

APRESENTAÇÃO

A Revista Faz Ciência, traz neste número uma importante contribuição ao debate sobre a Segurança Alimentar e Nutricional. O conceito de segurança alimentar e nutricional adotado pelo Brasil esta enunciado na definição exposta no documento brasileiro levado à Cúpula Mundial da Alimentação e significa:

[...] a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais nem o sistema alimentar futuro, devendo se realizar em bases sustentáveis. Todo o país deve ser soberano para assegurar sua segurança alimentar, respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. É responsabilidade dos Estados Nacionais assegurarem este direito e devem fazê-lo em obrigatória articulação com a sociedade civil, cada parte cumprindo suas atribuições específicas (INSTITUTO CIDADANIA, 2001, p.15¹).

A construção deste conceito é resultante de um longo debate realizado no Brasil e em diversas partes do mundo. É um conceito bastante amplo e engloba as relações entre o alimentar-se e o nutrir-se. Enfatiza os aspectos do acesso e da disponibilidade em termos de suficiência, continuidade e preços estáveis e compatíveis com o poder aquisitivo da população; destaca o aspecto da sustentabilidade ecológica, social e econômica do sistema alimentar, ressalta a importância de qualidade; valorizando os hábitos alimentares adequados e colocando a segurança alimentar e nutricional como um direito básico do cidadão.

Ao aceitarmos o desafio de organizar este número da revista Faz Ciência, decidimos propiciar um espaço de debate sobre a Segurança Alimentar e Nutricional abrangendo diferentes estudos sobre o assunto. O leitor verificará que tal objetivo foi alcançado, pois os nove artigos que compõem a revista tratam de diferentes temas e objetos, diretamente relacionados à problemática da segurança alimentar e nutricional.

Em tendências e perspectivas dos programas de segurança alimentar e nutricional nos territórios rurais da América Latina:

¹ INSTITUTO CIDADANIA. *Projeto Fome Zero*. São Paulo: Instituto Cidadania, 2001. 118p.

reflexões a partir da sistematização de projetos e políticas públicas, Luiz Carlos Beduschi Filho, apresenta uma série de reflexões sobre a temática em questão. O atual entendimento sobre o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) está intrinsecamente relacionadas a quatro dimensões: disponibilidade de alimentos, acesso aos alimentos, utilização dos alimentos e estabilidade na oferta e na capacidade de aceder e utilizar os alimentos. Essas dimensões, segundo o autor desafiam as políticas públicas a orientarem-se para a complexidade do tema e suas múltiplas causas de forma integral. Ressalta ainda que para além da dimensão conceitual, o desafio de promover a segurança alimentar e nutricional reveste-se de outras dimensões que a realidade impõe, sendo uma delas a grande desigualdade escondida nos indicadores dos países latino-americanos. Para Beduschi Filho uma das mudanças mais importantes nos últimos anos na América Latina diz respeito ao reconhecimento da SAN como um problema político e não apenas técnico.

Os autores do texto **produção e consumo de alimentos: o papel das políticas públicas na relação entre o plantar e o comer** discutem o crescente interesse nos chamados circuitos locais de produção-consumo de alimentos. Em contrapartida, chama-nos a atenção para o atual modelo de produção e consumo de alimentos que está associado a riscos de saúde, qualidade de alimentos, na dimensão social e cultural, na interferência na cultura alimentar, cujas alterações vem reduzindo, sobremaneira, o consumo de alimentos produzidos local e/ou regionalmente. Neste sentido, os autores discutem o papel desempenhado pelo Programa de Aquisição de Alimentos e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar de promover uma (re)conexão entre produtores e consumidores e propiciar a valorização dos circuitos locais de produção-consumo de alimentos, contrariando assim, o atual modelo de produção e consumo alimentar.

No artigo **o programa aquisição de alimentos da agricultura familiar (PAA): geração de renda e segurança alimentar**, Clério Plein e Eduardo Ernesto Filippi analisam os impactos do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) em municípios da Microrregião de Pitanga, no Paraná, caracterizada por baixos indicadores de desenvolvimento. Os autores ressaltam que o PAA tem desempenhado uma dupla função, atuando diretamente nos mercados da agricultura familiar, criando a possibilidade de comercialização de produtos e, conseqüentemente, gerando renda para essas famílias e através de uma

política de redistribuição, possibilita acesso a alimentos por parte da população em estado de insegurança alimentar.

