

FLORIANÓPOLIS,
QUINTA-FEIRA, 26 DE AGOSTO DE 2021

ND
15+15



**ALIMENTAÇÃO
E BEM-ESTAR**

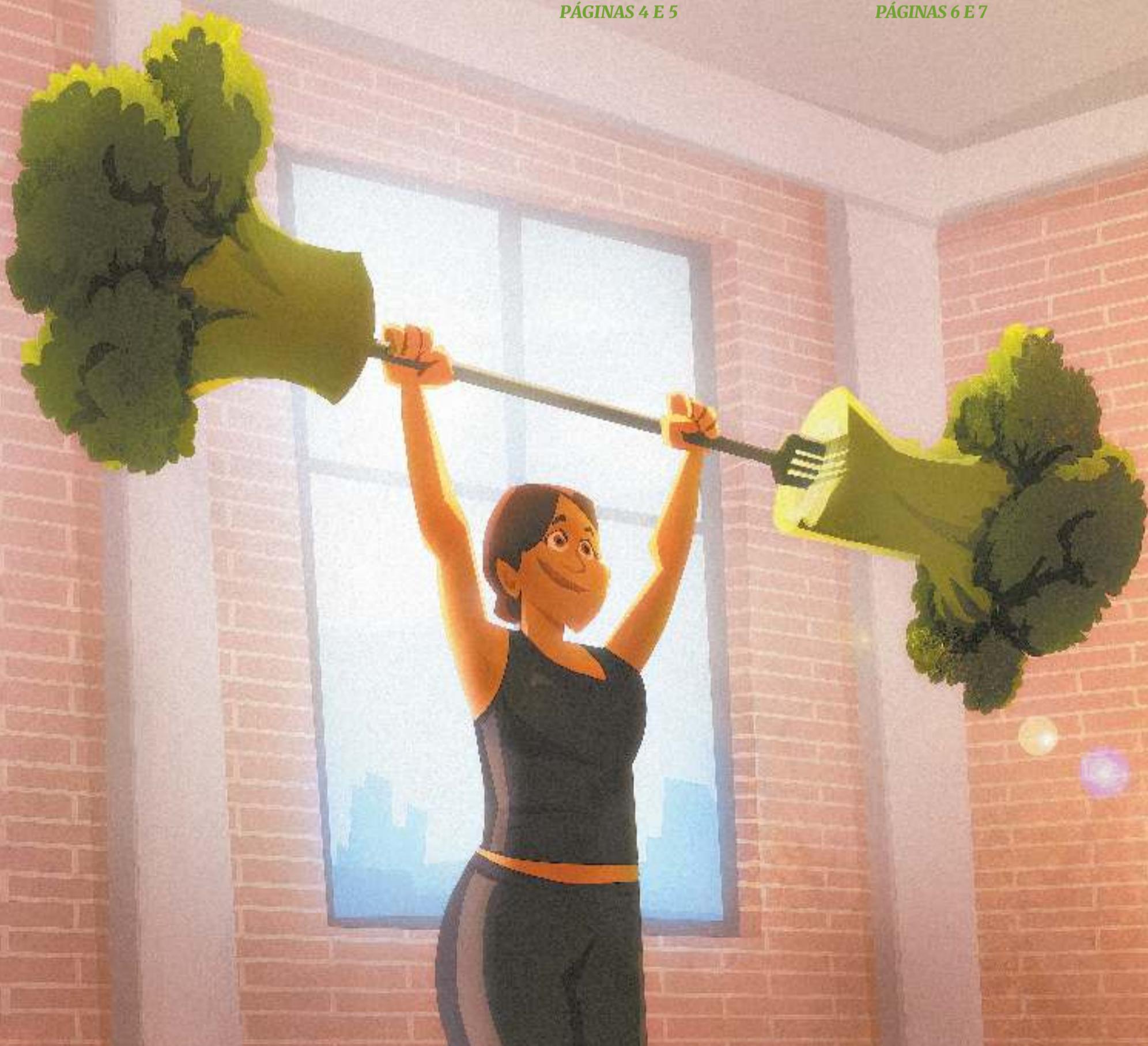
Futuro mais saudável inclui orgânicos e tecnologia

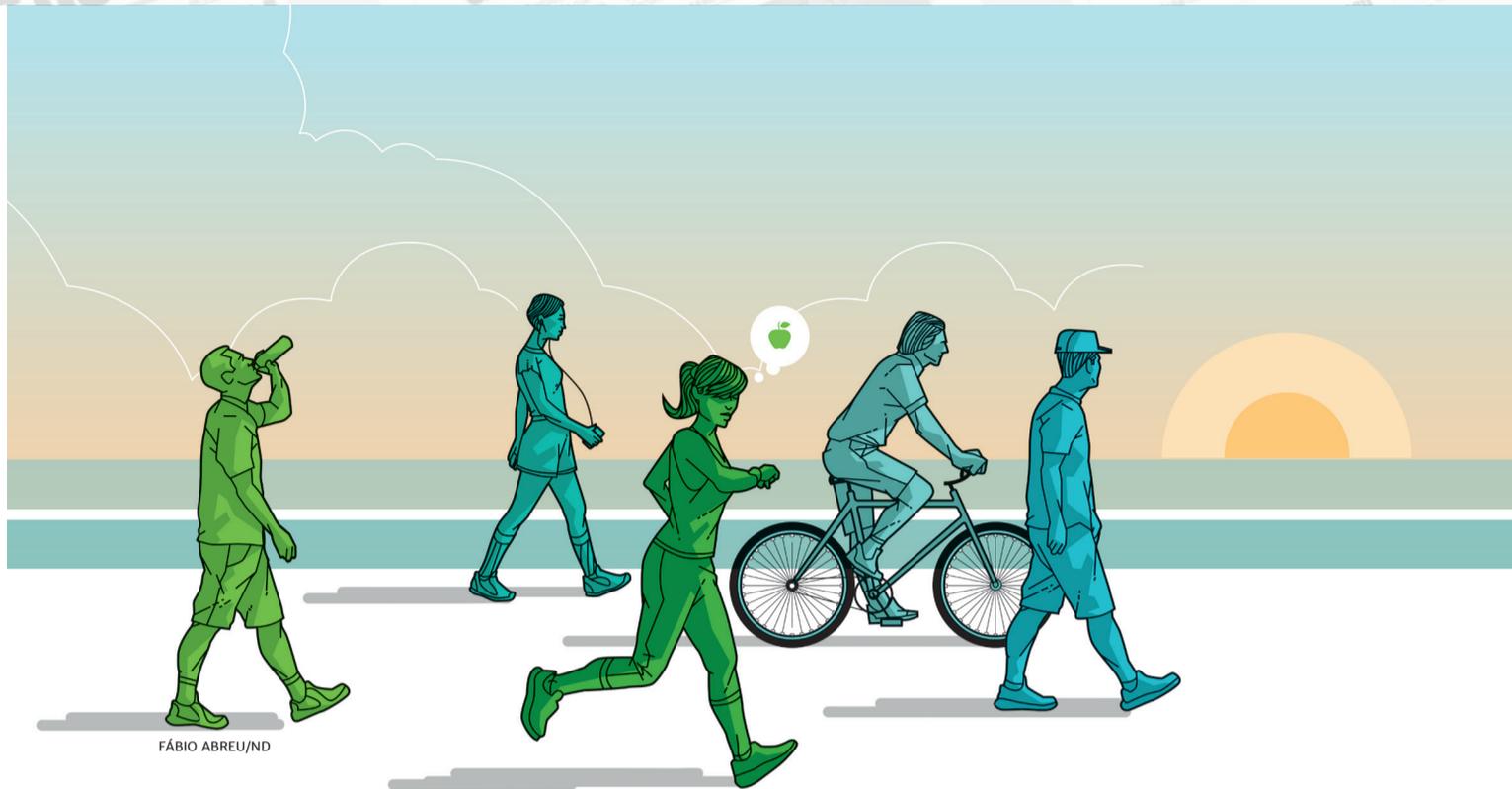
■ *A busca por alimentos saudáveis tem crescido, enquanto a indústria busca se reinventar para produzir itens que também atendam às necessidades nutricionais.*

PÁGINAS 4 E 5

■ *Inovações incluem carne produzida em laboratório, alimentos impressos em 3D, embalagens comestíveis e mais hortas nos centros urbanos.*

PÁGINAS 6 E 7





FÁBIO ABREU/ND

4/5

PRODUTOS NATURAIS E PROCESSADOS

A busca por uma alimentação saudável tem ganhado novos adeptos a cada ano. Enquanto os olhares se voltaram para os alimentos naturais, a indústria está atenta a esse movimento e deve fazer parte da busca por comidas mais sustentáveis e com menor impacto ambiental.

