



Boletim Nutrindo a Mudança – MAIO DE 2022

A fome que chega via aplicativo e as novas e velhas formas de nutrir a escravidão

Por Susana - C. P. C. A. P. V. e MUDA-SP - Artigo publicado no [Portal Outras Palavras](#)

Maió é o mês em que se recorda a abolição da escravidão no Brasil. Em um dia 13 deste mês, há 134 anos atrás, foi assinado o documento que "libertava" a população escravizada de suas senzalas. A nova condição de "liberdade" das mulheres e dos homens que faziam parte dessa população foi acompanhada de uma total negação ao acesso à terra ou aos meios de subsistência para que elas e eles pudessem exercer uma verdadeira cidadania no país. A partir daí, a marginalização dos ex-escravizados e seus descendentes foi se tornando enraizada em uma sociedade que se tornava mais e mais regida pelo capital.

Passaram-se mais de 130 anos e as feridas da desigualdade seguem abertas como seguem abertas as veias da nossa América Latina. O sangue continua sendo drenado da população negra para a elite branca do país e de nosso território miscigenado para os países brancos do Norte global.

Novas formas de assujeitamento seguem em curso e, nos últimos anos, a precarização do trabalho vem se intensificando em um ritmo avassalador e é um dos fatores responsáveis pela ampliação de uma dor que vinha sendo ao menos tratada nas últimas décadas: [a dor da fome](#). Talvez o símbolo mais intrigante para representar esse tema nos dias atuais seja o dos entregadores de comida por aplicativo, atividade que se multiplicou após o desmonte da legislação trabalhista e da chegada da pandemia.

Na cidade de São Paulo, um dos postos em que os motoboys retiram alimentos e bebidas - para os levarem imediatamente às pessoas que pagaram pela encomenda - se instalou ao lado do prédio onde moro. Quando passo por ali, no começo da noite, em meio à penumbra da rua mal iluminada, vejo corpos estendidos na calçada, com a cabeça apoiada em um pedaço de papelão. Às vezes estão dormindo, às vezes estão com os olhos nas telas de seus celulares, em uma espera contínua para que sejam chamados a subir em suas motos e sair em disparada pela cidade, garantido que a comida chegue quente ao seu destino. Se a própria barriga desses entregadores está vazia, não interessa aos clientes, muito menos aos seus "empregadores", entidades que parecem abstratas, pois se manifestam desde um não-lugar, via celular.

Fico pensando em como, há mais de um século, os escravizados ficavam deitados no escuro do chão das senzalas, sempre sujeitos a ter que levantar ao primeiro sinal de que seus senhores precisassem de algum serviço - ou desejassem satisfazer algum capricho.

A alimentação nas senzalas de ontem

É difícil estabelecer uma comparação precisa entre a alimentação dos trabalhadores precarizados de hoje e dos escravizados do século XIX. Mas mesmo uma breve aproximação evidencia um dos dados perversos da abolição tal como se deu no Brasil: o abandono dos trabalhadores e trabalhadoras negros e negras à sua própria sorte.

Para se ter uma ideia, encontrei uma orientação detalhada sobre a maneira que os senhores de terras deveriam alimentar as pessoas que consideravam seus escravos. Ela faz parte do livro Manual do Agricultor Brasileiro, que foi publicado em 1839 pelo fazendeiro, militar e jornalista Carlos Augusto

Taunay, filho de Nicolas Antoine Taunay, pintor de destaque que veio ao Brasil, em 1816, como membro da Missão Artística Francesa, trazendo toda a família. Segue abaixo um pequeno trecho:

"Um negro não deveria receber por dia menos que um décimo da quarta parte do alqueire raso de farinha de mandioca, meia libra de carne fresca ou quatro onças de carne salgada ou peixe, e duas onças de arroz ou de feijão, subentendendo-se que, segundo as localidades, se admitiriam os equivalentes em fubá, arroz, toucinho, peixe, etc." E o autor ainda menciona a inclusão de bolo de milho e fruta pela manhã; carne ou peixe com pirão no almoço e feijões, legumes, carurus e arroz à noite.

É claro que o que está escrito no texto era mais uma recomendação, que não corresponde plenamente à realidade da época. De fato, a alimentação nas senzalas era muito mais rude, pobre e irregular. Mas não deixa de ser aterrador comparar com fatos recentes nesta mesma cidade de São Paulo. Como imaginar que essa recomendação efetivamente passava pelas mentes das elites escravocratas quando, não faz muitos anos, o então prefeito de São Paulo e ex-governador do estado, João Dória, quis transformar a tal da "Farinata", um ultraprocessoado que ninguém sabia exatamente o que era, na alimentação básica das crianças, filhas de trabalhadores e trabalhadoras, nas escolas públicas da maior cidade do país?

Igualmente revoltante é a indiferença dessa mesma elite em relação ao que os trabalhadores precarizados de hoje têm conseguido comer. Alimentos produzidos localmente, condizentes com a cultura regional, sem substâncias tóxicas, incluindo grãos, cereais, hortaliças, frutas e carne ou peixe diariamente: quantos brasileiros e brasileiras, nos dias de hoje, têm acesso à dieta que um dia foi recomendada aos escravizados? Voltemos aos motoboys...

Ultraprocessados nas ruas de hoje

Imensas garrafas plásticas de refrigerantes são compartilhadas, com bastante frequência, pelos entregadores do posto de retirada que abriu na minha vizinhança. Ficam apoiadas em muretas, expostas ao efeito do calor e, quando o tempo está muito quente, imagino que o gosto desse líquido aquecido seja mais parecido com um purgante do que com algo capaz de matar a sede. Do ponto de vista nutricional, além de não ter nada que nutra o organismo, trata-se de veneno, tanto pela fórmula cheia de açúcar e aditivos, como pela contaminação que sofre pelas toxinas emitidas pela garrafa plástica, quando sujeita ao aquecimento.

E se a bebida esquenta nos dias quentes, a comida, em geral já fria, fica gelada nos dias de baixa temperatura. São, em sua grande maioria, lanches com ingredientes ultraprocessoados, como salsichas e embutidos, pães de baixa qualidade, molhos gordurosos e artificiais. Ou seja, tudo o que de pior foi inventado pelo modo de produção capitalista que rege nossa indústria alimentícia. E tudo engolido na calçada, entre uma entrega e outra, quando dá tempo.

