAN municipais.

5.4.1. Meta 1: contextualização para identificação e análise das ações de SAN municipais.

A meta 1 teve por finalidade a identificação, organização e apresentação de informações gerais sobre cultura, sociedade, economia, política, geografia (relevo, clima, vegetação, demografia, etc) e ambiente, de cada um dos 10 municípios sócios. Tais informações foram essenciais para os diálogos sobre segurança alimentar, políticas públicas e intersetorialidade, desenvolvidos neste projeto. A meta 1 reuniu as seguintes ferramentas:

5.4.1.1. Caracterização dos municípios

Ferramenta de pesquisa utilizada como base comparativa, apresentando os seguintes dados sobre cada município: identificação, organização político-administrativo, aspectos populacionais, desenvolvimento e demografia e saúde. A caracterização resultou em quadros esquemáticos, construídos para cada município e aproveitados ao longo de todo o projeto. Os modelos dos quadros de caracterização do município encontram-se a seguir:

MODELOS DOS QUADROS UTILIZADOS PARA A CARACTERIZAÇÃO DOS MUNICÍPIOS

Dados sobre o município		
Identificação		
Município:		
Criado em:		
Estado:		
Região:		
País:		
Área:		
Distância da capital:		
Quanto representa da área do Estado		
Densidade demográfica:		
Índice de Desenvolvimento Humano (IDH):		
Bloco econômico:		
Organização do Estado:		
Organização Política:		
Organização do Governo:		
Aspectos populacionais		
Nº de habitantes:		Masculino:
		Feminino:
-Zona urbana:		Masculino:
		Feminino:
-Zona rural:		Masculino:
		Feminino:
Quanto representa da população do Estado:		
Faixa etária da população:		
Caracterização do município		
Altitude:		
Temperatura:		
Desenvolvimento		
Principais atividades econômicas:		
Participação nas exportações do Estado (%)		
Participação da agropecuária no total do valor adicionado (%)		
Participação da indústria no total do valor adicionado (%)		
PIB		
PIB <i>per capita</i>		
Participação no PIB do Estado (%)		
Exclusão social:		Analfabetos: Pobreza:
Demografia e Saúde		
Taxa de mortalidade infantil: (a cada mil crianças nascidas vivas)		
Taxa geométrica de crescimento anual da população		
Taxa de mortalidade da população		
Taxa de natalidade		
Taxa de analfabetismo da população		

Fonte: _____

O País ao qual pertence

Identificação	
País:	
Área:	
Densidade demográfica:	
Índice de Desenvolvimento Humano (IDH):	
Aspectos populacionais	
Nº de habitantes:	
-Zona urbana:	
-Zona rural:	

Fonte: _____

5.4.1.2. História dos municípios

Estes levantamentos resultaram na reunião de informações qualitativas sobre os municípios sócios, como documentos, textos, imagens, histórias, tradições e depoimentos.

5.4.1.3. Histórico da SAN

Em um breve texto, foi abordada a história de desenvolvimento da SAN como política pública municipal.

5.4.1.4. Organização administrativa dos países representados no projeto

Ferramenta criada para auxiliar na compreensão da dinâmica de elaboração e execução local das políticas públicas de SAN.

5.4.2. Meta 2: Levantamento das informações sobre SAN nos municípios

O objetivo dessa meta foi a identificação das ações de SAN existentes em cada município parceiro na pesquisa. Por meio da aplicação de instrumentos (questionários), foram levantados dados sobre as ações locais de SAN, bem como sobre os agentes envolvidos em cada uma dessas atividades. Pôde-se verificar, também, a existência de questões prioritárias sobre SAN em cada um dos municípios. Para a consecução desta meta foram aplicadas as seguintes ferramentas:

5.4.2.1. Questionário discursivo

O questionário apresenta a realidade da SAN, organizada com base na proposta de 5 eixos principais. Teve por objetivo facilitar a compreensão do conceito de SAN e ajudar os técnicos responsáveis pelo levantamento em cada município, a fazê-lo da forma mais abrangente possível, incluindo agentes, ações e programas desenvolvidos no município, em todas as áreas de abrangência da SAN. O modelo do questionário discursivo encontra-se a seguir:

QUESTIONÁRIO DISCURSIVO

1- MEIO AMBIENTE E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

- Como se caracteriza a produção agropecuária no município? (principais culturas e produtos)
- Existem associações ou sindicatos de agricultores no município?
- Existem no município atividades desenvolvidas por instituições ou agências de pesquisa em agricultura? Quais?
- Existem no município programas de apoio à agricultura familiar ou ao pequeno agricultor? (assistência técnica, crédito facilitado, apoio legal, etc.)
- Existe alguma política oficial ou legislação voltada à agricultura e à proteção ambiental?
- Quais são as principais ameaças e impactos ambientais decorrentes de atividades agropecuárias no município?
- Como é o uso da água no município? (outorga do uso da água para agricultura e pecuária, existência de políticas regionais voltadas ao uso de recursos hídricos, etc.)
- Existem órgãos de fiscalização e certificação de produção agropecuária no município?
- Quais as características do sistema de transporte, beneficiamento e armazenamento de alimentos do município?

2- ACESSO AOS ALIMENTOS

- Como está estruturada a distribuição de alimentos aos escolares no sistema público e privado? (cantinas, distribuição oficial centralizada ou descentralizada, ambulantes, etc.)
- Existe o fornecimento ou subsídio para a alimentação do trabalhador? (vale alimentação, cesta básica, refeitórios, etc...)
- Existem outros programas de subsídio ou fornecimento direto de refeições ou alimentos a outros grupos específicos? (gestantes, idosos, atletas, enfermos, etc.)
- Existem outros tipos de programas que facilitem o acesso a alimentos ou refeições? (restaurantes populares, cozinhas comunitárias, organizações não governamentais, bancos de alimentos, etc.).
- Existem órgãos de regulação, fiscalização ou controle de preços dos alimentos?
- Existem programas ou projetos de geração de emprego e renda? (de iniciativa pública, privada ou de ONG's)

3- ALIMENTO SEGURO

- Como está organizada a rede de estabelecimentos que preparam refeições no município? (restaurantes comerciais, restaurantes populares, lanchonetes, ambulantes, refeições institucionais ou para coletividades, produção caseira ou artesanal de alimentos, refeições transportadas, etc.)

- Existe algum órgão de fiscalização e orientação para a produção de refeições,
- O município dispõe de algum programa de orientação ao manipulador de alimento?
- O município dispõe de algum órgão ou programa para orientação sobre rotulagem de alimentos?
- Há acesso a laboratórios de análises e pesquisas sobre a qualidade do alimento?
- Como o município se posiciona frente à questão dos transgênicos? Existe alguma organização que trate deste assunto?

4- PREVENÇÃO E CONTROLE DOS DESVIOS NUTRICIONAIS DA POPULAÇÃO

- O município dispõe de algum sistema de registro de informações sobre o estado nutricional da população. Em caso afirmativo, quais?
- O município dispõe de algum sistema de registro de informações sobre o consumo alimentar da população. Em caso afirmativo, quais?
- Como é a estrutura de atenção à saúde do município? (unidades de saúde da família, Unidades Básicas de Saúde, ambulatorios, assistência domiciliar, hospitais e outros).
- Como é o sistema de ensino no município?
- O programa de alimentação do escolar desenvolve alguma atividade de promoção e prevenção aos desvios nutricionais?
- O município tem instituições de assistência à gestante, à criança, ao adolescente, ao idoso, ao enfermo, às famílias carentes? Em caso afirmativo, relacione-as.
- O município dispõe de programas de promoção do aleitamento materno?
- Que outros programas o município dispõe para prevenção e controle das doenças ligadas à alimentação? (desnutrição, obesidade, hipertensão, etc.).

5- EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

- Que referências históricas o município tem sobre a formação do hábito alimentar da sua população?
- Há no município alguma atividade voltada à educação nutricional, seja de iniciativa pública ou privada?
- Como é a mídia local? (rádio, jornal, TV)
- O município dispõe de algum segmento preocupado com a informação ao consumidor? (mídia local, ONG, órgão público, etc.)
- O município dispõe de algum órgão destinado à defesa do consumidor?

5.4.2.2. Questionário tipo “Check-list”

Semelhante ao questionário discursivo, apresenta o diferencial de facilitar a reunião e comparação de informações estratégicas, sobre os cinco eixos da SAN, através de perguntas objetivas aplicadas aos 10 municípios participantes desta proposta. O modelo do questionário tipo “Check list” encontra-se a seguir:

QUESTIONÁRIO TIPO “CHECK LIST”

EIXO 1- MEIO AMBIENTE E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

1- Há produção alternativa de alimentos (agricultura orgânica, agricultura biodinâmica, etc.) no seu município?

- Sim
 Não

1.1- Em caso afirmativo, a produção é consumida no próprio município?

- Sim
 Não

1.2- Em caso negativo, assinale abaixo o quanto da produção é destinada para o consumo fora do município:

- até 30%
 de 30 a 50%
 mais de 50%

2- O município possui algum plano diretor que estabeleça áreas de plantio ou de cultivo?

- Sim
 Não

3- Existe alguma política de uso da água no município?

- Sim
 Não

3.1- Em caso afirmativo, existe cobrança para o uso da água no município?

- Sim
 Não

4- Há controle da qualidade da água usada na agricultura do município?

- Sim
 Não

5- No município existe algum órgão oficial, reconhecido pela prefeitura, que regulariza a denominação de origem controlada para produtos agropecuários?

- Sim
 Não

6- Há controle de agrotóxicos na produção local?

- Sim
 Não

7- A prefeitura do município dispõe de algum sistema de armazenamento de produtos agrícolas e agropecuários?

- Sim
 Não

EIXO 2- ACESSO AOS ALIMENTOS

1- Existe no município algum sistema público de distribuição de alimentos?

- Sim
 Não

1.1- Em caso afirmativo, assinale abaixo qual(is) é(são) a(s) forma(s) de distribuição de alimentos existente(s):

- Cesta básica
 Merenda escolar
 Distribuição de sopas
 Banco de alimentos
 Restaurantes populares
 Refeições para os trabalhadores
 Refeições para os enfermos
 Refeições para os idosos
 Programa de distribuição de leite
 Distribuição de alimentos suplementares
 Outro(s). Qual(is)? _____

2- Há no município algum programa de transferência de renda?

- Sim
 Não

2.1- Em caso afirmativo, assinale abaixo qual(is) o(s) tipo(s) de repasse de renda que existe(m) no município:

- Repasses de Programas de Transferência de Renda Federais
 Repasses de Programas de Transferência de Renda Estaduais
 Repasses de Programas de Transferência de Renda Municipais

3- Os programas de distribuição de renda da prefeitura são realizados em parceria com ONG's?

- Sim
 Não

4- Existem pesquisas sobre distribuição de renda com o objetivo de determinar o público alvo dos programas de segurança alimentar?

- Sim
 Não

5- No município existem órgãos de fiscalização, regulação e/ou controle dos preços dos alimentos?

- Sim
 Não

EIXO 3- ALIMENTO SEGURO

1- Existe algum órgão de fiscalização e orientação para os estabelecimentos que preparam e comercializam alimentos no município?

- Sim
 Não

2- Existe algum selo de garantia de qualidade dos produtos comercializados no município?

- Sim
 Não

3- No município há sistema de vigilância sanitária?

- Sim
 Não

4- O município dispõe de recursos (laboratórios, centros de pesquisa, etc.) para análises da qualidade dos alimentos comercializados?

- Sim
 Não

EIXO 4- PREVENÇÃO E CONTROLE DOS DESVIOS NUTRICIONAIS DA POPULAÇÃO

1- O município dispõe de pesquisas sobre os hábitos alimentares da população?

- Sim
 Não

2- O município dispõe de dados sobre o estado nutricional da população?

- Sim
 Não

2.1- Em caso afirmativo, o município possui dados sobre o estado nutricional de:

- Crianças
 Escolares
 Adolescentes
 Adultos
 Idosos
 Gestantes
 Nutrizes

3- O município dispõe de algum programa de aleitamento materno?

- Sim
 Não

4- No município existem dados sobre doenças relacionadas à alimentação?

- Sim
 Não

4.1- Em caso afirmativo, quais das doenças abaixo relacionadas são identificadas no município?

- Desnutrição
 Obesidade
 Anemia
 Carências vitamínicas
 Hipertensão
 Doenças cardiovasculares
 Diabetes
 Outra(s). Qual(is)? _____

5- O município dispõe de programas para prevenção e controle das doenças ligadas à alimentação?

- Sim
 Não

5.1- Em caso afirmativo, assinale abaixo quais são os programas que o município dispõe para prevenção e controle das doenças ligadas à alimentação:

- Desnutrição
 Obesidade
 Anemia
 Carências vitamínicas
 Hipertensão
 Doenças cardiovasculares
 Diabetes
 Outra(s). Qual(is)? _____

EIXO 5- EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

1- Existe algum programa de educação alimentar e nutricional no município?

- Sim
 Não

1.1- Em caso afirmativo, assinale abaixo em que local(is) é(são) promovido(s) o(s) programa(s) de educação alimentar e nutricional:

- Escolas
 Sindicatos
 Associações de bairros
 Igrejas
 Empresas
 Outro(s). Qual(is)? _____

2- Os programas de educação alimentar e nutricional ocorrem em parceria com ONG's, entidades empresariais, outros níveis de governo, etc.?

- Sim
 Não

3- Quais são as mídias pelas quais os programas de educação alimentar e nutricional se disponibilizam?

- Jornais
 Rádio
 TV
 Revistas, informativos e/ou publicações
 Cursos
 Alto-falante
 Internet
 Outro(s). Qual(is)? _____

4- No município existe legislação específica referente ao consumo de alimentos?

- Sim
 Não

5.4.2.3. Identificação das questões de Insegurança Alimentar (IA)

Constitui uma etapa importante no processo de desenvolvimento de uma política pública de SAN local ou regional. Neste projeto, especificamente, esta etapa foi tratada como um exercício coletivo, realizado a partir da troca de informações, levantadas em cada município e da identificação de limitações, problemas e desafios comuns. Este esforço pode sugerir novas propostas integradas, compartilhando conhecimentos, experiências e recursos em prol da garantia dos objetivos da SAN nesses municípios.

5.4.2.4. Identificação das ações de SAN, em comum, desenvolvidas pelos municípios

Este exercício teve por objetivo evidenciar ações de SAN estratégicas e possíveis de serem monitoradas.

5.4.2.5. Panorama geral dos municípios por eixos da SAN

Constitui um dos produtos do levantamento de ações e agentes de SAN realizado, neste projeto, a partir dos questionários discursivos e objetivos. O resultado é um resumo das características gerais dos municípios, focalizando questões centrais da SAN, em cada município, nos cinco eixos propostos neste projeto. A ferramenta se mostrou útil para comparações entre os municípios de modelos e estratégias de gestão das ações e programas de SAN.

5.4.2.6. Mapa das ações de SAN municipais

O Mapa pode ser considerado como produto final desta meta, sendo sua principal função organizar as ações e os respectivos agentes de SAN que atuam no município. O mapa é um importante subsídio para dar início à aproximação dos setores envolvidos nesta temática, ou promover maior integração e coordenação entre os agentes locais. O mapa é também uma forma eficiente para sugerir, por exemplo, quais propostas e ações, desenvolvidas em um município, poderiam complementar o conjunto de ações desenvolvidas em um outro, frente a problemas comuns ou similares.

5.4.2.7. Questionário sobre “Hábitos Alimentares”

Este questionário teve o intuito de identificar os alimentos típicos e hábitos alimentares de cada região, verificando quais são os principais itens presentes na alimentação da população residente nos municípios parceiros no projeto. O modelo do questionário encontra-se a seguir:

QUESTÕES SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DO MUNICÍPIO

1- Quais são os produtos alimentares típicos do município e região?

2- Quais são os pratos típicos mais consumidos no município e na região?

3- Quantas refeições geralmente são realizadas ao dia pela maioria da população?

3.1- Quais são essas refeições e quais os alimentos e bebidas que geralmente as constituem?

4- Existe o hábito de se adicionar sal à comida já preparada?

5- Existe o hábito de se consumir refrigerantes e sucos industrializados?

6- No Brasil, as farinhas de trigo e de milho são fortificadas com ferro e ácido fólico. No seu país também existem produtos fortificados com minerais e vitaminas?

5.4.2.8. Avaliação da meta 2

De modo geral, os formulários elaborados apresentaram-se de fácil aplicação, sendo que a grande maioria dos municípios forneceu os dados solicitados pelo município coordenador. Apenas os municípios italianos de **Pigna** e **Mendatica** não enviaram os questionários preenchidos, apesar do município coordenador ter feito tal solicitação por inúmeras vezes. De acordo com informações fornecidas pela técnica em diagnóstico do município de Pigna, **Sra. Maria Dalmira de Camargo Andrade** (que esteve em férias no Brasil no período de **junho** a **setembro** de 2006), os formulários encontravam-se preenchidos, porém não foram enviados. Em virtude disso, a equipe técnica do município coordenador (Piracicaba) teve grandes dificuldades em resumir as principais informações sobre SAN desenvolvidas em tais localidades. Mesmo assim, por meio de pesquisas realizadas através da Internet foi possível a elaboração de um resumo sobre ambos os municípios. É importante registrar, que por se tratar de um projeto de SAN que envolve parcerias, pressupõe-se que os municípios sócios mantenham um relacionamento agradável, divulgando informações e trocando suas experiências, de modo que um possa contribuir com o outro na garantia da segurança alimentar e na melhoria da qualidade de vida de suas populações.

As informações enviadas pelos parceiros ilustram as disparidades existentes entre os municípios, o que torna ainda mais atraente o conhecimento sobre a atenção que é aplicada às atividades de segurança alimentar em cada uma das localidades.

Cabe ressaltar que, principalmente entre os municípios portugueses, notou-se certa dificuldade no preenchimento de algumas questões do Questionário Discursivo e do *Check-List*, que poderiam revelar alguma situação de insegurança alimentar. Isso se deve ao fato do forte empenho que é dado pela União Européia na garantia para que todos os seus cidadãos possam consumir alimentos que respeitem os mesmos padrões elevados de segurança, quer esses alimentos sejam produzidos a nível nacional quer provenham de outro país, dentro ou fora da Europa.

No Anexo 1 encontram-se os Questionários Discursivos, Check List e sobre os Hábitos Alimentares preenchidos pelos municípios. **Cabe enfatizar que apenas os municípios italianos de Pigna e Mendatica não preencheram os questionários discursivos.**

5.4.3. Meta 3: Monitoramento das ações de SAN

A meta 3 objetivou a promoção de discussões e ensaios sobre as possibilidades de monitoramento de ações de SAN municipais. As etapas desse processo tiveram início na identificação de mecanismos de monitoramento, a partir do conhecimento acumulado sobre o assunto, por cada município participante, e das experiências locais de aplicação deste conhecimento.

A proposta partiu de um intercâmbio de informações que possibilitaria sugerir formas de monitoramento das ações de SAN, com base em indicadores de processo e resultado adequados.

Consideramos que, os resultados desta meta, após um ano de trabalho e discussões, indicam a necessidade de reavaliação da validade da proposta de monitoramento, seja com base nos indicadores de progresso das ações municipais de SAN, seja com base nos indicadores de segurança alimentar ideais ou de interesse para cada realidade. Desta forma, consideramos que a edição de diretrizes gerais de monitoramento, válidas para todos os países envolvidos e principalmente, para os diferentes modelos de gestão pública municipal, ou para a gestão pública dos assuntos e temas relacionados à Segurança Alimentar e Nutricional, é uma tarefa de mais alta importância e complexidade. Tais pesquisas devem ser implementadas, principalmente com estratégia nacional de promoção da SAN. Localmente, o monitoramento constitui um importante instrumento de gestão pública e de controle do investimento público em SAN, nos países em que esta realidade se aplica.

Considerando esta discussão, as estratégias de monitoramento, no âmbito local, devem considerar:

- as diretrizes, os indicadores e as prioridades nacionais, para a SAN, bem como aqueles estabelecidos pelas organizações internacionais reconhecidas.
- a importância do município como célula administrativa básica, na administração pública.
- as prioridades e as características históricas, culturais, sociais, econômicas, naturais, geográficas e políticas locais, considerando o relacionamento destes fatores com a abrangência geral do tema da SAN e a natureza e as situações reais ou possíveis de insegurança alimentar envolvidas.
- as pesquisas, os índices e os sistemas de monitoramento em SAN, aceitos internacionalmente.

- o trabalho a partir das redes de informação, de segurança social, de alerta antecipado de ação emergencial.
- a participação popular
- o envolvimento ativo das agências de controle e fiscalização de SAN locais, como condição essencial.
- estudos e pesquisas desenvolvidos na região ou que considerem as particularidades locais.
- a avaliação das ações e programas de SAN, por seus próprios agentes responsáveis, bem como o acompanhamento do progresso e impacto destas ações.
- as redes formais e informais, locais e regionais, de informação e monitoramento a partir de informações relacionáveis com questões de Segurança ou insegurança alimentar.
- os indicadores sociais oficialmente em uso, no país em questão
- indicadores de progresso das ações e programas desenvolvidos por instituições públicas e da sociedade civil, bem como da participação social e investimentos das empresas privadas.
- indicadores de integração das ações e setores da SAN

Como principais vantagens decorrentes do monitoramento das ações, podemos apresentar as possibilidades de:

- identificar, antecipadamente, problemas ou riscos de insegurança alimentar.
- monitorar os fatores de insegurança alimentar e suas causas.
- subsidiar com informações relevantes, os mecanismos de controle dos problemas de insegurança alimentar.
- auxiliar na avaliação da eficácia dos programas e ações de SAN individualmente e no seu conjunto, como indicador da intersetorialidade.