12/13

AS PANCS E O PODER NUTRITIVO

Você já ouviu falar das Plantas Alimentícias Não Convencionais? Especialista em PANCS, o ambientalista manezinho Alésio dos Passos Santos fala sobre os benefícios destas plantas rústicas, as mais comuns no litoral catarinense e mostra como elas podem ser usadas no dia a dia.

Tecnologia e alimentação para o futuro

Com a maioria da população concentrada nos centros urbanos, o futuro reserva o desafio de proporcionar comida para todos. A tecnologia e as inovações podem ser fortes aliadas neste objetivo. Carnes produzidas em laboratório, alimentos impressos em 3D e inteligência artificial na agricultura são algumas das promessas dos próximos anos quando se fala em alimentação.

PÁGINAS 6 e 7

Vida longa e com qualidade

Os catarinenses são os que mais vivem no Brasil: em média 79,9 anos. Para manter e elevar a qualidade de vida em todo o país, a Opas (Organização Pan-americana de Saúde) definiu esta como a década do envelhecimento saudável, com foco em alimentação e bem-estar. **PÁGINA 8**

Alerta para a saúde mental

A pandemia da Covid-19 trouxe o alerta para o aumento do número de casos de depressão, ansiedade e perda do bem-estar. É necessário o envolvimento de toda a sociedade para discutir esses assuntos e apoiar quem precisa. A tecnologia pode ser uma grande aliada para o bem-estar mental. **PÁGINA 9**

União global é necessária

A conscientização e a ação dos países em torno de pautas que promovam a qualidade de vida fazem parte dos 17 ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) da ONU (Organização das Nações Unidas). Este é um acordo mundial que visa mudar o mundo até 2030 de maneira equilibrada, integrando economia, meio ambiente e a sociedade. Garantir a segurança alimentar para todos é uma meta desafiadora e que requer a união global.

PÁGINA 14



UMA PUBLICAÇÃO DO GRUPO ND

FUNDADOR E PRESIDENTE EMÉRITO GRUPO ND E GRUPO RIC (IN MEMORIAM)

Mário J. Gonzaga Petrelli

PRESIDENTE EXECUTIVO
Marcello Corrêa Petrelli

DIRETOR COMERCIAL
Gilberto Kleinübing

DIRETOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO
Albertino Zamarco Jr.

DIRETOR DE PLANEJAMENTO
Derly Massaud Anunciação

DIRETOR DE ENGENHARIA E TECNOLOGIA
Rafael Mafra

DIRETOR OPERACIONAL
Marcelo Campanholo

DIRETOR DE CONTEÚDO
Luís Meneghim

DIRETOR REGIONAL FLORIANÓPOLIS
Roberto Bertolin

GERENTE COMERCIAL
Norberto Moretti Junior

EDITOR CHEFE ND
Rodrigo Lima



COORDENAÇÃO
Vanessa da Rocha

EDIÇÃO
Altair Magagnin
Felipe Alves
Rosana Ritta

REPORTAGEM
Aline Torres
Bruna Stroisch
Fabrício Umpierrez
Letícia Dorneles
Lindsey Caetano
Lorenzo Dornelles
Lucas Colombo
Marcelo Fleury
Maria Gabriella Schwaemmler
Marinês Barboza de Jesus
Mariana Passuello
Néri Pedroso
Nicolas Horácio
Pâmela Schreiner
Paulo Rolemberg
Rafael Thomé
Vanessa da Rocha

PRODUÇÃO
Daniel Hugen

ILUSTRAÇÃO
Pablo R. Mayer
Fábio Abreu

FOTOGRAFIA
Anderson Coelho
Leo Munhoz

DIAGRAMAÇÃO
Elaine Cristina
Rafael Martírio
Paulo Roberto de Oliveira

INFOGRAFIA E ARTE
Leandro Maciel

PUBLIEDITORIAL
Patricia Peron

IMPRESSÃO
Artes Gráficas Riosul Ltda



Qualidade na alimentação e bem-estar são o *foco para o futuro*

Com a projeção de **nove bilhões de habitantes** no planeta em 40 anos os **desafios em todo o mundo** serão a escassez de alimentos e a preocupação com comidas saudáveis

Marinês Barboza de Jesus
marines.barboza@ndtv.com.br

Em 40 anos, seremos mais de nove bilhões de habitantes em todo o planeta, dois bilhões a mais do que hoje, de acordo com o Relatório da ONU Meio Ambiente. A escassez de recursos naturais, aliada à preocupação com a alimentação saudável e menos impactos ambientais, vão gerar uma série de desafios para o setor alimentício. Falar do futuro da alimentação é pensar em mudanças que vão do campo ao prato. E é neste contexto que surgem muitos questionamentos. Como garantir segurança alimentar e saudável para todos? Como será a alimentação no futuro?

O mestre em antropologia e co-fundador da startup Cozine.me, Paulo Ardenghi, acredita que vai acontecer uma reflexão sobre todo o ecossistema da alimentação para que consigamos ser um planeta sustentá-

