

# Nutricionista publica artigo em revista da ONU

O poder de influência da indústria alimentícia sobre o consumidor na hora da compra é o tema do artigo de Fabio Gomes, nutricionista da Área de Alimentação, Nutrição e Câncer do INCA, publicado na revista *Standing Committee on Nutrition – SCN News*, da Organização das Nações Unidas (ONU). Intitulado “Multinacionais de Alimentos e Bebidas e Políticas de Nutrição”, o texto aborda estratégias do setor focando interesses econômicos em prejuízo da alimentação balanceada e nutritiva, o que provoca efeitos nocivos, sobretudo em crianças e jovens. “A adição de substâncias que evidenciam o sabor, associada à publicidade, induz os consumidores a preferir produtos congelados ou prontos para consumir. A maioria desses alimentos contém substâncias prejudiciais à saúde, e sua ingestão excessiva pode causar doenças como obesidade, diabetes, hipertensão e até mesmo câncer”, alerta Fabio.

Um dos efeitos desta prática, segundo Fabio, é a mudança de hábitos do brasileiro, que vem substituindo pratos tradicionais da culinária do país por produtos industrializados, de baixo teor nutricional e altamente calóricos. “Embora a combinação arroz, feijão, carne e salada seja completa em termos nutricionais, ela está sendo cada vez mais deixada de lado”, adverte.

Além da conscientização acerca da importância dos bons hábitos alimentares, Fabio enfatiza a necessidade de políticas públicas mais efetivas – e protegidas da influência das grandes corporações alimentícias – no que se refere à regulação de preços e à publicidade dos alimentos disponibilizados para consumo. Ele cita o combate ao tabagismo como uma ação bem-sucedida e que deve servir de exemplo para as autoridades que atuam no controle alimentar. “Os debates sobre a indústria do tabaco estão bastante avançados. Temos que fazer o mesmo no ramo alimentar”, diz o nutricionista.

## + NA ÁREA DO INFORME INCA NA INTRANET

Leia o artigo de Fabio Gomes publicado na revista *SCN News*.

No lançamento do festival, Fabio Gomes explicou por que as comidas prontas são prejudiciais à saúde



## Por uma alimentação mais saudável

Fabio Gomes representou o INCA na cerimônia de lançamento do festival *Rio Saudável Gastronomia 2012*, dia 17 de abril. O evento, em sua segunda edição, visa estimular a promoção da saúde e a melhoria da qualidade de vida por meio da adoção de hábitos alimentares saudáveis. Até 24 de junho, cerca de 30 restaurantes cariocas vão oferecer cardápios criados especificamente para o festival, seguindo critérios predeterminados pelos organizadores. As opções vão desde um único prato até o menu completo.

A iniciativa é fruto de uma parceria entre o Instituto de Nutrição Annes Dias (Inad), da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro, o Sindicato de Bares, Restaurantes e Hotéis da cidade (Sind-Rio) e o INCA. Segundo Fabio Gomes, o festival pretende, entre outras ações, resgatar a valorização do preparo caseiro dos alimentos. “As comidas prontas são hipercalóricas, pouco nutritivas e contêm elevadas quantidades de gordura, açúcar e sal, que são prejudiciais à saúde”, explica.

Os pratos que fazem parte do *Rio Saudável Gastronomia 2012* vêm identificados com a marca do evento, que conta com o apoio técnico do Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4) e apoio do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (INU/Uerj), do Convívium Slow Food do Rio de Janeiro e da Agência Binky.

## + NA ÁREA DO INFORME INCA NA INTRANET

Veja a lista dos restaurantes que participam do festival.

Um dos objetivos do evento é resgatar a valorização do preparo caseiro dos alimentos

