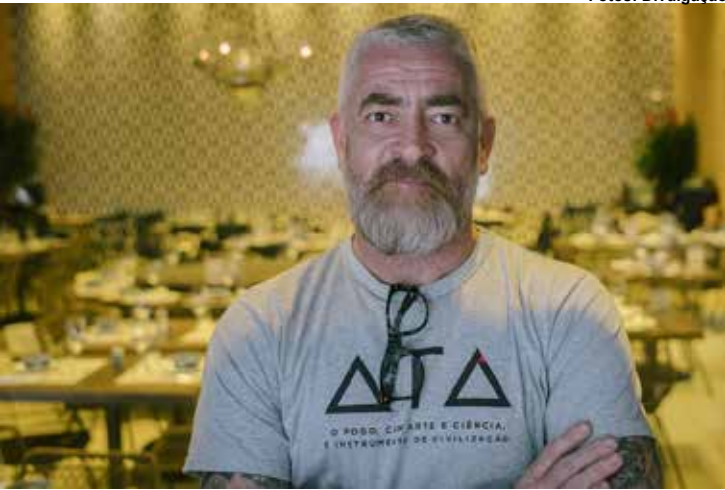


"ALIMENTAÇÃO PARA O FUTURO"

Na semana do Dia Mundial da Alimentação, TV Cultura exibe documentário inédito que viaja pelo Brasil em busca das origens de uma dieta mais saudável

Produção que vai ao ar nos próximos dias 18 e 22 discute as influências na formação da culinária brasileira e o futuro da nossa alimentação. Equipe visitou as cidades de Belém, Salvador e Ouro Preto para mostrar os três grandes vértices da culinária nacional - o indígena, o africano e o europeu

Fotos: Divulgação



Documentário inédito conta com depoimento, entre outros, de Alex Atala, de São Paulo, o chef de cozinha brasileiro mais prestigiado no mercado internacional e também grande defensor e divulgador dos ingredientes nacionais, que afirma: "a comida do futuro não é uma nova maneira de cozinhar, e sim uma nova relação com o alimento, em que há um aproveitamento total do que se produz"



Em Ouro Preto (MG), no distrito de Santo Antônio do Salto, a cozinheira Heloisa Moutinho prepara um prato clássico da cozinha mineira com o umbigo de banana: angu com feijão, couve e carne de porco



A chef Angélica Moreira, do restaurante Ajeum da Diáspora, em Salvador (BA), faz um efô, prato de origem africana que ela define como "afetivo e familiar"



O premiado paraense Leonardo Modesto, em Belém (PA), exibe a preparação na piqueca de um peixe chamado filhote, marinado em temperos como o cipó de alho e a alfavaca



Na Central de Abastecimento de São Paulo (CEAGESP), 1% das 11 mil toneladas de alimentos comercializadas por dia é descartado

A opção por uma comida mais natural ou minimamente processada, como era consumida por nossos antepassados, é o eixo do documentário inédito Alimentação para o Futuro, que a TV Cultura exibe na próxima quarta-feira (18), à meia-noite, e no domingo (22), às 22h30, na semana de comemoração do Dia Mundial da Alimentação. Dirigido por Valdemar Jorge, da Noturna Filmes, e realizado com recursos do Ministério da Cultura e patrocínio do Atacado, o especial enaltece as várias culinárias brasileiras, em comparação a de outros países, como os Estados Unidos, onde a comida natural foi praticamente abolida em favor de produtos industrializados. Mostra, também, que o futuro da alimentação está na tradição cultural e nas hortas orgânicas, inclusive na agricultura urbana.

"Meu esforço foi o de descobrir novos Brasis, com gostos e hábitos diferentes", explica Valdemar Jorge, que complementa: "mas com uma preocupação geral das pessoas em comer melhor, comer comida de verdade, em procurar outros sabores e resgatar receitas ainda vivas na memória familiar". O documentário, que teve a consultoria técnica da professora e nutricionista Cláudia Treumann, passeia pelas várias regiões do país para explorar e misturar os três grandes vértices da culinária nacional - o indígena, o europeu e o africano - e mostra que uma alimentação saudável está sempre associada ao uso de ingredientes frescos e disponíveis na natureza.

Alimentação para o futuro conta com depoimentos do médico Carlos Augusto Monteiro, autor do Guia Alimentar do Brasileiro; dos professores Romero Ximenes, antropólogo e sociólogo da UFPA, e Jefferson Bacelar, do Centro de Estudos Africanos da UFBA; Carlos Alberto Dória, autor de livro sobre a formação da culinária brasileira; da historiadora Carolina Figueira; do agricultor orgânico Geraldo Rodrigues; da engenheira de alimentos da CEAGESP (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de SP), Anita Gutierrez; da jornalista Cláudia Visoni, fundadora da Horta das Corujas; e do chef de cozinha Alex Atala, de São Paulo, que afirma: "a comida do futuro não é uma nova maneira de cozinhar, e sim uma nova relação com o alimento, em que há um aproveitamento total do que se produz". Atala é o chef brasileiro mais prestigiado no mercado internacional e também grande defensor e divulgador dos ingredientes nacionais.

