



PROGRAMA da Tv-Puc debate combate a fome. Correio Popular,  
Campinas, 26 jan., 2003.

# Programa da TV-PUC debate combate à fome

*Segurança Alimentar* é o tema desta semana do programa *Campinas, Século XXI - Os desafios da Metrópole*, exibido pela TV-PUC - Campinas (canal 10 da Net). O programa, que vai ao ar hoje, às 23h, com horários alternativos na quinta-feira, às 17h e 21h; no sábado, às 20h, e no domingo, às 23h, é o terceiro da série especial *O Combate à Fome no Brasil*. A produção é uma parceria em a TV-PUC e a Rede Anhangüera de Comunicação (RAC), publicadora dos jornais *Correio Popular* e *Diário do Povo*, ma itenedora do portal *Cosmo On Line* e da Agência Anhan-

*güera de Notícias*.

Participam do debate, mediado pelo jornalista Adriano Moneta, o presidente da Centrais de Abastecimento S.A. (Ceasa) Campinas, Mário Biral; a nutricionista do Serviço Social da Indústria (Sesi) Amoreiras, Marianna Letícia Barbosa, e o pesquisador do Grupo de Segurança Alimentar do Instituto de Tecnologia em Alimentos (Ital), Airton Vialta.

O termo “segurança alimentar” foi empregado, pela primeira vez, de acordo com o diretor-presidente da Ceasa, Mário Biral, após a Primei-

ra Guerra Mundial. Na época, segundo ele, a ênfase era totalmente estratégica, mas, ao longo dos anos, esse conceito se ampliou para a esfera social, principalmente nos países em desenvolvimento como o Brasil.

No programa, a nutricionista do Sesi, Marianna Barbosa, falará sobre a experiência do projeto Alimente-se Bem com um Real, que existe há quatro anos, no Estado de São Paulo. O programa começou por iniciativa dos nutricionistas do Sesi da Capital paulista, inconformados com a quantidade de alimentos jogados fora

diariamente. Aproveitando cascas, sementes e afins, foi compilado um livro de receitas em que se aprende a cozinhar pratos ricos em nutrientes e baratos: com um custo de um real por pessoa.

Airton Vialta, pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) de Campinas, enfatizou a segurança alimentar sob a ótica da preservação dos alimentos. Ele explicou que é fundamental, para um bom aproveitamento, a preocupação com a qualidade, trabalho que o instituto realiza, por exemplo, nos programas estaduais Viva Leite e Bom Prato.