

PRODUTOS ORGÂNICOS E SAÚDE HUMANA: ABORDAGENS PARA A ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA

TAIANE SOUZA KNEIP¹; PAULO ROMEU GONÇALVES²;
VERA LUCIA BOBROWSKI²; BEATRIZ HELENA GOMES ROCHA³

¹Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas 1 – taiane.souza83@gmail.com

²CCQFA – paulo.romeu55@gmail.com

²Instituto de Biologia, Universidade Federal de Pelotas – vera.bobrowskir@gmail.com

³Instituto de Biologia, Universidade Federal de Pelotas – biahgr@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A problemática ambiental demanda da sociedade um agir responsável imediato, uma postura cidadã, tendo em vista as inúmeras ameaças aos ecossistemas provocadas pelas ações antrópicas. Dentre os principais fatores destacam-se as atividades dos setores urbano, agrícola e pecuário, que resultam desde há muito tempo em agressões drásticas ao meio ambiente. O emprego crescente e, muitas vezes, inadequado de agrotóxicos traz consequências danosas para a saúde humana, animal e ambiental, desrespeitando o disposto em lei. Um dos caminhos para a conciliação entre homem e meio ambiente é a adoção de uma produção de alimentos ecologicamente sustentável, economicamente viável e socialmente justa.

Desde 2008, o Brasil ocupa o primeiro lugar no ranking mundial em consumo de agrotóxicos, utilizando, ainda, produtos que já foram banidos em outros países. Um dos grandes desafios é a produção de alimentos seguros e de qualidade, em grande escala, para a crescente demanda mundial, com o mínimo impacto ambiental e humano (CARNEIRO, 2015). Como as práticas agrícolas convencionais têm se mostrado ineficientes para atender essa produção mais limpa de alimentos, a transição para um modelo mais sustentável e produtivo, que considera a fertilidade do agroecossistema é premente.

Nesse sentido, um modelo que respeita o meio ambiente, a biodiversidade e que traga mais saúde para os agricultores e para os consumidores, como a produção orgânica, é o meio mais adequado para amenizar os impactos causados pelo uso de agroquímicos nos últimos tempos.

Sendo a Nutrição a área que investiga e controla a relação do homem com o alimento para preservar sua saúde, é fundamental para os nutricionistas conhecimentos relativo a toda essa problemática. O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) preconiza o incentivo a agricultura familiar e camponesa, que prioriza a produção de base agroecológica e orgânica, gerando desenvolvimento local e preservando os hábitos alimentares regionais, atendendo, assim, aos princípios da ciência da Nutrição, visto que o nutricionista deve ser um profissional preocupado com a qualidade e origem dos alimentos no que diz respeito à saúde humana e ambiental (BRASIL, 2005).

Portanto, a fim de contribuir nesse processo que envolve atividades do nutricionista relativas a escolhas alimentares e segurança alimentar de seus pacientes/consumidores, foi elaborada esta pesquisa.

2. METODOLOGIA

Foi realizada uma revisão narrativa da literatura, por ser considerada a mais adequada ao estudo proposto. De acordo com Rother (2007), as revisões

narrativas são publicações amplas, apropriadas para descrever e discutir o desenvolvimento ou o "estado da arte" de um determinado assunto, sob o ponto de vista teórico ou contextual. São constituídas, basicamente, da análise da literatura publicada em livros, artigos de revistas impressas e/ou eletrônicas na interpretação e análise crítica pessoal do autor, permitindo ao leitor adquirir e atualizar o conhecimento sobre uma temática específica em curto espaço de tempo, sem possuir metodologia que permita a reprodução dos dados e nem respostas quantitativas para questões específicas.

A pesquisa teve caráter qualitativo, feita com base em literatura impressa e em meio eletrônico e na interpretação e análise crítica dos autores. Para a busca dos materiais bibliográficos foram utilizados livros, relatórios técnicos e científicos, documentos ministeriais, monografias, dissertações, teses e artigos científicos, coletados em fontes informacionais textuais como Portal da Capes, Google Acadêmico, Domínio Público, SciELO, Lilacs e Banco de Teses, sem delimitação do período de publicação, selecionando os documentos considerados pertinentes, através dos descritores: produtos orgânicos, agrotóxicos, intoxicação, qualidade do alimento, segurança alimentar, resíduos de pesticidas, mecanismos de ação, doenças crônicas e doenças agudas, em diferentes combinações e isoladamente.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O uso intensivo de agrotóxicos está associado a agravos à saúde da população, tanto de consumidores quanto dos trabalhadores que lidam diretamente com os produtos, à contaminação de alimentos e à degradação do meio ambiente. Sobre a saúde humana, essa exposição está relacionada à intoxicação aguda e/ou crônica, alterações subclínicas, manifestações em diversos aparelhos e sistemas e efeitos gerais como problemas neurocomportamentais, genéticos e câncer (RIBAS; MATSUMURA, 2009).

Embora a pesquisa brasileira sobre o impacto do uso de agrotóxicos na saúde humana tenha crescido nos últimos anos, FARIA et al. (2007) relatam que ainda é insuficiente para conhecer a extensão da carga química de exposição ocupacional e a dimensão dos danos à saúde, decorrentes do uso intensivo de agrotóxicos. Quanto aos perigos da contaminação, as pessoas mais expostas são aquelas que têm contato direto com os produtos no campo, sem proteção adequada, os consumidores que durante vários anos se alimentam de produtos com altas taxas de resíduos de agrotóxico e, muitas vezes, com produtos proibidos. A venda de agrotóxicos sem receituário agrônomo e o desrespeito ao período de carência são outros agravantes do quadro (LONDRES, 2011).