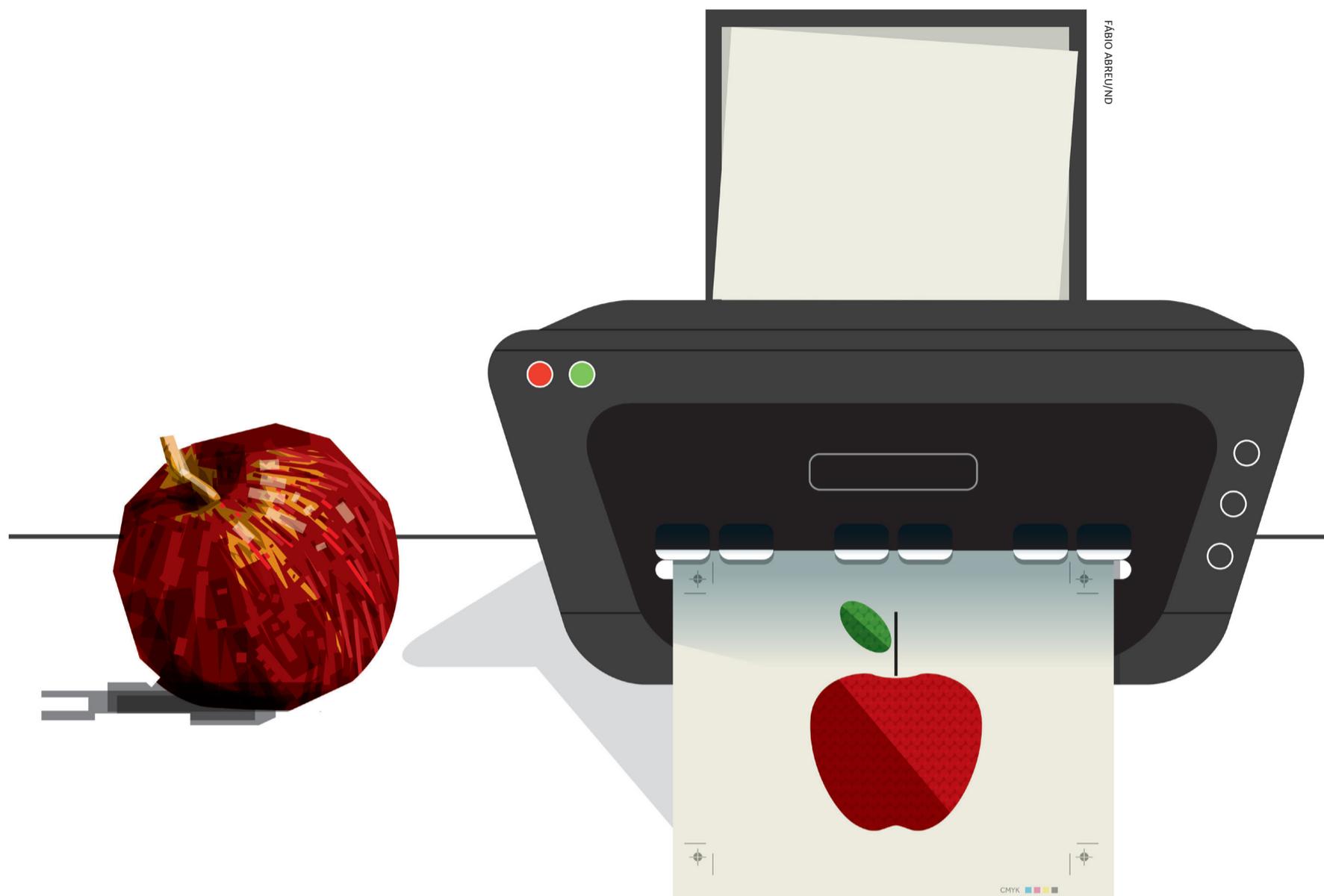
vel. “É importante situarmos que a inovação e a transformação serão em toda a cadeia, desde a forma como nós produzimos o alimento até a maneira como distribuimos, vendemos, servimos e cozinhamos”.

A disseminação do coronavírus chamou ainda mais atenção para o cuidado em relação à saúde e bem-estar. E isso tem alterado as exigências e preferências alimentares das pessoas. O que era apenas preocupação está virando rotina e gerando tendências para o futuro. E toda esta mudança na alimentação vai impactar diretamente na produção de alimentos.

Segundo a endocrinologista e doutora em ciências médicas, Cristina da Silva Schreiber de Oliveira, “depois da Covid, cada vez mais, quando a gente fala em bem-estar, as pesquisas sobre o consumo têm destacado uma obsessão grande por higiene e saúde, que é natural pós-pandemia”.

“
A inovação e a transformação serão em toda a cadeia, desde a forma como nós produzimos o alimento até a maneira como distribuimos, vendemos, servimos e cozinhamos.”

Paulo Ardenghi,
mestre em antropologia



FABIO ABREU/ND

Tendência é a **busca por equilíbrio** entre produtos naturais e industrializados

De um lado a tecnologia **impulsiona a industrialização**, de outro a busca por bem-estar demanda **itens mais saudáveis**

Marinês Barboza de Jesus
marines.barboza@ndtv.com.br

De acordo com especialistas, o futuro da alimentação segue duas tendências bem distintas, mas com o mesmo objetivo: qualidade na alimentação. Ao tempo que as pessoas voltam o olhar para o passado e incluem na dieta alimentar uma variedade de ingredientes saudáveis e naturais, de outro lado a indústria tem se reinventado para atender consumidores cada vez mais preocupados com a saúde, com o impacto ambiental e a sustentabilidade.

“Dessa forma, os dois segmentos, o natural saudável e o processado industrial estarão no mercado, pois cada um deles oferece vantagens interessantes e terão um público

cativo. O mercado de naturais saudáveis crescerá e deve se solidificar como sinônimo de saúde e vida saudável. Já o industrializado é reconhecido pela praticidade e temporariedade e terá que modificar adaptar o seu processo e seus ingredientes para competir com a questão do saudável, que será pauta do binômio saúde-nutrição, enfatiza a mestre em extensão rural e doutora em alimentos e nutrição, Suzi Barletto Cavalli.

Ardenghi observa que o futuro da alimentação segue na direção do natural. “E como toda a grande revolução - e a gente está vivendo uma revolução digital - a indústria vai de alguma forma se transformar para oferecer um produto o mais próximo do natural possível. Então, eu acredito

que vai caminhar em direção ao natural com uma grande transformação da indústria”. Barboza também acredita que a tendência está focada na industrialização, mas buscando a produção mais natural com redução no uso de corantes, aditivos e produtos artificiais.

“O consumidor está mais exigente quanto à origem dos alimentos, quais aditivos estão sendo utilizados. Então a indústria está se adaptando aos poucos a essas novas demandas, passando a utilizar fontes mais naturais de insumos, como foi, por exemplo, a necessidade em reduzir o sódio dos alimentos, oferecer alimentos light e diet. O alimento pode ser industrializado, porém ainda assim manter a pegada natural ou menos artificial”, conclui.

“

O mercado de naturais saudáveis crescerá e deve se solidificar como sinônimo de saúde e vida saudável. Já o industrializado é reconhecido pela praticidade e temporariedade e terá que modificar adaptar o seu processo e seus ingredientes para competir com a questão do saudável, que será pauta do binômio saúde-nutrição.”

Suzi Barletto Cavalli,
mestre em extensão rural e
doutora em alimentos e nutrição

Inovação e redução de produtos químicos

Para garantir alimentos de qualidade para as próximas gerações será necessária muita inovação. A agrônoma Lenita Agostineto pensa que precisamos dar alternativas ao consumidor. “Temos a agricultura convencional que leva a produção em grande escala, que é responsável pelo PIB (Produto Interno Bruto) e pelo crescimento do país. Mas também precisamos levar em consideração a questão da segurança alimentar e oferecer essas alternativas. A agroecologia e a agricultura orgânica estão tendo visibilidade e o consumidor está mais exigente neste aspecto. Também temos outras tecnologias que estão sendo utilizadas justamente para tornar o sistema produtivo mais sustentável e, ao mesmo tempo, tentar garantir segurança alimentar e nutricional. Precisamos inserir dentro do nosso sistema produtivo cada vez tecnologias mais limpas, mais sustentáveis”.

Lenita também reforça a preocupação sobre o uso de agrotóxicos e pensa que é necessário levar conhecimento para o agricultor, porque ainda hoje somos os maiores consumidores de agrotóxicos mundialmente. “Precisamos levar conhecimento ao campo, ao agricultor, que está trabalhando diretamente com a produção de alimentos. Pois muitas vezes o uso excessivo, inadequado ocorre pelo desconhecimento ou falta de conhecimento de que são produtos tóxicos que, se mal manejados a longo ou curto prazo, podem trazer problemas reais à saúde e também ao meio ambiente”, argumenta a agrônoma.

Crescimento do mercado vegano e vegetariano

Não podemos pensar no futuro da alimentação sem observar ao nosso redor as dietas alimentares que uma grande parcela da população aderiu, seja por opção ou por causa de alguma intolerância ou alergia alimentar. No Brasil 14% da população se declara vegetariana, segundo pesquisa do Ibope Inteligência conduzida em abril de 2018. A pesquisa foi encomendada pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

A nutricionista Suzi Barletto Cavalli acredita que as dietas veganas, vegetarianas e outras com diminuição de alimentos de origem animal são uma tendência importante e seguem para um cenário bem ampliado. “Será necessário desenvolver ingredientes, compor cardápios com produtos saudáveis e sustentáveis para que essa dieta possa ser diversificada. Do ponto de vista nutricional, deverão ser atendidos os preceitos de qualidade da alimentação”.