A tradição indígena é bem representada na região Norte, em Belém do Pará, onde o açaí, o guaraná e o tucupi ou técnicas como a piqueca, em que peixes são assados em folhas de plantas, participam da alimentação cotidiana. A influência africana se manifesta

plenamente em Salvador, na Bahia, onde o azeite de dendê é ingrediente dominante e se destacam pratos como o acarajé, o efô e o caruru. A força da culinária europeia aparece nos doces mineiros da região de Ouro Preto. O tom geral é que a alimentação brasileira se sustenta sobre essas três influências, que se articulam para criar uma culinária nacional. O arroz e feijão, por exemplo, combinação clássica do prato brasileiro, mistura o arroz trazido pelos europeus a partir do século XIX com o feijão americano.

Alimentação para o futuro ouve também importantes chefs de cozinha das três regiões visitadas, que preparam um prato tradicional e falam de suas experiências com ingredientes nativos. O premiado paraense Leonardo Modesto, em Belém, exibe a preparação na piqueca de um peixe chamado filhote, marinado em temperos como o cipó de alho e a alfavaca. A chef Angélica Moreira, do restaurante Ajeum da Diáspora, em Salvador, faz um efô, prato que ela define como "afetivo e familiar", de origem africana, que utiliza ingredientes como o camarão seco e a língua de vaca (espinafre).

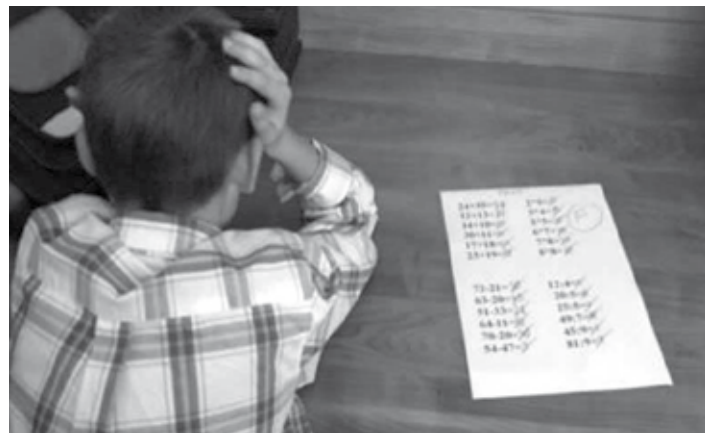
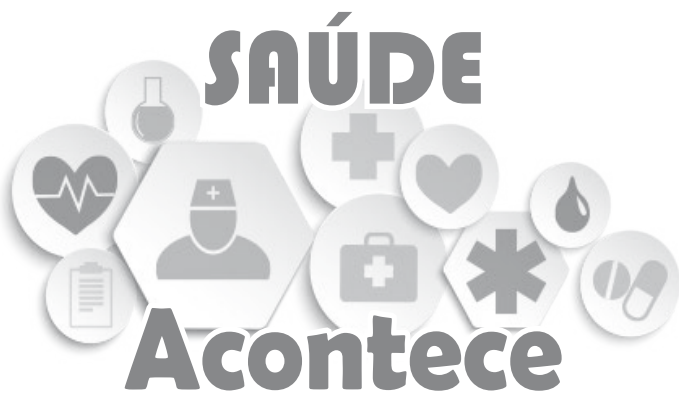
Já em Ouro Preto, no distrito de Santo Antônio do Salto, a cozinheira Heloisa Moutinho prepara um prato clássico da cozinha mineira com o umbigo de banana: angu com feijão, couve e carne de porco. "Angu é o pai da casa, se não tiver angu ninguém fica de barriga cheia", diz Heloisa. Ainda na região, no distrito de São Bartolomeu, conhecido pela tradição secular de produzir doces, Pia Chaves Guerra faz uma iguaria chamada laranjada e revela que "o sabor incomparável dos doces da região se deve às frutas, que são apanhadas no pé, sem agrotóxicos", conta.

O documentário detém-se também no desperdício em toda a cadeia de produção e comercialização dos alimentos. Essas perdas muitas vezes estão associadas a problemas banais como a estética de produtos agrícolas, quando os mais feios são descartados porque estão fora do padrão de consumo. "Fala-se em 35% a 40% de perdas", diz o engenheiro agrônomo e professor da Esalq/USP, Paulo César Tavares. "É impressionante o que se joga no lixo de alimentos que não têm nenhuma forma de aproveitamento", revela.

Na Central de Abastecimento de São Paulo (CEAGESP), 1% das 11 mil toneladas de alimentos comercializadas por dia é descartado. O fenômeno das hortas urbanas, que começa a proliferar em parques e áreas livres de grandes metrópoles, como São Paulo, e o consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) merecem destaque.

TV Cultura

Atual, atrativa, crítica e democrática, a TV Cultura é um modelo de emissora pública brasileira. Com programação reconhecida e voltada para diversos públicos e faixas etárias, destaca-se no cenário nacional pelo conteúdo, dedicado ao desenvolvimento do cidadão. Em 48 anos, conquistou mais de 400 prêmios nacionais e internacionais, incluindo quatro Emmy Awards e mais de 10 troféus Prix Jeunesse. Além disso, foi tida como a segunda melhor emissora do mundo em qualidade de programação, de acordo com pesquisa encomendada pela BBC. Entre outros destaques, é lembrada por público e crítica por suas produções de vanguarda, que mesclam educação, cultura, informação e entretenimento.