5.4.3.1. Avaliação da meta 3

O estabelecimento do monitoramento permanente deve ser um objetivo a ser perseguido, contemplando o risco e a situação real de insegurança alimentar, através da evolução de seus indicadores e da expansão e consolidação das redes de informação, tendo o município como unidade básica ideal de monitoramento.

É de fundamental importância o desenvolvimento de instrumentos padronizados de monitoramento, a partir do trabalho integrado entre os Estados, aproveitando os índices já nacionalmente e internacionalmente aceitos; adequando os índices nacionais ou propondo as devidas adequações à realidade local, complementar o arsenal de indicadores, sempre que necessário com o uso dos recursos locais e estabelecimento de novos índices, tendo como base estudos e metodologias confiáveis.

5.4.4. Meta 4: Diálogo sobre SAN nos municípios

A meta 4 reúne os resultados dos diálogos sobre Segurança Alimentar e Nutricional, realizados a partir de temas transversais e identificados, no desenvolver do projeto, como prioritários ou de maior interesse comum entre os municípios envolvidos. Além dos temas transversais, completam esta meta os conceitos e temas fundamentais da SAN, que foram analisados de acordo com as atividades e objetivos previstos.

5.4.4.1. Tema: “Grupos vulneráveis”

O tema põe em discussão as características e os critérios utilizados para identificar “grupos vulneráveis” que padecem de “insegurança alimentar”, nos diferentes países e, especificamente, nos municípios envolvidos no projeto. Existe tratamento ou atenção especial, por parte do poder público ou da sociedade civil e iniciativa privada a algum grupo específico no Brasil, Peru, Portugal, Chile e Itália? Quais são os grupos mais vulneráveis reconhecidos nas regiões e municípios em questão neste projeto, caso existam? O tema aborda ainda questões como: pobreza, em seus aspectos determinantes e efeitos; competências e possibilidades das administrações municipais para definir e executar estratégias de combate a situações de vulnerabilidade, em geral, entre outros assuntos.

5.4.4.2. Tema “Produtos típicos locais”

Este tema transversal tem como objetivo focalizar a importância de produtos de origem determinada como componentes de valorização cultural – regional e ou local – bem como o potencial desses produtos para agregar valor promover a região produtora no mercado de alimentos. Outro ponto a se destacar é a garantia que esses produtos proporcionam ao consumidor, quanto à sua origem e qualidade, bem como a adequação dos mesmos aos

padrões de qualidade internacionais. Esse tema tem interesse para todos os municípios envolvidos, por diversos motivos, mas, há mais tempo recebe atenção especial por parte de países europeus, por exemplo.

5.4.4.3. Tema “Hábitos alimentares”

Este tema foi desenvolvido a partir dos dados fornecidos pelos parceiros, através de um questionário sobre a cultura alimentar local. Esse questionário, enviado aos representantes dos municípios em maio de 2006, teve o intuito de identificar os principais itens presentes na alimentação da população. Ao se trabalhar esse tema, pode-se verificar se o estado nutricional da população revela influência direta dos hábitos alimentares adotados, bem como a adequação das dietas tradicionais às necessidades locais, de acordo com as características de clima e das principais atividades ligadas ao trabalho e ao lazer, em cada município.

5.4.4.4. Tema “SAN na Europa e América Latina e o papel da administração pública municipal”

Neste texto pretendeu-se trabalhar os conceitos fundamentais da SAN, da maneira como foram interpretados pelo grupo e adaptados às diferentes realidades representadas neste projeto. O tema inclui as diferenças existentes, entre os países e localidades envolvidas, no que diz respeito às questões de interesse da SAN, focalizando os aspectos e prioridades peculiares, suas conseqüências e desdobramentos locais.

6. Resultados das atividades de diagnóstico e levantamento das ações de SAN

6.1. Mapa das ações municipais de SAN

6.1.1. Município de Piracicaba

O município de Piracicaba, fundado em 1821, tem população estimada para 2006 em 365.000 habitantes. Com área de 1.369,5 km², sua densidade demográfica é de 239,3 habitantes por km², e seu IDH é 0,836. É o 19º município em extensão territorial do Estado de São Paulo, constituindo uma excepcional reserva de terra para assentamentos industriais,

justamente na região de maior desenvolvimento do Estado de maior potencial econômico do Brasil.

Sua economia está historicamente vinculada à produção agrícola e industrial, com destaque para os setores sucroalcooleiro e metal-mecânico.

O parque industrial local é diversificado, e dele fazem parte indústrias e empresas nacionais e multinacionais. O comércio se apresenta na área central, em corredores comerciais de bairros, centros comerciais e em seu *shopping center*. Também estão instaladas unidades dos maiores hipermercados conhecidos no Brasil e na Europa.

É uma cidade que possui características ideais, com saneamento básico, número de escolas e faculdades, de leitos e equipamentos hospitalares e meios de transportes e comunicação em condições iguais ou superior às maiores cidades do mundo. O município é dotado de um conjunto de Estações de Tratamento de Água que abastece praticamente 100% da população, incluindo a zona rural e o Distrito Industrial. A rede de coleta de esgoto atende 97% do município. O setor de telecomunicações é similar ao dos centros mais desenvolvidos, comportando os sistemas DDD (Discagem Direta à Distância), DDI (Discagem Direta Internacional) e telefonia celular.

A área rural do município corresponde a 238.500 ha, dos quais, 86.762 ha estão ocupados por algum tipo de produção agrícola. Da área rural total, 46% está ocupado com cana-de-açúcar, o que equivale a 63.371 ha e 25% é ocupada por pastagens (cerca de 34.967 ha). Há décadas, estas são as principais atividades produtivas na área rural do município. Demais tipos de produção, tais como grãos, fruticultura e olericultura, aparecem em apenas 4.000 ha da área explorada do município, o que equivale a menos de 3% da área total (Barretto *et al.*, 2006; IBGE, 2006).

A produção de cana-de-açúcar na região de Piracicaba foi estabelecida há muitas décadas e é com base nessa cultura que se gerou grande parte da riqueza da cidade. A infraestrutura implantada para sua produção, a tradição dos agricultores com essa cultura e a presença de parque industrial para o seu processamento são os principais indicadores de sua estabilidade na região (Barretto *et al.*, 2006).

Atividades de pesquisa, extensão e ensino em agricultura, bem como apoio e assistência técnica aos produtores, são desenvolvidas por diversos órgãos do governo federal, do estado de São Paulo e do município. Universidades e escolas técnicas rurais públicas e privadas também desenvolvem atividades voltadas ao meio rural. Outros programas federais e estaduais de assistência e financiamento ao pequeno produtor também são desenvolvidos no município.

Encontra-se em fase de elaboração uma política municipal específica voltada ao meio rural, baseada no Plano Diretor Rural, com o objetivo de adequar e planejar a ocupação do espaço, obedecendo às leis ambientais e de acordo com as políticas nacionais voltadas à agricultura e ao meio ambiente.

De forma geral, o município apresenta forte degradação ambiental, causada, principalmente, pela produção canavieira e pecuária. Os maiores problemas observados são o desgaste dos solos, a pressão sobre os remanescentes florestais e a queima da cana, na ocasião da colheita, que acarreta problemas de poluição do ar.

A cidade é dotada de institutos educacionais, técnicos e profissionalizantes, que oferecem inúmeros produtos e serviços que buscam favorecer o desenvolvimento de pessoas e organizações para os mais diversos ramos das atividades industrial, comercial e de serviços. São institutos de computação e línguas, além do Senac - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, do Senai - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial e da Escola Técnica Estadual "Coronel Fernando Febeliano da Costa". Conta, ainda, com atividades desenvolvidas pelo Poder Público (Municipal e Estadual), ONG's, entidades privadas e assistenciais, sendo na sua maioria, cursos de artesanato, culinária, informática, preparação de hortas, reciclagem de lixos, etc.

A alimentação escolar é garantida com recursos federais e municipais aos 12.499 alunos da educação infantil (creches e pré-escolas) e do 42.963 ensino fundamental, matriculados em 120 escolas públicas e 32 filantrópicas.

Dados da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (2006), apontam que aproximadamente 20.000 cestas básicas/ano são distribuídas às famílias em situação de vulnerabilidade social, através de ONG'S. A prefeitura dispõe ainda, de Programa de Alimentação ao Funcionário Público que atende 2.400 pessoas com "café da manhã", distribuindo pão e leite todos os dias, e, também, com o fornecimento de 5.100 cestas básicas mensais para funcionários ativos, aposentados e pensionistas. Através da Secretaria Municipal de Saúde em parceria com o Governo Estadual, por meio do Programa "Viva Leite", atende cerca de 860 crianças com idade entre 06 meses a 04 anos e gestantes com distribuição de leite fluído.

Visando combater a pobreza, os programas de transferência de renda monetária, são distribuídos através de cartões bancários às famílias que se encontram em situação de vulnerabilidade social. São atendidas em nosso Município 7.124 famílias, beneficiárias do Programa Bolsa Família, e 565 famílias do Programa de Erradicação do Trabalho Infantil – PETI, ambos do Governo Federal; 590 famílias com o Programa Renda Cidadã, do Governo

Estadual – Renda Cidadã, além de 650 jovens inseridos no Programa Ação Jovem – Governo Estadual e 50 jovens do Agente Jovem - Governo Estadual.

O Governo Municipal conta ainda com o Programa de Auxílio Desemprego – Frente de Trabalho, que visa proporcionar, temporariamente, trabalho e renda a 400 pessoas desempregadas, sem qualificação e sem renda.

A Vigilância Sanitária (VISA), vinculada à Secretaria Municipal da Saúde, realiza o trabalho de inspeção nos estabelecimentos que comercializam e/ou produzem alimentos. Grande parte dos dados coletados não é sistematizada, em virtude de *déficit* de pessoal, característica comum a vários municípios após a municipalização do sistema. Várias instituições realizam ações educativas aos manipuladores de alimentos, dentre as quais o SEBRAE, as Secretarias de Saúde e de Educação Municipais, UNIMEP, ESALQ e SENAI.

Quanto à prevenção e controle dos desvios nutricionais da população, o município dispõe do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, que compreende a descrição contínua e a predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população, bem como de seus fatores determinantes. No monitoramento da situação alimentar e nutricional, o Sistema se concentra na atenção à gestante e no crescimento e desenvolvimento das crianças, servindo de eixo para todo trabalho empreendido na rede de serviços, de forma especial na atenção básica de saúde, inclusive considerando o compromisso de sua universalização. O SISVAN coordena, no município, o Programa de Suplementação Nutricional, com a distribuição de leite em pó para gestantes e crianças de 6 meses a 3 anos de idades, que apresentam baixo peso.

Com relação às ações de prevenção dos desvios nutricionais da população, são realizadas palestras e atividades educativas visando à alimentação saudável. Instituições de ensino superior, como a ESALQ e a UNIMEP, desenvolvem constantemente projetos de pesquisa com o objetivo de avaliar a situação nutricional e alimentar da população, bem como promovem atividades de educação nutricional, principalmente nas escolas. A Pastoral da Criança também realiza acompanhamento nutricional de crianças, com ênfase nos problemas causados pela desnutrição.

6.1.2. Município de Campinas

O município de Campinas foi criado em 1797 e possui 969.396 habitantes, o que representa 41,46% da população do estado de São Paulo, sendo 953.218 habitantes na zona urbana (98,33%) e 16.178 habitantes na zona rural (1,67%). Com área de 795,7 km² (32,84% da área do estado), sua densidade demográfica é de 1.216,77 habitantes por km² e seu IDH é de 0,852 (Rede Brasileira para o Desenvolvimento Municipal, 2006).

Atualmente a cidade concentra cerca de um terço da produção industrial do estado de São Paulo. Destacam-se as indústrias de alta tecnologia, o parque metalúrgico, o centro comercial e de serviços.

A maior parte das atividades agropecuárias do município está voltada à produção animal, com gado de leite, gado de corte, aves e suínos. Dentre as principais culturas agrícolas, destacam-se a cana-de-açúcar, o milho e o café. A fruticultura também está presente, em menor escala, com produção de goiaba, uva, figo, manga, laranja, abacate e banana. São também produzidos alimentos como alface, feijão, abobrinha, couve, chicória, mandioca, arroz, berinjela, tomate e couve.

O município conta com a atuação de um sindicato rural patronal, mas só existem associações de agricultores dos bairros rurais e sindicatos representativos dos trabalhadores rurais em municípios vizinhos.

Campinas dispõe de algumas instituições de pesquisa instaladas em seu território: a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), o Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e o Instituto Biológico (IB). A Coordenadoria de Assistência Técnica e Integral (CATI) e a Casa da Agricultura oferecem assistência técnica aos produtores.

Como todos os municípios brasileiros, Campinas tem autonomia para elaborar políticas públicas adequadas à realidade e especificidades locais, sempre em concordância com as diretrizes estaduais e nacionais. Assim, existe no município o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (COMDER), que elabora o Plano Municipal de Desenvolvimento Rural. A CATI, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SEMA), o Departamento de Proteção aos Recursos Naturais e a Polícia Ambiental são os órgãos executores locais.

A fiscalização e certificação de produtos agropecuários são de responsabilidade da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA), ligada à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e da Coordenadoria de Vigilância Sanitária (COVISA),

ligada à Secretaria Municipal da Saúde de Campinas. Atuam também, no município, a Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) na área de defesa vegetal e animal e outras instituições privadas.

Os principais problemas ambientais encontrados no município são: a poluição das águas, a degradação do solo por efeito das atividades agrícolas e a disposição do lixo produzido no município, em especial o lixo tóxico resultante do uso de agrotóxicos.

O município conta com o Programa de Segurança Alimentar (PSA), lançado pela Ceasa (Centrais de Abastecimento de Campinas S.A.) em conjunto com o GDR (Grupo de Desenvolvimento Rural Sustentável e Segurança Alimentar), e as Secretarias de Educação, Saúde e Assistência Social. O Programa reúne várias iniciativas da Administração Municipal para garantir, em primeiro lugar, que sejam atendidos o direito e a necessidade básica de todo ser humano de se alimentar dignamente. Em segundo lugar, busca melhorias e ampliação no acesso, no aproveitamento, nos preços e na qualidade da alimentação. O PSA de Campinas implementou vários projetos como a nova Merenda Escolar, o Selo de Qualidade para Restaurantes, o Banco de Alimentos, entre outros.

O Programa de Alimentação Escolar é administrado pela Ceasa-Campinas em conjunto com a Prefeitura, sendo que diariamente são servidas 160 mil refeições nas 518 unidades escolares municipais e estaduais. Recentemente foi inaugurado, nas dependências da Ceasa, o Centro Administrativo do Programa Municipal de Alimentação Escolar, projetado para atender as necessidades do Programa e que reúne os setores de planejamento, nutrição e logística, antes instalados em locais distintos.

Em setembro de 2002 foi criado um programa que atesta os restaurantes que estão em conformidade com as exigências e normas higiênico-sanitárias, orientando o consumidor que realiza suas refeições fora de casa. Trata-se do Selo de Qualidade Alimentar, um certificado fornecido em conjunto pela Ceasa-Campinas; pela Prefeitura, por meio da Secretaria de Saúde; pelo Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares; e pelo GDR.

O Banco de Alimentos visa o combate ao desperdício e à fome na cidade, coletando, avaliando tecnicamente, re-acondicionando e distribuindo às entidades e organizações que atendem pessoas de baixa renda, alimentos doados por empresas que comercializam ou produzem alimentos. O projeto é coordenado pela Ceasa-Campinas, em conjunto com a Secretaria Municipal de Assistência Social.

O poder público, em parceria com ONG's e a iniciativa privada, executa diversos programas de formação profissional, apoio a cooperativas e hortas comunitárias, cursos de iniciação à informática, entre outros. A transferência de renda é realizada através de

programas, como o “Renda Mínima” (municipal) e o “Renda Cidadã” (estadual), incluindo outros de iniciativa do governo federal.

No município de Campinas existem cinco distritos de Vigilância Sanitária – VISA, que são responsáveis pelas visitas técnicas periódicas aos estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos.

Para os manipuladores de alimentos são oferecidos cursos de capacitação, pelo SENAI e pela FEA (Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP), em que são abordados temas como contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos e boas práticas de manipulação dos alimentos.

Campinas dispõe do Instituto Tecnológico de Análises de Alimentos – ITAL, que realiza análises em alimentos, bem como da SANASA, que faz a análise da qualidade da água referente a 214 pontos, distribuídos na rede do município.

Com relação à prevenção e controle dos desvios nutricionais da população, são desenvolvidas pesquisas na área, principalmente pela UNICAMP. Recentemente foi criado um *site*, o Portal Alimenta, que tem como objetivo gerar informações padronizadas de cada município brasileiro a fim de se obter um diagnóstico nacional da segurança alimentar.

Deve-se destacar, também, a atuação do Comitê Municipal de Apoio e Incentivo à Amamentação, que envolve a Secretaria da Educação (Coordenadoria de Nutrição e CEASA) e Secretaria da Saúde (representantes dos cinco distritos de saúde e do Banco de Leite da Maternidade de Campinas).

Várias entidades públicas e privadas atuam na educação nutricional junto à população. Dentre as instituições públicas podemos citar a Secretaria Municipal da Saúde, Secretaria Municipal de Educação (Coordenadoria de Nutrição) e a Ceasa-Campinas. Em relação às entidades privadas, ressaltam-se os trabalhos realizados pelo SENAI, que com equipe própria vem capacitando a população, principalmente a mais carente, quanto ao aproveitamento integral dos alimentos.

6.1.3. Município de Rio Claro

O município de Rio Claro, criado em 1845, tem 168.218 habitantes, representando 0,45% da população do estado, sendo 163.477 habitantes na zona urbana (97,18%) e 4.741 habitantes na zona rural (2,82%). Com área de 498,0 km², representando 0,20% da área do estado, sua densidade demográfica é de 337,07 habitantes por km² e seu IDH é de 0,825 (Rede Brasileira para o Desenvolvimento Municipal, 2006).

A área rural de Rio Claro está voltada economicamente para o cultivo e colheita da cana-de-açúcar, cítricos e pastagens. Outro fator importante relacionado à atividade econômica do município é o comércio, pois o mesmo foi aos poucos ganhando importância na cidade tornando-se a principal atividade econômica do município.

Os principais produtos fabricados pelas maiores indústrias de Rio Claro são: fibras de vidro, tubos e conexões de PVC, produtos da linha branca, produtos químicos leves, cabos para indústrias, balas e caramelos, peças de autos, estamparias, agroavícolas, nutrição de animais, etc.

A produção agropecuária está caracterizada por pequenos produtores rurais com atividades de granjas de aves de corte e postura, pequenos produtores de leite e corte, hortaliças, pequena fruticultura e citricultura e grande parte do território do município com cana-de-açúcar.

Atividades de pesquisa são realizadas pela fundação Mokiti Okada, voltadas aos produtos naturais e às áreas de solo e avicultura. Os produtores têm acesso ao crédito, oferecido por programas federais e bancos governamentais. A assistência técnica é oferecida pela Secretaria de Agricultura do Governo do Estado de São Paulo. Existem, no entanto, diversas dificuldades encontradas pelos pequenos produtores, tanto para o acesso ao crédito quanto para o sucesso nas atividades financiadas.

Os principais problemas ambientais encontrados no município dizem respeito às atividades de extração de areia e argilas para cerâmica. Os impactos causados pela exploração da cana-de-açúcar, nos solos e rios e florestas, também são significativos.

Ações voltadas à geração de emprego e renda são desenvolvidas pela iniciativa pública e privada, através de apoio a cooperativas e grupos de arte e projetos de agências assistenciais e associações de moradores.

Com relação ao fornecimento de alimentos e/ou refeições à população, deve-se destacar que grupos específicos (como idosos, trabalhadores, crianças e adolescentes) recebem apoio para alimentação, através de projetos desenvolvidos no município por instituições públicas e privadas, tais como o Banco Municipal de Alimentos que desenvolve ações educativas com as entidades beneficiadas, tais como visitas *in loco* e palestras preventivas quanto às boas práticas de manipulação dos alimentos. A iniciativa privada está representada pelo projeto "Alimente-se bem por 1 real", do Sesi, e pela Pastoral da Criança.

A alimentação do escolar é feita pelo sistema público e está em processo de terceirização no município. Os alimentos são recebidos do Departamento de Alimentação do Escolar e distribuídos para as unidades escolares. Alimentos perecíveis são distribuídos semanalmente e os não perecíveis, de acordo com a capacidade de armazenamento.

A Vigilância Sanitária Municipal – VISA, é responsável pelo trabalho de inspeção sanitária e liberação de licença de funcionamento aos estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos. Promove, também, cursos sobre Boas Práticas de Manipulação, Doenças Transmitidas por Alimentos, Contaminantes Alimentares e Manipulação Higiênica dos Alimentos, destinados aos responsáveis por esses estabelecimentos.

Através de programas de nível Estadual e Federal e também de denúncias, a VISA, quando acionada, recolhe os produtos e encaminha ao Instituto Adolf Lutz para verificação da qualidade dos alimentos. Existe, também, o Programa PRÓ-ÁGUA que avalia a qualidade da água da rede pública, sendo que a cada 15 dias são realizadas coletas em dez pontos no município e encaminhadas para análises Bacteriológica e Físico-Química.