Cozinhar é um ato de amor

A pandemia que isolou as pessoas do mundo externo também levou muitas para a cozinha. Especialistas acreditam que o futuro da alimentação também volta o olhar para o passado, compartilhando receitas e ensinamentos. E foi neste contexto que renasceu a Cozinhe.Me, uma startup que surgiu para inspirar o mundo a cozinhar. “Por que a gente acredita que não existe tecnologia mais sólida, profunda, robusta e limpa do que cozinhar. Acredito que a tecnologia exponencial que mudou completamente o futuro da humanidade foi o ato de cozinhar, foi quando nós descobrimos a cocção e passamos a cozinhar o nosso alimento”, destaca o mestre em antropologia e co-fundador da startup, Paulo Ardenghi.

A Cozinhe-me foi criada em 2017, mas teve um boom em 2020 com o surgimento da pan-

demia. As pessoas estão cozinhando mais, se preocupando com a origem dos ingredientes, comendo juntas à mesa e compartilhando novas memórias. Ardenghi acredita em uma revolução no mercado da alimentação a partir do ato de cozinhar. E é esta a proposta da startup: foco na experiência do usuário, resgatar o hábito de cozinhar e utilizar a tecnologia para construir uma jornada melhor.

“O nosso negócio está muito focado na questão da educação, ensinar novas receitas, novas práticas, tudo sobre os alimentos. Não é só cozinhar e depois lavar a louça. Tu cozinha, fica sabendo sobre a receita, que comer juntos tem um significado simbólico trazidos pelos astecas e pelos maias. Tem todo um conhecimento, uma profundidade e um foco muito forte nos produtos frescos, na curadoria dos ingredientes”, conclui.

DIVULGAÇÃO/ND



Especialistas acreditam que o futuro da alimentação também volta o olhar para o passado, compartilhando receitas e ensinamentos

Pós-pandemia aponta para consumo saudável

Não basta apenas aumentar a produção, será necessária uma transformação na produção e consumo consciente. O antropólogo Paulo Ardenghi acredita que a indústria já está passando por uma grande revolução, que está sendo impulsionada por essas novas gerações, que mais sofreram com o impacto do Covid. “Então, se antes a gente tinha uma tendência de mudança de hábito, isso foi radicalizado, foi de fato exponencial. As crianças vão ingerir menos açúcar, menos produtos industrializados, mais comidas frescas. Os pais já

estão buscando isso, as próximas gerações também vão buscar e isso vai mudar radicalmente a indústria. A gente vai viver e vive a revolução do Agro. E a revolução tem desde a produção de sementes e alguns alimentos que são consumidos massivamente como a soja, a produção de carne, do trigo, milho, que são semente hegemônica e que, sim, vão ter a produção cada vez mais de alta performance. Mas tem uma série de outras sementes que foram sendo esquecidas ao longo da jornada”, afirma o antropólogo Ardenghi.

DIETA RESTRITIVA

14%

da população se declara vegetariana, segundo pesquisa do Ibope Inteligência conduzida em abril de 2018. A pesquisa foi encomendada pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

Mudanças no foodservice

O fechamento dos restaurantes e locais para alimentação durante a pandemia fez o mercado de delivery e e-commerce explodirem como nunca visto antes. E isso impactou diretamente no foodservice. “Nunca as pessoas consumiram tanto pelo delivery como agora e este é um impacto brutal, porque concentra boa parte do dinheiro nessas big techs, que de alguma forma impulsiona o foodservice, mas também traz desafios para alguns restaurantes. Eu vejo daqui 30, 60 anos que o mercado dos restaurantes terão produtos cada vez mais frescos, pensamento escalável, propósito e experiência. As pessoas não vão somente sentar e comer a comida, mas sim buscar uma experiência diferente. Acho que os fastfoods vão acompanhar essa busca nossa por saúde, imunização, por viver mais e melhor. Isso já está acontecendo muito”, observa o mestre em antropologia Paulo Ardenghi.

Outra tendência impulsionada pela pandemia será a busca por espaços para comer ao ar livre. “Essas grandes praças de alimentação em shoppings em 30, 60 anos não vão mais existir”, diz ele.

A tecnologia será uma grande aliada das pessoas neste processo de transformação do foodservice. “Será utilizada para informar as pessoas sobre o que elas estão comendo, porque a transparência é uma grande tendência e também para fazer a gestão do restaurante. As empresas vão cada vez mais utilizar a tecnologia para melhorar a experiência do usuário, para reservar a mesa, avaliar o restaurante ou para pedir a comida. Tudo isto já está acontecendo, mas acho que isso vai para um nível maior ainda. Um exemplo: você vai saber exatamente quem fez o prato que chegou na tua mesa, quais os ingredientes, quais as calorias, os benefícios, quais são os ‘danos’ para a saúde, e se aquele restaurante é sustentável ou não”, acredita Ardenghi.



Agricultura feita em áreas internas já é realidade, com o uso de luz de LED e automação inteligente

Tendências na alimentação *passam por inovações e tecnologia*

Para garantir que a **comida chegue à mesa de todos** no futuro será necessário realizar novas práticas de produção. **Levar áreas verdes para os centros urbanos** é uma das alternativas

Marinês Barboza de Jesus

marines.barboza@ndtv.com.br

Em 2050, cerca de 80% da população vai migrar para os centros urbanos. Para atender a toda esta demanda e uma população de quase 10 bilhões de habitantes será necessário um território 20% maior que o Brasil, além de aumentar a produção de alimentos em 70%. O problema é que esta conta nunca vai fechar, porque hoje em torno de 80% das terras cultiváveis já estão sendo utilizadas em todo o mundo, segundo a FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura). Para garantir que o alimento chegue à mesa de todos será necessário pensar em novas práticas de produção.

“A tecnologia já está impulsionando a performance da produção de alimentos. Já é uma realidade a utilização de drones, inteligência artificial, geoprocessamento e biotecnologia para consolidação e o desenvolvimento de sementes super-nutritivas. E também uma revolução do agro de cada vez mais os produtos serem produzidos próximos às cidades”, ressalta o antropólogo Paulo Ardenghi.

Trazer para os centros urbanos mais áreas verdes é um dos objetivos da agri-

cultura urbana. Falar em alimentação no futuro é pensar em soluções com menos impacto ambiental, mais tecnologia e menos distância. Cultivar o próprio alimento em pequenas hortas em casa ou ainda em hortas comunitárias parece ser uma tendência que deve ganhar grandes proporções e inovações para atender aos grandes centros urbanos.

HORTAS NAS CIDADES

A doutora em engenharia de alimentos e especialista em controle de qualidade e inspeção de alimentos Juliana Barbosa não acredita na substituição de um sistema de produção de alimentos pelo outro, mas pensa que é necessário ter alternativas. “Quanto mais variado for o sistema produtivo melhor será a qualidade e variedade de produtos ofertados. Então, pensando assim, claro que as fazendas urbanas são uma excelente alternativa, mas acredito que deverão surgir muitas outras ainda”.

Já Paulo Ardenghi diz que essa é uma realidade importante e que as fazendas urbanas e as hortas verticais são soluções viáveis e sustentáveis economicamente, socialmente e ambientalmente. “Nós, no Open Food Institute, cujo propósito

consiste na aceleração do mercado da alimentação, temos um projeto desenvolvido para uma fazenda em que duas pessoas operam por sensores e ela produzirá algumas toneladas dependendo do ambiente na cidade. Estou falando de tomates, beringelas, cogumelos e pimentão. Acredito muito nas fazendas urbanas e penso que os governos deveriam olhar com maior propriedade”, diz ele. Diferentemente das hortas comunitárias, que são distribuídas em praças e terrenos abandonados, as fazendas urbanas utilizam telhados de prédios e terrenos ociosos.

