

ANAIS DO 5º CONGRESSO PAN-AMERICANO DE
INCENTIVO AO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS
PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE

Um prato cheio de saúde

21 a 24 de setembro de 2009

Brasília – Brasil

CADERNO DE PARTICIPANTES
CUADERNO DE LOS PARTICIPANTES

5º CONGRESSO PAN-AMERICANO DE INCENTIVO AO
CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PARA A
PROMOÇÃO DA SAÚDE

Um prato cheio de saúde

V CONGRESO PANAMERICANO DE INCENTIVO AL
CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA
PROMOCIÓN DE LA SALUD

Un plato lleno de salud

21 a 24 de setembro de 2009
21 al 24 de septiembre de 2009
Brasília – Brasil

Temática	
Autores	RENATA BERNARDON, MICHELLE ZANON PEREIRA, JULIANA REZENDE MELO DA SILVA, MARIANNA MACHADO NEVES GOMES, FRANCISCA KATIUZA VERÍSSIMO CAVALCANTI MARTINS, GABRIELA TAVARES CARDOSO, IVANA VASCONCELOS, NINA FLÁVIA DE ALMEIDA AMORIM, BETHSÁIDA DE ABREU SOARES SCHMITZ, MARIA DE LOURDES CARLOS FERREIRINHA RODRIGUES
Resumo do pôster	Introdução: A horta é uma estratégia relevante para a promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola, propiciando um maior consumo de frutas, legumes e verduras entre os escolares. Objetivo: identificar experiências com hortas em escolas do Distrito Federal (DF) e as variáveis intervenientes nas mesmas. Métodos: Aplicou-se por telefone questionário semi-estruturado com o coordenador da escola ou responsável pela horta, em 576 escolas públicas, a partir dos dados do cadastro do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas e da Secretaria de Educação do DF. As principais variáveis avaliadas foram: identificação e caracterização da escola, presença atual de horta ou em momento anterior, interesse na implantação de hortas, presença de projetos de implantação, autoria da elaboração e execução da horta. Foi realizado teste piloto para adequação do instrumento de coleta de dados em 15 escolas (2,6%), sendo estas posteriormente excluídas. Resultados e Discussão: Das 561 escolas restantes, 80,7% (n=453) participaram da pesquisa. Destas, 93,4% (n=423) são urbanas e 6,6% (n=30) rurais. Verificou-se que 100% das escolas funcionam no período matutino, 95,6% (n=433) no vespertino e 25,6% (n=116) no noturno. Observou-se que 37,7% (n=171) das escolas possuem horta, sendo a maior proporção entre as escolas rurais (63,3%, n=19). Das escolas que haviam possuído horta anteriormente, 81,8% são rurais. O principal motivo de desativação da horta foi a falta de mão de obra para sua manutenção (43,8%). Dentre as 282 (62,3%) escolas sem horta, 55,3% (n=156) possuem área verde para sua construção, 1,1% (n=3) pretendem desenvolver estratégias, 75,5% (n=213) mencionaram interesse na implantação e 72,3% (n=204) não possuem projeto para sua construção. Das escolas que referiram interesse, 37% (n=79) apresentavam projeto. Em relação à manutenção da futura horta, 43,3% (n=34) citaram que seriam os alunos os responsáveis. A direção e os professores foram citados em 35,4% (n=28) e 36,7% (n=29) respectivamente, como responsáveis pela elaboração do projeto para sua implantação, sendo os professores os mais citados dentre os responsáveis nas escolas rurais. As escolas com ensino médio apresentaram menor frequência de hortas escolares quando comparadas às escolas de ensino fundamental e infantil. Lições e Recomendações: Verificou-se que poucas escolas públicas possuem horta e o índice de desativação é alto, principalmente pela falta de incentivo e recursos financeiros. Isto indica a necessidade de elaboração de estratégias para um maior estímulo não só à criação das horas escolares, mas também à sua manutenção ao longo do tempo. Estas ações devem procurar motivar, conscientizar e capacitar a comunidade escolar sobre o tema. Assim, a horta poderá ser utilizada como mais um instrumento voltado para o aumento do consumo de frutas, legumes e verduras, inserindo-se diretamente na realidade da comunidade escolar.
Título	NOVAS ALTERNATIVAS DE CONSUMO PARA O AÇAÍ COLETADO NO ESTUÁRIO AMAZÔNICO
EMAIL	neibanido@hotmail.com
Área Temática	Ações Intersetoriais
Autores	EDNEI ASSUNÇÃO ANTUNES COELHO, VALÉRIA SALDANHA BEZERRA, FÁBIO FERREIRA DE AGUIAR, SANDRO DE AZEVEDO NOGUEIRA
