

UNIVERSIDADE

FEDERAL DO PARANÁ

IRENE DE CASTRO PERES

LUZIA MARIA DE CARVALHO BONGIOVANI

ESPECIALIZAÇÃO EM EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

**Proposta de apresentação teórica e
prática sobre alimentos correm a
saúde brasileira.**

**CURITIBA - PARANÁ
1996**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

IRENE DE CASTRO PERES
LUZIA MARIA DE CARVALHO BONGIOVANI

ALIMENTOS CORROEM A SAÚDE BRASILEIRA

Monografia apresentada para a obtenção do título de Especialista em Educação de Jovens e Adultos da Universidade Federal do Paraná e Secretaria Estadual de Educação - Departamento de Supletivos, orientada pelo Professor Gastão Franco da Luz.

CURITIBA
1996

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	04
JUSTIFICATIVA.....	05
OBJETIVOS.....	06
CONTEÚDO.....	07
ATIVIDADE.....	08
FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	09
METODOLOGIA.....	10
RECURSOS.....	11
SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO.....	12
CONCLUSÃO.....	13
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	14
ANEXOS	

APRESENTAÇÃO

O presente trabalho tem por finalidade questionar, de forma simples, as vantagens e desvantagens do uso dos aditivos na indústria alimentícia, analisando cada um deles no que se refere aos efeitos colaterais para o organismo consumidor e reações na qualidade de valor nutritivo de cada elemento aditivado.

JUSTIFICATIVA

Nas estatísticas brasileiras onde há 32 milhões de famintos é difícil acreditar que nada menos que 50% da população dos alimentos vão para a lata de lixo, as razões são inúmeras. Vão desde a dificuldade de transportes, preços baixos e falta de condições de conservação de alimentos.

Os cientistas brasileiros buscam soluções para o problema e uma das formas de conservar alimentos são os aditivos químicos.

Tais substâncias que adicionados aos alimentos dão-lhes aspectos agradáveis, coloração adequada, acidez, etc., não tendo nenhum valor nutritivo.

É necessário que o consumidor saiba escolher o que consome em benefício de sua saúde, ficando consciente sobre os efeitos perniciosos em seu organismo.

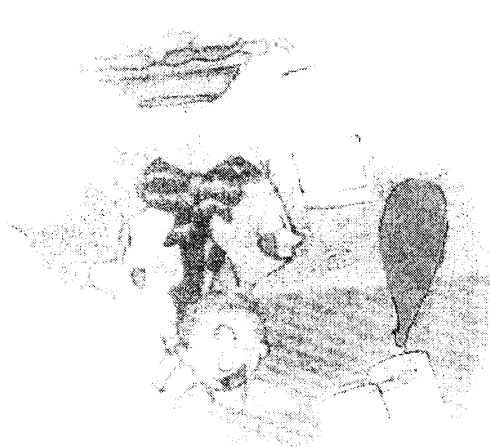
OBJETIVOS

Abrir a discussão ao redor das dimensões profundas que envolvem a questão: Saúde brasileira e sua alimentação.

Levantar questões reais sobre os alimentos consumidos.

Perceber a importância de substituir produtos industrializados por naturais.

ALIMENTOS CORROEM A SAÚDE BRASILEIRA FUNDAMENTOS



O emprego de aditivos alimentares no Brasil foi regulado pelo Decreto n.º 55.871, publicado no Diário Oficial da União em 26/03/65. É responsabilidade do Governo Federal aprovar ou não um aditivo alimentar, bem como determinar o limite de sua utilização.

Aditivos são substâncias não nutritivas incorporadas aos alimentos com várias finalidades como:

- Conservar os alimentos que se deterioram facilmente;
- Dar cor, sabor ou aroma aos alimentos industrializados;
- Facilitar a industrialização alimentícia.

Junto com os benefícios que estes aditivos podem trazer na conservação, na coloração e na industrialização dos alimentos, eles podem também provocar efeitos perniciosos para a saúde de quem usa consumir tais alimentos em demasia.

Embora existam leis regulamentando a utilização de aditivos, a fiscalização é feita de forma precária e muitos fabricantes, mais preocupados com a boa aparência, com a conservação e com o sabor dos alimentos que produzem, não se preocupam tanto com a saúde da população, colocando no mercado produtos com baixo teor alimentício ou prejudicial à saúde.

A não conscientização da população consumidora dos riscos que ocorrem consumindo constantemente tais alimentos, torna o mercado mais livre para este comportamento lesivo. É portanto necessário que o consumidor saiba escolher em benefício da sua saúde.