As hortas urbanas já são realidades em vários lugares espalhados pelo mundo. “Em Curitiba, por exemplo, a chef de cozinha Manu Buffara é um excelente case brasileiro. Ela coordena o processo por lá. Outro case internacional é a cidade de Detroit que faliu, foi até o fundo do poço, e que está se reinventando através da produção de alimentos locais e da produção de alimentos orgânicos. Então, hortas verticais, fazendas urbanas, grandes galpões que vão servir de fazendas e a própria possibilidade de produção de alimentos dentro da própria casa serão uma realidade daqui a 30, 60 anos ou até antes”, conclui Ardenghi.

Foodtech une alimentos e tecnologia para aprimorar produção e consumo

Você já ouviu falar em foodtech? Não? Talvez você nunca tenha ouvido falar, mas essa palavra já é realidade no nosso dia-a-dia. Foodtech nada mais é do que um termo inglês que surgiu da junção de food (comida) e technology (tecnologia). São basicamente empresas e projetos que utilizam a internet das coisas, o big data e a inteligência artificial para trazer soluções inovadoras e acessíveis para o setor de alimentação e visam mudar a experiência do consumidor. A tecnologia é usada em todos os processos, da produção de alimentos até a reciclagem.

A doutora em engenharia de alimentos Juliana Barbosa relata que o conceito de foodtech surgiu da necessidade de adaptação dos alimentos às novas realidades. “Temos vários motivos para buscar essa inovação tecnológica, seja ela a necessidade de alimentar o mundo ou inovar

no campo da alimentação. As necessidades surgem a cada dia levando a indústria a buscar alternativas”.

Estamos neste momento passando por grandes dificuldades e falta de alimentos devido à pandemia. O aumento da extrema pobreza já é realidade para 14,5 milhões de famílias brasileiras, sendo o maior da série histórica registrada desde agosto de 2012, de acordo com dados divulgados pelo Observatório do Terceiro Setor. “E nesse cenário sabemos que é preciso buscar alternativas para alimentar todas essas pessoas, seja com alimentos mais baratos ou com alimentos alternativos para saciar as necessidades”, conclui Barbosa.

A explosão das foodtechs surge justamente para atender o novo consumidor que está mais exigente e preocupado com o mundo que iremos deixar para as próximas gerações.

“São mudanças tecnológicas

catapultadas por essa revolução digital. Realidade virtual e realidade aumentada para aumentar a transparência. Blockchain para fazer toda a gestão da cadeia de suprimentos, logística e para poder trazer mais transparência para o processo. Inteligência artificial para você oferecer e recomendar alimentos que são bons para a tua saúde, para o teu DNA”.

A utilização de big data, da cultura analítica e análise de dados para a produção e desenvolvimento de produtos na área de alimentos já acontece. “Um case é [a empresa] Notco, que desenvolve produtos sem derivação animal, utilizando grandes bancos de dados. O leite, a maionese, a salsicha são todos desenvolvidos utilizando a cultura analítica em um robô, que faz a leitura desses dados, analisa o que as pessoas querem e depois desenvolve um produto até chegar à prateleira”, afirma Paulo Ardenghi.

DIVULGAÇÃO/ND



Carne produzida em laboratório deve chegar às prateleiras dos supermercados entre 2024 e 2025

Aplicativos podem ser aliados do bem-estar

A tecnologia tem um papel muito importante de diminuir distâncias e aproximar pessoas que estão longe fisicamente. Durante a pandemia foi fundamental para conectar aqueles que estavam separados de suas famílias e amigos.

Diversos aplicativos voltados para a saúde já estão sendo utilizados e outros sendo estudados por membros da ciência, que podem ajudar as pessoas a dormirem, meditar, a se alimentar melhor. “Já tem aplicativos que você coloca o que comeu ao longo do dia e da semana e ele já informa que tipo de nutriente está fal-

tando, por exemplo. E como você poderia se alimentar melhor”, destaca a médica psiquiatra, pós-graduada em medicina do estilo de vida, Ana Paula Carvalho.

Ela diz que a tecnologia possibilita a aproximação com o outro, que é “você sair de um isolamento físico, mas permanecer conectado”. Ela também alerta que uma das principais causas de morte precoce é a solidão. “Mais do que obesidade, cigarro, pressão alta ou bebidas. A tecnologia tem este aspecto de trazer bem-estar, por isso manter as relações sociais é tão importante para o bem-estar, especialmente na velhice”.

Também já existem aplicativos para ajudar no tratamento de ansiedade, em que é possível descrever os sentimentos que você tem em um determinado momento de ansiedade ou mal estar para depois enviar para o psicólogo, terapeuta ou para você mesmo começar a refletir e tomar alguma atitude a respeito. “A tecnologia vem trazendo possibilidade tanto de intervenção terapêutica para alguém que está com algum diagnóstico em saúde mental, mal estar ou mesmo para prevenção, quando você fala em sono, alimentação, meditação ou atividade física”, relata Carvalho.

Comida impressa em 3D, embalagens comestíveis e carne de laboratório

Se você nunca ouviu falar da série animada “Os Jetsons”, que foi ao ar entre as décadas de 1960 a 1980, preste atenção, porque o desenho futurista já está virando realidade. Carros voadores, trabalho automatizado, robôs que cuidam dos afazeres domésticos, esteiras rolantes e aparelhos eletrodomésticos eram algumas das invenções previstas.

Muitas dessas previsões já fazem parte da nossa rotina e outras vão surgindo a partir das necessidades e inovações. A doutora em engenharia de alimentos Juliana Barbosa cita como exemplo os alimentos de hospital. “Surgiram como alternativa à alimentação de crianças em tratamento contra o câncer. Essas crianças não tinham apetite e os alimentos não pareciam atrativos então, com a produção 3D, foi possível imprimir dinossauros de espinafre, por exemplo, ou outros bichos de beterraba, brócolis”.

Juliana destaca que alguns produtos já estão sendo produzidos com uma visão voltada à sustentabilidade. “Como os canudos comestíveis, os produtos veganos, por exemplo, já estão nas gôndolas e talvez muitos de nós nem tenhamos percebido esses produtos. As impressoras 3D já estão à venda no Brasil, apesar do preço alto. Com a popularização e o desenvolvimento tecnológico, os preços tendem a ser mais acessíveis. Também já existe uma grande empresa da área de carnes que está desenvolvendo junto a pesquisadores estrangeiros a carne de laboratório e prevê a inclusão desse produto ao seu portfólio em 2024/2025”, afirma ela.



A tecnologia tem este aspecto de trazer bem-estar, por isso manter as relações sociais é tão importante para o bem-estar, especialmente na velhice.”

Ana Paula Carvalho,
médica psiquiatra

Mais *tempo de vida* e mais saúde

Santa Catarina ocupa o **primeiro lugar no ranking** quando o assunto é longevidade, mas o desafio é promover o **envelhecimento saudável**

Marinês Barboza de Jesus

marines.barboza@ndtv.com.br

Em 2030, o Brasil vai ocupar a quinta posição do mundo em número de idosos. Já em 2060 teremos mais pessoas acima de 60 anos do que crianças no país, em torno de 1/4 dos habitantes (25,5%). Considerando esse envelhecimento populacional que estamos vivendo de modo bastante intenso no mundo, no Brasil, e especialmente, em Santa Catarina, a Opas (Organização Pan-americana de Saúde) definiu esta como a década do envelhecimento saudável.