Seria uma triste ironia se o tipo de alimento que esses motoboys entregassem fosse predominantemente de comidas saborosas, bem feitas, saudáveis e nutritivas - totalmente inacessíveis a eles. Mas, embora entreguem encomendas de cardápios assim; em uma grande parte das viagens que fazem pela cidade, as comidas que eles entregam são bem semelhantes às que ingerem - mesmo considerando que os cuidados no preparo, na apresentação e na origem dos ingredientes possam apresentar variações bem expressivas e que é provável que os clientes que as encomendaram não terão que comer apressadamente nas calçadas.

Espio o pequeno compartimento frontal do posto de retirada da minha rua: pelo buraco retangular na parede por onde passam os produtos que são entregues aos motoboys, é possível ver grandes garrafas plásticas de refrigerante e embalagens de lanches, que são organizadas em sacolas de papel. Dá para deduzir que a comida encomendada pelos fregueses ali não é nada saudável nem sofisticada e tem um teor "anti-nutritivo" e um potencial tóxico bem semelhantes aos que já mencionamos em relação às "refeições" feitas pelos próprios entregadores.

Fastfood, doenças e desnutrição a jato

Sim, o domínio do fastfood é inquestionável e tanto aqueles que entregam quanto aqueles que recebem comida por aplicativo costumam ser desalimentados nesse processo. Sal, gordura de baixa

qualidade, açúcar e uma mistura química que dá "sabor", durabilidade, textura, homogeneidade e outras características "desejáveis" a quem vende e a quem compra, são os ingredientes de combinações mágicas que viciam as papilas gustativas presentes em nossas bocas.

Não é à toa que tanta gente sente desejo ou até necessidade por algo completamente anti-nutritivo como [um refrigerante](#) ou um pacote de salgadinhos. Nosso paladar e nossa imaginação, via ação abusiva dos departamentos de marketing, vêm se tornando escravos de um sistema alimentar baseado em produtos alimentícios ultraprocessados, responsável por ampliar a ocorrência de doenças não transmissíveis, a carência de nutrientes, a injustiça social e a destruição da natureza.

São tempos em que assistimos ao fenômeno da obesidade conjugado com o fenômeno da desnutrição, muitas vezes ambos estando presentes na vida de uma mesma pessoa. E quem seria essa pessoa?

Ultimamente, [os alimentos industrializados vêm se tornando mais baratos](#) do que os alimentos in natura ou minimamente processados. A inflação, que tem sido um outro pilar do aumento da dor da fome no país, atingiu com muita força a comida básica que costuma nutrir nossa população. Arroz, feijão, carne, legumes... deram um salto em relação aos preços habituais e foram trocados por salsichas e macarrão instantâneo.

Se a elite brasileira, que tem acesso à informação nutricional e tem dinheiro para comprar os alimentos que aumentaram de preço, segue postando receitas e dicas de preparações saudáveis nas redes sociais, as periferias, habitadas por desempregados e mal-empregados - entre eles os entregadores de comida por aplicativo -, se tornam reféns do que a indústria alimentícia pode produzir de forma mais barata e têm que se virar como puderem para encher a barriga com o que está ao alcance do bolso. É uma dieta que não nutre minimamente o organismo, mas que, muitas vezes, é capaz de enganar o estômago faminto, corresponder ao paladar viciado e atender ao desejo emocional, colonizado pelo marketing corporativo, que perturba a mente de seus indivíduos.

E tais indivíduos têm cor. A periferia é majoritariamente negra. A fome e a má alimentação atingem sobretudo aqueles que têm raízes africanas. Os que descendem das pessoas "libertadas" pela famosa Lei Áurea. São netos, bisnetos e tataranetos dos que foram privados do direito à terra, à educação acadêmica, à cidadania.

Assujeitados pela indústria alimentícia

Como escrevem Douglas Belchior e Sheila de Carvalho: "O ato formal que fez do Brasil o último país a abolir a escravidão não rompeu com a lógica de servidão racializada da sociedade. Vivemos desde então um contínuo processo de reivindicação da cidadania à população negra para que também sejamos considerados sujeitos de direitos." Em seu artigo, publicado na sessão chamada "Opinião" da Folha de São Paulo, eles mencionam a ADPF (arguição de descumprimento de preceito fundamental) que foi apresentada ao Supremo Tribunal Federal, denunciando o genocídio da população negra e reivindicando reconhecimento, justiça e reparação.

Como a ADPF explícita, cabe ao Estado agir vigorosamente para extinguir as desigualdades decorrentes da escravidão dos povos negros. Mas também cabe ao Estado - e a toda a sociedade - a atuação efetiva para botar um freio na exploração brutal dos trabalhadores de hoje. Estes são tão vítimas da estrutura injusta que nossa história nos legou, quanto das novas investidas inescrupulosas do capitalismo ultraneoliberal, que vem lhes negando, nestes últimos tempos, o direito básico a uma vida livre da fome e com uma alimentação adequada e nutritiva.

Quando a falta de comida (sobretudo da comida que nutre) no prato torna-se uma realidade atual para quem trabalha duramente - mesmo que não tenha contrato formal ou direitos trabalhistas - é porque chegamos a um nível de degradação social que restringe aos trabalhadores de hoje aquilo que nem aos escravizados e escravizadas de ontem era negado. Quando tais trabalhadores são justamente os que passam o dia entregando comida via aplicativos, podemos verificar como o desenvolvimento tecnológico pode ser cruel e como vem criando [novas formas sofisticadas de precarização](#), que chegam a se aproximar das formas contemporâneas de escravidão.

E, por fim, quando a própria indústria alimentícia busca viciar nosso paladar para que sejamos consumidores dependentes dos produtos - não nutritivos e repletos de substâncias prejudiciais à saúde -

que ela fabrica, constatamos que mesmo as pessoas que conseguem adquirir alimentos para suas refeições diárias, muitas vezes, também são vítimas de um aprisionamento, que as condena a uma vida doentia, sem nutrientes e desvinculada de uma cultura alimentar que as integre à natureza de seus territórios e às tradições de seus povos de origem.

Virada Agroecológica

O fato é que precisamos, urgentemente, virar essa mesa e romper de vez os laços entre a comida (ou a falta dela) e as muitas formas de assujeitamento e precarização, sejam remanescentes do passado ou sejam criadas hoje em dia. Somente um modelo de sociedade baseado em relações justas, solidárias e em harmonia com a natureza é capaz de nutrir todas as pessoas que habitam nossa Gaia e trazer a libertação das amarras que seguem nos aprisionando a uma vida de exploração e privação. E nesse modelo libertário alguns dos principais pilares são a Reforma Agrária e a Agroecologia.

