

## Comunicação Rápida: Brasil Processed Food 2020: um projeto em defesa da industrialização de alimentos

*Rapid-Communication: Brasil Processed Food 2020: a project to promote confidence in the food industry*

### Autores | Authors

#### Luis MADI

Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL)  
Plataforma de Inovação Tecnológica  
Campinas/SP - Brasil  
e-mail: luismadi@ital.sp.gov.br

#### \*Raul Amaral REGO

Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL)  
Plataforma de Inovação Tecnológica  
Av. Brasil, 2880, Jardim Brasil  
CEP: 13070-178  
Campinas/SP - Brasil  
e-mail: raul@ital.sp.gov.br

\*Autor Correspondente | Corresponding Author

Recebido: Jan. 14, 2016

Aprovado: Jan. 22, 2016

A importância da indústria na sustentação e na sustentabilidade da produção de alimentos nas próximas décadas foi destacada em estudo elaborado para o projeto Alimentos, realizado pelo Centro de Gestão e Estudos Estratégicos e Embrapa (CGEE, 2014). O estudo identificou também que países da União Europeia, Canadá, Austrália, entre outros, têm desenhado políticas públicas calcadas na inovação tecnológica para o desenvolvimento de um setor de alimentos competitivo e abastecedor da população, com produtos processados de qualidade, seguros e saudáveis. Existe um entendimento de que as políticas relacionadas à alimentação necessitam estar integradas, de modo a harmonizar os interesses do setor produtivo com as áreas de saúde, meio ambiente e desenvolvimento social. Entretanto, a execução de tais políticas tem enfrentado um grande desafio, imposto pela crescente animosidade de determinados grupos em relação ao sistema de produção e distribuição de alimentos, com diversas manifestações radicalmente contrárias aos alimentos processados. No Brasil, a ideologia contrária à indústria pode ser reconhecida em várias partes das recentes publicações do Ministério da Saúde, como o “Guia alimentar para a população brasileira” e “Alimentos Regionais Brasileiros”, evidenciando que esse ativismo galgou as esferas governamentais. Em síntese, os movimentos radicais tentam influenciar a sociedade a rechaçar alimentos processados, rotulados arbitrariamente como não saudáveis, por meio de critérios que não se sustentam sob a ótica da Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O ativismo tem fomentado a confusão entre os consumidores ao propagar críticas questionáveis aos alimentos processados, entre as quais as seguintes ideias: i) a saudabilidade de um alimento depende do grau de processamento; ii) os alimentos processados são nutricionalmente desequilibrados e principais responsáveis pelas doenças crônicas não transmissíveis; iii) os aditivos adicionados aos alimentos processados são nocivos à saúde e servem apenas para aumentar o lucro das empresas; iv) os alimentos processados causam impacto negativo ao meio ambiente e corrompem a cultura alimentar da sociedade, afastando-a da alimentação caseira tradicional, potencialmente mais nutritiva e saudável. Por outro lado, os ataques objetivam também orientar políticas públicas de cerceamento dos setores produtivos, com aumento de tributos, restrições a comercialização e comunicação de *marketing*, gerando despesas adicionais com relações públicas, *recall* e eventuais boicotes. Estas tentativas de intervenção no setor de alimentos colocam em cheque a idoneidade dos profissionais que, há décadas, se dedicam, de forma ética e responsável, ao desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico para a produção de alimentos. Sobretudo, ignoram o fato de que os ingredientes, as embalagens e os processos utilizados pelas indústrias são submetidos e aprovados pelas agências reguladoras como sendo seguros para o consumo.

Desde 2010, a Plataforma de Inovação Tecnológica do ITAL desenvolve diversas atividades em defesa do setor de alimentos no país, particularmente quanto ao papel inovador da indústria de alimentos e bebidas, destacado nas publicações Brasil Food Trends 2020 (ITAL, 2010), realizada em parceria com a FIESP, Brasil Pack Trends 2020 (SARANTÓPOULOS; REGO, 2012), Brasil Ingredients Trends 2020 (VIALTA; REGO, 2014) e Brasil Bakery & Confectionery Trends 2020 (QUEIROZ et al., 2014). A partir destes estudos, houve o reconhecimento da existência de um hiato de comunicação da comunidade técnico-científica com a sociedade, no sentido de conferir maior transparência sobre as inovações

## Brasil Processed Food 2020: um projeto em defesa da industrialização de alimentos

MADI, L.; REGO, R. A.

tecnológicas que foram sendo incorporadas na produção dos alimentos processados. Informações que podem soar como óbvias para os cientistas não aparentam ser comuns entre os consumidores. É importante mostrar que a indústria de alimentos e bebidas é vital para o abastecimento da população nos centros urbanos, considerando-se toda a logística de armazenamento, distribuição e comercialização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas. A produção industrial é eficiente no uso de recursos naturais e de energia, e reduz a geração de resíduos e o impacto ambiental. Apesar de os ativistas atacarem as grandes empresas líderes da indústria de alimentos, a mesma congrega dezenas de milhares de estabelecimentos de micro e pequeno porte, distribuídos regionalmente, com grande contribuição na geração de empregos e tributos, além de ter forte potencial para o empreendedorismo como instrumento de inclusão social.