“É algo que temos muito a pensar e nos preparar para os próximos anos para este processo de envelhecimento. A pandemia trouxe este foco à terceira idade, todos nós paramos para pensar nos idosos da nossa família e no nosso próprio envelhecimento, considerando que o envelhecer traz algumas fragilidades do ponto de vista da saúde que precisam ser olhadas e cuidadas”, observa Ana Maria Justo, doutora em psicologia, que também desenvolve projetos de pesquisa e extensão em temáticas relativas à velhice e ao processo de envelhecimento humano.

Santa Catarina ocupa o primeiro lugar no ranking quando o assunto é longevidade, 79,9 anos. Enquanto que a expectativa de vida no Brasil é de 76,6 anos, segundo dados do IBGE. E é por isso que não é possível falar em alimentação e bem-estar no futuro sem citar o envelhecimento da população. Para Ana Maria, Santa Catarina se destaca porque é um Estado com a maior qualidade de vida, com maior acesso à saúde e que a população tem uma maior renda. “A gente já sabe que um dos determinantes do envelhecimento e da longevidade é o acesso aos serviços de saúde, assistência social e a determinadas condições econômicas, que permitem essa maior longevidade”, diz ela.



FOTOS: DIVULGAÇÃO/ND



A gente já sabe que um dos determinantes do envelhecimento e da longevidade é o acesso aos serviços de saúde, assistência social e a determinadas condições econômicas, que permitem essa maior longevidade.”

Ana Maria Justo, doutora em psicologia

Florianópolis é destaque nacional

Florianópolis também ganha visibilidade quando o assunto é qualidade de vida na terceira idade. Em 2017, o Instituto de Longevidade Mongeral Aeron em parceria com a FGV (Fundação Getúlio Varga) fizeram um relatório que elegeu a cidade como o segundo melhor lugar para os maiores de 60 anos, com destaque para a renda e ótimo desempenho em atividades de cultura, engajamento e acesso à informação.

A Ilha possui o IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) mais alto entre todas as capitais do país, com 0,847, sendo considerada a melhor cidade para se viver depois dos 60 anos, segundo o Atlas de Desenvolvimento Humano do Brasil de 2020. Florianópolis também foi eleita a 5ª melhor cidade para se viver entre os 300 maiores municípios brasileiros.

Graças a várias iniciativas voltadas para a terceira idade, a Capital catarinense é destaque nacional. Programas como o Floripa Feliz Idade, que incentiva ações culturais e de lazer como viagens e artesanato, além de práticas esportivas e o Neti (Núcleo de Estudos da Terceira Idade) da UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) têm garantido mais qualidade de vida para os idosos.

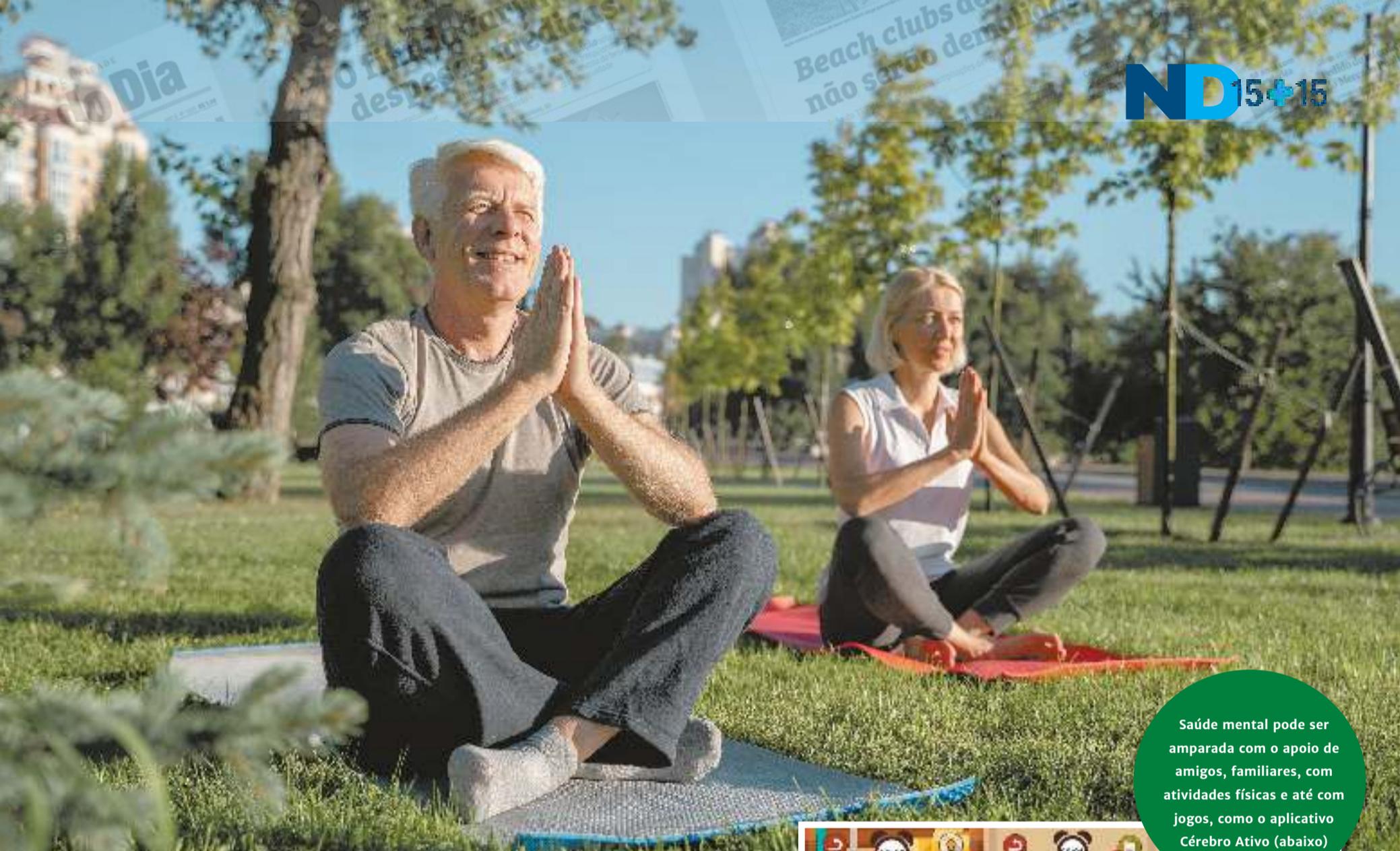
Em 2060 teremos mais pessoas acima de 60 anos do que crianças em todo o Brasil

Participação social como aliada

Em 2005, o Ministério da Saúde criou a Política do Envelhecimento Ativo, programa que envolve uma ação nacional para criar políticas públicas que promovam modos de viver mais saudáveis em todas as etapas da vida, favorecendo a prática de atividades físicas, o acesso a alimentos saudáveis e a redução do consumo de tabaco. Estas questões são a base para o envelhecimento saudável, um envelhecimento que signifique também um ganho substancial em qualidade de vida e saúde.

A psicóloga Ana Maria Justo observa que um dos tripés do programa é justamente a participação social. “Além disso, projetos que vão atuar na inclusão digital das pessoas idosas, considerando que hoje em dia ter acesso a mídias sociais, ter acesso à informação por meio da internet também é uma forma de participação social. A gente sabe que essa integração social é importante para a saúde, qualidade de vida e bem-estar de todos, mas principalmente para os idosos”.

Desde 2018 o Santa de Catarina aderiu ao programa do governo federal “Estratégias Brasil Amigo da Pessoa Idosa” voltado para o envelhecimento ativo, saudável, cidadão e sustentável da população idosa, principalmente na faixa de vulnerabilidade social. O objetivo do programa, coordenado pelo Ministério do Desenvolvimento Social, é levar qualidade de vida aos idosos e promover o envelhecimento cidadão, sustentável, saudável e ativo da população.