Resumo do pôster	Introdução: O açaí é um dos frutos mais consumidos no Amapá, encontrando-se na capital Macapá cerca de 2.600 pontos de venda da bebida extraída de sua polpa, e sendo comercializado cerca de 130 T/dia somente durante o período da safra. É considerado uma fonte considerável de proteínas, além de vitaminas e minerais para a população amazônica cuja alimentação é carente nestes nutrientes. O fruto contém também antocianinas, importantes agentes com propriedades antioxidantes, classificando-o como alimento funcional, auxiliando no tratamento de distúrbios na coordenação motora, memória e visão, além de inibir o desenvolvimento de uma enzima causadora do câncer. Esta nova visão do fruto vem impulsionando seu consumo por todo o país, conquistando até mesmo o mercado externo. Mas devido à sazonalidade da produção do açaí no estuário amazônico, sua colheita é realizada em locais distantes dos pólos consumidores, influenciando sobremaneira a qualidade do fruto e da bebida produzida. O fruto de açaí vindo destas localidades é considerado de baixa qualidade devido à rápida deterioração de seus componentes durante a longa travessia dos rios e grandes quantidades são refugadas. O alto custo do açaí, devido à grande procura pelas fábricas exportadoras, fez com que este tipo de açaí anteriormente descartado fosse agora comercializado, tendo encontrado um nicho de mercado menos exigente e preferencial para este tipo de bebida. Assim, foi necessário estudar suas características nutricionais e sensoriais para garantir as informações ao consumidor e resguardar a oferta de matéria-prima do produtor. Objetivos: Analisar a aceitabilidade da bebida açaí processada de frutos do Arquipélago do Bailique, com características físico-químicas diferenciadas dos frutos coletados em regiões próximas ao mercado consumidor de Macapá, para promover a comercialização e consumo deste tipo de bebida. Métodos: Amostras de frutos de açaí foram coletadas no arquipélago do Bailique, distrito de Macapá, local de produção de frutos de alta qualidade, mas distante 12 horas de barco. Os frutos foram processados em bebida e tiveram suas características nutricionais avaliadas, assim como foi realizado um teste sensorial. Resultados e Discussão: A bebida açaí proveniente de frutos do Bailique teve suas características intrínsecas alteradas, principalmente em relação à acidez total titulável, conferindo-lhe um sabor mais azedo do que o açaí proveniente de frutos frescos. Quanto à análise sensorial da bebida, surpreendentemente o açaí foi bem aceito, com uma baixíssima taxa de rejeição entre os provadores. Lições e recomendações: O açaí vindo de localidades mais distantes geralmente refugado pelos comerciantes, alcança preço mais reduzido, sendo assim mais acessível à população de baixa renda. A bebida originada deste fruto teve uma boa aceitação por parte dos consumidores, possibilitando que uma grande parte da população tenha maior acesso a um dos principais alimentos nutritivos da região amazônica.
Título	PERFIL DO CONSUMIDOR DE FRUTAS DE BELO HORIZONTE
EMAIL	sanabio@emater.mg.gov.br
Área Temática	Ações Intersetoriais
Autores	DENY SANÁBIO, ALESANDRA FERNANDES CAETANO, ANA FLÁVIA AGUIAR, FERNANDO EUSTÁQUIO DE MATOS JUNIOR, TAMARA GONZAGA HOMEM, VIVIANE SILVA GUEDES, GRAZIELE EUGÊNIO
Resumo do pôster	INTRODUÇÃO Contribuindo com o crescimento sustentável do setor frutícola é necessário desenvolver ações em parceria com o setor público/privado, visando integração da cadeia para difundir boas práticas agrícolas na produção, ações de marketing nacional e internacional, promover a junção do setor agrícola com o industrial para realização de produtos processados com maior valor agregado buscando sempre a sustentabilidade. OBJETIVOS Traçar o perfil básico dos consumidores de frutas de Belo Horizonte-MG, para que o resultado gere subsídios aos atacadistas, varejistas, feirantes, produtores de frutas e suas associações realizarem bons negócios na cadeia produtiva da fruticultura, contribuindo para um planejamento que possibilite facilidade na comercialização da cadeia produtiva, na cadeia de varejistas e consumidores, tendo em mente a sustentabilidade. MATERIAL E MÉTODOS A verificação dos hábitos dos mineiros belo-horizontinos em relação ao consumo de frutas, traçando assim o seu perfil, realizou-se uma pesquisa no município, iniciativa da EMATER/MG. A pesquisa contou com amostra aleatória de 800 indivíduos, sendo esses transeuntes, presentes em sacolões e supermercados na região central e em demais bairros da cidade. O período de levantamento foi de 6 meses (fevereiro à junho /2008) entre a aplicação do questionário, a apuração e análise dos dados obtidos na pesquisa. Os métodos utilizados foram a análise descritiva dos dados. RESULTADOS E DISCUSSÃO 65% dos entrevistados são do sexo feminino; 47% recebem até 2 salários mínimos; A maioria dos entrevistados têm de 20 a 30 anos (29%). No geral, 71% têm de 20 a 50 anos; Dos