Democratizar o acesso à terra, depois de mais de 500 anos de privilégio de uma minoria de homens brancos - que apenas sugam sua fertilidade em função dos interesses da elite internacional -, é fundamental para vencer a crise de fome e má alimentação que nos assola.

Cultivar de modo agroecológico em uma terra distribuída com justiça é o único modo de sair do caminho genocida, ecocida e suicida que o capitalismo inescrupuloso nos colocou.

Emergência climática, emergência alimentar, emergência hídrica, emergência sanitária, o que mais precisa acontecer para que a transformação desse modelo social e produtivo insustentável se efetue?

Enquanto os entregadores de comida por aplicativo seguem acelerando suas motos pelas ruas e avenidas; eu fico me perguntando se seguiremos acelerando a destruição de um futuro viável com a mesma intensidade.

Saber Funcional

Para sair do impasse da hiperinflação do setor alimentício, temos que cuidar da agrobiodiversidade

Por Valéria Paschoal - VP Consultoria Nutricional

Nos últimos anos, nos deparamos com o aumento exorbitante dos alimentos, o que dificultou o acesso de muitos brasileiros à uma alimentação capaz de garantir sua segurança alimentar. O resultado estamos vendo nas filas de pessoas tentando adquirir ossos: é a fome se ampliando no país.

Houve um aumento bem expressivo no setor de legumes e verduras: tomate, repolho e cenoura são bons exemplos. Também os cereais, carnes e óleos vegetais tiveram seus preços aumentados.

A hiperinflação do setor alimentício se deu por uma série de fatores: alteração de clima devido às crises hídrica e ambiental; alta dependência de importação de insumos, ou seja, aumento de custos para o produtor brasileiro; queda das compras públicas por parte do governo federal e a interrupções de exportação relacionadas à guerra entre Ucrânia e Rússia.

Com o conhecimento sobre a agrobiodiversidade brasileira, ganhamos o poder de escolha de ter outros alimentos em nossas refeições no dia a dia, substituindo os que estão com preços proibitivos. Consumindo PANCs, como bortalha, taioba, cará moela, as pessoas valorizam a agricultura familiar, garantindo a renda dos trabalhadores, além de ter acesso a alimentos ricos em compostos bioativos. E, para driblar a alta nos valores de algumas das espécies mais conhecidas, vale ficarmos atentos à sazonalidade.

Aproveite a safra de maio, busque por:

Frutas: Abacate, banana-maçã, caqui, kiwi, jaca, maçã, pera, tangerina.

Legumes: Abóbora, abobrinha, batata-doce, berinjela, beterraba, cará, chuchu, mandioca, nabo.

Verduras: alho-poró, almeirão, erva-doce, louro, nabo, rabanete.

Que tal uma receita com a bortalha? A Bortalha é uma PANC – Planta Alimentícia Não Convencional rica em Ferro, Cálcio, vitamina A e C.

Omelete verde com bortalha

Ingredientes:

2 ovos

Folhas de Bertalha a gosto

Cúrcuma, Pimenta do Reino, Sal, Orégano a gosto

Modo de preparo: Lave e pique fininho as folhas. Bata os dois ovos, acrescente os temperos e o sal. Esquente e unte a frigideira com azeite, despeje a mistura e deixe cozinhar. Lembre-se de virar os lados da omelete para que cozinhe por inteiro. Servir em seguida

Já Mudou!

Movimento dos Pequenos Agricultores realiza trabalho com sementes crioulas em Moçambique

Por Mateus Quevedo - MPA Brasil

Há alguns meses Gilberto Schneider está em Moçambique, no continente Africano, realizando um intercâmbio de conhecimentos em sistemas de sementes crioulas. Gilberto é dirigente do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) e membro do Coletivo Internacional de Agroecologia, Sementes e Agrobiodiversidade da Via Campesina. A atividade é resultado de uma parceria entre o MPA e a [Ação Acadêmica para o Desenvolvimento das Comunidades Rurais \(ADECRU\)](#).

Segundo Gilberto, a intenção é focar na cooperação técnica no componente desde a seleção massal de sementes nas lavouras até o armazenamento. A seleção massal é um método antigo de melhoramento e adaptação de plantas, basicamente consiste em escolher as melhores espigas, no caso do milho, para darem origem à próxima geração. Ao todo, já foram realizadas seleção em 16 lavouras.

“O principal desafio aqui é baixa disponibilidade de sementes, pequenas áreas semeadas, o impacto das mudanças climáticas e também são poucas variedades de sementes, no caso do milho são 2 a 3 variedades”, apresenta Gilberto quando questionado sobre os principais desafios deste intercâmbio.

Além do trabalho de sementes também houve trabalhos para a recuperação de áreas degradadas abordando a agroecologia como prática. Gilberto diz que a maior parte das áreas degradadas são resultado do ciclone Idai, que atingiu o país em março de 2019. [Além de ter afetado diretamente 1,85 milhões de pessoas em Moçambique, o ciclone causou a perda de até 50% da produção anual de culturas, devido as águas da enchente.](#)

Sementes Crioulas são o caminho para a Soberania Alimentar

As sementes crioulas são o maior patrimônio dos povos e uma ameaça real ao poderio das grandes corporações do agronegócio. São uma ameaça porque geram autonomia às comunidades camponesas e já alimentam há milênios a humanidade. É por isso, que cada vez mais as corporações utilizam do aparelho estatal para criminalizar camponeses e ter controle total das sementes. O objetivo é fazer com que nossa alimentação dependa somente destas empresas transnacionais.

É assim na América Latina, é assim também em países da África. A partir de interesses de investidores corporativos, o [G8 lançou em 2012 a Nova Aliança para Segurança Alimentar e Nutricional](#). Em Moçambique esta Nova Aliança se apresentou como a [Nova Lei de Sementes](#) e outras medidas escusas. Obviamente que o interesse era a entrada do agronegócio com suas sementes transgênicas, a utilização de químicos industriais e maquinário pesado. Tudo isto passando por cima das comunidades camponesas.

Mas houve resistência por parte das camponesas e camponeses de Moçambique. A decisão foi de fortalecer suas articulações com movimentos camponeses do Brasil. Assim, desde 2012 iniciou-se um processo de troca de saberes e experiências sobre sistemas de sementes crioulas. [Um exemplo desta troca foi o projeto de cooperação para recuperação, reprodução e manutenção de sementes nativas que ocorreu entre o Movimento dos Pequenos Agricultores e a União Nacional dos Camponeses de Moçambique \(UNAC\)](#). O projeto ocorreu nos marcos da campanha “Sementes patrimônio dos povos a serviço da humanidade”.