Saúde mental pode ser amparada com o apoio de amigos, familiares, com atividades físicas e até com jogos, como o aplicativo Cérebro Ativo (abaixo)

Comunidades devem se envolver para ajudar quem precisa de auxílio psicológico

Marinês Barboza de Jesus
marines.barboza@ndtv.com.br

Outro alerta que surgiu durante a pandemia é com respeito à saúde mental, pois houve um aumento do número de casos de depressão, ansiedade e perda do bem-estar que já estão documentados na literatura científica. “Um dos estudiosos inclusive falou em quarta onda, que seria o aparecimento do aumento expressivo de diagnósticos em psiquiatria, em saúde mental, em geral, no pós-pandemia. Daí para que possa se recuperar a saúde mental vai ser necessária uma série de ações que visam tanto avaliar as pessoas quanto cuidar do aspecto de saúde mental, do nível de atividade física e da alimentação”, afirma a psiquiatra Ana Paula Carvalho.

Segundo ela o apoio a quem precisa de suporte

para questões mentais vai além dos profissionais de saúde e envolve toda a comunidade e pessoas próximas a uma pessoa.

“Toda a comunidade envolvida em saúde vai precisar falar mais a respeito de saúde mental, porque o bem-estar está muito prejudicado, independentemente se a pessoa já tem um diagnóstico fechado. O nível de felicidade, nível de tranquilidade, de energia, de vontade para fazer as coisas, contato com outros seres humanos, em geral, a estrutura geral do bem-estar foi abalada pelo impacto, pelas incertezas econômicas, pelo fato de ter passado muito tempo com medo, o próprio isolamento, tudo isso impactou no bem-estar”, afirma ela.

HÁBITOS

A psiquiatra trabalha com medicina do estilo de vida, que relaciona hábitos

de uma pessoa ao desfecho em saúde, que pode ser tanto para a prevenção como para intervenção. “Esses hábitos vão determinar se uma pessoa vai adoecer ou não. Por meio dos estudos em cada um dos pilares da medicina do estilo de vida, a gente já sabe que existem algumas doenças que podem ter alguma intervenção em hábitos que faz com que a pessoa tenha maior chance de responder ao tratamento”.

A medicina do estilo de vida é considerada uma das medicinas do futuro, que estuda seis pilares: sono, alimentação, nível de atividade física, uso de álcool moderado, evitar ou parar o tabagismo, manejo de estresse e relacionamento social saudável. Todos esses pilares estão relacionados ao aparecimento de doenças crônicas não infecciosas ou piora delas.



Tecnologia a favor do bem-estar mental

Segundo a endocrinologista e doutora em ciências médicas, Cristina da Silva Schreiber de Oliveira, cada vez mais haverá tecnologias como aplicativos para medir o nível de humor através de inteligência artificial, no qual a pessoa se conectar com as emoções e faz diários. “Além dos aplicativos do ritmo circadiano, os aplicativos para saúde mental são uma tendência também que a gente possa utilizar não para diagnóstico, mas para apoio na evolução dos pacientes. E quando ele chegar no psicólogo ou psiquiatra já tenha identificando os estados de humor dele durante aquele tempo”.

Um exemplo de aplicativo desenvolvido pensando na saúde mental e bem-estar, principalmente dos idosos, é o Cérebro Ativo, criado pelo programador, CEO da Isgame (International School of Game) e pesquisador responsável pelo projeto Programação de Games para o Desenvolvimento do Raciocínio

Lógico e Prevenção do Declínio Cognitivo em Idosos, da Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo), Fábio Ota.

A Isgame busca aliar a tecnologia para melhorar a saúde mental, utilizando videogames como ferramenta para estímulos cognitivos, físicos e mentais. Foi pensando nisso que foi desenvolvido o aplicativo Cérebro Ativo, que possui games para saúde mental, com ênfase no público acima de 50 anos. Utiliza o conceito do modelo biopsicossocial para integrar o monitoramento da saúde com treinamento de habilidades cognitivas, físicas e sociais.

“A gente trabalha na promoção da saúde por meio da tecnologia, do videogame, fazendo exercícios cognitivos. Todos os exercícios, a criação dos hábitos de exercícios para a mente fazem com que o jogador fique melhor e tenha uma longevidade com melhor qualidade de vida”, diz Fábio Ota.

Amigo giassi!

SUPERMERCADOS



grandes
amigos
merecem
grandes
vantagens



Rede Giassi, tradição e inovação no setor alimentício do Estado

Grupo cresce e investe em tecnologia, sempre focado no melhor atendimento ao consumidor

Muito mais do que nutrir o organismo, os alimentos desempenham um importante papel como referências culturais e estão intimamente ligados à nossa memória afetiva, dos momentos em família ao redor da mesa, são essenciais nas celebrações que marcam importantes momentos e ritos de passagens em nossas vidas.

Ao longo dos anos, a alimentação e o cuidado da humanidade com a saúde foram influenciadas pelas evoluções tecnológicas e sociológicas ocorridas no modo de produção, na agricultura, na indústria, nos transportes, na distribuição e no consumo. Há mais de 60 anos, a rede Giassi acompanha essa transformação e oferece as mais diversas opções em produtos, não apenas alimentícios, mas para todas as necessidades do consumidor.

Valmor Mafei, coordenador de Marketing do supermercado, lembra que nos últimos 15 anos a forma de consumo no varejo mudou, e a empresa

A rede Giassi conta atualmente com 16 lojas instaladas, em 11 cidades catarinenses



FOTOS DIVULGAÇÃO/ND

evoluiu, acompanhou a demanda, mas manteve os pilares e diretrizes adotados desde o início das atividades, sempre focada no atendimento humanizado e em oferecer a melhor experiência ao consumidor.

“Sempre mantendo o cuidado em oferecer um serviço de excelência, buscamos sempre a satisfação de nossos clientes e a expansão dos negócios.

Com a necessidade de enten-

der cada vez mais os clientes surgiram novas ferramentas capazes de identificar perfis de consumo e oferecer produtos certos para os compradores certos”, afirma.

PREMIAÇÃO

Por dez anos consecutivos, a rede Giassi venceu o Top of Mind, de 2005 a 2015, na categoria Supermercado Região Sul. Nos anos de 2016 e 2017 con-

quistou a mesma premiação, na categoria Supermercado Estado.

O grupo também tem uma grande preocupação e ligação com o lado humano e a responsabilidade social, característica de seu fundador, Zefiro Giassi.

A empresa participa de diversos projetos que impulsionam o bem estar das comunidades próximas às lojas, realizando inúmeras ações em todas as cidades em que está presente.

Da sala de aula às lojas em Santa Catarina

A história do Giassi Supermercados começou a ser escrita em 1960 em Içara, sul de Santa Catarina. Seus primeiros traços foram escritos a giz, quando o empreendedor Zefiro Giassi trocou a sala de aula, onde atuava como professor, pelo desafio de abrir uma pequena loja de tecidos e ferragens, na época chamada de Secos e Molhados. Mais tarde, os tecidos foram substituídos por materiais de construção, e a loja passou a oferecer gêneros alimentícios.

Em 1968 era inaugurada a primeira filial, na cidade de Araranguá. A rede Giassi conta atualmente com 16 lojas instaladas em 11 cidades catarinenses e emprega mais de 6.000 colaboradores.

Pesquisa aplicada pela consultoria CVA Solutions apontou, por três anos, o Giassi Supermercados como a melhor rede de supermercados do Brasil, quando considerado o custo-benefício para o cliente.

Planos de ampliação das lojas no Estado e experiência de consumo diferenciada

No futuro, avalia o coordenador de Marketing do grupo, Valmor Mafei, novas tecnologias surgirão, sempre buscando a automatização das operações, mas o grupo ressalta que, o mais importante, é nunca deixar de lado o principal pilar do varejo, o cliente.