Com relação ao estado nutricional da população, a Fundação Municipal de Saúde/Secretaria Municipal de Saúde realiza um acompanhamento mensal dos dados antropométricos das crianças na faixa etária de 0 a 7 anos, através do SISVAN. Semestralmente são acompanhados e atualizados os dados antropométricos das crianças beneficiadas pelo Programa Bolsa Família e mensalmente são enviados para a Secretaria dados antropométricos das crianças beneficiadas pelo Programa Estadual Viva Leite.

O município de Rio Claro dispõe do Projeto Amamentar – PROAMA, coordenado pelo Departamento de Educação da Universidade Estadual Paulista – UNESP, além do trabalho desenvolvido pela equipe do Programa de Atenção Básica à Saúde, que realiza campanhas sobre aleitamento materno de acordo com o cronograma do Ministério da Saúde. Nas Unidades de Saúde na Família são formados grupos em que as mães recebem orientações sobre a importância da amamentação e acompanhamento médico. Iniciou-se em 2005 a implantação do Sistema AMAMUNIC (Amamentação e Municípios) que contribuirá para elaboração do diagnóstico em relação ao aleitamento materno e valor nutricional da alimentação de crianças de 0 a 6 meses.

Através dos Programas de Atenção Básica à Saúde, em conjunto com a Vigilância Epidemiológica, são realizados treinamentos e palestras sobre doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), com ênfase na prevenção da obesidade, hipertensão, diabetes e câncer.

6.1.4. Município de São Bernardo do Campo

O município de São Bernardo do Campo, criado em 1944, possui cerca de 703.177 habitantes, representando 3,93% da população da região metropolitana, sendo 690.917 habitantes na zona urbana (98,26%) e 12.260 habitantes na zona rural (1,74%). Com área de 406,2 km², representando 5,11% da área da região metropolitana, sua densidade demográfica é de 1.726,55 habitantes por km² e seu IDH é de 0,834 (Rede Brasileira para o Desenvolvimento Municipal, 2006).

São Bernardo é um município constituído por descendentes dos primeiros imigrantes italianos que chegaram ao porto de Santos, que ali se estabeleceram e construíram suas vidas. Nas décadas de 50-60, o município recebeu o parque automobilístico brasileiro, então em franca-expansão. Desta forma, a indústria automobilística conferiu ao município o título de "Capital do Automóvel". Além desse título, a cidade ostenta o de "Capital da Indústria Moveleira", que surgiu ainda no século XIX, com a produção de móveis pelos primeiros imigrantes europeus.

O perfil do município está voltado predominantemente às atividades da indústria, comércio e prestação de serviços, sendo que não existem dados que façam referência a atividades rurais. A prefeitura, no entanto, desenvolve projetos de agricultura urbana, como objetivo propiciar a melhoria de qualidade de vida de famílias empobrecidas através de ações de geração de renda e de uma alimentação mais saudável. São oferecidos, nestes projetos, recursos para a produção e assistência técnica especializada, para atender hortas coletivas nos bairros e projetos voltados às pessoas com algum tipo de deficiência.

A política voltada à proteção ambiental aplicada no município segue as diretrizes gerais federais e do estado de São Paulo, voltadas às áreas urbanas. A ocupação desordenada de áreas de manancial, por exemplo, surge como um grande problema ambiental, apresentando as mesmas características de degradação comuns em áreas urbanas com alta concentração populacional.

Com relação ao acesso de alimentos pela população, o município realiza a distribuição direta a grupos específicos como idosos, famílias de baixa renda, moradores de rua e adolescentes em situação de risco. A distribuição é feita sob a forma de cestas básicas e refeições prontas aos beneficiários de programas e projetos municipais.

A responsabilidade pela alimentação do escolar é centralizada na prefeitura do município. Os gêneros alimentícios são adquiridos através de licitação pública e entregues, pelos fornecedores, às escolas de ensino infantil, fundamental, profissionalizante e de

educação especial, do sistema público municipal e estadual. O preparo da merenda é feito por funcionários públicos e terceirizados. São atendidos também outros projetos de educação voltados a diferentes públicos, desenvolvidos por entidades assistenciais, ONG's e pelo governo municipal ou estadual.

A rede de estabelecimentos está organizada conforme as regras do mercado, levando-se em consideração a peculiaridade e o perfil do município com grande parque industrial e, portanto com inúmeras cozinhas industriais, bem como refeições transportadas. Em face do desemprego, surgem muitos ambulantes neste segmento, com grande informalidade. Os restaurantes populares e lanchonetes se estruturam conforme nichos populacionais e de acordo com o poder aquisitivo.

Cabe destacar o Banco de Leite Humano do Hospital Municipal Universitário de São Bernardo. Primeiro da região do Grande ABC, o Banco de Leite de São Bernardo já pasteurizou mais de 12 mil litros de leite materno e beneficiou 6.436 recém-nascidos, principalmente prematuros de baixo peso (500g a 700g) que não têm força para sugar o peito. A participação das mães doadoras é fundamental para o sucesso do serviço, bem como a criatividade da equipe técnica que incentiva o aleitamento materno visando a redução do índice de mortalidade neonatal. O leite humano desnatado, que tem salvado vidas de bebês prematuros com quilotórax, patologia que não permite a ingestão de gordura, é uma das ações pioneiras feitas com sucesso pelo Banco de Leite do Hospital Municipal Universitário.

Com relação ao monitoramento do estado nutricional da população, é interessante mencionar algumas atividades desenvolvidas no município, como por exemplo, o Programa de Alimentação Escolar que, em parceria com universidades, busca a identificação do estado nutricional, anemia e parasitoses intestinais em escolares.

Merece destaque, também, o Projeto Nutrir, da Fundação Nestlé, que promove a sensibilização de educadores e profissionais afins, para a temática de Segurança Alimentar e Nutricional, noções de hábitos saudáveis e alimentação adequada. Tem como objetivo formar multiplicadores dos conhecimentos construídos pelo grupo participante, incentivando-os a desenvolverem projetos em unidades escolares.

Outro projeto relevante é o “Alimente-se bem com R\$ 1,00”, desenvolvido pelo SESI – Serviço Social da Indústria, que orienta a população quanto à alimentação com qualidade e baixo custo, além de estimular o consumo de alimentos saudáveis e promover a reeducação alimentar.

6.1.5. Município de Arraiolos

Arraiolos é um município português no Distrito de Évora, região do Alentejo e subregião do Alentejo Central. Possui 684,08 km² de área e 7.616 habitantes, distribuídos por 7 freguesias: Arraiolos, Igrejinha, Santa Justa, Sabugueiro, S.Gregório, S.Pedro da Gafanhoeira e Vimieiro.

Situado a 130 quilômetros de Lisboa, Arraiolos ocupa posição geográfica privilegiada, que lhe confere potencialidades turísticas, considerando-se todo o seu patrimônio natural, arquitetônico e artístico.

As principais produções agropecuárias no município referem-se a cereais (trigo, aveia, girassol e milho); culturas forrageiras (destinadas à alimentação do gado); prados temporários; cultura da oliveira e de frutas (principalmente uvas, nozes e ameixas); criação extensiva de gado (bovinos, ovinos e suínos); e produção de mel.

No setor secundário existem inúmeras empresas, com destaque para a construção civil e vários tipos de indústrias (por exemplo: têxtil, metalúrgica, alimentar, bebidas e tabaco). Quanto às indústrias alimentícias, destacam-se a fabricação de queijos e de enchidos.

Os tapetes de Arraiolos representam uma das maiores afirmações artísticas do povo português. Bordados ao longo de séculos chegaram até nossos dias graças às mãos laboriosas de gerações de bordadeiras, que lhe imprimiram a sua arte pessoal e os traços cotidianos do Alentejo. A manufatura dos tapetes de Arraiolos é atualmente uma das principais atividades econômicas e a grande atração turística do Concelho.

No município existem restaurantes comerciais, produção caseira artesanal e fornecimento de refeições para coletividades, mas não existem órgãos de fiscalização nem de orientação para a produção dessas refeições. Apenas o Delegado de Saúde e os médicos colaboram, quando necessário, com o município, na orientação e fiscalização dessa produção.

Cabe enfatizar a atuação da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, que representa a autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica. É responsável pela avaliação e comunicação dos riscos referentes à cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das atividades económicas no setor de alimentos, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas.

Arraiolos desenvolve, através de parcerias estabelecidas com o Centro de Saúde, Agrupamento de Escolas e Movimento Associativo do Município, alguns projetos com vistas à promoção e prevenção dos desvios nutricionais na população.

Deve-se destacar o Programa de Saúde Escolar, que tem por objetivo, entre outros, avaliar problemas de saúde decorrentes de práticas alimentares inadequadas e propor programas individuais ou direcionados para a comunidade, promovendo hábitos alimentares saudáveis. Nesse programa existe o concurso “Lanche Saudável“, promovido em todos os Jardins de Infância da Rede Pública e Escolas do 1º Ciclo. O concurso oferece como prêmio um passeio aos alunos que levem para a escola lanches saudáveis, durante o período de um mês.

Outro projeto diz respeito ao fornecimento de refeições saudáveis aos escolares, que são elaboradas pelas cozinheiras e professoras. Há o incentivo para a participação das cozinheiras e auxiliares em ações variadas, com vistas à melhoria da qualidade do serviço prestado. As professoras recebem almoço gratuito e acompanham as crianças no refeitório escolar, educando-as quanto ao comportamento e atitudes face à alimentação.

O município é responsável pela alimentação escolar das crianças que frequentam os Jardins de Infância e o 1º Ciclo do Ensino Básico. Os alimentos fornecidos são subsidiados pelo Estado e o município auxilia as classes menos favorecidas com parte da alimentação. Com relação aos escolares do 2º e 3º ciclos (até os 15 anos de idade) é fornecida alimentação em refeitórios próprios dos estabelecimentos de ensino estatal. Para as crianças pertencentes às famílias de menor nível sócio-econômico o município disponibiliza refeições gratuitas ou bonificação de 50% do valor, conforme a situação específica de cada aluno.

Instituições como o Centro de Saúde, Santa Casa da Misericórdia, Associações de Idosos, Segurança Social e Associação de Desenvolvimento Local, desenvolvem programas e projetos para assistência à saúde crianças, adolescentes, gestantes, idosos e enfermos.

A Equipe de Intervenção Precoce oferece apoio integrado, dirigido a crianças entre zero e 6 anos de idade, com deficiência ou em risco de atraso grave de desenvolvimento e suas respectivas famílias. O modelo do programa considera a intervenção não apenas centrada na criança, mas destaca a importância do contexto familiar na comunidade.

Há também a Rede Social, cujo modelo de intervenção privilegia a dinamização de parcerias sociais, através do trabalho interinstitucional, com convergência de esforços, visando a rentabilização dos recursos existentes e a sua qualificação.

Outro programa desenvolvido em Arraiolos é o Núcleo de Apoio à Família e à Comunidade, que tem por objetivo analisar as famílias que apresentam problemas sociais, encaminhando-as às diversas instituições, de acordo com suas necessidades, tornando possível a articulação e o trabalho em rede favorecendo a maior rentabilização dos recursos existentes.

O Município dispõe do Cartão Social do Munícipe que tem a finalidade de apoiar os indivíduos com graves carências econômicas e sociais, concedendo-lhes benefícios sociais. Há também o Programa de Apoio à Reabilitação de Habitações Degradadas para Estratos Sociais Desfavorecidos, que tem por objetivo o incentivo à realização de obras de conservação, reparação ou beneficiação em habitações degradadas ou em mau estado, de cidadãos com níveis social e econômico desfavorecidos, fornecendo auxílio financeiro para os respectivos custos, dotando as habitações de conforto, salubridade e segurança.

6.1.6. Município de Borba

Borba é uma vila portuguesa no Distrito de Évora, região do Alentejo e sub-região do Alentejo Central. Ocupa uma área de 145,12 km² e tem uma população de 7.782 habitantes, o que representa 4,5% da população residente neste distrito.

A produção agropecuária no município está voltada principalmente para os cereais (trigo, aveia e cevada), culturas da uva e da oliveira em grande extensão, produtos de primeira necessidade voltados ao mercado local (alface, agrião, batata, etc.) e criação extensiva de ovinos, bovinos e, principalmente, suínos (porco preto).

Na atividade econômica, os setores secundário e terciário empregam cerca de 85% da população ativa. Cabe destacar que Borba situa-se na “Zona dos Mármore”, fazendo parte de uma região especializada nas atividades de extração e transformação de mármore.

Com relação ao desenvolvimento de pesquisas, é importante ressaltar que existem atividades desenvolvidas na região envolvendo outros municípios, realizadas principalmente pela Universidade de Évora e Estação de Melhoramento de Plantas de Elvas. Ações de apoio aos produtores locais são prestados por organismos sem vínculo ao Estado, aos quais, os agricultores se candidatam.

As políticas públicas voltadas à agricultura ou à proteção ambiental são de responsabilidade do governo central. Localmente, as principais ameaças decorrentes das atividades agropecuárias são as resultantes do uso de pesticidas, principalmente na cultura da uva, oliveiras e cereais. Além dessas, duas unidades de produção de suínos também provocam alguns problemas ambientais. A água utilizada na agricultura local é captada em pequenas barragens (que os próprios agricultores constroem) e na captação subterrânea através de furos.

Quanto à fiscalização de produtos agropecuários, o município é responsável apenas pela atribuição de licenças de utilização. A certificação ou fiscalização da qualidade dos produtos, no entanto, é de responsabilidade de organismos sob a tutela do Estado e/ou de organismos privados.

No tocante à distribuição de alimentos e/ou refeições à população, é pertinente registrar que o município é responsável pela alimentação dos escolares da faixa etária de até 10 anos (pré-primário e 1º Ciclo) que frequentam as unidades públicas. Existem cozinhas escolares sob a administração municipal e há protocolos para fornecimento de alimentos em parceria com a Santa Casa da Misericórdia de Borba, que é uma instituição particular de solidariedade social com apoio estatal. Nas escolas do 2º e 3º Ciclos (até aos 15 anos de idade) a alimentação é fornecida em cozinhas próprias dos estabelecimentos de ensino com o apoio estatal. O único sistema privado existente é da responsabilidade da Santa Casa da Misericórdia, que conta com espaço próprio e realiza a distribuição de forma centralizada.

Os trabalhadores municipais recebem subsídio para realizar suas refeições nos refeitórios municipais. Podem optar por receber apenas o subsídio da refeição e se alimentar em casa ou em restaurantes, ou então utilizar o refeitório. Para os trabalhadores não atendidos neste sistema, existe legislação nacional que também prevê subsídio de alimentação, de acordo com a profissão exercida.

A distribuição de leite e alimentos no município tem subsídio do Estado. O município financia parte da alimentação para as classes mais pobres. O fornecimento de refeições a grupos específicos é responsabilidade da Santa Casa da Misericórdia. São fornecidas refeições no domicílio aos idosos, através do programa de apoio domiciliário. Existe ainda um refeitório social para os mais carentes e um pequeno banco alimentar com apoio estatal (Segurança Social) que fornece alimentos aos grupos carentes.

Com relação à distribuição de refeições comerciais, o município de Borba conta com restaurantes, sistema de catering, produção caseira artesanal e fornecimento de refeições para a coletividade.

Quanto à geração de emprego e renda, existe o Programa de Rendimento Mínimo e também programas ocupacionais de responsabilidade do Instituto do Emprego e Formação Profissional e Segurança Social, que complementam as atividades de trabalho do município. Além disto, uma ONG e entidades privadas, com e sem fins lucrativos, promovem ações de formação profissional.

O município dispõe ainda de um programa de apoio aos mais carentes com benefícios para os possuidores do “Cartão Social”. O apoio às gestantes, crianças e adolescentes é feito através do Centro de Saúde e unidades de saúde particulares privadas.

Borba realiza atividades desportivas e algumas atividades pontuais em conjunto com o Centro de Saúde e Santa Casa da Misericórdia com a finalidade de prevenir doenças cardiovasculares, bem como algumas pesquisas relacionadas à diabetes, visão e audição.

6.1.7. Município de San Joaquín

O Município de San Joaquín foi criado em 1981 e está localizado na área metropolitana de Santiago do Chile. Possui atualmente cerca de 97.625 habitantes e tem um Índice de Desenvolvimento Humano igual a 0,7.

As principais atividades econômicas compreendem o comércio e a indústria. Por ser estritamente urbano, no município de San Joaquín não são desenvolvidas atividades ligadas à agricultura.

Com relação à distribuição de alimentos à população, existem programas a nível nacional que realizam tal atividade. Entre os principais programas destacam-se a alimentação escolar, distribuição de leite a crianças menores de dois anos e às gestantes, distribuição de alimentos para idosos e programas esportivos. Cabe destacar que a distribuição gratuita de alimentos para a população infantil e para as gestantes objetiva, principalmente, a manutenção do estado nutricional adequado, contribuição para a redução dos índices de obesidade e da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis.

Durante a jornada de aulas, é oferecida alimentação aos escolares matriculados nas unidades de ensino de San Joaquín. Além de garantir a alimentação saudável, este programa desenvolve atividades de educação nutricional a fim de prevenir os desvios nutricionais entre essa população. Tais atividades são supervisionadas pela Junta Nacional de Auxílio Escolar e Bolsa de Estudos.

É importante enfatizar que os programas de suplementação alimentar e de fortificação de alimentos no Chile datam do princípio do século passado. Estes programas passam por um processo de adequação constantemente, em virtude das mudanças epidemiológicas ocorridas entre a população. Os programas vigentes atualmente atendem crianças, gestantes, idosos e alguns grupos específicos de alto risco. As farinhas são fortificadas com ferro, tiamina, riboflavina e niacina, e a partir do ano 2000, houve a

complementação com ácido fólico, vitamina que deve estar presente, principalmente, na dieta das gestantes a fim de prevenir a má formação do tubo neural fetal.

O objetivo principal desses programas é manutenção do adequado estado nutricional da população. Entre os principais resultados obtidos, pode-se citar, entre outros, a diminuição de grandes problemas de saúde pública, como a desnutrição infantil, a anemia do lactante, a desnutrição de gestantes e o bócio endêmico.

Existem também programas privados que facilitam o acesso de alimentos por parte da população, como cozinhas comunitárias, organizações de caridade e religiosas.

No que diz respeito à fiscalização e orientação aos estabelecimentos que preparam e comercializam alimentos, San Joaquín conta com o Serviço de Saúde Metropolitano do Ambiente (SESMA), que é responsável pelo controle da qualidade na elaboração, manipulação e distribuição dos alimentos no município.

Atividades de prevenção e controle dos desvios nutricionais da população são realizadas no município, mas por meio de pesquisas a nível nacional. As doenças crônicas não-transmissíveis relacionadas com a alimentação e atividade física, como a *Diabetes mellitus* tipo 2, a osteoporose e, em especial, as doenças cardiovasculares, representam a principal causa de morbi-mortalidade no Chile.

A obesidade é, sem dúvida, a doença de maior importância na atualidade e constitui um fator de risco para as doenças cardiovasculares e para outras doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão arterial, apresentando uma tendência de aumento nos últimos anos, provavelmente devido a mudanças no padrão alimentar, com o incremento do consumo de gorduras e açúcares e com a diminuição da atividade física por parte da população. Cerca de 23% da população chilena maior de 17 anos de idade apresenta obesidade, enquanto que 38% revela excesso de peso (sobrepeso).

Durante os últimos anos, o Ministério da Saúde do Chile vêm trabalhando na implementação de uma política de intervenção nutricional, a fim de combater o problema da obesidade. Uma dessas atividades refere-se ao incentivo ao aleitamento materno, através do Programa de Saúde da Criança, implementado pela Comissão Nacional de Aleitamento Materno. Por meio dessa iniciativa, o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida aumentou de 16,0% (em 1993) para 43,1% (em 2002) entre a população chilena.

6.1.8. *Município de Rioja*

Rioja foi criada em 1935 e é uma das dez províncias da Região de San Martín, localizada na Selva Alta do Peru. Limita-se ao Norte e ao Leste com a Província de Moyobamba e ao Sul e Leste com a Região do Amazonas. Possui uma área de 2.535,04 km² e atualmente conta com uma população estimada em 95.738 habitantes, apresentando um Índice de Desenvolvimento Humano equivalente a 0,762.

É sede de importantes tradições artesanais, religiosas, culinárias e musicais, que a classificam como cidade representante do folclore amazônico.

A produção agropecuária de Rioja é destinada, em grande parte, para o consumo familiar e para o comércio local. Os principais produtos típicos são arroz, feijão, banana, pescados, carne suína, palmito, abóbora, mandioca e verduras.

Com relação à distribuição de alimentos à população, o município conta com restaurantes populares e distribuição de leite aos mais carentes.

De modo geral, a desnutrição infantil e a deficiência de micronutrientes são os principais problemas nutricionais no Peru. Os dados nacionais revelam que cerca de 25% das crianças menores de 5 anos de idade apresentam desnutrição crônica, 50% têm anemia e 11% manifestam deficiência de vitamina A.

A situação de desnutrição coexiste com problemas de sobrepeso e obesidade, que alcançam índices de 35% e 9%, respectivamente, entre as mulheres em idade fértil. Sabe-se que a anemia atinge cerca de 800 mil crianças menores de 24 meses, 380 mil gestantes e 2 milhões de mulheres.

É importante salientar que o Ministério da Saúde desenvolveu estratégias para o controle da deficiência de iodo entre a população peruana, que consistia num grave problema de saúde pública do país.