Vamos Mudar?

ACT oferece curso gratuito sobre o papel da escola na formação de hábitos alimentares saudáveis

Por equipe ACT

Um olhar crítico sobre o reducionismo nutricional nos dias atuais e a promoção da alimentação adequada e saudável na escola: esses são os assuntos centrais do curso de formação docente “Do nutricionismo à comida de verdade: o papel da escola para promoção da alimentação adequada e saudável”. Oferecido pela ACT Promoção da Saúde em parceria com O Joio e O Trigo, o curso é gratuito, online, e destinado a professoras e professores do ensino fundamental ou médio, de todos os componentes curriculares, de escolas públicas ou privadas. Inscrições abertas em: <https://bit.ly/NutricionismoEdu1>

Ao longo do curso, que tem carga horária de 30 horas, palestrantes e professoras analisam e refletem sobre o desafio de articulação entre os componentes curriculares da educação básica e o tema da alimentação saudável e nutrição. E também abordam sugestões e dicas de como realizar ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Além de atividades assíncronas, a formação contará com três encontros online ao vivo para dialogar a respeito do conteúdo, aprofundar conhecimentos e trocar experiências para inclusão do tema nas atividades pedagógicas.

O curso parte do pressuposto de que a escola é um espaço propício para a articulação entre saúde e educação, sendo um ambiente favorável para a realização de vivências e reflexões sobre temas diversos, dentre eles a alimentação e nutrição e todas as suas dimensões. Os estudantes passam boa parte do seu dia na escola, onde realizam refeições, constroem interações sociais, valores e consciência cidadã. Ao integrar as reflexões sobre alimentação e nutrição no cotidiano escolar, em diálogo com o currículo escolar, professores e professoras potencializam o desenvolvimento do senso crítico dos escolares e facilitam a realização de escolhas alimentares conscientes e mais saudáveis.

Nutricionismo

A formação é baseada no livro *Nutricionismo, a ciência e a política do aconselhamento nutricional*, do pesquisador australiano Gyorgy Scrinis (Editora Elefante, 2021). O autor ministra a primeira das oito aulas do curso, abordando as características da teoria que começou a cunhar na década passada, ao fundir as palavras nutrição e reducionismo para denunciar que leituras isoladas de nutrientes favorecem hábitos alimentares descontextualizados e padrões alimentares não saudáveis.

O curso também apresenta o pensamento de Jaqueline Moll e seu conceito de educação integral, em que a alimentação é entendida como ferramenta pedagógica e transversal ao currículo, nas múltiplas perspectivas do ambiente alimentar na escola, do território, da intersectorialidade e dos aspectos sociais e culturais dos educandos.

Quem realiza o curso:

A ACT Promoção da Saúde é uma organização não governamental que atua na promoção e na defesa de políticas de saúde pública, especialmente nas áreas de controle do tabagismo, alimentação saudável, controle do álcool e atividade física. Juntas, essas quatro pautas representam os principais fatores de risco evitáveis para as doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs). O trabalho da ACT também inclui os direitos humanos e a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável – www.actbr.org.br

O Joio e O Trigo é um projeto jornalístico especializado na investigação sobre alimentação e doenças crônicas. Desde 2017 expomos como as estratégias corporativas interferem e afetam uma alimentação adequada, e buscamos entender como é possível construir sistemas alimentares saudáveis. – <https://joioeotrigo.com.br>

Sobre o curso:

Do nutricionismo à comida de verdade: o papel da escola para promoção da alimentação adequada e saudável Curso online e gratuito

Público: professoras e professores do ensino fundamental ou médio, de todos os componentes curriculares, de escolas públicas ou privadas.

Período do curso: de 20 de junho a 2 de setembro

Carga horária: 30 horas

Brotar é Preciso

Oxigênio é a fonte máxima de energia do cérebro, veja como ativar e turbinar seu funcionamento

Por Conceição Trucom - Doce Limão

O oxigênio é a máxima fonte de energia. Podemos ficar sem alimento (apenas nos hidratando) por até trinta dias. Embora não seja recomendável, podemos ficar sem água por até três dias; sem oxigênio, somente quatro minutos.

Oxigênio é vida e, para o cérebro, é a fonte máxima de energia. Portanto, saber respirar de maneira correta e plena faz com que a voltagem do cérebro jamais caia ou falhe.

Você já percebeu como ficam as lâmpadas e os aparelhos elétricos quando cai a voltagem em sua casa ou escritório? Pois é. Exatamente o mesmo acontece com o nosso cérebro quando respiramos de modo inadequado.

E quando esse modo inadequado de respirar é nosso hábito de vida? Qual seria então a nossa voltagem?

Felizmente, durante o sono, a maioria das pessoas respira da maneira ideal, mas ao acordar começamos a forma precária de abastecer o principal combustível do organismo e do cérebro – o oxigênio. Portanto, reaprender a respirar é fundamental para conquistarmos uma inteligência plural e maior capacidade de uso do poder pensante.

Existem muitos exercícios respiratórios, alguns para reeducar, outros para hiperventilar, outros para relaxar. As várias técnicas de meditação são especiais para fazer uso desse poder que a respiração tem: acordar a vida, sustentá-la, acalmar as emoções, alterar o estado de consciência.

Leia também: [Como ligar, ativar e turbinar o cérebro I - Hidratar](#)

Exercício I - [Respirar e observar](#)

Exercício II - [Integrando os hemisférios](#)

Exercício III - [Respiratórios de cura](#)

Exercício IV - [Respirar é Preciso](#)

Este texto faz parte do livro O poder do Cérebro e da Mente - Editora Pensamento-Cultrix.