CATEGORIA	TIPO	FUNÇÃO	CÓDIGO
Melhoradores	Aromatizantes Corantes Espessantes Estabilizantes Edulcorantes	realçar ou fornecer aroma e sabor realçar ou fornecer cor aumentar a viscosidade manter a textura adequada conferir sabor doce (adoçante)	F C EP ET D
Conservadores	Conservadores Antioxidantes	impedir a deterioração causada por microorganismos impedir a deterioração causada por reações químicas	P A
Aditivos diversos	Acidulantes Antiumectantes Umectantes	fornecer sabor ácido e atuar como conservador reduzir a absorção de umidade evitar a perda de umidade	H AU U

1

ATIVIDADES

- 1- Faça um levantamento em embalagens de produtos de seu uso diário a existência de aditivos e de que tipos eles são.**
- 2- Procure saber se os alimentos que fazem parte de seu cardápio diário, possuem os nutrientes necessários ao organismo.**
- 3- Pesquise junto ao posto de saúde os possíveis efeitos colaterais causados pelos aditivos alimentares por eles atendidos.**
- 4- Elabore um texto e organize com seu grupo um painel informativo sobre: os benefícios e riscos de conhecer os códigos existentes nas embalagens.**
- 5- Visita ao Frigorífico, para observar o uso dos possíveis aditivos alimentares.**

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Com o constante aumento de substâncias adicionadas aos alimentos, as Nações Unidas através de seus órgãos: Organização para a Agricultura e Alimentação - FHO (Food and Agriculture Organization) e Organização da Saúde OMS (World Health Organization) procurou desenvolver normas que regassem o uso dos aditivos alimentares. É necessário que o aditivo não ofereça perigo à saúde pública.

Reportagem publicada pela Folha de São Paulo, em 22/04/96, denuncia morte por intoxicação por alimento industrializado.

A Folha de São Paulo de 23/01/87 denuncia indústria de sucos no uso em excesso de dióxido de enxofre enquanto que a indústria justifica o não uso de dose alta é impossível conservar o suco até a próxima safra.

Reportagem da revista Veja de Janeiro/87, também alerta a população sobre o sulfito de sódio colocado na carne que pode ser prejudicial a saúde brasileira.

Revista Globo Ciências de Setembro/94, trás reportagem sobre os segredos da conservação dos alimentos e alerta o consumidor a verificar nas embalagens a data de fabricação e vencimento e os perigos das compotas

Pesquisa da Revista Super Interessante de Julho/91, revela que o brasileiro não tem alimentação nutritiva.

Reportagem Rede Globo de Televisão “Globo Reporter”/1996, sobre os aditivos adicionados nos alimentos, alerta sobre os possíveis efeitos no organismo humano.

Livro Cotidiano e Educação em Química, pesquisa feita com alunos de 2º Grau sobre o consumo de alimentos industrializados e visitas em indústrias que produzem tais alimentos.

Caderno de Ciências da Secretaria do Estado da Educação Departamento de Ensino Supletivo/1990 Texto Didático.

METODOLOGIA

Apresentação de vários textos sobre a necessidade e os perigos dos aditivos nos alimentos;

As negligências por parte dos fabricantes, ressaltando o poder econômico das multinacionais;

Coleta de embalagens para identificar os conservantes;

Após a identificação dos aditivos nos alimentos e seus efeitos, pesquisa junto ao Posto de Saúde os possíveis efeitos colaterais como: alergias, problemas circulatórios, digestivos, urinários, cálculos renais, metabolismo, ação laxante e distúrbio no excesso de vitaminas;

Produção de texto e montagem de mural para alerta sobre os aditivos adicionados nos alimentos.

Visita ao Frigorífico a secção de produção de mortadela e os aditivos que são colocados como salitre do chile.

RECURSOS

Materiais: textos diversos, video, embalagens de produtos industrializados;

Humanos: Alunos, professores, médicos do Posto de Saúde, funcionários das Indústrias;

Instituições: Escola, Supermercado, Posto de Saúde, Frigorífico, Indústrias;

Materiais de Consumo: Recorte de jornais e folhas mimeografadas;

Materiais Permanentes: Textos de revistas e livros, televisão, vídeo, fita cassete;

Financeiros: Dos alunos e professores.

SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

A avaliação não se dá separadamente dos alunos. A avaliação é feita através daquela que os alunos fazem:

**da sua própria aprendizagem;
do material que recebem;
das atividades desenvolvidas;
da aplicação do conhecimento que adquiriram.**

**E por aquela que o professor faz:
do aprendizado do conteúdo;
das atividades dos alunos;
das atividades realizadas.**

**Que professor e alunos fazem:
das mudanças de atitudes.**

Mas essa avaliação culmina com a mudança de comportamento em relação ao consumo diário na cantina da escola e em suas casas, através de questionamento, o qual será feito antes desse trabalho e após ao mesmo.

Despertar para que eles tenham atenção para as leituras sobre as denúncias nas televisões, jornais e revistas.

Não nos preocupamos em elucidar todos os pontos. A análise dos itens como: fiscalização, periculosidade, negligência, monopólio, são suficientes para desmascarar o caráter explorador do sistema econômico.

CONCLUSÃO

É sabido que a escola continua o trabalho da família, transmitindo e renovando a cultura. Além do mais é um ambiente propício para o desabrochar do pensamento abstrato. Cada aluno é o centro de um mundo de experiência e representa o futuro, a sociedade em que outros viverão.

Cabe-nos a tarefa de proporcionar aos alunos condições para que sintam esse centro, orientando e ajudando-os para que disciplinem suas atividades. Sabe-se que o professor é imitado pelos alunos. Tendo tal posição destacada e compreendendo-a em seus múltiplos aspectos, poderá ser ele um verdadeiro educador mostrando competência, perseverança e sobretudo sendo “ pesquisador ” e “ experimentador ”.

É importante que o professor prepare suas aulas usando material concreto, principalmente no caso do Ensino Fundamental de Ciências. Produzir material concreto é trabalhoso, mas é necessário para que o aluno consiga transpor o abstrato, vivenciando assim o concreto. Ao transpor barreira, aversões são dissipadas.

O conhecimento torna-se sabido quando os alunos experimentam, tornando assim a disciplina interessante.

Com textos e atividades sugeridas, o conhecimento adquire caráter científico e os alunos podem vivenciar o seu cotidiano, entendendo-o mais facilmente.

Através deste estudo acreditamos que conseguimos mostrar o principal objetivo do nosso trabalho que é dar um tratamento prático às questões teóricas usando materiais de baixo custo e de fácil acesso.

Esperamos que este nosso trabalho possa auxiliar a todos aqueles que tenham uma preocupação semelhante e aqui proposta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Caderno de Ciências da Secretaria do Estado da Educação Departamento de Ensino Supletivo/1990.

FELTRE Ricardo Química Orgânica Vol. 3 Editora Moderna Ltda/1992.

GLOBO REPÓRTER Rede Globo de Televisão/1996.

GLOBO CIÊNCIAS Revista Setembro/94.

LUTFI Mansur Cotidiano e Educação em Química Editora UNIJUÍ/1988.

Programa de Educação de Jovens e Adultos - Prefeitura de Curitiba/1996.

SUPER INTERESSANTE Revista Julho/1991.

VEJA Revista Janeiro/1987.

ALIMENTOS CORROEM A SAÚDE BRASILEIRA FUNDAMENTOS

O emprego de aditivos alimentares no Brasil foi regulado pelo Decreto n.º 55.871, publicado no Diário Oficial da União em 26/03/65. É responsabilidade do Governo Federal aprovar ou não um aditivo alimentar, bem como determinar o limite de sua utilização.

Aditivo são substâncias não nutritivas incorporadas aos alimentos com várias finalidades como:

- Conservar os alimentos que se deterioram facilmente;**
- Dar cor, sabor ou aroma aos alimentos industrializados;**
- Facilitar a industrialização alimentícia.**

Junto com os benefícios que estes aditivos podem trazer na conservação, na coloração e na industrialização dos alimentos, eles podem também provocar efeitos perniciosos para a saúde de quem usa consumir tais alimentos em demasia.

Embora existam leis regulamentando a utilização de aditivos, a fiscalização é feita de forma precária e muitos fabricantes, mais preocupados com a boa aparência, com a conservação e com o sabor dos alimentos que produzem, não se preocupam tanto com a saúde da população, colocando no mercado produtos com baixo teor alimentício ou prejudicial à saúde.

A não conscientização da população consumidora dos riscos que ocorrem consumindo constantemente tais alimentos, torna o mercado mais livre para este comportamento lesivo. É portanto necessário que o consumidor saiba escolher em benefício da sua saúde.