A condição de pobreza (que alcança mais da metade da população) constitui um fator de risco para o inadequado estado nutricional da população, por restringir o acesso aos alimentos necessários para a alimentação adequada. Entre a população mais pobre, existem aqueles que se encontram em situações muito críticas, pois os rendimentos familiares são insuficientes para garantir o consumo mínimo de alimentos, caracterizando essa população como em situação de insegurança alimentar crônica. No ano de 2002, cerca de 35,8% das famílias peruanas apresentaram um déficit no acesso de alimentos, sendo que esse problema atingiu 29,4% das famílias urbanas e 47,7% das famílias moradoras nas áreas rurais.

No Peru, como na maioria dos países da América Latina, o conceito de Segurança Alimentar tem feito parte dos planos de governo, da mesma forma que a preocupação pela escassez de alimentos, apesar dos grandes recursos naturais existentes. Sendo assim, o país vem adotando medidas para a implementação da segurança alimentar, entre as quais se destacam o Acordo Nacional, a Carta de Política Social, a Lei de Bases da Descentralização, a Lei Orgânica de Governos Regionais e a Lei Orgânica de Municipalidades.

Os governos locais vêm assumindo a responsabilidade de administrar programas sociais estratégicos, buscando soluções criativas e eficazes em parceria com organizações de cooperação nacional e internacional, com o objetivo principal de garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

6.1.9. Município de Mendatica

O município italiano de Mendatica está localizado na Província de Imperia, na Região da Ligúria. Sua população é de 235 habitantes e ocupa uma área de 30,72 km², com densidade demográfica um tanto baixa: cerca de 7,6 habitantes por km². Faz fronteira com os municípios de Briga Alta (CN), Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte e Triora.

Situada em um vale de bosque entre os cumes do Poggio San Martino (1402 m), do monte Frontè (2153 m) e do monte Monega (1882 m), apresenta encostas sulcadas por numerosos ramos do riacho Arroscia, que confluem no vale do povoado. O município estende-se em grande parte além das divisões de água com o alto vale do Tànaro, até a fronteira da província de Cuneo.

Quanto ao crescimento vegetativo, segundo os dados do “Dicionário Estatístico da Liguria”, a população de Mendatica atingiu o seu máximo no ano de 1911, com 789 habitantes. Nas décadas sucessivas verificou-se uma gradual diminuição demográfica até chegar a 235 habitantes em 1º de janeiro de 2005.

Durante o período de 2003 a 2005, notou-se um discreto, mas significativo envelhecimento da população. Não nasceram outras crianças, a população total se manteve, apesar das mortes, graças à chegada de novos estrangeiros (9).

Mendatica é famosa por sua “Cozinha Branca”. Ao longo das encostas dos Alpes Marítimos, a secular transferência agrícola e pastoral uniu as populações da montanha da Ligúria, de Cuneo e uma minoria lingüística onde se desenvolveu uma singular gastronomia étnica, chamada de “cozinha branca”, porque é feita de farinha, laticínios, de hortaliças pouco

coloridas como as batatas, os alhos porros, o alho, o nabo ou de produtos espontâneos colhidos caminhando pelas trilhas da transferência do rebanho.

Apesar da relativa aproximação do mar, a cozinha mediterrânea parece distante: o óleo, por exemplo, é considerado uma espécie de remédio, um bem precioso para usar com economia: “cu u truncu” (a dose conseguia-se embebendo um galhinho na garrafa). O antigo menu era composto geralmente de um prato único, apetitoso e energético, que não exigia longas fases de preparação.

A Estrada da Cozinha Branca – Civilização das “Malghe” une os municípios de Cosio d’Arroscia, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, pornassio, Triora, e se completa naturalmente em La Brigue, Tende (departamento dos Alpes Marítimos – França), em Briga Alta e em Viozene e Ponte di Nava (ambos distritos de Ormea). É possível encontrar os gostosos pratos da cozinha branca em todos os restaurantes e agro-turismo ativos no território dos municípios que fazem parte da estrada.

A Prefeitura de Mendatica está atualmente empenhada a reorganizar a própria imagem, nacional e internacionalmente, evidenciando em todo os setores, as características fundamentais do seu patrimônio cultural e paisagístico-ambiental.

Junto com as prefeituras alpinas do extremo poente da Ligúria, Mendatica pretende reforçar a própria vocação além da região e da fronteira retomando laços históricos, econômicos e culturais com a região do Piemonte (Turim) e com a França os quais nunca foram interrompidos.

Estas relações, em grande escala territorial, podem contribuir à retomada dos interesses dos habitantes em área interna reduzindo o monopólio, de iniciativas, de infra-estruturas e de serviços até hoje concentrado nas grandes comunidades urbanas litorâneas.

A presença na montanha de polaridades sociocultural e econômico-produtivas singulares pode, realmente, evidenciar importâncias e oportunidades até hoje pouco exploradas.

6.1.10. Município de Pigna

Pigna, situada no centro da alta Val Nervia, é constituída por dois centros habitados tipicamente medievais: o centro principal e o distrito de Buggio. Localizada a 280 metros do nível do mar, possui 5366 hectares em território italiano e 1316 hectares em território francês, no Município de Saorge, em consequência do Tratado de Paz de 1947.

No século XVI, a população de Pigna e de Buggio era aproximadamente de três mil habitantes, em sua maioria agricultores, pastores e criadores de gado. Uma parte menor, porém significativa, era constituída por comerciantes e artesãos.

No final do século XIX, exatamente em 1871, a população de Pigna era de 3.515. No centro histórico, a atividade artesanal e comercial contribui para manter as bases de uma sociedade dinâmica que vive em autarquia.

Deste momento em diante, iniciou-se o declínio demográfico. Dados referentes ao final do ano de 2003 revelam que o total da população residente em Pigna era de 923. Este êxodo, principalmente de forma sazonal e também para o exterior (Principado de Mônaco, França, Inglaterra), deve-se à necessidade de outras fontes de renda devido à impossibilidade de se viver exclusivamente da atividade agrícola; os terrenos são quase abandonados ou são cultivados, tradicionalmente, apenas para satisfazer as necessidades familiares. Conseqüentemente, desapareceram as atividades artesanais ligadas à agricultura.

As taxas de nascimento e de mortalidade refletem as dinâmicas típicas das áreas montanhosas sujeitas ao relevante êxodo com taxas de nascimento muito baixas e elevadíssimos índices de mortalidade determinados pelo envelhecimento e também pela forte incidência de população anciã. (taxa de nascimento = 3.69, taxa de mortalidade = 22.15).

A atividade econômica atual está ligada a uma agricultura de tipo tradicional, unida à redescoberta de cultivos típicos, em estreita relação com a salvaguarda das tradições do vinho, da gastronomia e da cultura local. De qualquer modo precisa ser evidenciado o fato de que, nestes últimos anos, desenvolveram-se, com boas perspectivas para o futuro, floriculturas de plantas ornamentais também em estufa, alguns viveiros de plantas floreas e de frutas. Permanecem, com eficiência, algumas atividades artesanais no ramo da madeira e do vestiário.

No município existem 229 empresas agrícolas, das quais 227 de propriedade do próprio cultivador. Destas 229 empresas agrícolas, 215 são proprietárias das terras que equivalem a 4.055,90 hectares. Os 97,7 % da superfície total das empresas agrícolas é, portanto, de propriedade das próprias empresas.

Quanto às características das empresas agrícolas no Município de Pigna: hortas (9 empresas – 0,95 hectares); videiras (91 empresas – 10,90 hectares); oliveiras (195 empresas – 100,29 hectares); cítricos (5 empresas – 1,49 hectares); pomares (63 empresas – 7,32 hectares); gado (1 empresa – 37 cabeças, das quais 16 vacas); ovinos (2 empresas – 32 cabeças); caprinos (2 empresas – 8 cabeças); granjas (3 empresas – 49 cabeças).

Os dados mostram a fragilidade estrutural das atividades agrícolas devido a vasta incidência do patrimônio florestal, à prevalência dos cultivos permanentes e a reduzida dimensão da propriedade. Trata-se, obviamente, de um município que deve, obrigatoriamente, encontrar fontes de renda alternativas à agricultura, o que explica a continua diminuição da população ocorrida nestas últimas décadas.

Os criadores de aves sofrem com a crise, mundial, que atinge o setor por causa da gripe aviária. A diminuição do consumo da carne branca afeta também a merenda escolar, onde os pais recusam o consumo de produtos avícolas (carne branca e ovos) aos próprios filhos, provocando grande carência nutricional e as relativas conseqüências.

O uso, nos municípios vizinhos, de pesticidas e agrotóxicos na agricultura é, provavelmente, a causa de um elevado número de morte por tumores.

Entre os serviços oferecidos e administrados pela Prefeitura podemos destacar: alimentação oferecida na creche e escola do primeiro grau; asilo e o aqueduto municipal.

6.2. Quadro de organização administrativa dos municípios

<p><u>República Federativa do Brasil</u> Área 8.502.015,4 km² 169.799.170 habitantes zona urbana (81,25%) zona rural (18,75%) 19,92 hab/km² IDH é de 0,766.</p>	<p>26 ESTADOS FEDERADOS e UM DISTRITO FEDERAL</p> <p><u>Estado de São Paulo</u> área de 248.209,4 km² 37.032.403 habitantes zona urbana (93,41%) zona rural (6,59%) 149 hab/km² IDH é de 0,820.</p>	<p>5.560 MUNICÍPIOS</p> <p><u>Município de Campinas</u> área de 795,7 km² 1.045.706 habitantes zona urbana (98,33%) zona rural (1,67%) 1.314 hab/km² IDH é de 0,852.</p> <p><u>Município de Piracicaba</u> Área de 1.369,5 km² 329.158 habitantes zona urbana (96,42%) zona rural (3,58%) 240 habitantes por km² IDH é de 0,836.</p> <p><u>Município de Rio Claro</u> área de 498,0 km² 168.218 habitantes zona urbana (97,18%) zona rural (2,82%) 338 habitantes por km² IDH é de 0,825.</p> <p><u>Município de São Bernardo do Campo</u> área de 406,2 km² 703.177 habitantes zona urbana (98,26%) zona rural (1,74%) 1.731 habitantes por km² IDH é de 0,834</p>
--	--	---

República do Chile

Área **756.626** km²
16.134.219 habitantes
zona urbana (85%)
zona rural (15%)
21 hab/km²
IDH é de **0,826**.

12 REGIÕES e UMA
REGIÃO METROPO-
LITANA

51 PROVÍNCIAS

346 COMUNAS

**Região metropolitana
de Santiago**

Província de Santiago

Comuna de San Joaquin

área de **10** km²
97.625 habitantes
zona urbana (**100%**)
zona rural (**0%**)
9.726 hab/km²
IDH é de **0,70**.

República Portuguesa

Área **91.985** km²
9,9 milhões habitantes
zona urbana (61%%)
zona rural (39%)
107,63 hab/km²
IDH é de **0,864**

18 DISTRITOS e
DUAS REGIÕES
AUTÔNOMAS

DISTRITO DE ÉVORA

308 CONCELHOS

Concelho de Borba

Área de **145,1**km²
7.590 habitantes
zona urbana (**0%**)
zona rural (**100%**)
52hab/km²
IDH é de **0,871**.

Concelho de Arraiolos

Área de **683,8**km²
7616 habitantes
zona urbana (**0%**)
zona rural (**100%**)
11 hab/km²
IDH é de **0,875**.

República Italiana

Área **301.302** km²
57,3 mi habitantes
zona urbana (67%)
zona rural (33%)
190,17 hab/km²
IDH é de **0,903**

20 REGIÕES

Região da Ligúria

área de **5.410** km²
1,7 mi habitantes

109 PROVÍNCIAS

Província de Impéria

área de **1.156** km²
204.233 habitantes

308 COMUNAS

Comuna de Mendatica

área de **30,72** km²
235 habitantes
8 hab/km²

Comuna de Pigna

área de **53,7** km²
933 habitantes
11 hab/km²

<p><u>República do Peru</u> Área 1.285.215 km² 25,7 mi habitantes zona urbana (72%) zona rural (28%) 20 hab/km² IDH é de 0,737</p>	<p>25 DEPARTAMENTOS CAPITAIS</p> <p><u>Departamento de San Martin</u> área de 51.253.31 km² 669,973 habitantes zona urbana (60%) zona rural (40%) 14.8 hab/km²</p>	<p>194 PROVÍNCIAS</p> <p><u>Província de Rioja</u> área de 2,535.04 km² 93,000 habitantes zona urbana (58%) zona rural (42%) 36.4 hab/km²</p>	<p>1583 DISTRITOS</p> <p><u>Distrito de Rioja</u> área de 185.69 km² 25,000 habitantes zona urbana (84%) zona rural (16%) 132.8 hab/km²</p>
---	--	---	---

7. Resultados das atividades de análise das ações de SAN

7.1. Os temas transversais

7.1.1. Grupos vulneráveis

Pretende-se, inicialmente, responder a algumas perguntas básicas, como: o que caracteriza um grupo vulnerável? Qual sua definição e conceitos envolvidos? E ainda: pessoas ou famílias em situação de pobreza podem ser consideradas grupos vulneráveis? Feita esta abordagem, queremos também discutir como o Poder Público, representados neste projeto por 10 municípios sócios, tratam a questão dos grupos vulneráveis. Há alguma atenção especial voltada a estes grupos específicos, desenvolvida localmente? Ou ainda: em todos os municípios, aqui envolvidos, há a mesma necessidade ou prioridade em se dedicar cuidados especiais a determinados grupos, por parte do poder público?

Além disso, queremos ainda abordar, em cada município, com base nos levantamentos e diagnósticos locais de SAN já realizados, quais são exatamente estes grupos vulneráveis e que situações de insegurança alimentar enfrentam? Estas observações aplicadas ao município, constituem parte de uma construção coletiva de conhecimento e compõem um conjunto de conclusões a respeito das “Políticas e ações municipais de segurança alimentar: realidade limites e possibilidades da intersetorialidade”.

A idéia de grupos vulneráveis no contexto da Segurança Alimentar está profundamente ligada à questão da pobreza, seus fatores determinantes e conseqüências envolvidas. Muito embora, diversas indicações na literatura disponível, apontem para esta afirmação, a relação não deve ser tratada de forma tão direta e positiva sem o devido cuidado de definir, primeiramente, o que entendemos por grupos vulneráveis. Esta abordagem inicial deve facilitar o diálogo, a troca de experiências e promover a cooperação entre os municípios da Europa e América Latina, envolvidos neste projeto.

A associação entre insegurança alimentar ou risco de insegurança e a situação de pobreza é tão marcante que no atual enfoque sobre monitoramento de SAN, estão presentes indicadores diretos de pobreza ou níveis de pobreza, como forma de identificar ou prever possíveis situações de insegurança alimentar. Tais referências ou instrumentos delimitam, claramente, grupos de pessoas com características comuns, as quais correm risco ou padecem, em uma proporção elevada, de insegurança alimentar, de acordo com a definição de grupos

vulneráveis, adotada pelo Sistema de Informação e Cartografia sobre a Insegurança Alimentar e a Vulnerabilidade – SICIAV.

Na definição da *Food Insecurity and Vulnerability Information and Mapping Systems* – FIVIMS, vulnerabilidade se refere a toda a gama de fatores que fazem com que as pessoas fiquem expostas a insegurança alimentar. A insegurança existe quando as pessoas se encontram desnutridas por indisponibilidade de alimentos, falta de acesso social ou econômico, e ou consumo insuficiente. O conceito também envolve as necessidades calóricas (energéticas) mínimas das pessoas ou grupos; os sintomas, causados por alimentação insuficiente ou desequilibrada; e ainda a incapacidade do organismo para utilizar com eficácia os alimentos, por causa de infecção ou enfermidade.

Na edição das diretrizes voluntárias em apoio à realização progressiva do direito à alimentação, publicada em 2004, pelo grupo de trabalho intergovernamental (GTIG), criado pelo conselho da FAO, está reforçada a atenção claramente dedicada aos grupos vulneráveis. O termo aparece, freqüentemente, associado às condições de pobreza que compõem a realidade de muitos países, especialmente os subdesenvolvidos ou em desenvolvimento. O texto faz referência, diversas vezes, a “grupos vulneráveis e desfavorecidos”, ou menciona “a necessidade de os estados vigiarem a situação relativa à segurança alimentar dos grupos vulneráveis, especialmente as mulheres, as crianças e os idosos, assim como sua situação nutricional, em particular as carências de micronutrientes”. Este trabalho, como muitos outros nesta mesma linha, estão baseados no conceito atual de SAN, compartilhado por diversos países e presente nos compromissos assumidos por chefes de estado em promover “o direito de qualquer pessoa a ter acesso a alimentos saudáveis e nutritivos”, desde a primeira cúpula mundial de alimentação, realizada em Roma.

Outros instrumentos internacionais que também reforçam tais conceitos e compromissos, ainda de acordo com o documento do GTIG, são: a Declaração Universal de Direitos Humanos, o Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e a Carta das Nações Unidas, apenas para citar alguns. Em todos eles são feitas menções (bem como em assembleias das Nações Unidas) a diretrizes gerais, sugeridas a todos os Estados e nações, no sentido de garantir a segurança alimentar a todos, de forma permanente.

Vários autores tentam responder à pergunta “Quem é vulnerável?”, identificando grupos atingidos por conflitos (refugiados, inválidos e viúvas de guerras, refugiados e repatriados sem terra, ...), trabalhadores temporários, populações marginais em zonas urbanas, grupos sociais de risco (como analfabetos e populações indígenas), famílias com baixa renda (pequenos agricultores, trabalhadores sem terra, ...), entre outros.

O autor Salmón Salcedo (2006), também aborda o conceito de vulnerabilidade e risco, associando-o a fatores como analfabetismo, pobreza e desnutrição, que compõem um estado de Insegurança Alimentar, e a “fatores subjacentes de vulnerabilidade: de ocorrência crônica, de natureza contínua e permanente; estacional, em temporadas e estações específicas do ano; ou transitório: produto de uma mudança brusca no sistema de vida”. Ainda segundo este autor, “o grau de vulnerabilidade do indivíduo dependeria não somente da sua disponibilidade de acesso aos bens, mas também de sua capacidade de resistência a fatores de risco e condições que provocam a insegurança alimentar, tais como desastres naturais, degradação do ambiente, guerras e conflitos civis ou mudanças nos preços internacionais dos produtos. É importante destacar aqui que a idéia de sustentabilidade e conservação ambiental, que já compõe o conceito atual da SAN, é incluída, pelo autor, também na definição de vulnerabilidade e risco. Nesta lógica, podemos extrapolar a aproximação desse conceito para qualquer grupo, “identificável” de pessoas, que possam estar sofrendo efeitos danosos à saúde e ao desenvolvimento humano, relacionados a causas ambientais de origem natural ou antrópica.

No setor da saúde e nutrição, o tratamento dado a “grupos específicos” é, de modo geral, mais preciso e bem delimitado do que os expostos até agora neste texto. Isto se dá muito em função das exigências e rigor científico, próprios e necessários deste campo da ciência, o que se pode notar facilmente através do estudo dos indicadores antropométricos, por exemplo, sobre o estado da segurança ou insegurança alimentar de uma população ou grupo de pessoas.

Analisando estudo realizado por Belik (2006) e seguindo a linha de raciocínio que estamos adotando aqui, pode-se compreender que a associação direta entre pobreza e vulnerabilidade de um grupo específico, no enfoque da SAN, não é sempre possível ou tão direta assim. Ademais, o autor aponta que uma condição de pobreza não necessariamente (ainda que muito possivelmente) está acompanhada de um quadro de fome ou desnutrição, por exemplo. Como vimos, até o momento, diversas são as condições que podem caracterizar um grupo vulnerável: as próprias pessoas atingidas por fome e desnutrição. O autor também ressalta a situação inversa: um grupo vulnerável de pessoas pode muito bem dever esta condição a outros fatores que não a pobreza, com suas causas e conseqüências. “Assim, é possível que pessoas tenham acesso suficiente aos alimentos, viver dignamente, e ainda assim, tenham uma alimentação inadequada”. O autor também lembra da importância de considerar novas questões, tais como soberania e sustentabilidade, mais recentemente incorporadas ao conceito de SAN atual.

Desta forma, podemos concluir que a definição de grupos vulneráveis, não está necessariamente limitada a situações de pobreza, fome ou desnutrição e que pode variar bastante, de acordo com o país ou região em questão, e com as diferentes situações econômicas, políticas, culturais, geográficas, demográficas, educacionais e ambientais envolvidas. Para exemplificar, hoje o conceito de “segurança dos alimentos”, na União Europeia, avança muito em relação a questões relacionadas à qualidade do alimento, garantias ao consumidor, informação e educação alimentar. Na América Latina, estas preocupações também existem, freqüentemente, dividindo espaço com outras prioridades, relacionadas ao acesso regular a alimentos em quantidade suficiente, emprego e garantia de necessidades básicas à população.

Vale reforçar, que em se tratando da seriedade e da gravidade do assunto com o qual estamos lidando, a associação criteriosa de condições de pobreza com grupos específicos em situação de vulnerabilidade, ainda que não possa ser direta e positiva, é quase sempre certa. E mesmo que não o fosse, o tratamento da segurança alimentar, que por sua amplitude e complexidade, exige a concentração de esforços em questões prioritárias, sempre deve considerar situações de pobreza com extrema cautela e atenção, e sempre como um desafio prioritário, principalmente no âmbito das políticas públicas nacionais e nas instâncias internacionais.