Semeando

Semana Mundial do Meio Ambiente, rifas do Galpão Agroecológico, publicações e lives na agenda

Ações especiais:

- É a última semana para adquirir as lindas [Rifas do Galpão Agroecológico!](#) O MUDA está colaborando para essa ação solidária e convidamos a todos para somarem com a gente! confira as informações dos dois sorteios: Rifa da Terra* (1kg de farinha de mandioca, 1kg de arroz, 1kg de feijão, 1 pacote de chips sortido, 1 pacote de café, 1 pacote de erva mate, 2 tipos de verdura, 1 tipo de legume, 1 tipo de fruta, 1 tempero ou chá fresco, 1 pão caseiro, 1 geleia ou doce, 1 livro sobre agroecologia, 1 sacola de tecido da RAMA); Rifa da Água* (1 bolsa tipo carteira (agênero) da marca Alma Florida, 1 kit de sabonetes naturais artesanais da marca Meru, 1 livro sobre agroecologia). Como comprar a rifa: Escolha seu(s) número(s)

(cada número custa R\$ 10,00), faça o pagamento e envie o comprovante e informe qual rifa e o(s) número(s) escolhido(s) para o número de celular: (11) 98673-7409. Dados para pagamento - Nome: Juliana Alvarenga Prado. Chave pix: galpaoagroecologico@gmail.com

- O Ato da [Semana Mundial do Meio Ambiente](#), em São Paulo, será realizado no dia 03 de junho, com concentração às 18h no MASP (Avenida Paulista, 1578) e caminhada a partir das 19h. Dezenas de movimentos e organizações sociais participam da construção das atividades da Semana Mundial do Meio Ambiente para uma mobilização intensa frente ao cenário alarmante que estamos enfrentando.

- No dia 12 de junho tem [Feira Agroecológica e Cultural de mulheres no Butantã](#) das 9hs às 17hs! Visite a feira e conheça os empreendimentos de economia solidária feminista que fazem parte de uma linda rede. Você vai encontrar: alimentos agroecológicos, artesanias, moda, cuidados pessoais, ludicidades, jardinagem, além de uma praça de alimentação com muitas delícias! E a programação ecocultural está com tudo, incluindo aula de yoga, Forró das Minas, Roda de capoeira e Ciranda dos Curumins. Também vai rolar uma oficina de identificação botânica que foi inspirada na [atividade que o MUDA organizou](#) na última edição da feira.

- O Grupo de Pesquisa Alimento para Justiça: Poder, Política e Desigualdades Alimentares na Bioeconomia, com sede na Freie Universität Berlin, na Alemanha, convida você a participar do [Food for Justice Talks](#), um ciclo de debates virtuais sobre pesquisas que tratam dos temas da alimentação, desigualdade e sistemas alimentares no contexto da América Latina e Europa. Nesta segunda sessão o debate será sobre o Regime alimentar corporativo-neoliberal contemporâneo: a segurança alimentar e o trabalho das mulheres rurais. Data: 1 de junho de 2022. [Neste link](#) está o formulário de inscrição.

- A BIOBRAZIL FAIR vai ser realizada entre 8 e 11 de junho, trazendo uma feira de produtos orgânicos de todo o país e uma programação de atividades bem variada, com destaque e especial para o dia 9, quando ocorrerá uma apresentação sobre a Agenda escolar orgânica e a agenda 2030 dos ODS, mediada por Ana Flávia Borges Badue (Instituto Kairós, Conselheira CPOrg-SP e Instituto Brasil Orgânico) e os participantes: Natália Marques (VP Centro de Nutrição Funcional), Andrea Bruginski (Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional-FUNDEPAR), Fátima Brum (Coordenadoria de Alimentação Escolar/SME do Município de São Paulo) e Guilherme Reis Ranieri (Instituto Kairós e Programa Inova na Horta de Jundiaí). [Faça aqui](#) seu credenciamento.

- Projeto Diversidade à Mesa [cadastra vagas de trabalho](#) para pessoas LGBTQIA+ no ramo gastronômico. Iniciativa visa combater a desigualdade com a inserção de egressos e familiares LGBTQIA+ em empresas inclusivas. É um grande desafio, mas a solidariedade vence toda a opressão.

Programas, entrevistas, podcasts e posts:

- Os vídeos estão imperdíveis no [instagram da VP](#), um dos mais importantes é o que tem o tema [Compostos bioativos dos alimentos biodinâmicos e seus benefícios para a saúde](#), trazendo a pesquisadora Larissa Mies Bombardi para uma conversa inspiradora.

- O Joio e o Trigo realizou mais um conjunto de podcasts desvendando o mundo da alimentação. A [nova temporada trata do tema do alimento que vira produto](#) e aborda desde o miojo até a marmelada, passando pela juçara e pelo salmão. Simplesmente estonteante!

- O Observatório De Olho nos Ruralistas segue com a série De Olho na Resistência. Um dos [últimos vídeos](#) traz a mobilização contra o avanço da mineração na Serra do Curral, cartão postal de Belo Horizonte; mostra que, no Pará, quilombolas conseguem na Justiça a expulsão de madeireiros de suas terras e, no Chile, o projeto da nova constituição consolida conquistas para os povos indígenas. A solidariedade internacional também é tema com a colaboração entre camponeses brasileiros e de Moçambique. No De Olho na Cultura, destaque para a herança caipira a partir da obra Os Parceiros do Rio

Bonito, de Antonio Candido, e para o lançamento do filme Pureza. Participe do [programa de assinaturas](#) e ajude a financiar a imprensa independente. E não esqueça de seguir [o observatório nas redes](#). Tem conteúdo de peso sempre!

- O podcast [O Veneno Mora ao Lado](#) traz uma série de conversas sobre o impacto dos agrotóxicos em nossas vidas, resgatando a origem dessas substâncias e promovendo reflexões sobre a situação do Brasil no setor, já que vivemos um bombardeio tóxico nos últimos anos!

- O [perfil do Instagram do Instituto Auá realizou uma live](#) com uma nutricionista do GNAE - Grupo de Nutricionistas em Alimentação Escolar, mostrando as transformações pelas quais a nutrição escolar passa, seus desafios, necessidades e inovações e como abre espaço para que líderes de cooperativas apresentem soluções para esta nova demanda. Vale conferir!

Matérias, Publicações, vídeos e relatórios:

- Acaba de sair o novo relatório da rede Oxfam, lançado por ocasião da segunda reunião do Fórum Econômico Mundial em Davos. Denominado [Lucrando com a Dor](#), ele mostra como as desigualdades, que já eram extremas antes da pandemia, atingiram novos patamares históricos. O mundo tem hoje 2.668 bilionários – 573 a mais que em 2020. Um trabalhador médio que está entre os 50% mais pobres da população mundial teria que trabalhar 112 anos para ganhar o que o um bilionário do topo da pirâmide recebe em apenas 1 ano.

- A Revista de Saúde Pública traz o artigo [Aditivos alimentares na infância: uma revisão sobre consumo e consequências à saúde](#). O objetivo do estudo é discutir o contexto das publicações científicas sobre consumo de aditivos alimentares por crianças e as possíveis consequências à saúde nessa faixa etária. Autores: Mariana Vieira dos Santos Kraemer; Ana Carolina Fernandes; Maria Cecília Cury Chaddad; Paula Lazzarin Uggioni; Vanessa Mello Rodrigues; Greyce Luci Bernardo; Rossana Pacheco da Costa Proença.

