



APLICAÇÃO DE UM PROJETO DE EXTENSÃO A COMUNIDADE SOBRE NOVA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Vagner dos Santos Alves¹

Dados de Identificação

Disciplina: Projeto de Extensão a Comunidade.

Período: 8º.

Curso: História.

O projeto foi aplicado por universitários do curso de história do UGB, sendo direcionado para estudantes do ensino médio de duas escolas públicas do município de Volta Redonda englobando as disciplinas de história, sociologia e biologia.

Objetivo da ação

O projeto teve como objetivo principal mostrar aos estudantes o que são alimentos processados e ultra processados demonstrando como, historicamente, os hábitos de consumo da sociedade se alteraram na medida em que vivíamos transformações sociais, econômicas e culturais.

Como objetivo de sensibilização dos estudantes, foi feita uma contextualização de como se dá o processo de industrialização dos alimentos, ressaltando os impactos do uso intensivo de ingredientes como o sal, o açúcar e a gordura para a saúde humana.

A partir daí explica-se as mudanças na rotulagem das embalagens dos alimentos comercializados no território nacional que entrou em vigor ano de 2023 e como isso pode impactar as condições de saúde da nossa sociedade.

¹ Mestra em Direito Econômico (Universidade Iguazu).



Conteúdos trabalhados

Do ponto de vista histórico e sociológico, trabalhou-se as transformações que ocorreram no mundo a partir da revolução industrial no século XVIII. Com a revolução industrial se dando nos espaços urbanos, tivemos um gradativo processo de êxodo rural e um consequente esvaziamento do campo. Em paralelo, ao longo do século XIX e XX, o mundo experimentava um crescimento populacional muito acentuado, sobretudo no século XX, denominado explosão demográfica, processo em que a população mundial saltou de dois bilhões de pessoas no ano de 1900 para cerca de 7 bilhões de seres humanos no ano 2000.

Ao mesmo tempo, a população do campo diminuía havendo menos mão de obra para produzir alimentos. Por outro lado, a população mundial crescia de forma geométrica aumentando então a demanda por mais alimentos. É nesse contexto que, logo após a segunda Guerra Mundial, a humanidade desenvolve a chamada Revolução Verde. Através desse processo foi desenvolvida uma infinidade de máquinas para serem utilizadas na produção de alimentos e passou-se a utilizar muito mais componentes químicos, como adubos e fertilizantes fabricados em laboratório, além do próprio uso intensivo de agrotóxicos nas plantações.

Como ponto central para o entendimento dos estudantes da grande transformação que se deu no processo de produção de alimentos, destacamos o desenvolvimento da chamada agroindústria, ou seja, as fábricas que intensificam a produção dos alimentos no sentido de transformar alimentos naturais em comida que possa durar mais tempo nas prateleiras dos supermercados sem que estrague. O que impulsionou a agroindústria foi a necessidade de deslocar alimentos de regiões distantes para os grandes centros consumidores sem que esses produtos perdessem a condição de consumo.

O Projeto também destaca a intensa transformação social ocorrida no mundo com entrada das mulheres no mercado de trabalho. Com a feminização da mão de obra, o preparo dos alimentos em casa tornou-se algo secundário demandando a necessidade por alimentos mais práticos como os pré-cozidos e que dispensem menos tempo no preparo. Em nome de uma comodidade e de um ganho de tempo, a



dependência da sociedade em relação a produção agroindustrial tornou-se algo muito maior.

Foi mostrado aos estudantes o uso estratégico atribuído a três ingredientes fundamentais para a agroindústria: açúcar, sódio e gordura. Através de uma análise da composição de alguns alimentos consumidos pelo público mais jovem, ficou demonstrado como esses três ingredientes estão presentes nos alimentos. Por outro lado, destacamos as consequências do consumo intensivo desses ingredientes no nosso dia a dia e como eles estão associados a doenças crônicas, consideradas as que mais se propagam na sociedade mundial. O sal está atrelado ao descontrole da pressão arterial, o açúcar está ligado ao desenvolvimento da diabetes tipo 2 e a gordura está diretamente relacionada a doenças cardiovasculares e a obesidade.

A seguir foi mostrado aos estudantes os riscos associados do consumo intenso dos alimentos processados destacando números relacionados à sociedade brasileira quanto ao desenvolvimento dessas doenças.

Com a exposição de gráficos, foi possível mostrar o quanto o sistema público de saúde do Brasil (SUS) gasta com o tratamento de doenças associadas ao consumo excessivo de alimentos processados, razão pela qual o Estado brasileiro decidiu pela obrigatoriedade de uma nova rotulagem na embalagem dos alimentos industrializados como forma de alertar a sociedade para a composição excessiva de determinados ingredientes nos alimentos.

Na sequência, foi mostrado aos estudantes exemplos de alimentos que já estão com esses novos rótulos bem como forma adequada de identificar. Mostramos ainda que determinados alimentos do mesmo grupo alimentar podem ter composição distinta em relação a esses ingredientes.



a) Modelos com alto teor de um nutriente



b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



c) Modelos com alto teor de três nutrientes



Fonte: Anvisa

Como mensagem final foi entregue aos alunos material impresso com vários rótulos de alimentos para que eles pudessem levar para casa e compartilhar com seus familiares sobre esta mudança.

Resultados

O resultado obtido foi satisfatório na medida em que se observou o grande interesse dos alunos em entender, sobretudo, a respeito das doenças e dos riscos existentes em relação ao consumo de alimentos ricos nesses ingredientes. No entanto, por sugestão de uma das professoras do colégio que acompanhava a nossa equipe, ficou a ideia de ampliar esse projeto estendendo para estudantes do ensino fundamental 1. A sugestão foi para mudar a linguagem adaptando-a ao público mais infantil pois eles poderiam assimilar com mais facilidade toda a ideia do projeto além do que, mais do que isso, eles também poderiam propagar de forma mais direta estas ideias para os seus familiares. Para aperfeiçoar, concluímos também que pode ser inserido no projeto a participação de algum profissional da área de biologia e do ramo da nutrição pois daria maior legitimidade ao trabalho pois a ideia de interdisciplinaridade em sala de aula, com a participação de profissionais de várias áreas do conhecimento, acaba tendo um forte efeito sobre a percepção dos estudantes.



Apresentação do PEC para uma das turmas do ensino médio no Ciep 295, Prof^o Glória Roussim Guedes Pinto

Endereço: Av. Jaraguá, nº800 - Retiro, Volta Redonda – RJ - Código INEP: 33032742,