Na análise da segurança alimentar municipal que desenvolvemos neste projeto URB-AL, após estas considerações fundamentais, pretendemos definir com um pouco mais de clareza, como exatamente os Estados aqui envolvidos: Brasil, Chile, Itália, Peru e Portugal, abordam o tema do tratamento especial a grupos específicos em situação de vulnerabilidade ou risco de insegurança alimentar. E mais especificamente, como os municípios participantes desta proposta tratam este assunto localmente. Outras questões também surgem e podem ser igualmente abordadas, tais como: pode haver, realmente, algum país ou região sem a possível ou real presença de grupos vulneráveis? Por questões de lógica e bom senso, podemos tratar um “grupo vulnerável” em um país desenvolvido, com a mesma prioridade ou como uma situação tão alarmante quanto tratamos “grupos vulneráveis” em países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento?

O Brasil ocupa uma “certa” posição de destaque, no cenário internacional da Segurança Alimentar, por tratar este tema como prioridade política nacional. Hoje o Brasil conta com uma forte presença desta política específica de SAN, em todas as suas esferas da administração pública, a saber os estados e municípios. Devido às proporções do país, sua extensão territorial, número elevado de municípios e diversidade cultural e geográfica, a

implantação e execução destas políticas e a efetivação de seus resultados é um processo que ocorre de forma lenta e gradual, alternando avanços e retrocessos nos campos políticos locais.

No estado de São Paulo, onde estão localizados os quatro municípios: Campinas, São Bernardo do Campo, Rio Claro e Piracicaba; que representam o Brasil neste projeto, entre os 10 sócios da Europa e América Latina, esta política ganha reforço (até de forma tardia, segundo muitos autores e em referências como o relatório sobre as conferências estaduais de SAN), recentemente, com a iniciativa de mobilização do conselho de segurança alimentar do estado de São Paulo. Assim, os municípios são convocados a se organizarem em coordenações regionais, para levantar e identificar ações e forças locais atuantes em SAN, propondo pela primeira vez para muitos, uma nova abordagem, de temas já bastante conhecidos por todos, mas agora, no enfoque intersetorial da SAN. Vale destacar que os quatro municípios brasileiros participam deste mesmo processo, em estágios diferentes de amadurecimento de uma política integrada de SAN local e que os quatro municípios de São Paulo, representam cada um, uma regional diferente.

Pedraza (2005) realizou um estudo para o Brasil, onde busca caracterizar possíveis grupos vulneráveis. O autor segue duas perspectivas: dados relacionados com a pobreza e os critérios para classificação de grupos vulneráveis da FAO, somando ainda, conhecimentos sobre as características da população brasileira. Em seu texto, são destacados três grandes grupos que devem ser identificados por sistemas de segurança alimentar no Brasil: “a) grupos vulneráveis que por sua condição biológica são mais suscetíveis a uma ingestão deficitária de alimentos: gestantes, lactantes, crianças e idosos; b) grupos em risco por dificuldades de acesso aos alimentos por baixa renda familiar e c) grupos com estado nutricional crítico de desnutrição energético-calórica”.

O autor identifica, também, uma estreita relação entre **pobreza** e insegurança alimentar, no país que mantém um dos níveis mais altos do mundo de **concentração de renda**. Os efeitos são significativos, contribuindo inversamente para a garantia da “segurança alimentar nacional”. Para o **meio rural**, podemos extrapolar esta afirmação, destacando a elevada concentração de terras, além de uma infra-estrutura menos desenvolvida e acesso precário aos serviços médicos.

Pedraza (2005) afirma ainda que características de regiões urbanas e rurais, no país, devem ser consideradas na definição de grupos vulneráveis. Assim, utilizar a renda como critério para identificar populações propícias a passar fome, pode funcionar bem para áreas urbanas e não para áreas rurais, onde há agricultura de subsistência. Nesse sentido é que

a **agricultura urbana** passa a ser hoje um tema de crescente interesse e incluído na agenda governamental no espaço dedicado à segurança alimentar.

Piracicaba, que participa do projeto acumulando a função de coordenador da proposta, teve seu primeiro esforço de identificação de ações de SAN e análise das possibilidades de intersetorialidade, com a criação de um programa de SAN municipal. O trabalho identificou diversas ações de SAN governamentais e da sociedade civil, bem como de iniciativas privadas, propondo também novos projetos intersetoriais, voltados a SAN. Em 2004, época em que foi proposto este projeto à União Européia, o município se dedicava à definição de formas de monitoramento da segurança alimentar local. A continuidade deste processo motivou exatamente esta proposta em rede.

De maneira geral, o monitoramento de ações de SAN deve tomar sempre como referência os indicadores disponíveis, que refletem a vulnerabilidade da população quanto às questões de insegurança alimentar. Tais indicadores vão oferecer informações relacionadas a questões sociais, econômicas e políticas, além de dados técnicos ligados à área de produção e comércio de alimentos ou saúde e nutrição.

Relativamente aos grupos vulneráveis, tais indicadores vão certamente refletir dados sobre a pobreza e sua evolução no país ou região. O investimento nos mecanismos de monitoramento da fome, da pobreza e da desnutrição é uma ação fundamental e prioritária, em se tratando de combate à insegurança alimentar, especialmente nos países onde a distribuição de recursos e riquezas ainda atinge níveis de alta desigualdade. Como ação prioritária de segurança social, o monitoramento feito por estes indicadores, guarda íntima relação com o papel do Estado. Localmente, sabemos que o município dificilmente vai se dedicar a um estudo com este, salvo em raras situações em que sua estrutura possibilita pesquisas deste porte. No entanto, por ser uma representação popular, nas instâncias públicas superiores, o município pode estimular este tipo de ação em âmbito nacional, e também tem, na maioria dos casos, liberdade para participar de redes, juntamente com outros municípios, dedicadas a estas ações, que sabidamente contribuem para a melhoria dos serviços prestados à comunidade e aos interesses públicos como saúde e qualidade de vida.

Como conclusão, reafirmamos o papel do município, na defesa dos direitos da população, dentro das suas atribuições comuns e além delas, através de ações inovadoras de participação em rede, como acontece neste projeto. A troca de experiências, e a ação conjunta, em um esforço integrado no combate aos desafios como a fome, representa uma alternativa recente, extremamente promissora, e capaz de iniciar revoluções no tratamento destes

problemas e na forma de atuação tradicional dos municípios, com objetivo de apresentar respostas à altura dos desafios enfrentados.

7.1.2. Produtos típicos

Neste texto, pretende-se analisar a estratégia de valorização e promoção dos produtos agroalimentares, sob o enfoque da segurança alimentar e nutricional. Este tema se encaixa perfeitamente na proposta da SAN, seja pelo aspecto da segurança do alimento, da produção sustentável de alimentos e da valorização das atividades ligadas à produção ou pelas garantias ao consumidor que estes produtos podem oferecer. Tomando como referência os eixos da SAN, que utilizamos neste projeto para o levantamento de ações e atores locais, este tema se encaixa, portanto, diretamente nos eixos 1 (meio ambiente e produção de alimentos), 2 (acesso aos alimentos), 3 (alimento seguro) e 5 (educação alimentar). O tema aborda questões de interesse direto a todos os municípios aqui envolvidos, mesmo àqueles considerados totalmente urbanos, porém, tem um valor especial para os sócios representantes de países europeus, onde o assunto se apresenta mais adiantado, e os municípios e seus produtores já aproveitam muito bem as vantagens proporcionadas pela valorização dos produtos típicos.

Nosso objetivo é explorar o assunto da produção local de alimentos, para propor, de acordo com os interesses aqui representados, estratégias eficientes para facilitar ou promover o acesso dos produtos locais aos mercados interno e externo. Importa, também, repensar formas de promover o acesso pelo lado dos consumidores, através de preços justos, fortalecimento dos mercados locais e geração de trabalho e renda. Além de estratégias de produção e comercialização sustentáveis, pretendemos discutir, também, a importância desses produtos como componente de estratégias de resgate e valorização da cultura, conhecimento popular e tradição local. Supomos que os componentes: história e cultura são eficientes, não só para promover o desenvolvimento humano, mas também para fixar a população rural em seus locais de origem, e agregar valores aos produtos, tornando-os competitivos no mercado. Por fim, entendemos também que as garantias oferecidas por produtos certificados já são, ao menos na Europa, uma realidade, e um objetivo que os países da América Latina já estão empenhados em atingir. No comércio internacional, principalmente voltado aos produtos agroalimentares, já são rigorosas as regras e controles de qualidade e exigências de rastreabilidade. Por esse motivo, cada vez mais serão valorizados os produtos que oferecem garantias quanto a origem e forma de produção, processamento e elaboração. Encaramos estas mudanças como uma evolução que merece atenção de todos os atores envolvidos, mas

especialmente consideramos a responsabilidade do poder público como promotor central desta nova realidade.

A partir dos anos 90, a competitividade de uma empresa se define pela unicidade e singularidade dos produtos e serviços que ela oferece. Segundo Rodrigues (2006), a competitividade das empresas agropecuárias (desde pequenos produtores a associações e grandes grupos), será definida ainda por fatores relacionados com as características do meio (região) em que essa empresa se insere, entendendo a região como qualquer porção territorial com características comuns, tal como um estado ou município. Segundo o IAD (Instituto Alemão para o Desenvolvimento), citado no texto, o conceito de competitividade regional envolveria as empresas locais, governos e instituições, sendo definido por quatro fatores: competitividade entre empresas, cooperação entre elas, entrelaçamento entre empresas e instituições de suporte e ação conjunta do Estado e de outros atores para o aperfeiçoamento do tecido institucional local.

Vale notar que este conceito, quando analisado a partir do enfoque da SAN e, especificamente, voltado à produção de produtos agroalimentares, aborda os mesmos aspectos centrais quanto à integração de setores, recursos e esforços objetivada pela intersectorialidade na SAN. Neste caso, e voltando às considerações do autor, o enfoque regional pode ser tomado como base de operações para o processo de globalização.

Neste sentido, insere-se a importância de políticas públicas e da articulação de características específicas de uma localidade, na promoção de uma determinada região (Rodrigues *et al.*, 2006). Política pública é o conjunto de ações públicas orientadas a direcionar e controlar o processo de transformação estrutural de uma economia.

Em um mesmo território, atuam indústrias, agricultores, prestadores de serviços, comerciantes, agências públicas do Estado, prefeituras municipais, associações de representantes de interesses, sindicatos e demais grupos. Estes grupos se posicionam guiados por suas expectativas econômicas, pela cultura e pelo ambiente institucional pré-existentes naquele território. Nesta perspectiva, existe interação entre agentes públicos e privados de uma mesma região. Estes “arranjos”, de acordo com Rodrigues *et al.* (2006), são denominados “redes de poder”. Seguindo a lógica do autor, o conceito de redes apresentado pode explicar situações de exclusão ou inclusão, bem como o sucesso ou fracasso de um empreendimento. A relevância do mapeamento dos atores de uma região e as relações locais entre atores, também é ressaltada pelo autor, uma vez que as ações praticadas em um ambiente também serão determinadas por este conjunto. Não por acaso, este é um dos objetivos centrais que motivaram a presente proposta de trabalho. Nosso objetivo, no entanto,

não se restringe apenas aos interesses de promoção das redes de poder montadas em torno da produção agroalimentar, mas também das redes possíveis ou existentes para combate e prevenção de problemas relacionados à SAN e atividades relacionadas.

Transportando esta perspectiva para o interesse comum identificado neste projeto, que inspira este texto, transcrevemos o seguinte trecho do trabalho de Rodrigues e colaboradores (2006) intitulado: “Competitividade na Agroindústria: modelo para análise baseado no conceito de competitividade regional”. As considerações feitas nestes trechos são muito bem adequadas ao tema que pretendemos desenvolver e valem como fundamentação teórica para as análises comparativas entre as regiões envolvidas neste projeto. Os autores afirmam que:

Competitividade regional e a produção de alimentos:

Dentre os aspectos mais decisivos dos dias atuais estão o aumento da flexibilidade em escala mundial, a mobilidade de capitais e liberdade para colonizar e mercantilizar praticamente todas as esferas, destruindo-se as fronteiras sociais e espaciais fixas, gerando uma descentralização da produção (Bonanno, 1999).

A análise da produção de alimentos mostra que este segmento possui particularidades que lhe tornam dependente do **local**. Apesar dos avanços alcançados em áreas como logísticas e transportes, a produção possui sua mobilidade espacial relativamente limitada, uma vez que as empresas agroindustriais são dependentes da agricultura e esta é “fixa” e intimamente relacionada com o ambiente e a sociedade local.

Apesar disso, as mudanças ocorridas nas relações globais, fruto do modelo de acumulação de capital pós-fordista, trouxeram influências para a agroindústria e para grupos sociais locais a ela relacionados. A adaptação às novas tendências globais leva a mudanças que naturalmente são sentidas no “local”, como a busca de articulação de determinadas características de uma dada região visando auferir à localidade uma posição competitiva frente ao mercado global. Um exemplo disto se constitui na criação de selos de origem para os produtos processados em dada região como forma de diferenciação.

Ainda sob o prisma dos aspectos relevantes do pós-fordismo, estão os conceitos de diversificação de produtos e do aumento das exigências dos clientes. Neste ponto é relevante o papel da inovação para a busca de produtos que de fato atendam as necessidades do consumidor.

Um outro aspecto bastante particular da produção de alimentos diz respeito à sua necessidade de pontos-de-venda para apresentar seus produtos ao consumidor, tornando elevada a sua dependência de firmas que revendam esses produtos. Neste sentido, o acesso aos

chamados canais de distribuição se torna, na maioria dos casos, um componente importante para a competitividade.

Desta maneira, os próximos dois tópicos discutem fatores competitivos que podem ser associados à produção de alimentos: os selos de origem, que podem ser utilizados como fonte de vantagem competitiva de uma dada localidade e os fatores inovação e canais de distribuição, que, embora não associados exclusivamente à região, quando bem articulados podem representar aspectos positivos às empresas nela localizadas.

Diferenciação: os selos de origem

A inclusão de atributos que sejam valorizados pelo consumidor se constitui em uma forma de agregar valor a um produto, diferenciando-o dos seus similares. Desta maneira, os chamados produtos típicos se apresentam como uma forma de diferenciação, uma vez que associam ao produto características de qualidade que se relacionam com a região da qual provêm (Barzel, 1982; Becattini, 1994; Porter, 1998). Além disso, a situação atual se mostra mercadologicamente favorável aos produtos típicos, dado o crescimento da preocupação com a procedência dos alimentos demonstrada pelos consumidores, mídia e autoridades sanitárias.

Para ser considerado típico, um produto deve estar relacionado espacial e culturalmente a um território, com ligações sólidas e existentes há algum tempo. Além disso, o produto deve possuir características particulares que o diferencie de seus similares (Albert & Muñoz, 1996). Um produto típico, que pode ser de origem agrícola ou pecuária e articula três conceitos básicos: diferenciação, qualidade e território.

Com relação à diferenciação, no caso de produtos *in natura* ela pode estar ligada, por exemplo, à forma de cultivo e a características do solo ou do clima. Já no caso dos produtos processados (transformados), a diferenciação está ligada ao método de elaboração, mesmo que a matéria-prima seja proveniente de outro local ou região. A diferenciação pode também estar associada a uma inovação da embalagem, de método de fabricação, de preço, entre outros, e esta diferenciação deve ser acompanhada de uma estratégia de comunicação e de divulgação junto ao consumidor, como forma de facilitar sua percepção e valorização (Porter, 1991).

Desta forma, torna-se vantajoso o destaque desta diferenciação associada aos produtos típicos para o consumidor. Porém, por se tratar de uma bem de crença, a inspeção direta do produto não é suficiente para a percepção de atributos desejáveis. Para tanto, o uso de selos ou certificados pode ser visto como um eficiente mecanismo para garantir o destaque à diferenciação. Atribuída por organismos idôneos e independentes, a certificação se destaca por conferir garantias de que um dado produto encontra-se de acordo com normas e atributos pré-estabelecidos.

Nassar (1999) destaca a existência e diversas opções de selos para produtos alimentícios, dependendo do que se quer atestar: padrão de processo, selo de sanidade, selo de pureza, selo de produto orgânico, certificação interna de qualidade, entre outros. Porém, no caso de produtos típicos, um maior destaque é dado ao chamado selo de denominação de origem.

Inovação

Porter (1993) enfatiza o aspecto dinâmico da competição, caracterizando-a pela inovação e pela mudança. Desta maneira, a inserção em um mercado cada vez mais competitivo leva à necessidade do aumento do conhecimento científico e tecnológico nos bens e serviços, representando um desafio para as empresas e localidades.

Esta capacitação científica e tecnológica se transforma, então, em uma pré-condição para o sucesso produtivo e comercial, onde a inovação representa o motor central no desenvolvimento econômico.

Humphrey & Shimitz (2000) dividem os avanços provenientes do processo de inovação em três categorias: aperfeiçoamento em processos, aperfeiçoamento em produtos e aperfeiçoamentos funcionais. Os autores salientam que enquanto os avanços em processos envolvem o conceito de fazer as mesmas coisas de maneira mais eficiente, os avanços em produtos e em funções podem levar a empresa a um reposicionamento no mercado através da oferta de novos produtos ou pelo desempenho de novas funções da cadeia de valor. A inovação pode também se relacionar ao processo de gestão de uma empresa, através de avanços alcançados nas formas de organização e de gerenciamento da mesma. Exemplo disto será a implantação de sistemas de qualidade ou de ferramentas de controle de processos.

Canais de distribuição

Canal ou via de distribuição é a denominação do “conjunto de indivíduos ou organizações que se encarregam de levar os produtos/serviços ao local onde o cliente potencial se encontra, no momento conveniente e em condições de transferir sua posse” (COBRA, 1989 *apud* Silva & Batalha, 2001).

Os canais de distribuição constituem em um quesito de muita importância para uma empresa, representando a maneira como ela comercializa os seus produtos. Algumas empresas possuem seu sucesso garantido graças ao acesso a canais de distribuição fortes, como é o caso do acesso a grandes pontos-de-venda como super e hipermercados.

Por outro lado, muitas empresas possuem dificuldades em decolar seus produtos ou serviços por dificuldades de acesso a canais de distribuição que tenham condições de alavancar suas vendas.

Desta maneira, por mais que uma empresa possua condições internas positivas e ofereça produtos e serviços de qualidade, seu sucesso (ou fracasso) pode ser definido pelos canais de distribuição que ela possui (ou não possui). Este fator é particularmente importante para a indústria de alimentos. As empresas da indústria alimentícia necessitam, na maioria das vezes, de pontos-de-venda para apresentar seus produtos ao consumidor, o que torna maior a sua dependência de firmas revendedoras destes produtos.

Neves (1999) aponta o atacado, o varejo e os serviços de alimentação como os maiores e mais importantes agentes de distribuição de alimentos e bebidas. Estes se apresentam como fundamentais para que uma empresa possa planejar suas fontes de distribuição. O autor ainda destaca a possibilidade das vendas diretas entre indústria e consumidores finais.

Destaca-se que uma alternativa comercial que pode ser utilizada pelas empresas de uma dada localidade para inserirem seus produtos em mercados seria a formação de consórcios de distribuição, excluindo a figura de intermediários, encurtando, assim, o canal de distribuição, minimizando efeitos negativos da presença de intermediários.

Com base na análise traçada neste texto e fazendo um paralelo com os interesses de nosso projeto, podemos concluir que o município pode aproveitar melhor o potencial de seus produtos típicos e de seus produtores, através de recursos de certificação de qualidade e aproveitamento:

1. Identificando os produtos alimentícios de qualidade na sua região;
2. Estimulando os produtores a aproveitar as qualidades e características únicas desses produtos ou procurando formas de agregar valor e estabelecer as melhores vias de comercialização. Para isso, o município pode ajudar facilitando o acesso a informações, aos recursos de produção e a formas de adequação dos produtos às regras e normas de certificação e garantias de qualidade, existentes em cada região;
3. Investindo diretamente na promoção e valorização desses produtos e, se for o caso, aproveitando marcos legais existentes para o uso de selos de garantia para produtos de origem controlada.

A idéia dos “selos de origem” ou da denominação de Produto de Origem Determinada (POD) é bastante difundida na Europa. Aplica-se aos produtos que levam uma marca ou selo de garantia de origem, atribuída por lei aos produtos alimentares cuja característica qualitativa peculiar depende exclusivamente ou essencialmente do território em que é produzido (Wikipédia). Tais qualidades tornam os produtos de origem determinada únicos em sua categoria (Pratini; 2005). No exterior, é prática homenagear pessoas de “fora” com produtos de origem determinada. O Brasil, segundo Pratini (2005), deveria também seguir esse costume a fim de proteger e valorizar estes produtos.

Podemos observar, portanto, que a instituição de um sistema de Denominação de Origem Controlada (DOC), como forma eficiente de conquistar mercados externos, em moldes semelhantes aos adotados na Comunidade Européia para produtos alimentares pode oferecer inúmeros benefícios, dentre eles: a valorização dos produtos no mercado interno e externo; a valorização das culturas e das regiões envolvidas, das técnicas artesanais de produção e do conhecimento popular; maiores garantias e proteções, em diversos aspectos, tanto para produtores quanto para consumidores, além de favorecer a padronização e a rastreabilidade, cada vez mais essencial para o comércio local ou entre regiões e países.

Brasil, Peru e Chile, assim como outros países da América Latina possuem elevados potenciais de exploração de produtos diferenciados, considerando a variedade de produtos singulares que podem ser encontrados em regiões específicas, com técnicas tradicionais de produção, bem como a imensa diversidade biológica, cultural e climática característica. No Brasil, infelizmente, estes produtos diferenciados recebem pouca ou nenhuma atenção.

A realidade na Europa é bem diferente. A União Européia, com intuito de promover e disciplinar os produtos agroalimentares, criou, com o regulamento CEE nº 2081/92, os selos ou marcas para Denominação de Origem Protegida – DOP, Indicação Geográfica Protegida – IGP e de Especialidade Tradicional Garantida – ETG. Genericamente conhecidos como “Selos de Origem”.