- O uso indevido de antibióticos, sobretudo na criação de animais, causa o desenvolvimento das superbactérias, bactérias resistentes a eles, o que resulta em maiores desafios médicos e graves problemas de saúde pública, já que a indústria farmacêutica tem encontrado dificuldades e altos custos para produzir novos agentes antimicrobianos. [Veja o material](#) produzido pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – IDEC – para alertar sobre esse grave problema.

- Vale conferir no site da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável [um artigo escrito por Betta Recine, Mariana Santarelli e Valéria Burity](#), trazendo reflexões sobre a fome que estamos enfrentando atualmente no Brasil e apresentando ações para superá-la.

- O [Médico e o Monstro](#) é o título de um artigo publicado no site da Uma Gota no Oceano - ONG de comunicação sobre temas socioambientais. A atuação dúbia da ANVISA, estimulando as vacinas, por um lado, e liberando os agrotóxicos, pelo outro, é analisada com destaque para o famoso Pacote do Veneno.

- Matéria da Agência Pública junto com o Repórter Brasil mostra que o [feijão brasileiro está contaminado](#) e tem agrotóxicos proibidos ou fora do limite permitido, como revelou em teste do governo. Segundo o artigo, em 2019, 89% das amostras de feijão-de-corda e 32% do feijão comum não atendiam aos parâmetros, segundo a pesquisa do Ministério da Agricultura.

- O Portal Outras Palavras [traz um artigo](#) que fala em como as redes sociais são a nova arena das corporações de leite industrial e apresenta um [relatório recém-lançado pela OMS](#) que revela que a indústria aproveita-se da baixa regulamentação na internet para sugerir, em marketing pesado, que aleitamento materno não basta. No Brasil, apesar disso, há avanços.

- O [livro Fome e Desnutrição](#), organizado pelo mestre em saúde pública Flávio Luiz Schieck Valente, já está disponível em versão impressa. Leitura apropriada para compreender como chegamos ao século 21 com um grande número de pessoas sem acesso aos alimentos necessários. Os interessados podem fazer seus pedidos diretamente à livraria lupa.

Novidades:

- Niterói deu o pontapé para implementar uma [estratégia de prevenção e cuidado à obesidade](#) em crianças e adolescentes. Um termo de cooperação técnica entre a Secretaria de Saúde de Niterói e o [Instituto Desiderata](#) organiza os fluxos dentro da Rede de Atenção à Saúde de Niterói e cria protocolos de atendimento que orientarão os profissionais do Sistema Único de Saúde (SUS) sobre as condutas a serem seguidas, desde o atendimento na atenção primária até a atenção hospitalar. O

- Preparado para receber conteúdos em primeira mão no seu Whatsapp do MST, do Armazém do Campo e da Expressão Popular!? Isso mesmo! Você agora pode receber materiais inéditos da luta pela terra, além de informes diários dos eventos e promoções da expressão e da rede de armazéns do MST. [Clique aqui](#), salve o MST Zap na agenda do seu telefone, preencha o formulário e siga na caminhada agroecológica da reforma agrária.

- Vivemos um período intenso de queimadas, que podem ser iniciadas por causas naturais, mas que vemos serem, cada vez mais, motivadas por ações criminosas. Para ampliar as áreas e a frequência do monitoramento de incêndios nas florestas brasileiras, o [ALARMES está lançando a FogoTeca](#), uma rede colaborativa de compartilhamento de dados de fogo que permitirá a usuários cadastrados inserir fotografias realizadas em campo durante suas atividades.

- Os três livros infantis fantásticos criados durante o Laboratório Poliniza Buzz 2022 saíram da colmeia e estão no ar! Do pólen de histórias reais foi feito o mel de livros fantásticos! Pelo site, [já é possível baixá-los gratuitamente](#) para ler ou imprimir. Conheça as histórias do Vaso da Zefa, do Ivan e a Zuzá e da Mágica das Sementes. São histórias de verdade sobre comida e sobre comida de verdade - todas elas foram baseadas em histórias reais vindas de todo o Brasil!

- A Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) lançou, no dia 22 de maio, Dia Internacional da Biodiversidade, a "História Coletiva" do Prêmio #AHistóriaQueEuCultivo, que condecorou guardiãs e guardiões de sementes crioulas de todas as regiões do Brasil. Confira pelo canal do Youtube: <https://youtu.be/VKIJOSrxP48>. O vídeo final do concurso, idealizado pelo Grupo de Trabalho (GT) Biodiversidade da Articulação Nacional de Agroecologia (ANA), traz um panorama sobre a defesa do patrimônio genético alimentar no Brasil a partir das vivências de quem constrói a agroecologia nos territórios.

Formação:

- As [inscrições estão abertas para o PDC do SITIOM](#) - Um curso imersivo de Design em Permacultura que vai acontecer de 01 a 10 de julho de 2022. O curso será baseado na proposta de Bill Mollinson, com carga horária mínima de 72h (9 dias) e entrega de certificado para quem tiver 100% de presença. Este curso é guiado pelo Syllabus, contextualizando e ressignificando conteúdos e metodologias, mas preservando a estrutura proposta. Como exercício, será criado um projeto de design permacultural para o Sitiom. [Acesse o formulário](#) e se inscreva!

- O webnário "Sentidos e Caminhos da Saúde Coletiva e Agroecologia: o Bem Viver nos Territórios" é promovido pelo REMISCA (@saudecoletivaegroecologia) e está inspirador. A seguir a programação e os respectivos links para acesso: Mesa redonda 1: [Agroecologia é saúde](#) - a cura que vem da terra e dos saberes tradicionais - Mesa redonda 2: [Conflitos territoriais e grandes empreendimentos](#): repercussões

nos modos de vida e na saúde - Mesa redonda 3: [Onde se faz Saúde Coletiva e Agroecologia?](#) Trajetos tecidos até aqui - Mesa redonda 4: [Territórios vivos](#) - onde o diálogo de saberes e bem viver acontecem - Mesa redonda 5: [A quem serve o pacote do veneno?](#) Agrotóxicos e os males causados à saúde -

Dica agroecológicas:

- Outono é tempo de ADUBAR! A Ecoblum oferece um excelente Bokashi para dar aquele tratamento extra em suas plantas! O Bokashi de 400 ml custa R\$ 18,00 e o Combo com 1 Bokashi + 3 Cascas sai por R\$ 30,00. [Faça aqui](#) a sua encomenda.