Sobre a contaminação dos alimentos por agrotóxicos, muitos países enfrentam problemas. No Brasil, ainda são encontradas quantidades consideradas inadequadas em muitos dos alimentos analisados pela ANVISA. No período de 2013 a 2015, no âmbito do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos, o PARA, foram coletadas 12.051 amostras de 25 espécies vegetais representativas da dieta da população brasileira, nas suas 27 Unidades Federadas. O monitoramento de resíduos revelou que 68% dos alimentos consumidos cotidianamente pelos brasileiros estão contaminados por agrotóxicos. Contudo, o percentual acima pode não estar refletindo adequadamente as dimensões do problema, pois foram analisados 232 ingredientes ativos no período, não permitindo afirmar a ausência de outros, inclusive do glifosato e do 2,4-D, que até o ano de 2015 não estavam sendo avaliados (ANVISA, 2016).

Muitas substâncias utilizadas na agricultura são estáveis quimicamente e tem grande potencial de bioacumulação, o que significa que ao longo da cadeia alimentar sua concentração aumenta e não há degradação. Os resíduos de alguns agrotóxicos podem ser detectados muitos anos após a exposição devido a sua alta estabilidade e característica lipossolúvel como é o caso do agrotóxico organoclorado DDT e seus metabólitos (BRASIL, 1997; FAO/WHO, 1989).

A agricultura orgânica teve sua formulação baseada no conceito de Agroecologia, se apoiando em princípios de equidade, saúde e justiça. Nesse sistema são usados procedimentos que envolvem a planta, o solo e as condições climáticas para a produção de alimentos saudáveis e de qualidade para atender as expectativas do consumidor. É considerado sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que são adotadas técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo sustentabilidade econômica e ecológica, maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não renovável em todas as fases do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente (BRASIL, 2003).

Durante a realização da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi feito o alerta que o sistema agroalimentar vem sofrendo transformações ao longo do tempo na maneira de viver, morar, comunicar, cozinhar e se alimentar, por conta da intensa mobilização midiática (CONSEA, 2015).

O patamar que o mercado de orgânicos atingiu ao nível mundial deve-se preponderantemente à atuação do consumidor que, através da sua conscientização e busca por alimentos mais saudáveis e menos impactantes ao ambiente, tem forçado as empresas a se preocuparem com os seus processos produtivos.

As atividades do nutricionista referentes a escolhas e segurança alimentar devem ser pautadas em uma atuação profissional reflexiva e com criticidade em conformidade com as diretrizes do CFN, que recomenda a escolha de alimentos oriundos da produção de base agroecológica e orgânica auxiliando a manter a relação saúde-ambiente indissociável, bem como a vencer dificuldades relacionadas ao modelo agroalimentar vigente.

4. CONCLUSÕES

Diante do exposto, enquanto o sistema de produção agrícola for baseado na utilização de agrotóxicos, a presença de resíduos químicos em alimentos continuará sendo um problema de saúde pública. Cabe ao nutricionista, atuante na área de alimentos, o conhecimento da origem dos mesmos, incluindo o modelo de produção, que deve garantir sustentabilidade e segurança alimentar, obedecendo à legislação vigente. Além disso, esse profissional deve promover ações de conscientização que incentivem a valorização da vida e a preservação dos recursos naturais como palestras, demonstrações em escolas com oficinas e/ou mostras, práticas dietéticas, entre outras, ou seja, atitudes que promovam mudanças de hábitos e uma postura cidadã.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: **Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos**, 2016. Acessado em 14 abr. 2017. Online. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/111215/0/Relat%C3%B3rio+PARA+2013-2015_VERS%C3%83O-FINAL.pdf/494cd7c5-5408-4e6a-b0e5-5098cbf759f8>.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 380**, de 28 de dezembro de 2005. Acessado em 11 mai. 2017. Online. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm>.

BRASIL. **Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**. Acessado em 02 jan. 2017. Online. Disponível em: <http://ibd.com.br/Media/arquivo_digital/4d79e150-d0d8-4846-8311-b5ec9654f9a2.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, Departamento Técnico-Normativo, Divisão de Meio Ambiente e Ecologia Humana, Organização Pan- Americana de Saúde. **Manual de Vigilância da Saúde de Populações Expostas a Agrotóxicos**. Brasília (DF), 1997.

CARNEIRO, F. F. **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2015. 624p. Acessado em 10 jan. 2017. Online. Disponível em: <http://www.abrasco.org.br/dossieagrotoxicos/wpcontent/uploads/2013/10/DossieAbrasco_2015_web.pdf>.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - **Documento de Referência da V Conferência Nacional de SAN**, 2015. Acessado em 12 jun. 2017. Online. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/conferencias/arquivos-de-conferencias/5a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/relatorio_2015_consea_web-final.pdf/view>.

FAO/WHO. **Evaluation of certain veterinary drugresidues in food**. Thirty-fourth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Geneva: World Health Organization; 1989. (WHO Technical Report Series; 788).

FARIA, N.M.X. et al. Intoxicação por agrotóxicos no Brasil: os sistemas oficiais de informação e desafios para realização de estudos epidemiológicos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.12, n.1, p.25-38, 2007.

LONDRES, F. **Agrotóxicos no Brasil: Um guia para ação em defesa da vida**. Rio de Janeiro: ANA/RBJA, 2011, 190p.

RIBAS, P.P.; MATSUMURA, A.T.S. A química dos agrotóxicos: impacto sobre a saúde e meio ambiente **Revista Liberato**, v.10, n.14, p.149-158, 2009.

ROTHER, E.T. Revisão sistemática X revisão narrativa. **Acta Paulista de Enfermagem**, São Paulo, v.20, n.2, p.5-6, 2007.