Regra geral, esses produtos têm sua produção, transformação e elaboração em uma área geográfica bem delimitada. Os produtos são submetidos a rígidas regras de qualidade e produção, que devem ser devidamente disciplinadas e garantidas por organismos de controle oficialmente designados.

O ambiente geográfico considerado na denominação de origem controlada compreende fatores naturais e humanos de forma integrada, resultando em um produto impossível de ser imitado fora de sua zona produtiva. Como fatores naturais, podemos incluir

as características de clima, solo, água e relevo, entre outras, que cooperam para a qualidade diferenciada do produto. Os atributos humanos envolvem, por exemplo, técnicas tradicionais ou artesanais de produção, perpetuadas no tempo, através de gerações.

O selo DOP identifica um produto que tenha sua produção, transformação e elaboração localizadas em uma área geograficamente delimitada. São exemplos: o “Presunto de Parma” e a “Muzzarella de Búfala Campana”.

A marca de Indicação Geográfica Protegida indica que, ao menos um dos estágios, desde a produção à elaboração final, esteja localizado em uma área determinada. São exemplos de produtos o “Toucinho de Colonata” e o “Molho de Pachino”.

A Especialidade Tradicional Garantida valoriza o método tradicional de produção, sem fazer referência a uma origem determinada. A Mozzarella é um exemplo desta categoria. Não é exigido um registro, mas existe norma que regula o uso desta denominação.

A Itália é, dentre os países europeus, um dos que mais possui produtos com selos de origem protegida. Desde a década de 60, o país possui sistema de origem similar ao introduzido, anos mais tarde, em 1992, na Comunidade Européia. Sistemas similares também já eram adotados anteriormente na França e na Espanha.

No sistema de garantia de origem italiano, ainda é mantido o selo nacional de Denominação de Origem Controlada para produtos agroalimentares. Desde a entrada do sistema europeu, em 1992, este selo está dedicado exclusivamente para distinguir vinhos. Desta forma, existe o selo para vinhos de Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG). Este confere prestígio particular a vinhos de notoriedade nacional e internacional. Um dos requisitos exigidos é o engarrafamento na zona de produção. Os vinhos com selo de DOC indicam o lugar de origem no nome, com qualidade garantida por rigoroso controle das características químicas e organolépticas desses produtos. Outro selo nacional qualifica os vinhos de mesa de qualidade, produzidos em área geralmente ampla. A diferença é que os requisitos para esses vinhos de Indicação Geográfica Típica são menos rigorosos e restritivos do que os exigidos para vinhos de Origem Controlada.

Na Europa é bastante comum ainda a identificação de produtos biológicos diversos. Existem selos de domínio público e selos particulares, com condições especiais. O selo que certifica a “Agricultura Biológica” é um selo público normatizado em regulamento CEE nº 2092/91. A adesão ao selo é voluntária e o produtor se submete aos devidos controles de produção de acordo com o método biológico.

O método de produção biológica considera o sistema agrícola como um todo. Desfruta da fertilidade natural do solo favorecendo-a com intervenções limitadas. Promove a biodiversidade excluindo o uso de produtos sintéticos (salvo exceções, de acordo com o regulamento comunitário) e organismos geneticamente modificados.

No Brasil, existem sistemas de certificação de qualidade de produtos, mas não há certificação específica para produtos de origem determinada. Dentre os principais produtos com qualidade garantida no Brasil estão a carne bovina, o café e os produtos orgânicos. Os orgânicos foram regulamentados através da instrução normativa nº 007/99, do Ministério da Agricultura, com regras de produção, tipificação, processamento, envase, distribuição, identificação e certificação da qualidade para os produtos orgânicos de origem vegetal e animal. Já os produtos de origem animal em geral (incluindo os tradicionais), são inspecionados por órgãos de fiscalização nacional, estadual ou municipal, de acordo com a área onde são comercializados. A carne bovina brasileira recebe atenção especial, devido ao interesse do país na exportação deste produto, somado às crescentes exigências do mercado consumidor internacional. Desde o início de 2006, é obrigatória no país a certificação de todo o rebanho. A medida promete atender a práticas de rastreabilidade do produto e oferecer maiores garantias ao consumidor final. O café brasileiro, também como produto de destaque, dentre os exportados, recebe selos de diversas associações de produtores e comerciantes voltados, principalmente, para o mercado externo.

Aproximando para a realidade dos municípios aqui envolvidos, podemos dizer que os produtos diferenciados ocupam um papel estratégico. Para os municípios da Itália (Pigna e Mendatica) e Portugal (Borba e Arraiolos), a valorização destes produtos representa um meio de viabilizar a manutenção da população local. Os municípios europeus envolvidos no projeto acumulam uma forte tradição rural. Hoje, esta bagagem cultural encontra sérios obstáculos para ser perpetuada, em função da globalização do mercado de produtos alimentícios e da tendência ao envelhecimento da população e desertificação das cidades de pequeno porte rurais. Com estas ameaças, os municípios são obrigados a adotarem medidas de contenção da saída dos jovens para os grandes centros, criando postos de trabalho atrativos no município e de valorização do produto artesanal, como forma de sustentar sua produção, que sofre com a competição com os produtos industrializados. Neste contexto, a SAN traz um novo enfoque, fortalecendo estas estratégias com o trabalho intersetorial, com base em uma rede de agentes. Neste caso, o alimento típico já é, na estratégia destes municípios, um componente a mais, junto a um conjunto de ações voltadas à revitalização destas cidades, baseada fundamentalmente no estímulo ao comércio de produtos de qualidade diferenciada e ao

turismo local. No contexto do turismo local, o componente alimentar ocupa papel de destaque entre os outros atrativos regionais, culturais e ambientais. No caso de Pigna, por exemplo, o feijão produzido localmente já tem seu reconhecimento como produto diferenciado e ao invés de vender para outras cidades, o município já adota uma estratégia de venda para o consumo local. Desta forma, não só a viabilização da produção tradicional deste produto pode ser mantida, mas também outras atividades ligadas à cadeia de produção, preparo e comercialização do produto localmente poderão ser aproveitadas. Borba e Arraiolos são regiões produtoras de vinhos e embutidos de alta qualidade e também nestas cidades, a produção para venda, atingindo um mercado diferenciado, não é a única alternativa possível, mas também a divulgação e fortalecimento do potencial turístico local passa a ser uma realidade bastante proveitosa.

Além dos sócios europeus, os municípios brasileiros também possuem forte interesse na valorização dos produtos típicos locais de qualidade diferenciada. Apesar das diferenças entre estas duas realidades, o Brasil também possui um grande potencial de exploração destes produtos, ainda que pouco ou quase nada aproveitado. No caso de Campinas e Piracicaba, por exemplo, encontramos uma realidade de pequenos e médios agricultores empenhados em atividades rurais voltadas à grandes culturas para o mercado de *comodities*. Pelo fato de o país não abrir oportunidades de exploração de produtos diferenciados, muitas oportunidades são perdidas e a permanência desta situação por dedadas acaba por desperdiçar, de forma definitiva, bons produtos por conta da saída da população do campo para os grandes centros urbanos, levando consigo técnicas artesanais e provocando uma espécie de erosão genética, com a perda de variedades rústicas ou de característica especiais. Destes produtores, são raros os que conseguem permanecer em algum tipo de produção de alimentos diferenciada.

Analisando estes dois quadros, podemos perceber que o compartilhamento de informações e a cooperação entre estes municípios é um caminho extremamente promissor. O fortalecimento da agricultura familiar e da agricultura de pequeno porte, a soberania alimentar, o estabelecimento de redes locais de produção de alimentos e a sustentabilidade econômica e ambiental da produção agroalimentar são parte de um conjunto de objetivos pertencentes à proposta da SAN. Neste projeto, a possibilidade de continuidade com ações de cooperação entre municípios da Europa e América Latina encontra, nesta lógica, uma convergência de interesses e oportunidades singular. Não fugindo à característica fundamental com a qual nos deparamos também no âmbito dos outros temas transversais, neste assunto de produtos típicos, nem todos os municípios envolvidos têm o mesmo interesse. Seja por

possuírem características eminentemente urbanas seja simplesmente por manterem interesse em outras questões prioritárias como a garantia da disponibilidade e acesso a alimentos para a população.

7.1.3. Hábitos Alimentares

A história da evolução humana está diretamente ligada à alimentação. Entre todas as espécies existentes na natureza, o ser humano é a que possui a alimentação mais rica e variada. Sua sobrevivência se baseou na capacidade de ingerir o que havia à disposição em seu *habitat*. Mais tarde, a descoberta dos processos de cozimento enriqueceu e ampliou o cardápio, permitindo o desenvolvimento de culinárias próprias e regionais. A necessidade biológica de alimentar-se para sobreviver e garantir a continuidade da espécie adquiriu então caráter cultural. Só o ser humano cultivava com requinte e abundância a grande variedade de pratos e sabores tão peculiares em cada parte do mundo.

O hábito alimentar individual reflete uma série de valores da sociedade e, portanto, expressa a relação cultural e social que cada pessoa estabelece com o meio em que vive. A culinária, de fato, expressa a cultura de um povo de forma contundente. Analisando-a, é possível descobrir até mesmo o tipo de economia que move o país.

Alguns hábitos são passados de geração a geração, outros vão sendo adaptados de acordo com as mudanças na sociedade. Por exemplo, a inserção da mulher no mercado de trabalho tem influenciado o padrão alimentar dos brasileiros, quando da substituição de preparações com maior tempo de confecção por refeições prontas ou semiprontas.

A cultura sempre foi um elemento orientador das opções dietéticas. A abordagem cultural transforma a nutrição não somente em um processo químico-biológico, mas também em uma forma de comunicação que contém as raízes de cada povo, suas forças sagradas e seu simbolismo.

A manutenção das práticas alimentares tradicionais e a gastronomia típica aproximam os seres humanos, inserindo-os no contexto de sua territorialidade e identidade cultural.

Brasil

Dado o tamanho do país, o Brasil apresenta uma significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também das variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território.

Cada região possui hábitos alimentares próprios, mas também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais. Assim, alguns pratos costumam ser mais intimamente associados a suas regiões de origem e a seus habitantes, tais como – a título de exemplo – o acarajé e o vatapá baianos, o arroz com pequi goiano, o tutu e o pão de queijo mineiros, o tucupi e o tacacá do Norte, o churrasco gaúcho.



Acarajé



Vatapá



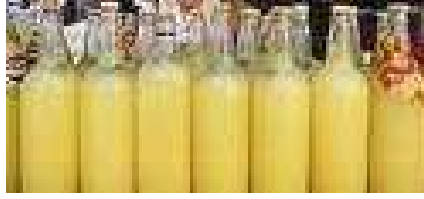
Arroz com pequi



Tutu à mineira



Pão de queijo



Tucupi



Tacacá



Churrasco

Alguns desses pratos, que simbolizam suas regiões, são, ao mesmo tempo, cotidianos, como é o caso do acarajé, vendido nas ruas da Bahia. Já outros demarcam uma temporalidade fora do dia-a-dia, como o churrasco, no Sul, que – embora consumido em restaurantes especializados, que funcionam diariamente – é o prato preferencial do almoço de domingo em família.

Se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outros são quase desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por razões de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares.

Mas, além das práticas alimentares diversificadas, existem outras, encontradas em todo o país e em todas as classes sociais, representadas pelo consumo do arroz com feijão e da farinha de mandioca, combinação que se constitui na comida básica do brasileiro.



Arroz com feijão



Farinha de mandioca

Essa combinação pode variar conforme a região, mas, no todo, é a que prevalece. Em geral, o prato da refeição principal do Brasil constitui-se na mistura feijão, arroz, carne e salada. Mesmo quando o prato é de algum outro tipo, “bastando-se em si mesmo”, o arroz e feijão são, seguidamente, servidos como acompanhamentos, sendo, dessa forma, quase obrigatórios em pelo menos uma das refeições do dia.

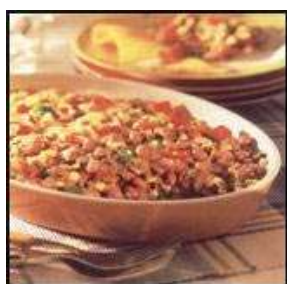
A combinação de arroz com feijão é expressão da sociedade brasileira, combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco, resultando em um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, evidencia uma sociedade relacional. O mulato, tido como “o brasileiro”, seria a própria mistura: nem o preto do feijão, nem o branco do arroz, um prato miscigenado.

A mandioca, como sua farinha, têm várias denominações, conforme a região, podendo apresentar cores, gostos, cheiros e texturas diversas. Adotada pelos portugueses, a farinha de mandioca era a “farinha de guerra”, que os acompanhou nas expedições que desbravaram o território do que viria a ser o Brasil. A bordo dos navios negreiros, alimentou os africanos escravizados. Mais que qualquer outro alimento, acompanhou a formação do povo brasileiro.



Mandioca

Em todo o país, é ingrediente de inúmeros pratos característicos das diversas regiões. Mencionando apenas alguns, a farinha de mandioca é, no Sul, indispensável ao churrasco. Já em Minas Gerais, é misturada ao feijão para criar o tutu à mineira e é usada na vaca atolada. Em São Paulo, a farinha é novamente misturada ao feijão para criar o virado à paulista. Na Bahia, a mandioca cozida e amassada faz o bobó de camarão. No Centro e Sudeste, o feijão-tropeiro. No Norte, além do tucupi, podemos lembrar a maniçoba, feita com folha de mandioca brava. Em Pernambuco, o bolo Souza Leão. E, em todo o Nordeste, a tapioca, feita com a goma (polvilho doce).



Tutu à mineira



Vaca atolada



Virado à paulista



Bobó de camarão



Feijão tropeiro



Maniçoba



Bolo Souza Leão



Tapioca

Comida do cotidiano, o feijão com arroz acompanhado por farinha de mandioca assume outro caráter quando se transforma num prato emblemático – possuidor de um sentido unificador e marcador de identidade –, oferecido ao estrangeiro quando se quer apresentar a cozinha brasileira, traduzindo a nacionalidade e, assim, alçado a prato *nacional*: a feijoada. Ela é feita justamente com os três elementos fundamentais da cozinha do dia-a-dia do Brasil, uma derivação dessa combinação cotidiana, mas cujas características não estão tanto nos ingredientes acrescidos quanto no sentido do prato, festivo e simbólico.



Feijoada

Não há consenso sobre a origem da feijoada. Segundo versão corrente – que atualmente vem sendo contestada –, a feijoada teria sido criada nas senzalas, por escravos e escravas. Qualquer que tenha sido sua origem, sabe-se que é um antigo hábito brasileiro misturar feijão com toucinho e carne-seca.

Uma feijoada (também chamada *feijoada completa*) necessita de feijão preto, cozido com várias carnes – carne-seca; pé, orelha, rabo e pele de porco; toucinho; lingüiça; e paio –, servida com arroz branco e farinha de mandioca. Embora também tenha outros acompanhamentos tais como couve, laranjas e molho de pimenta, a base do prato são os três elementos fundamentais.

Mas não são apenas os ingredientes que fazem a diferença. Ela está no significado atribuído ao prato. Uma feijoada não é, então, apenas feijão com arroz, ela é feijoada, um prato especial, que exige muito mais tempo para fazer (e para digerir), em geral reservado às ocasiões especiais, com a presença dos amigos.

Particularmente com relação aos municípios de Piracicaba, Campinas, Rio Claro e São Bernardo do Campo, todos pertencentes ao estado de São Paulo, pode-se considerar que a alimentação predominante é muito semelhante, com destaque para alguns alimentos típicos de cada município.

Com relação à Piracicaba, por exemplo, na gastronomia típica estão inseridos alimentos como os peixes assados (consumidos, geralmente, nos restaurantes à beira do rio) e a pamonha, bem como bebidas feitas a partir da cana-de-açúcar, como a cachaça e o caldo de cana.

Já em São Bernardo do Campo, o consumo de polenta com frango é muito comum entre seus habitantes, revelando-se como um prato típico do município.

Nos municípios do estado de São Paulo a cozinha trivial e familiar concentra-se em arroz branco e feijão carioquinha (de caldo marrom), juntamente com um tipo de carne (que pode ser bife, carne assada ou moída, frango, salsicha, lingüiça) ou ovo, batata frita e salada (geralmente de alface e tomate).

Contraopondo esta cozinha do dia-a-dia dos paulistas, estão as várias opções existentes para se alimentar fora de casa. Existem restaurantes, bares e lanchonetes que oferecem as mais variadas refeições. Nas churrascarias, além da tradicional picanha, são servidos diferentes cortes de carne, além de carnes exóticas (javali, jacaré, capivara, entre outras). No *buffet* de saladas são encontradas não somente saladas tradicionais, mas também queijos, conservas, frutos do mar, massas e frituras.

Os restaurantes do tipo *self-service* por quilo, disseminados nos últimos anos e encontrados em todos os municípios, tornaram-se opção para aqueles que apreciam ter à sua disposição uma variedade de preparações.

As cadeias de *fast-food* que servem, entre outros, sanduíches, quibes, esfihas e pizzas, se espalharam pelas cidades e tornaram-se opções para uma refeição rápida em meio à agitada rotina do dia-a-dia.

Para relaxar, nada melhor do que o *happy hour*, momento de descontração logo após o período de trabalho, no qual os colegas se reúnem em barzinhos para um bate-papo agradável. Ingredientes básicos são o chope, caipirinha ou outra bebida, sempre acompanhados por petiscos variados.

Dessa forma, é possível verificar que, no Brasil, há uma extensa e vasta riqueza de opções alimentares, que contempla a multiplicidade de pratos e preparações. Em suma, a alimentação e a culinária brasileira resumem a essência do seu próprio povo, com a peculiar liberdade em relação à aceitação de diferentes paladares. Isto pode ser fruto da intensa

miscigenação, mesclada por profundo respeito às diferenças e voltada para a agradável convivência das diversas culturas.

Entre os aspectos que compõem o conceito de segurança alimentar e nutricional, sublinha-se a preocupação com o respeito e a preservação da cultura alimentar de cada povo. Nesse sentido, cada país deve ter condições de assegurar sua alimentação, sem que lhe seja imposto um padrão alimentar estranho às suas características e tradições.

Portugal

Foram muitos os fatores que influenciaram a culinária tradicional portuguesa: os povos que invadiram e colonizaram este pequeno território, as descobertas e a ocupação de novas terras de onde vieram inúmeros alimentos que foram se expandindo pela Europa, o "efeito religioso" da Idade Média, etc.

Por exemplo, a doceria portuguesa é uma das mais ricas do mundo. A maior parte dos doces preparados nos conventos portugueses permaneceu em segredo durante séculos. As receitas eram passadas oralmente apenas às noviças que as iriam fazer para o resto da sua vida. Esses doces fazem hoje as delícias de muitos portugueses e turistas que nos visitam.

O fato de ter como vizinha a costa do Atlântico levou, naturalmente, a que a sua gastronomia se virasse para os produtos que o mar oferece. Há, no entanto, nas ementas diárias da cozinha portuguesa, um prato inevitável e muito importante: a sopa. Em Portugal a sopa mais importante é o caldo verde, uma sopa de cor verde esmeralda, como a província do Minho onde foi preparada pela primeira vez. É definitivamente uma sopa que não deve deixar de provar. Contudo, há que dar valor ao que é devido: o bacalhau ocupa o seu lugar de honra em várias mesas durante toda a semana. Diz-se, usualmente, que existem tantas maneiras diferentes de o cozinhar (umas mais sofisticadas, outras menos) como dias num ano.

De norte a sul, o país é muito rico em bons vinhos e, além dos vinhos únicos do Porto e da Madeira, existem mais de cem variedades diferentes de vinhos, desde os vinhos de mesa a vinhos especiais, todos eles refletindo o caráter individual do respectivo solo.

Os alimentos típicos do município de Arraiolos são os pães, enchidos (lingüiças, paios, chouriços e farinheiras), queijos, azeite, mel, nozes, vinho e os doces conventuais (à base de ovos, açúcar e amêndoas). Entre os doces destacam-se as cavacas, os pastéis tocinho, os nogados, as queijadas de requeijão, a sericaia e os ovos moles com nozes.

Com relação aos pratos típicos deste município, destacam-se:

- as migas (que podem ser de batata ou de aspargos) e são acompanhadas com carne de porco frita;
- as migas de bacalhau;
- as sopas alentejanas bastante diversificadas (de tomate, de cação, da panela, beldroegas, cardos limados)
- o ensopado de borrego;
- o assado de borrego;
- miminhos de vitela;
- pezinhos de porco;
- a açorda alentejana;
- o gaspajo;
- fatias de alho com carne do alguidar.



Açorda alentejana, sardinhas assadas, nogados e migas alentejanas



Migas alentejanas



Açorda alentejana com os respectivos acompanhamentos: bacalhau, ovos cozidos, azeitonas, figos, sardinhas assadas. Também pode-se acompanhar com uvas.





Sopa de Cação, Migas alentejanas, Sericaia, Pastel Tocado e Ovos moles com nozes



Doces: Sericaia, Pastel Tocado e Ovos moles com nozes

Habitualmente realizam-se três refeições diárias: Pequeno-Almoço, Almoço e o Jantar. No pequeno almoço a alimentação é basicamente pão, torradas, leite, café, queijo, fiambre e manteiga. Já nas outras duas refeições, o hábito é o de se consumir os pratos já citados anteriormente, acompanhados por vinho, água, cerveja ou refrigerantes.