- O [Verde Ensina](#) tem a missão de transferir conhecimento técnico àqueles que produzem ou querem iniciar na produção de alimento saudável. Seja na sacada de um apartamento, no fundo de um quintal ou numa pequena propriedade.

CSAção

Conheça um pouco da história da Comunidade que Sustenta a Agricultura Flor de Mulherando

Por Daniel Pestana Mota, diretor presidente da Associação Comunitária CSA Brasil

No último dia 21 de maio, pouco mais de vinte pessoas se reuniram numa manhã fria e aqueceram-na, em vários sentidos. Composto por agricultores e coagricultores, o grupo da CSA Flor de Mulherando, uma pequena comunidade de pessoas que se une buscando sustentar a agricultura familiar, e em troca receber cotas de alimentos frescos, produzidos com zelo e cuidado, tinha como tarefa avaliar os últimos seis (06) meses desta convivência, bem como preparar o próximo semestre para a sua continuidade.

Há um ano juntos e tendo uma escola de educação infantil como idealizadora e parceira da proposta, num ainda esverdeado gramado de outono os presentes escutaram, da boca de um pesquisador, histórias daquela região. Ouviram dele que ali, desde os idos do Século XIX, o processo de expansão urbana e rural foi feito com dor, suor e sangue. Ao custo da vida de milhares de indígenas que ocupavam pacificamente aquela região de mata até então intocada, o movimento de colonização repetiu a fórmula adotada Brasil à fora (ou à dentro), desde 1500.

À matança de povos indígenas, ou ainda à sua “pacificação”, seguiu-se um processo de grilagem, com exemplos inacreditáveis, como uma única pessoa se apoderando de áreas com aproximadamente 100 mil alqueires, e “legitimando” sua aquisição através da falsificação de contratos de compra e venda!

Hoje, naquelas terras, um assentamento de agricultura familiar sobrevive às duras penas desde que o Governo Federal praticamente deixou à mingua o setor, debilitando programas como o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), pouco se importando com o fato de que este segmento ainda emprega 10,1 milhões (67%) de todo o pessoal ocupado no campo e 23% da produção agropecuária do país, sendo base econômica de 90% dos municípios com até 20 mil habitantes.

Feita essa deliciosa roda de conversas, o grupo passou, então, para uma outra discussão, que envolveu a avaliação do projeto nos últimos doze (12) meses e a projeção de futuro, por um período também de doze (12) meses. E nestes pontos pudemos vivenciar como uma CSA permite que tenhamos esperança! Fomos convidados a escutar, dos agricultores, não apenas a sua história (desde que foram assentados no mesmo chão grilado e palco de violência perpetrada contra os povos originários), mas o carinho, o zelo e o respeito que têm ao cuidar de uma terra que foi, sucessivamente, tão protegida e dilapidada ao longo da história. Algumas pessoas, mais novas no grupo, se impactaram com a riqueza da disposição, com a coragem destes guardiões da terra, e num dado momento do nosso encontro percebemos como os compromissos já se potencializavam.

Avançamos para o futuro, para nossa contribuição pecuniária pelo próximo ciclo, repletos da certeza que o mais importante é a sustentação da agricultura que ali se pratica. Fizemos uma conversa partindo das necessidades dos agricultores, sem perder de vista o impacto inflacionário causado. Chegamos em

valores capazes de recompor o poder de satisfação das necessidades de quem cultiva, e ao mesmo tempo atendendo as necessidades de quem deseja se alimentar do que é cultivado.

Foram quatro (04) horas ali, ouvindo a história de um lugar que, mais de cem anos depois do início de sua exploração por não indígenas, vem sendo regenerado para ser capaz de nos presentear com alimento de verdade. Ainda há muito para ser feito: os pastos de outrora, formados com a derrubada da mata, agora dão espaço à monocultura de eucalipto. E o assentamento segue resistindo, agora contando com a parceria de pessoas conscientes e dispostas.

Ao fim daquela atividade, naquela manhã fria de outono, saímos com a certeza que uma comunidade que dá suporte à agricultura não é apenas um modelo de organização social, mas a aposta num modo diferente de conhecer, respeitar a sonhar, com os pés no chão antigo e ainda sagrado, um mundo capaz de oferecer confiança, apreço e gratidão.

Cuidado: Veneno!

Anvisa suspende testes de agrotóxicos em alimentos de mercados e feiras há mais de dois anos

Por Júlia Rohden – Repórter Brasil/Agência Pública

Desde 2020, os brasileiros não sabem quanto de resíduos de agrotóxicos há em maçãs, laranjas, tomates, pimentões e outros alimentos que são vendidos em feiras e supermercados pelo país. Isso porque o principal programa de monitoramento do Governo Federal não divulgou o resultado de coletas feitas desde o início do governo de Jair Bolsonaro (PL). A última publicação foi justamente em 2019, a partir de amostras coletadas em 2017 e 2018.

Criado em 2001, o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) teve sete relatórios publicados. “Na medida em que o próprio governo avalia e autoriza agrotóxicos, que são substâncias que comportam perigo à saúde humana, o monitoramento se torna obrigatório. [O programa] é o que permite saber o que está acontecendo depois que libera determinado agrotóxico, o que está sendo contaminado e em qual proporção”, afirma Luiz Cláudio Meirelles, pesquisador da Escola Nacional de Saúde Pública da Fiocruz que também foi um dos fundadores do PARA quando era gerente de toxicologia na Anvisa.

Em agosto de 2020, a Anvisa informou que as coletas seriam suspensas temporariamente devido à pandemia de Covid-19. Não foram divulgados os resultados das coletas feitas no ciclo do segundo semestre de 2018 e 2019, e desde 2020 não houve novas coletas para avaliar as frutas e verduras consumidas pela população. Por meio da assessoria de imprensa, o órgão respondeu que o relatório com os dados de 2018 e 2019 está previsto para ser divulgado no segundo semestre deste ano. Em relação às novas coletas, a assessoria respondeu que “estão dando andamento às atividades preparatórias para execução das coletas e análises de amostras a partir do segundo semestre de 2022”.

O resultado da última edição foi avaliado pela Agência Pública e Repórter Brasil e constatou que laranja, pimentão e goiaba foram os principais alimentos com agrotóxicos acima do limite. A cada dez pimentões, oito tinham agrotóxicos proibidos ou acima do permitido, já 42% das amostras de goiabas, 39% das cenouras e 35% dos tomates testados estavam em desconformidade. Foram 14 frutas e legumes analisados na última edição do Programa e as amostras foram recolhidas entre agosto de 2017 e junho de 2018 – ou seja, antes do início do governo de Jair Bolsonaro, que lidera o recorde histórico de liberação de agrotóxicos.