Fernanda D. B. Abadio Finco discute **o potencial dos alimentos tradicionais funcionais no contexto da segurança alimentar e nutricional no Brasil**. A autora traz ao debate a diversidade de alimentos tradicionais produzidos no Brasil, consumidos localmente, cujas propriedades biofuncionais são desconhecidas e, também, não têm valor comercial. Segundo a mesma autora, o conhecimento das propriedades biofuncionais desses alimentos poderia agregar valores comerciais e ambientais às espécies subutilizadas, contribuindo com a política de SAN.

No texto, **as cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local – um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC**, os autores analisam o processo de construção social das iniciativas de produção, industrialização e comercialização de produtos alimentares da agricultura familiar. O estudo aponta que cadeias agroalimentares curtas se caracterizam por compor estratégias que favorecem o desenvolvimento local.

Utilizando como base de dados informações contidas na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) sobre aquisições de alimentos e bebidas orgânicos, as autoras Edinéia Dotti Mooz e Marina Vieira da Silva analisam **a disponibilidade domiciliar no Brasil de macronutrientes energéticos oriundos dos alimentos orgânicos**. Os dados relevam que a participação dos macronutrientes oriundos dos alimentos orgânicos no Valor Energético Total pouco contribuem para os moradores da totalidade das regiões brasileiras.

Em **bioconversão de resíduos agroindustriais lignocelulósicos por fungos causadores da podridão branca: uma alternativa à produção de alimentos** os autores trazem à tona a discussão sobre alternativa de produção de alimentos, por fungos que causam a podridão branca e produzem corpos de frutificação, popularmente conhecidos como cogumelos. Estes são altamente decompositores de substratos lignocelulósicos por produzirem enzimas hidrolíticas e oxidativas. Nos últimos anos, a produção e o consumo de cogumelos comestíveis aumentaram e ganharam destaque em razão do reconhecimento de que de estes são nutritivos e possuem propriedades benéficas à saúde. Além disso, a utilização desses fungos contribuem sobremaneira para

degradação de quantidade enorme de resíduos agroindustriais ligninocelulósicos.

Romilda de Souza Lima e Sheila Maria Doula discutem **os impasses e a contradições no sistema tradicional da produção do queijo minas e os dispositivos legais que impedem a sua comercialização fora do estado de MG**, destacando as consequências quanto à viabilidade econômica das famílias produtoras e a descontinuidade da tradição.

E, finalmente, Letícia de Alencar Pereira Rodrigues e Celso Duarte Carvalho Filho apresentam um estudo sobre **a avaliação da ocorrência de *Vibrio parahaemolyticus* em ostras (*Crassostrea rhizophorae*) cultivadas na Baía de Todos os Santos**. Segundo os autores, em 2004 foram produzidas 4,6 milhões de toneladas de ostras no mundo. Devido a sua capacidade de filtração e bioacumulação, as ostras são reconhecidas como reservatório de vários micro-organismos patogênicos humanos e podem acumular bactérias patogênicas naturais do ambiente marinho. *V. parahaemolyticus* é uma bactéria considerada emergente devido a sua associação com surtos epidêmicos após o consumo de alimentos, em especial pescados e moluscos consumidos *in natura* ou parcialmente submetidos à cocção. Os resultados do trabalho evidenciaram a necessidade de um maior controle por parte das empresas que cultivam ostras, ao longo da cadeia produtiva.

Após esta breve apresentação dos textos, convidamos os leitores para mergulharem nos artigos completos e tirarem suas próprias conclusões. Certamente não esgotamos o debate sobre o tema central proposto para este número da revista, mas acreditamos que o conjunto de artigos representa um excelente panorama sobre a temática Segurança Alimentar e Nutricional.

Kérley Braga Pereira Bento Casaril
Organizadora do Dossiê

André Paulo Castanha
Editor da Revista