No final da refeição termina-se com um doce ou fruta (maçã, melancia, melão, laranja, pêra, etc..., conforme a época do ano) e por último, um café.

Os alimentos típicos produzidos no município de Borba são os queijos, pães, enchidos, azeite, vinhos, frutos secos e produtos agrícolas de primeira necessidade.

Os pratos típicos são bem diversificados, sendo que os mais apreciados são os feijões com alabaças, grãos com cardo, açorda com poejos, sopa de tomate com orégano, sopa de beldroegas, feijão com poejos, cozido à portuguesa, entre outros. A açorda é uma sopa típica do Alentejo – ao contrário da maioria das sopas, esta não é cozida, mas basicamente de pão desfeito em água quente temperada. Leva coentro, alho, azeite e sal e acompanha sardinhas assadas, figos ou uvas e ovo cozido. Existe também uma grande tradição no consumo de carne, essencialmente de porco, borrego e vaca, confeccionada em pratos como a carne de porco à alentejana, migas com entrecosto, ensopado de borrego, borrego no forno e costeletas. As migas são pedaços de pão esmagados com uma colher de pau, embebida em água quente, e moldadas em forma de rolo. Podem ser de aspargos ou batatas e acompanham carne de porco ou de peixe.



Açorda



Migas



Ensopado de borrego



Migas com entrecosto



Cozido à portuguesa

No que se refere às sobremesas, existem vários tipos de frutas que são consumidas conforme a época do ano (ameixas, melão, melancia, laranja, pêsego, alperce, etc...). Quanto aos doces, a região é muito rica em doces conventuais (barriga de freira, cericá com ou sem ameixa, doce regional de Borba, bolos variados, de mel e nozes, etc.).

Geralmente são realizadas três refeições: o pequeno almoço, o almoço e o jantar. O pequeno almoço é constituído, geralmente, por leite, pão, torradas, compotas, bolos tradicionais e, algumas pessoas de idade, fruto do trabalho duro do campo durante décadas, ainda consomem bem cedo uma sopa de tomate ou açorda. No almoço e jantar são consumidos os pratos típicos citados anteriormente, acompanhados na sua maioria por vinho. Após as refeições é hábito o consumo de café.

Itália

Espagete, lasanha, nhoque, pizza, parmesão, panetone, carpaccio, polenta, capuccino, cassata... Difícil imaginar alguém que desconheça por completo o que estas palavras significam. Do mesmo modo é praticamente impossível imaginar qualquer coisa relacionada aos hábitos alimentares brasileiros que exclua a deliciosa cozinha italiana.



Lasanha



Espagete



Pizza



Carpaccio



Polenta



Panetone



Capuccino



Cassata

O que encontramos na gastronomia italiana, é uma reunião de regiões, cada qual com seus hábitos culinários.

Quando há festas, reuniões de famílias ou algum hóspede numa casa italiana, normalmente vários pratos são preparados como forma de simpatia e hospitalidade. Nessas ocasiões é comum refeições com entradas, sopas, cozido, massa, diferentes tipos de carne, acompanhamento e doces.

Cada região italiana mantém suas tradições culinárias próprias; peixes e crustáceos na zona costeira; arroz nas redondezas de Milão; carne assada em Toscana; alcachofra, berinjela e tomates em Roma e nas regiões mais ao Sul; e doces na Sicília.

Os produtos típicos produzidos no município de Mendatica são, principalmente, farinha de trigo, laticínios, batata, alho e alguma verduras.

Geralmente são realizadas três refeições ao dia (café da manhã, almoço e jantar). O café da manhã é composto por café ou capuccino, pães, brioques, queijos e coalhadas. No almoço tem-se o hábito de comer macarrão, carne (ou ovos), salada, queijo, fruta e doce, acompanhado de vinho e pão. O jantar é semelhante ao almoço, sendo que apenas se inclui uma sopa em vez do macarrão.

Os pratos típicos mais consumidos em Mendatica são:

- **TURLE GROSSI:** ravióli de batatas e hortelã, geralmente temperado com nata de leite, adicionada ao alho moído e frito, e avelãs tostadas.
- **RAVIORE:** parecido com a “brajola (que não é palavra italiana), recheado com muita erva silvestre, entre as quais erva amarga, espinafres silvestres, hortelã, urtiga, etc.
- **BASTARDUI:** também chamado de “Lasanha bastarda” ou com curiosos apelidos locais, é uma espécie de pequeno nhoque no qual acrescentam-se verduras cortadas. O seu tempero tradicional é um molho de nata e alho-porro.
- **BRODU D’ERBE AMARE:** sopa leve com ovo batido e um tipo de erva amarga, atribuída de propriedades digestivas.
- **MINETTI:** sopa reservada principalmente aos convalescentes, às mulheres no pós-parto, às crianças e aos idosos, porque é de fácil digestão. Em um caldo temperado com alho, com algumas batatas cortadas ou em água acrescentando leite, no momento de ferver, são colocadas pequenas bolinhas de farinha.
- **PATATE IN LA’ FOGLIA:** assado de batatas, colocado em uma forma untada com leite e alho-porro.

- **TURTA DE PATATE:** torta de batatas, com cebola, repolho, alho-porro, hortelã e outras verduras, cozida no forno à lenha.
- **TURTELLI:** trata-se de “enroladinhos” assados, recheados de batatas, acompanhados com frequência por outras hortaliças, como a couve.
- **AGLIE:** trata-se de um molho parecido com a maionese, com batatas e um forte perfume de alho, que acompanha *escargot* e batatas cozidas, e mais recentemente, o cozido de galinha ou miúdos de bezerro.
- **PAN FRITU:** Quando se enforava o pão, era costume tirar duas poções da massa, sendo que uma era conservada no fermento e outra, cortada em pedacinhos, e frita, era consumida quente, acrescentando sal ou açúcar.
- **FRISCIOI:** as sopas e as verduras cozidas que sobravam eram acrescentadas na massa para fritura de farinha e ovos para fazer os “friscioi” salgados. Para as crianças, especialmente no carnaval, a massa era de fatias finas de mel com acréscimo de açúcar.
- **STREPPA E CACCIA LA’:** tipo de massa que é “arrancada” em pedacinhos e achatada com os dedos antes de ser colocada diretamente na água fervente, junto com as folhas de couve, nabo e batatas.



Queijo, embutido e tomate



Ravioli de vegetais



Queijos típicos



Turle



Bastardui



Brodu D'erbe Amare



Streppa e Caccia La'



Turta de patate



Patate in La'Foglia



Agliè

Em Pigna, os principais alimentos produzidos são o feijão, azeite de oliva, carne de cabra, mel e castanha. O município é grande produtor de feijão branco, tanto que esse produto representa uma intensa atividade comercial.



Feijão Branco de Pigna



Pastas de vegetais



Azeitonas



Vinhos típicos

Geralmente são realizadas três refeições diárias, sendo que o café da manhã é composto principalmente por café ou capuccino, e pães ou brioques. No almoço e jantar é servido tradicionalmente macarrão, carne, salada, queijo, fruta e doce, acompanhado de vinho e pão. Existe o hábito de consumir refrigerantes e sucos industrializados, mas não durante as refeições.

Os pratos típicos de Pigna são: stufato di capra e fagioli, gran pistau, pisciarada e benardun.

Chile

A gastronomia chilena é muito rica e variada, sendo, sobretudo, elaborada com peixes e mariscos locais que se encontram ao largo da extensa costa deste país sul-americano.

O forte da gastronomia chilena são os frutos do mar. Pode-se saborear delícias como o Caldillo de Congrio (sopa preparada com enguias), salmão grelhado e a chamada ronda de mariscos, um tipo de caldeirada com vários tipos de frutos do mar.

Da tradicional cozinha peruana os chilenos adotaram o seviche, feito com peixe cru, limão e temperos que variam de região para região. Com os espanhóis aprenderam a paella, usando a melhor matéria prima, que são seus inigualáveis frutos do mar.

A cazuela, prato do dia a dia comparável (em popularidade) ao nosso arroz e feijão, é uma espécie de canja que tem, entre seus ingredientes, abóbora, milho, batata, cenoura e arroz. Pode ser feita com carne de boi ou de galinha e, quando feita com peixe, recebe o nome de calderón.

Os porotos, uma mistura de feijão branco com macarrão, e os estofados (feitos em fundas panelas com fatias grossas de batatas e carne de frango ou mesmo bovina, refogada) completam o trivial chileno. À mesa, nunca faltam os pães caseiros, feitos com banha e consumidos em todas as refeições.

Para a harmonia da refeição nunca pode faltar o vinho. A inegável qualidade e preços razoáveis fizeram com que hoje se bebam vinhos chilenos em todo o mundo.

Os produtos típicos da região de San Joaquín são: arroz, feijão, macarrão, lentilha, batata e milho verde. Outros tipos de vegetais também são típicos do município, como abóbora, cebola, alcachofras, tomates, acelgas, etc. Quanto às frutas, as mais características são as maçãs, laranjas e tangerinas, bananas, pêras, pêssegos, damascos, melões, melancias e morangos. As carnes mais tradicionais são a de vaca, frango e porco. Os pescados e mariscos não apresentam consumo habitual, em virtude do custo elevado para a maioria da população. São consumidos, também, muitos hambúrgueres de carne e frango e embutidos de conteúdo nutricional duvidoso (imitação de presuntos, etc.). Leite, ovos e queijos apresentam elevado consumo, bem como margarina, manteigas, maionese e embutidos para serem consumidos com pão.

Os pratos típicos de San Joaquín consistem em guisado de frango ou de vaca (carne, batatas, abóbora, milho, cenoura e cebola, cozidos com arroz ou macarrão), charquicán (consiste num cozido de hortaliças – batata, abóbora, feijão verde, milho, espinafre ou acelga –, moído como um purê, a que se adiciona cebola frita e carne moída); pastel de milho ou de batata (carne com cebola, cobertas com um purê de milho ou de batata); arroz com verduras, acompanhado de carne; feijão com talharim (feijões previamente cozidos, aos quais se adiciona abóbora, cebola frita e talharim); talharim com molho (talharim cozido, ao qual se adiciona molho de cebola, carne e molho de tomates); *fast food* (pizza, hambúrgueres, frango frito com batata fritas – pratos de baixa qualidade nutricional e baratos).



Charquicán



Pastel de milho

Geralmente são realizadas três refeições por dia, mas em alguns locais, devido à questões financeiras, as pessoas acabam fazendo apenas duas refeições. Tomar o café da manhã não é um hábito muito comum entre os habitantes de San Joaquín; depende da renda familiar e do tempo disponível para isso. Aqueles que fazem essa refeição costumam tomar leite, café ou chá e pão com queijo, manteiga, patê ou geléia. O almoço é a refeição mais importante da região e é constituída pelos pratos mencionados anteriormente. Muitas vezes, é feita apenas uma refeição rápida, como pedaços de frango frito com batata frita. Alguns têm o costume de comer alguma coisa antes do almoço (leite com pão, por exemplo), mas esse hábito está diretamente relacionado com a renda familiar.

Estão sendo realizadas algumas pesquisas alimentares no município, para se conhecer melhor os alimentos mais consumidos pela população. Atualmente, um dos alimentos mais consumidos é o pão, sendo que a maionese também ocupa um lugar de destaque.

Tem-se o hábito de adicionar sal à comida já preparada e, dessa forma, os chilenos consomem, em média, 12 gramas de sal por dia. Cerca de 1/3 da população adulta apresenta hipertensão.

Outro dado preocupante refere-se ao elevado consumo de refrigerantes e sucos industrializados, principalmente entre crianças e adolescentes. De acordo com a ANBER (Associação Nacional de Bebidas Refrescantes do Chile), cada chileno consome, em média, 132 litros de refrigerante por ano. Pesquisa realizada pelo instituto Nacional de Estatísticas (INE) revelou que cada família consome 26 litros da bebida por mês. São comercializadas muitas marcas de refrigerantes, sendo que muitas delas utilizam preservantes e corantes de qualidade duvidosa.

Peru

A cozinha peruana é considerada uma das mais variadas e ricas do mundo. Graças à herança incaica e à imigração espanhola, africana, chinesa, japonesa e italiana, principalmente até o século XIX, que reúne e mescla a gastronomia e sabores dos quatro continentes, oferece uma variedade inigualável e impressionante de pratos típicos, que está em constante evolução, impossível de ser enumerada em sua totalidade. Basta mencionar que apenas na costa peruana existem mais de duas mil sopas diferentes!



Patasca



Sopa de galinha



Sopa de feijões



Menestron

A qualidade e a variedade da cozinha peruana associam-se a várias razões. A primeira diz respeito à diversidade ecológica e climática de Peru, permite uma extensa oferta de produtos. Os generosos recursos do mar peruano, abundante em peixes e mariscos, têm gerado a riqueza da succulenta mesa costeira; o arroz, as aves e cabritos têm especializado a comida do norte. Saborosos produtos andinos como a batata e o milho, em todas suas variedades, a carne de “cuy” (coelho andino) e o peruaníssimo “ají” (fruto parecido com um

pimentão, de cor amarela ou vermelha e muito picante), formam a base da comida serrana e encontram-se no país todo. A selva agrega excepcionais manjares ribeirinhos e carnes de caça que normalmente vão acompanhados com banana e mandioca. As frutas, como a “chirimoya” e a “lúcuma” são inigualáveis nas sobremesas.



Ají



Chirimoya



Lúcuma

A segunda razão é a mistura de tradições ocidentais e orientais. Ao longo dos séculos, Peru tem recebido a influência espanhola nos guisados e sopas, a influência árabe nos seus doces, a africana na comida crioula, a influência italiana nas pastas, a japonesa com seus delicados toques nos peixes e mariscos e a influência chinesa que tem criado uma das misturas mais populares no país: o “chifa”.

No município de Rioja os principais produtos típicos são arroz, feijão, banana, pescados, carne suína, palmito, abóbora, mandioca e verduras.

Os pratos mais consumidos no município são Juane (que pode ser de arroz, mandioca ou feijão), Inchicapi (preparado com amendoim e carne de porco), Tacacho, Lingüiça, Cecina (preparado de carne de porco, mandioca e banana), Timbuchi de peixes nativos, Tamale e Humita (preparados à base de milho verde) e Salada de palmito.



Juane



Juane de arroz



Tacacho



Humita



Tamale



Cecina

As bebidas típicas da região são: Colmenachado, Uvachado (bebida feita de uvas e aguardente), Chuchuhuasi (extrato obtido a partir de folhas, flores, frutos e raízes maceradas, de pelo menos 12 plantas da Região Amazônica, e aguardente de cana), Siete Raíces (macerado em aguardente de sete diferentes raízes de plantas exóticas da selva amazônica, com propriedades curativas e afrodisíacas), Clavohuasca, Cerezado, Aguajina (refresco feito a partir água, açúcar, cubos de gelo e um fruto típico da região, denominado aguaje), Cocona, Chapo, Taperibá, Pijuayo, Chicha (bebida preparada tendo por base um tipo de milho roxo

fervido, ao qual, depois de frio, se adicionam pedaços de abacaxi, açúcar e gelo) e Masato (preparado à base de mandioca fermentada).



Uvachado



Chuchuhuasi



Aguaje



Cocona



Chicha

7.1.4. Desenvolvimento da SAN na Europa e América Latina e o papel da administração pública municipal

A Segurança Alimentar está regida por dois princípios básicos. O primeiro deles é que a segurança alimentar e a segurança nutricional são como “**duas faces da mesma moeda**”, não podendo se garantir uma delas sem que a outra também esteja garantida. O segundo princípio está no fato de que somente será assegurada a segurança alimentar e nutricional através de uma participação conjunta de **governo e sociedade**, sem que com isto se diluam os papéis específicos que cabe a cada parte. Por fim, é preciso que se considere o **direito humano à alimentação** como primordial, que antecede a qualquer outra situação, de natureza política ou econômica, pois é parte componente do direito à própria vida.

Recentemente, a Segurança Alimentar e Nutricional, foi definida como a “realização do direito humano a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade e em quantidade suficiente, de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, respeitando as diversidades culturais e sendo sustentável do ponto de vista socioeconômico e agroecológico”. Esta definição é universalmente aceita e resulta de um processo dinâmico de construção, iniciado há mais de cinco décadas, e que continua em elaboração, incorporando novos elementos e desdobramentos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais. Belik (2006), em “Seguridad Alimentaria: Cuestiones Conceptuales”, aborda as questões de segurança alimentar e alguns de seus elementos da seguinte maneira:

O conceito de Segurança Alimentar entra em cena a partir da II Grande Guerra, com mais da metade da Europa devastada e sem condições de produzir seu próprio alimento. Este conceito toma em conta três aspectos principais: quantidade, qualidade e regularidade no acesso aos alimentos.

Note-se que se está usando a idéia de **acesso** aos alimentos, que é muito distinta de disponibilidade de alimentos. Os alimentos podem estar disponíveis (...), mas as populações pobres podem não ter acesso a eles, seja por questões de renda ou outros fatores como conflitos internos, ação de monopólios ou desvios.

Outro aspecto importante diz respeito à **qualidade** dos alimentos consumidos. A alimentação disponível ao consumo da população não pode estar submetida a nenhum risco por contaminação, problemas de decomposição ou outros relacionados a prazos de vencimento. A qualidade dos alimentos está relacionada também a possibilidade de consumi-los de forma digna. Significa permitir que as pessoas possam comer em um ambiente limpo, seguindo normas tradicionais de higiene.(...) Há também uma corrente de estudiosos que consideram que, no aspecto da qualidade alimentar, não é admissível o uso de alimentos transgênicos.

O último elemento diz respeito à **regularidade**. Isto quer dizer que as pessoas têm direito a acesso constante à alimentação. Portanto, não se considera isenta de risco, uma população que tenha acesso restrito aos alimentos, como por exemplo, as que recebem, esporadicamente, cestas básicas.

Mais recentemente, atendendo a pedido dos estados participantes da Cúpula Mundial da Alimentação de 1996, o Comitê de Direitos Econômicos, sociais e culturais da ONU emitiu seu “Comentário Geral 12 – O Direito a Alimentação Adequada”. Este documento insiste na necessidade e **obrigação de todos os Estados** de “respeitar, proteger e realizar o direito”. E coloca expressamente, em seu parágrafo 15 “... sempre que um indivíduo ou grupo não é capaz, por razões fora de seu controle, de usufruir do direito à alimentação adequada com os recursos a sua disposição, os Estados teriam obrigação de satisfazer (prover) este direito diretamente, inclusive em casos de vítimas de desastres naturais ou aqueles provocados por causas diversas.

Portanto, o **direito a alimentar-se** regularmente e adequadamente não deve ser produto da benevolência ou resultado de ações de caridade, ao contrário, é uma **obrigação exercida pelo Estado** que,

em última análise, é a representação de nossa sociedade. Vale ainda, lembrar que o conceito de Segurança Alimentar não está fechado, mas continua em discussão. Atualmente se fala também de soberania e sustentabilidade alimentar.

O emprego da noção de **soberania alimentar** começa a surgir com força no debate sobre segurança alimentar de 1996. Durante a Cúpula mundial da Alimentação, no foro paralelo da sociedade civil, também realizado em Roma, a reivindicação da soberania alimentar aparece com grande relevância. Este conceito busca dar importância a autonomia alimentar dos países, associada a geração de emprego e menor dependência de importações e flutuações de preços do mercado internacional. A soberania alimentar atribui grande importância à preservação da cultura e dos hábitos alimentares de um país. Esta posição em torno da soberania alimentar encontra defensores entre os representantes dos povos indígenas mais fortes da América Andina, América Central e entre os pequenos produtores europeus.

A **sustentabilidade**, por seu lado, incorpora conceitos relacionados à preservação ambiental, evitando o uso de agrotóxicos e a produção extensiva em monocultivos. Os defensores da sustentabilidade, por exemplo, se opõem ao uso de alimentos transgênicos.”

(Belik, 2006).

O autor Salmón Salcedo (2006) em sua análise sobre a Segurança Alimentar, analisa ainda a complexidade do conceito:

Os desafios (da SAN), exigem uma estratégia baseada em um **conceito amplo e integrado** que deve: promover a produtividade; enfrentar a vulnerabilidade e o risco; assegurar os padrões de inocuidade e garantir uma qualidade nutritiva dos alimentos a população; desafiar as desigualdades provocadas pela falta de oportunidades que obstaculizam o acesso; proteger os direitos dos grupos vulneráveis; desenvolver sistemas de vida sustentáveis; sempre reconhecendo como direito básico o valor intrínseco do desenvolvimento das capacidades humanas. Além disso, existem diversos temas relacionados com a Segurança Alimentar, tais como a inocuidade alimentar, o direito a alimentação e a soberania alimentar. Por este motivo, a complexidade do conceito de SAN requer **políticas e programas** focados em prover e comunicar oportunidades alternativas de acesso à renda, não provocando degradação dos recursos naturais, conjuntamente com um programa social amplo, com o propósito de tratar com a vulnerabilidade e risco, integrados com programas de informação e comunicação dirigidos aos mais vulneráveis, para melhorar o bem-estar social e expandir as capacidades humanas em todos os níveis.