Nos últimos anos, o Brasil teve uma média anual de aprovação de 500 novos produtos, como mostra relatório da organização Amigos da Terra, de autoria das pesquisadoras Larissa Mies Bombardi e Audrey Changoe. “Ao mesmo tempo em que o governo pede que a Anvisa acelere o registro de novos agrotóxicos, não mantém programas como o PARA”, avalia Fran Paula, integrante da Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) e engenheira agrônoma. Segundo ela, a função da Agência de garantir a saúde da população brasileira estaria sendo deturpada para atuar a serviço de indústrias químicas. “O Programa é um exemplo desse ataque e tentativa de mudar o foco de atuação da própria Agência”, afirma.

A atuação da Anvisa em relação aos agrotóxicos está na mira do PL 6.299, apelidado “Pacote do Veneno”. O projeto que tramita no Senado prevê concentrar no Ministério da Agricultura e Pecuária

(Mapa) a responsabilidade pela aprovação de novos produtos, retirando o poder da Anvisa e do Ibama. Atualmente, para que um novo agrotóxico possa ser registrado no país, precisa ser aprovado pelos três órgãos. Luiz Cláudio Meirelles analisa que a aprovação do PL 6.299 significaria o fim do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos da Anvisa. “Se tirar a competência da Saúde [para registro de agrotóxicos], dificilmente a Agência vai ficar priorizando o Programa”, diz. Meirelles avalia que houve piora na área que trata de questões vinculadas aos agrotóxicos.

O primeiro relatório do PARA divulgado pela Anvisa continha informações sobre a quantidade de agrotóxico em alimentos entre 2001 e 2007, e informava que o programa seria implementado gradualmente, por razões de infraestrutura (como escassez de laboratórios públicos que fazem as análises) e articulação com as vigilâncias públicas estaduais. Os três relatórios seguintes foram anuais (2008, 2009 e 2010). Depois, passou a condensar anos de forma irregular, com relatórios monitorando amostras de 2011 e 2012, e na sequência de 2013 a 2015.

Para a integrante da ANA, Fran Paula, a oscilação dos períodos divulgados já demonstrava uma desestruturação do programa. “Transmitia a sensação que está tudo bem, que não precisa mais monitorar os alimentos”, avalia.

Em resposta à reportagem, a assessoria da Anvisa informou que “a decisão sobre o período a ser divulgado depende prioritariamente da obtenção e consolidação de todos os resultados das amostras analisadas, além de se considerar o contexto da execução do Programa”.

O ex-gerente da Anvisa lembra que, mesmo quando realizado, o programa já seria insuficiente, porque monitora apenas alimentos in natura. “[O governo] teria que monitorar alimentos processados, de origem animal, além da água, para ter uma ideia melhor de como estão os níveis de contaminação por agrotóxicos no país, que é campeão em uso de venenos”, afirma. Tais monitoramentos não são feitos ou divulgados de forma sistemática pelo governo brasileiro, mas há iniciativas que investigam e divulgam as situações. Um exemplo é o Mapa da Água, publicado pela Agência Pública e Repórter Brasil, que revela dados públicos para mostrar que há agrotóxico na água que sai das torneiras em várias cidades do país. Outro exemplo é a pesquisa realizada pelo Idec que encontrou pesticidas em 60% de alimentos ultraprocessados, como bisnaguinha, bolachas e bebidas lácteas.

Além do PARA, executado pela Anvisa, o Mapa também monitora resíduos de agrotóxicos em alimentos. “Há uma grande diferença, porque o PARA [Programa da Anvisa] é o único que faz análise de resíduos de agrotóxicos no alimento que vai para mesa da população, na gôndola do supermercado. O programa do Mapa faz as coletas na área de produção”, avalia Fran Paula. “Entre o local de produção e o consumo tem um caminho muito grande. Uma laranja produzida no Rio Grande do Sul pode demorar cinco ou seis dias até chegar no Mato Grosso, por exemplo, e teria inclusive maior aplicação de produto químico. Então é preciso considerar que há diferença entre os programas e sua finalidade”, diz.

Mudanças significativas já foram alvo de críticas na última pesquisa realizada pela Anvisa, divulgada em 2019. O relatório teve tom otimista, informando que “alimentos vegetais são seguros”. Pela primeira vez, a Anvisa avaliou o potencial de risco crônico (a longo prazo) para a saúde, além do risco agudo (a curto prazo). Para isso, foram usados dados sobre quanto os brasileiros consomem em média de cada alimento e o peso dos consumidores a partir de 10 anos de idade, ou seja, ignorando o risco para crianças de zero a 10 anos.

“Não foram identificadas situações de potencial risco à saúde dos consumidores”, informa o documento em relação aos riscos crônicos. O relatório identificou risco agudo em apenas 0,89% das amostras, ou seja, 41 amostras de frutas e legumes. Destas, 27 eram laranjas. O documento não colocou de forma clara informações que foram destaque na divulgação de relatórios anteriores.

O relatório não dava destaque, por exemplo, para a informação de que, a cada 14 laranjas vendidas nos mercados, uma tinha agrotóxico suficiente para causar intoxicação imediata. Cinco laranjas analisadas apresentaram mais de cinco vezes o limite de segurança de exposição, todas para o agrotóxico carbofurano, um inseticida proibido no Brasil desde 2017 por causar malefícios ao sistema nervoso, como a morte de neurônios.

Análise independente deste mesmo relatório conduzida pelo Grupo de Trabalho de Agrotóxicos da Fiocruz aponta que em 34% das amostras foram identificadas misturas de agrotóxicos, variando de dois a 21 tipos diferentes de ingredientes ativos. “Quando mudou a metodologia, que colocou a dose de

referência aguda como parâmetro, acabou! É claro que não vai ter uma quantidade de resíduo de agrotóxico que provoque este efeito agudo em alguém — apenas em casos muito raros. Mas não é isso o que importa em uma avaliação toxicológica de resíduo, porque em sã consciência ninguém quer comer uma alface com 15 diferentes tipos de agrotóxicos”, finaliza Meirelles.

Veja [na matéria original](#) os gráficos e tabelas, além de links para outras matérias.

Esta reportagem faz parte do projeto Por Trás do Alimento, uma parceria da Agência Pública e Repórter Brasil para investigar o uso de Agrotóxicos no Brasil. A cobertura completa está [no site do projeto](#).