Sobre a Ciência e Tecnologia de Alimentos, parece fundamental esclarecer suas funções essenciais para a alimentação humana, no sentido de viabilizar a oferta de alimentos e bebidas de qualidade, seguros e saudáveis, produzidos de forma eficiente e sustentável, bem como demonstrar um pouco das tarefas cotidianas dos profissionais de C&T de Alimentos. Observe-se que eles estão envolvidos com: i) a garantia da qualidade e segurança dos ingredientes, processos e embalagens; ii) a preservação das propriedades sensoriais dos alimentos; iii) a preservação das propriedades nutricionais dos alimentos; iv) as tecnologias de redução/substituição de sódio, gorduras e açúcares nos produtos, entre outros papéis importantes para a sociedade, como a colaboração com organismos nacionais e internacionais na formulação de políticas públicas.

Diante disso, a equipe de pesquisadores da Plataforma de Inovação Tecnológica do ITAL idealizou o projeto “Brasil Processed Food 2020: a Importância dos Alimentos Processados para a Sociedade Brasileira”, visando à elaboração de um documento que será divulgado amplamente, de forma gratuita, nas formas impressa e eletrônica, para o público em geral, os *stakeholders* do setor de alimentos e para os formuladores de políticas públicas, legisladores e mídias de maior penetração. Mais especificamente, o projeto “Brasil Processed Food 2020” tem como objetivos: a) disponibilizar informações técnicas e científicas que demonstrem a importância, saudabilidade, qualidade, segurança e sustentabilidade dos alimentos processados, em contraposição aos argumentos que têm classificado os “alimentos industrializados” como nocivos para a saúde; b) contribuir para a construção de uma imagem positiva e favorável da sociedade acerca do processamento de alimentos, da nutrição e da saúde; c) apresentar uma análise comparativa das melhores práticas globais nas seguintes áreas: regulatória; de fomento à CT&I;

de cooperação internacional; de comunicação com *stakeholders* e sociedade, entre outras práticas, de modo a identificar propostas para aprimoramento de políticas públicas.

A elaboração do documento “Brasil Processed Food 2020” terá como base a mesma metodologia adotada para viabilizar os estudos da série Trends 2020, ou seja, o mapeamento e a sistematização de informações relacionadas ao escopo do estudo, coletadas por meio de consultas a especialistas e outros *stakeholders* do setor industrial, e da pesquisa documental, abrangendo publicações técnicas e científicas. O documento será editado em três partes distintas. A primeira parte, sobre a importância dos alimentos processados para a sociedade, contemplará capítulos sobre: a origem e os benefícios dos alimentos processados incorporados nos hábitos alimentares dos países desenvolvidos; a importância da Ciência e Tecnologia de Alimentos; a evolução da indústria de alimentos no Brasil e no mundo; os alimentos processados e qualidade; os alimentos processados e saudabilidade; os alimentos processados e conveniência; os alimentos processados e sustentabilidade e redução de perdas; a segurança das tecnologias de processamento, dos ingredientes e dos aditivos utilizados na formulação e nas embalagens; a importância do processamento para a segurança alimentar. A segunda parte abordará os instrumentos de estímulo e suporte à inovação em alimentos e bebidas, com destaque para o sistema regulatório; as linhas de fomento e os recursos para inovação tecnológica; a integração da indústria com as instituições de ensino e pesquisa em C&T; a adequação da carga tributária dos alimentos e bebidas processados; a proposta de diretrizes para formulação de plano nacional para o setor industrial de alimentos e bebidas. Finalmente, a parte três consistirá num conjunto de módulos executivos contendo propostas de políticas para as seguintes áreas: regulatória; de fomento à pesquisa; de desenvolvimento e inovação; de formação profissional; de cooperação internacional; de plano nacional para a indústria de alimentos e bebidas, e de comunicação com a sociedade.

### Referências

- CENTRO DE GESTÃO E ESTUDOS ESTRATÉGICOS – CGEE. **Sustentabilidade e sustentação da produção de alimentos no Brasil: agroindústria de alimentos**. Brasília, 2014. (v. 4).
- INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo: ITAL/FIESP, 2010. 173 p. Disponível em: <www.brazilfoodtrends.com.br>. Acesso em: 18 nov. 2015.
- QUEIROZ, G. C.; REGO, R. A.; JARDIM, D. C. P. (Eds.). **Brasil Bakery & Confectionery Trends 2020**. São Paulo: ITAL, 2014. 324 p. Disponível em: <www.bakeryconfectionerytrends.com.br>. Acesso em: 18 nov. 2015.

**Brasil Processed Food 2020: um projeto em defesa da industrialização de alimentos**

MADI, L.; REGO, R. A.

SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; REGO, R. A. (Eds.). **Brasil Pack Trends 2020**. Campinas: ITAL, 2012. 228 p. Disponível em: <www.brasilpacktrends.com.br>. Acesso em: 18 nov. 2015.

VIALTA, A.; REGO, R. A. (Eds.). **Brasil Ingredients Trends 2020**. Campinas: ITAL, 2014. 389 p. Disponível em: <www.brasilingredientstrends.com.br>. Acesso em: 18 nov. 2015.