O autor afirma que, a partir da Cúpula Mundial de 1996, o conceito de estado nutricional do indivíduo, o uso adequado dos alimentos e a necessidade de práticas e padrões de inocuidade nutricional foram mais enfatizados. Os vínculos estreitos entre a segurança alimentar e a **nutrição** foram reconhecidos em suas conseqüências de dietas e padrões inadequados de inocuidade, em termos de perda de produtividade como conseqüência da desnutrição, no aumento de enfermidades, produto de um alto consumo de gorduras e na

transmissão de doenças através da cadeia alimentar, com conseqüências na participação no comércio e no acesso aos mercados internacionais. O aumento de incidência de **doenças crônicas** tais como a obesidade, o diabetes, doenças cardíacas e cânceres, estão resultando em custos significativos aos sistemas de saúde pública, tanto nos países desenvolvidos quanto nos em desenvolvimento, recursos que poderiam ser melhor utilizados em programas de prevenção e de segurança alimentar. A importância de estabelecer padrões e regras adequadas sobre a inocuidade de alimentos e condições ótimas de armazenamento, transporte,, processamento e conservação dos alimentos foi reconhecida tanto para proteger a saúde da população, quanto para a competitividade dos produtos (Salcedo, 2006).

Atualmente, os países da União Européia, concentram esforços prioritariamente nas garantias de Alimentos seguros, centradas em normas alimentares e de higiene avançadas e rigorosas, com o objetivo de que todos os seus cidadãos possam consumir alimentos que respeitem padrões elevados de segurança, tanto para alimentos produzidos e comercializados dentro do país e entre países europeus ou não. Os produtos tradicionais e as especialidades locais são, igualmente alvo das regras legais da EU, tendo seu valor e sua qualidade garantida e protegidos contra imitações desleais. A produção sustentável e responsável de produtos vegetais e animais é outro ponto que recebe grande atenção, sendo controlado o uso de matérias-primas na produção animal, medicamentos veterinários e hormônios. Disposições rigorosas são aplicadas em relação aos níveis de agrotóxicos e seus resíduos, bem como ao uso aditivos químicos não autorizados em genros alimentícios. As informações sobre os alimentos ao consumidor também passam a ser critérios de diferenciação dos produtos. A rastreabilidade passa a ser uma exigência para o comércio dos produtos e a participação do consumidor como agente de fiscalização da qualidade dos alimentos cada vez mais é estimulada e já é, na Europa, uma realidade.

Na América Latina, há uma larga tradição no tratamento da problemática alimentar. Inicialmente, a versão “latino-americana” da segurança alimentar da FAO era bastante distinta da noção vigente nos países centrais. “Atribuía-se o papel central à auto-suficiência de renda, o que levou a acrescentar a equidade (acesso universal) aos quatro atributos da disponibilidade agregada de alimentos básicos: suficiência, estabilidade, autonomia e sustentabilidade. A agricultura camponesa figurava como componente estratégico em um modelo de desenvolvimento com ênfase no mercado interno, sem subestimar a diversificação das exportações e valorizando a integração regional. Registra-se ainda que o objetivo da segurança alimentar integra, há tempos, a maioria dos acordos de cooperação regional da América Latina e do Caribe, com a única exceção do Mercosul. Da

mesma maneira, o tema foi alvo da atenção de organismos multilaterais como o Sistema Econômico Latino-Americano (SELA) e a Associação Latino-Americana de Integração (ALADI), tendo voltado, nos últimos anos, a integrar a agenda dos mesmos. Um balanço dessas iniciativas revelará, contudo, resultados concretos pouco significativos” (Maluf, 1996).

No contexto nacional, observamos que as políticas públicas de SAN seguem diretrizes gerais definidas nos grandes encontros entre os Estados. Dentre os países envolvidos neste projeto, todos incorporam fortes traços destas diretrizes nas suas estratégias políticas, transformando-as com maior ou menor intensidade em normas e diretrizes oficiais ou aproveitando seus conceitos e idéias centrais nas ações já existentes. O Brasil, por exemplo já caminha para a incorporação da SAN como diretriz oficial nacional, com a aprovação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

Localmente, a aplicação de tais diretrizes acontece considerando primeiramente a responsabilidade, as atribuições e a autonomia da “célula administrativa básica” do poder público: o município. Nosso projeto delimita exatamente o município como “área de pesquisa”. Concluimos, a partir de nossas análises, que cada país, através de suas leis, confere aos municípios responsabilidades e possibilidades distintas. Tais atributos interferem, diretamente, no papel do município como editor de políticas públicas locais ou como executor das diretrizes nacionais. A execução pode ocorrer ainda com maior ou menor liberdade de adaptação das diretrizes nacionais, no âmbito local. A gestão destas políticas também pode ser direta, tendo o município papel central e decisivo, podendo compartilhar ou não com outras entidades e organizações não governamentais, suas responsabilidades. Mas também pode ser indireta, sendo o município, neste caso, co-gestor na execução local das políticas públicas de SAN.

Na Europa, de maneira geral, as atribuições dos municípios tendem mais para a co-gestão das políticas públicas e diretrizes definidas nacionalmente, em observância às diretrizes da União Européia, nos casos da Itália e Portugal, especificamente. No Peru e no Chile, o papel do município como editor das políticas públicas locais também tem certas limitações. O município tem, aparentemente, um pouco mais de liberdade e autonomia para adequar as leis e diretrizes nacionais à sua realidade local. No entanto, se compararmos a realidade dos quatro municípios, fica bem evidente que por motivos de tamanho populacional, de área e por agravantes para as questões de SAN como pobreza e fome, a atuação dos municípios do Chile e do Peru, obrigatoriamente, é muito maior que a dos municípios da Itália e de Portugal. O mesmo pode ser observado quanto aos municípios brasileiros. São gritantes, por exemplo, as diferenças de tamanho da população nos municípios de São

Bernardo, Campinas e Piracicaba, se comparadas com a população de Pigna, Mendatica, Borba e Arraiolos. Podemos somar ainda os diferentes problemas decorrentes das características predominantemente rurais ou urbanas de cada município e outros como distribuição de renda e acesso aos alimentos. Ressaltadas estas “condições básicas” de atuação do município, vemos ainda que, no Brasil, uma reforma administrativa, institucionalizada na Constituição Federal de 1988, traz à administração municipal uma forte autonomia inclusive para edição de suas próprias leis, ainda que nunca contrariando as leis ordinárias estaduais e federais, bem como a própria Constituição.

Finalmente, concluímos que o município pode ser sempre considerado uma entidade direta de defesa dos interesses e do bem estar da população, sempre e em qualquer país, como a primeira autoridade pública local e representante do cidadão, seja ele brasileiro, italiano, português, chileno ou peruano, nas instâncias públicas superiores. Quanto a política de segurança alimentar, sendo considerada esta como de vital importância para a qualidade de vida das pessoas, o município deve estar sempre, em qualquer caso, atento e participante, guardados os limites das suas atribuições. Quanto ao seu papel de articulador de agentes locais atuantes em SAN, o município também poderá sempre atuar como facilitador da intersetorialidade, independentemente das suas responsabilidades políticas, reunindo e integrando parceiros e promovendo a coordenação das ações locais de segurança alimentar. Para tanto vale não só promover parcerias e organizar os interesses e prioridades locais junto com os agentes atuantes no seu próprio território, mas seguindo as mesmas linhas que discutimos neste projeto URB-AL, estabelecendo parceria com outros municípios, buscando sempre a força e a imparcialidade que o trabalho em rede proporciona, seja de âmbito regional, nacional ou internacional, como uma forma eficiente de buscar os direitos fundamentais da humanidade, para com os quais não só os Estados e seus municípios estão comprometidos por natureza, mas cada cidadão do planeta.

8. Oficinas Internacionais de SAN

8.1. 1ª Oficina Internacional de SAN

A 1ª Oficina Internacional foi o primeiro encontro entre os representantes de todos os municípios parceiros e foi realizada em Piracicaba (SP – Brasil) no período de 28 a 31 de março *p.p.*

O objetivo principal dessa atividade foi a apresentação do projeto aos municípios sócios, sensibilizando-os para a construção participativa do significado comum de SAN.

O evento contou com palestras, mesas redondas e oficinas. As palestras tiveram como temas:

- Consumo de alimentos no Brasil no início do século XXI: desafios para o alcance da SAN
- Marco legal da SAN
- Segurança alimentar e agricultura familiar
- Assistência técnica e extensão rural: desafio para a segurança alimentar
- Programas de distribuição de alimentos no Estado de São Paulo
- Intersetorialidade e SAN

Nas duas mesas redondas foram reunidos profissionais com vasta experiência na área para a discussão de assuntos relacionados entre si. Os debates envolveram assuntos como “Alimento seguro” e “Panorama nutricional da população da América Latina, Europa e Brasil, educação para o consumo de alimentos e ações municipais de SAN”.

As oficinas tiveram o objetivo de integrar os municípios participantes, promovendo discussões aprofundadas sobre os temas de SAN apresentados durante as palestras e mesas redondas, de modo que os representantes de cada município pudessem expor, da melhor forma possível, as atividades desenvolvidas e as necessidades enfrentadas com relação ao assunto.

Foi realizada, também, uma visita técnica às Centrais de Abastecimento de Campinas S.A. (Ceasa), com vistas ao conhecimento das atividades relacionadas à área de alimentos desenvolvidas por aquela instituição.

A Ceasa-Campinas conta com o Banco de Alimentos Municipal, criado em 2001 e que faz parte do Programa de Segurança Alimentar do município. Tem por objetivo a arrecadação de alimentos não-perecíveis, visando a distribuição a organizações que atendam pessoas em situação de risco alimentar. Promove, também, o desenvolvimento de atividades educativas sobre técnicas nutricionais, desperdício de alimentos, normas sanitárias e campanhas de combate à fome.

Os documentos referentes à 1ª Oficina Internacional (convite, programação, fotos e conteúdo das palestras) encontram-se no Anexo 2.

8.2. 2ª Oficina Internacional de SAN

Durante os dias 28 de agosto a 01 de setembro de 2006, foi realizada a 2ª Oficina Internacional do projeto, que contou com a participação de 2 representantes de cada município sócio. Nesses 4 dias de encontro foi possível discutir sobre os temas transversais abordados no decorrer do projeto, bem como conhecer detalhadamente as ações de SAN desenvolvidas em cada um dos municípios parceiros.

Foi possível contar com a colaboração do Prof. Walter Belik, que fez uma exposição sobre os principais conceitos dos temas transversais e solicitou que todos os representantes sócios apresentassem as principais atividades pertinentes ao tema que são realizadas em seus municípios.

No 3º dia de oficina, as reuniões foram exclusivas à prestação de contas. O município de Piracicaba (coordenador) apresentou detalhadamente aos parceiros, as principais informações sobre o correto procedimento referente à descrição e comprovação de todas as despesas efetuadas com relação ao projeto.

Foi possível, também, a visita à empresa Korin, localizada no município de Ipeúna, próxima de Piracicaba. A Korin é uma empresa brasileira, criada dentro de uma filosofia empresarial, baseada na Agricultura Natural preconizada por Mokiti Okada (Japão 1882-1955), com valores de respeito à natureza, ao produtor e ao consumidor. Nesta unidade da empresa são abatidos frangos, denominados “frangos verdes” (“green chicken”), que são aves de criação própria, que atendem a normas de produção sem antibióticos, com Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF 4189). A Korin é associada à AVAL - Associação da Avicultura Alternativa, entidade dedicada ao incentivo da normatização da produção avícola alternativa, com tecnologias adequadas, respeitando a saúde humana e o bem-estar animal.

No 4º e último dia do encontro foi assinada por todos os representantes dos municípios parceiros, a Declaração de Piracicaba de Compromisso com a SAN. Também foram entregues os termos de reconhecimento pela participação no projeto.

No Anexo 3 encontram-se os documentos referentes à 2ª Oficina Internacional (convite, programação e fotos).

9. Encontros e reuniões realizadas pelo projeto

No Brasil, foram realizados encontros mensais, além das atividades previstas no projeto, aproveitando a proximidade das cidades de Campinas, Piracicaba, Rio Claro e São Bernardo do Campo, todas situadas no Estado de São Paulo.

Essas reuniões tiveram por objetivo principal a integração entre os municípios parceiros no projeto, assim como a troca de idéias e experiências sobre a segurança alimentar e nutricional. Pretendeu-se, também, o fornecimento de subsídios para todos os parceiros para as atividades de planejamento e execução do projeto.

A seguir encontram-se os resumos das atividades desenvolvidas em cada um dos encontros entre os sócios:

- 1ª reunião entre os municípios sócios do projeto

Data: 24/01/2006

Local: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – SEMDES

Piracicaba – SP – Brasil

Período: integral

Pauta: - planejamento das atividades a serem desenvolvidas, no projeto;

- diagnóstico aplicado na I Oficina;

- questões administrativas.

Presentes: representantes dos municípios de Piracicaba, São Bernardo do Campo e Pigna (Sra. Maria Dalmira de Camargo Andrade, que encontrava-se em férias no Brasil); e representante da Rede 10.

- 2ª reunião entre os municípios sócios do projeto

Data: 27/04/2006

Local: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – SEMDES

Piracicaba – SP – Brasil

Período: integral

Pauta: - questões administrativas;

- atividades a serem desenvolvidas e metodologia para execução.

Presentes: representantes dos municípios sócios brasileiros (Campinas, Piracicaba, Rio Claro e São Bernardo do Campo).

- 3ª reunião entre os municípios sócios do projeto

Data: 30/05/2006

Local: Ceasa – Centrais de Abastecimento de Campinas S.A.

Campinas – SP – Brasil

Período: integral

Pauta: - analisar conjuntamente os questionários discursivos respondidos, sobre o estado da segurança alimentar de cada município;

- discutir sobre o andamento das atividades desenvolvidas nos municípios.

Presentes: representantes dos municípios sócios brasileiros (Campinas, Piracicaba, Rio Claro e São Bernardo do Campo).

Metodologia utilizada para a dinâmica da reunião: os representantes dos municípios, num total de 12 pessoas, foram divididos em três grupos, cada qual com, no mínimo, um representante de cada município, para analisar as respostas dos questionários sobre os cinco eixos, enviadas pelos municípios de Campinas, Rio Claro e Piracicaba. Por sorteio, cada grupo recebeu as cópias das respostas de um desses municípios e solicitou-se a todos que analisassem o documento tendo duas preocupações básicas:

- eleger uma ação, considerada prioritária, para cada um dos cinco eixos da SAN ou um agente de SAN que, em função da sua atuação no município, possa ser considerado “chave” para a promoção da SAN, em qualquer dos cinco eixos.
- eleger, para cada eixo, uma situação, problema ou deficiência encontrada.

Com base nesses focos de discussão, foram realizadas as análises e, posteriormente solicitado, a cada grupo, para expor suas conclusões aos outros grupos, discutindo os motivos que levaram às decisões e definições apresentadas.

Durante as discussões foram levantadas dúvidas sobre a necessidade ou não de se eleger uma ação que já existia ou uma que o grupo considerava ideal. Notou-se grande diferença no tempo necessário, de um grupo para o outro, para a realização da atividade proposta, havendo a necessidade de um mediador para a discussão, bem como de um relator, para cada grupo.

As conclusões finais evidenciaram uma grande semelhança entre os três municípios analisados, no que diz respeito aos problemas e limitações relacionados à segurança alimentar, como já era esperado.

Os grupos selecionaram questões semelhantes como prioritárias, principalmente as referentes ao eixo 1 (meio ambiente e produção de alimentos) e ao eixo 2 (acesso aos alimentos).

- 4ª reunião entre os municípios sócios do projeto

Data: 29/06/2006

Local: Secretaria Municipal de Educação

São Bernardo do Campo – SP – Brasil

Período: integral

Pauta: - conhecer *in loco* algumas das ações municipais de SAN;

- discutir sobre o andamento das atividades desenvolvidas nos municípios.

Presentes: representantes dos municípios sócios brasileiros (Campinas, Piracicaba, Rio Claro e São Bernardo do Campo) e do município italiano de Pigna (Sra. Maria Dalmira de Camargo Andrade, que encontrava-se em férias no Brasil).

- 5ª reunião entre os municípios sócios do projeto

Data: 27/07/2006

Local: Banco Municipal de Alimentos

Rio Claro – SP – Brasil

Período: integral

Pauta: - conhecer *in loco* algumas das ações municipais de SAN;

- discutir sobre o andamento das atividades desenvolvidas nos municípios;

- prestação de contas e relatórios de atividades;

- informações sobre a 2ª Oficina

Presentes: representantes dos municípios sócios brasileiros (Campinas, Piracicaba, Rio Claro e São Bernardo do Campo) e do município italiano de Pigna (Sra. Maria Dalmira de Camargo Andrade, que encontrava-se em férias no Brasil).

- 6ª reunião entre os municípios sócios do projeto

Data: 28/07/2006

Local: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – SEMDES

Piracicaba – SP – Brasil

Período: matutino

Pauta: - projetos de execução visando a continuidade das atividades desenvolvidas no Projeto Urb-AL.

Presentes: representantes dos municípios sócios (Campinas e Piracicaba)

10. Produtos finais do projeto

10.1. Declaração de Piracicaba de Compromisso com a SAN

Durante a 2ª Oficina Internacional os prefeitos e representantes dos municípios parceiros no projeto assinaram a Declaração de Piracicaba de Compromisso com a Segurança Alimentar e Nutricional (Anexo 4).

O objetivo principal desse documento é o fortalecimento do compromisso dos municípios com a segurança alimentar, tendo em vista que o combate à fome e à pobreza, bem como a atenção que deve ser dedicada aos grupos populacionais em situação de vulnerabilidade, são questões prioritárias que devem ser enfrentadas pelo poder público.

A Declaração de Piracicaba ressalta que a administração pública municipal ocupa posição importante na promoção da segurança alimentar e nutricional, promovendo ou participando de ações integradas e coordenadas entre as diferentes instâncias governamentais, o setor privado e a sociedade civil organizada, e tem o papel de preservar e valorizar a cultura local, garantir a soberania alimentar das populações tradicionais e promover o desenvolvimento humano nos meios urbanos e rurais.

10.2. Publicação final

A publicação final é o resultado do trabalho desenvolvido por todos os municípios sócios no projeto “Políticas e ações municipais de segurança alimentar: realidade, limites e possibilidades da intersectorialidade”.

Consiste num livro que revela informações de cada município parceiro, bem como apresenta declarações de cada um deles sobre a participação no projeto. São descritos detalhadamente os eixos de segurança alimentar adotados para o trabalho de pesquisa, a metodologia de trabalho, os temas transversais trabalhados, entre outros.

A publicação final é o principal produto do desenvolvimento deste projeto e será disponibilizada para a Comunidade Européia; para o Centro de Documentação da URB-AL; para os municípios sócios e para os mais diversos setores que trabalham e desenvolvem ações de segurança alimentar e nutricional, sejam eles da iniciativa pública ou privada visto que, seu principal objetivo é socializar os resultados deste trabalho e apresentar alguns caminhos já trilhados pelos municípios sócios, neste setor.

Espera-se que este trabalho sirva de incentivo para novos estudos na área de segurança alimentar e nutricional, contribuindo, também, para o desenvolvimento de políticas públicas municipais que promovam ações para a garantia da qualidade de vida da população.

11. Bibliografia utilizada

BARRETTO, A.G.O.; SPAROVEK, G.; GIANOTTI, M. *Atlas Rural de Piracicaba*. Piracicaba: IPEF, 2006. 76 p.

BELIK, W. *Seguridad Alimentaria: Cuestiones Conceptuales*. Disponível em <http://www.fodepal.org/bibvirtual> (Acesso em 17 de junho de 2006).

BRAGA, V. *Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação*. *Saúde em Revista*, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004.

FISBERG, M.; WEHBA, COZZOLINO, S.M.F. *Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul*. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

INSTITUTO AKATU. *A nutrição e o consumo consciente*. Disponível em www.akatu.org.br (Acesso em 10 de julho de 2006).

MACIEL, M.E.; MENASCHE, R. Alimentação e cultura, identidade e cidadania – você tem fome de quê? *Democracia Viva*. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase, mai-jun 2003, 3-7.

MALUF, R.S., Menezes, F.; Valente, F.L. Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. *Cadernos de Debate*, vol. IV, 1996, p. 66-88.

MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo, 16(47), 2001.

PEDRAZA, D.F. Padrões alimentares – da teoria à prática – o caso do Brasil. *Revista Virtual de Humanidades*, 9(3), jan/mar, 2004. Disponível em www.seol.com.br (Acesso em 20 de junho de 2006).

PEDRAZA, D.F. *Grupos vulnerables y su caracterización como critério de discriminación de la seguridad alimentaria y nutricional em Brasil*. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rbsmi/v5n3/a13v5n3.pdf> (Acesso em 15 de junho de 2006).

PHILIPPI, S.T. *Nutrição e Técnica Dietética*. Barueri: Manole, 2003. 390 p.

PRATINI DE MORAES, M.V. Entrevista divulgada pela revista GULA. Editora Peixes. Disponível em http://www2.uol.com.br/gula/entrevista/150_pratini.shtml (Acesso em 18 de maio de 2006).

REDE BRASILEIRA PARA O DESENVOLVIMENTO MUNICIPAL. Muninet. *Banco Estatístico*. Disponível em <http://muninet.org.br> (Acesso em 26 de setembro de 2006).

RODRIGUES A.M., RODRIGUES I.C.; FUSCO J.P.A. *Competitividade na agroindústria: modelo para análise baseado no conceito de competitividade regional*. Disponível em <http://www.simpep.feb.unesp.br/anais10/gestaoestrategicaeorganizacional/arq29.PDF> (Acesso em 22 de abril de 2006).

SALCEDO, S. *Enfoques Conceptuales y Sistemas de Información sobre Seguridad Alimentaria*. Disponível em <http://www.fodepal.org/bibvirtual/PSF/psfpsa.htm> (Acesso em 17 de junho de 2006).

WIKIPEDIA. Disponível em http://it.wikipedia.org/wiki/Denominazione_di_Origine_Protetta (Acesso em 04 de abril de 2006).