O QUE FAZER COM AS NOTAS BAIXAS NO FIM DO ANO ESCOLAR

Começou o último bimestre do período escolar e muitos pais estão se perguntando o que fazer com as notas baixas dos filhos que, nessa altura do campeonato, podem levá-los à reprovação.

A primeira observação da pediatra Maria Isa Pereira de Souza, vice-presidente do Departamento Científico de Saúde Escolar da Sociedade de Pediatria de São Paulo (SPSP), é que, para esses casos, não se deve deixar tudo para a última hora. "É preciso acompanhar a vida escolar da criança, principalmente no ensino fundamental, desde fevereiro, quando as aulas têm início, pois a vida escolar não começa em outubro", adverte.

A médica entende a dificuldade dos pais para fazer esse acompanhamento, mas ressalta que, mesmo que pai e mãe trabalhem fora, devem encontrar uma forma de ajudar as crianças com as tarefas escolares. "Atualmente vemos que muitos pais delegam toda a responsabilidade para a escola e não acompanham o dia a dia dos filhos, talvez por falta de tempo, mas é preciso estipular uma rotina para a criança, pois a pressão de final de ano ocorre porque deixaram tudo para a última hora."

Para Maria Isa, tentar recuperar tudo em outubro é quase inviável, pois não há tempo hábil para rever toda a matéria vista nos meses anteriores. Mas ela indica algumas atitudes para ajudar a criança nesse momento. "Tem de ter rotina, estipular horário para estudar. Limitar em duas horas o acesso ao computador, videogame, celular e televisão, que é orientação da Organização Mundial da Saúde, e procurar aulas de reforço certamente podem ajudar", explica.

A médica lembra que todas as escolas oferecem aulas de reforço desde o início do ano. O lazer e o esporte também são importantes. "Se a criança passa muito tempo no computador, faça com que ela pesquise sobre as matérias da escola, pois podemos usar a internet em prol do estudo", recomenda a pediatra.

Em alguns casos, é preciso ir mais fundo na avaliação para descobrir se existe algum problema que esteja atrapalhando o desenvolvimento da criança. "É muito difícil para os filhos e para os pais aceitarem que existe realmente um problema de saúde que explique o mau desempenho na escola. Mas o pediatra tem de ter sensibilidade para descobrir se o aluno é apenas relapso ou se existe motivos mais complicados para as notas ruins", ressalta.

Se o professor ou o médico percebem que há algo errado com a criança, deve indicar tratamentos com psicólogos, psicopedagogos, fonoaudiólogos ou outros profissionais que possam ajudar nesse momento. Se a criança apresentar alguma alteração, poderá ser atendida pelo Sistema Único de Saúde (SUS) no próprio município onde reside.

Para finalizar, Maria Isa conta uma experiência em uma escola no interior de São Paulo. "A escola convidou pais analfabetos de 30 alunos com dificuldades para que participassem do EJA (Educação de Jovens e Adultos). Desses, 20 aceitaram. Em um ano, 100% das crianças que os pais foram à escola tiveram melhora no aprendizado. Portanto, a família é muito importante para o bom desempenho escolar dos filhos", confirma a pediatra.

NOTÍCIAS DA ENFERMAGEM



CONDEPE 2018 recebe chancela da Secretária da Saúde do Estado de São Paulo

Em 3 e 4 de abril de 2018, o Transamerica Expo Center, em São Paulo, referência em promoção de eventos no Brasil e no mundo, será palco do Congresso de Desenvolvimento Profissional em Enfermagem, o CONDEPE 2018. A meta é atualizar os conhecimentos científicos e a prática desse importante campo de atuação da saúde, visando a racionalização de processos em instituições públicas e hospitais privados e a qualificação da assistência. A Secretária de Saúde do Estado de São Paulo chancela oficialmente o CONDEPE, apoiando institucionalmente. Com um programa de nível internacional, o Congresso é uma oportunidade imperdível para aprendizado e atualização, contemplando diversas questões fundamentais ao adequado cuidado no dia a dia na Enfermagem. "Uma parceria com a Secretaria da Saúde é extremamente relevante porque há grande contingente de profissionais da área no Estado. Ampliar conhecimentos, produzir habilidades e promover atitudes na Enfermagem traz segurança e uma intervenção diferenciada", pondera Renata Pietro, presidente científica do CONDEPE. Com foco nas principais necessidades de enfermeiros, técnicos, auxiliares, o Congresso terá talk shows, palestras, workshops, simulações, além de outros painéis pensados inteiramente para estimular a criatividade e capacitar congressistas.

APOIO



COLUNA SAÚDE ACONTECE

Perguntas e sugestões podem ser enviadas para acontece@acontecenoticias.com.br ou para a Avenida Pompeia, 634, conj. 401 - São Paulo, SP - CEP 05022-000