“Nos próximos 15 anos temos como objetivo a expansão da rede com novas lojas, podendo assim oferecer a mais clientes o

jeito Giassi de ser, unindo qualidade e atendimento.”

Quanto segmento de supermercados, ele enfatiza que o varejo se transforma a cada dia, clientes ficam mais exigentes e novas tecnologias surgem para oferecer comodidade ao consumidor final.

“Nossa expectativa é estar dentro das novas tendências que irão surgir e poderemos, desta forma, estarmos aptos para atender todos os nossos clientes”, explica ele.

Para o coordenador, com tantas opções on-line, a tendência do varejo para fidelizar o cliente é tornar a loja física um ponto de experiência, trazendo ao consumidor uma jornada de compra diferenciada.

“É importante também colocar o cliente no centro e oferecer uma experiência de omnicanalidade para que o mesmo escolha a forma de interagir com a marca”, finaliza Mafei.



Grupo pretende apostar, cada vez mais, em oferecer uma experiência diferenciada ao cliente em suas lojas físicas

O manezinho Alésio dos Passos Santos é referência em Santa Catarina quando se fala em Plantas Alimentícias não Convencionais



LEO MUNHOZ/ND

O poder nutritivo das PANCs

As Plantas Alimentícias Não Convencionais são pouco usadas no dia a dia pela maioria da população, mas podem ser aproveitadas em várias receitas

Marinês Barboza de Jesus

marines.barbosa@ndtv.com.br

Em Santa Catarina, ninguém entende mais de Pancs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) do que o manezinho Alésio dos Passos Santos. Apesar dos seus 71 anos, o Bruxo das Plantas, como é carinhosamente conhecido, não para. Ele viaja pelo mundo repassando conhecimento e em busca de plantas para aumentar a sua coleção.

Ambientalista há mais de 20 anos, graduado em licenciatura plena em estudos sociais e especialista em plantas medicinais, o morador da Lagoa da Conceição exibe uma coleção de mais de 700 plantas medicinais, dentre elas em torno de 200 Pancs, dos mais diversos países do mundo no quintal de casa.

“As Pancs são plantas rústicas, que vivem em um ambiente natural escolhido por elas, não passam por melhoramentos. Atualmente devemos utilizar

em torno de 20 plantas durante a vida. E a gente tem muita carência de ômega 3, e essa carência a gente encontra nas plantas espontâneas. A beldroega, por exemplo, que está nas calçadas, nas ruas, é alimento no mundo todo, é rica em ômega 3”, destaca. Atualmente, Alésio coordena o Projeto Farmácia Viva Itinerante, visitando mais de 200 municípios só em Santa Catarina para divulgar o uso adequado e os benefícios das Pancs.

A nutricionista Suzi Barletto Cavalli acredita que a alimentação saudável também visa valorizar alimentos dos biomas brasileiros de produção que fazem parte dos nossos hábitos alimentares. “E, ainda, resgatar alimentos que deixaram de ser produzidos e comercializados ou que não são tão conhecidos, como as Pancs, que fazem parte da regionalidade e têm na sua composição uma qualidade importante de nutrientes”, finaliza.



As Pancs são plantas rústicas, que vivem em um ambiente natural escolhido por elas, não passam por melhoramentos. A gente tem muita carência de ômega 3, e essa carência a gente encontra nas plantas espontâneas.”

Alésio dos Passos Santos,
ambientalista

Tradição antiga, mas esquecida

Alésio comenta que as Pancs viraram moda, mas a maioria das pessoas ainda têm poucas informações sobre elas. Algumas são utilizadas há 2, 3 mil anos em outras culturas.

“Então a gente precisa conhecer como eles usavam naquela época. Essas plantas têm um grande potencial para o futuro da humanidade. Embora a gente esteja perdendo os ambientes naturais com a capina utilizando herbicidas, grandes roças, avanço das cidades, a gente está perdendo praticamente todo esse patrimônio. Temos que resgatar o uso dessas plantas na cultura. Quanto mais as pessoas conhecerem sobre essas plantas mais possibilidades a gente tem de uso”, afirma ele.

Para Alésio, é preciso ter oficinas de gastronomia com degustação dessas plantas e trabalhar com diversos profissionais, com uma equipe multidisciplinar. “São profissionais que precisam estar envolvidos. É um grande movimento que está junto com a agroecologia e a agrofloresta. Nós temos plantas muito interessantes que podemos trabalhar na agroecologia. Tem algumas que são repelentes de insetos para não precisar usar veneno na roça. Na Europa, por exemplo, a beldroega já faz parte das feiras orgânicas e, para nós, é mato”, relata Alésio.

O manezinho também ressalta a importância das sementes crioulas como um grande patrimônio da humanidade. “Porque são sementes rústicas que não passaram pelo melhoramento genético e não são transgênicas. São sementes muito mais fáceis de se adaptar ao ambiente natural onde vivem”, completa.

O especialista também faz um alerta. Embora as Pancs sejam fáceis de se encontrar no ambiente natural de Florianópolis, é importante colher em local seguro de poluição. “Elas podem estar contaminadas com as capinas, com herbicidas, coliformes fecais de animais, metais pesados de descarga de carros. O bom é cultivar no seu ambiente local”.



LEO MURHOZ/ZN

Tempurá de chaya e crispy de folha de chuchu é um dos pratos feitos por Alésio com as PANCS

Menu completo no Natal

Cléa Bregue Daniel, gastrônoma, trabalha com reaproveitamento total de alimentos orgânico e Pancs. Ela também concorda que as Pancs são uma tendência até pelo baixo custo. “Por ser espontânea, tem em abundância e dá para substituir por tudo que uma alimentação normal tem. Eu fiz uma ceia de natal com entrada, prato principal e sobremesa só com Pancs”, diz ela.

Ao ser questionada sobre a fome e o desperdício a gastrônoma comenta que pessoas não sabem reaproveitar. “Elas comem mal por que não sabem reaproveitar os alimentos. A maioria dos alimentos dá pra aproveitar tudo, principalmente os orgânicos. A comida que sobrou de um dia para o outro pode fazer um prato melhor do que o primeiro”, explica.

5 PANCS MAIS COMUNS NO LITORAL



1 DENTE-DE-LEÃO

Nome científico: *taraxacum officinale*

O prazer de todas as crianças é dispersar suas sementes soprando o pompom. Suas flores brilham como o sol. Planta europeia, mas encontrada em nossos ambientes. Usada em sucos, saladas, refogados. As suas raízes secas são usadas no substituto do café. É preciso fazer uma ou duas vezes ao ano uma depuração, pois contém muitas impurezas.



2 BELDROEGA

Nome científico: *portulaca oleracea*

Essa planta está nas nossas calçadas e é muito rica em óleo graxo ômega 3. Temos carências de ômegas por causa do tipo de alimentação industrializada. Os ômegas são marcantes em alguns peixes de alto mar e águas frias. Podemos comer a beldroega em sopas, colocar no arroz ao final do cozimento, em omeletes, recheios de pastel.



3 TANSAGEM/TANCHAGEM

Nome científico: *plantago major*

Essa planta é mais conhecida como uma planta medicinal para dor de garganta, picada de inseto, banho íntimo para cistite e mioma. É um anti-inflamatório poderoso. As sementes podem ser deixadas descansando em um copo de água de um dia para o outro, formando um gel laxante, que protege a parede do intestino. Suas sementes podem ser usadas em cobertura de pães e saladas, já suas folhas podem ser usadas em sucos.



4 CARAGUATÁ/ GRAVATÁ-DA-PRAIA

Nome científico: *bromelia antiacantha*

Panc muito utilizada pela medicina no passado. Era xarope que ajudava na cura de tosse, bronquite e asma. O princípio ativo da bromelina é anti-inflamatório usado para as vias respiratórias, pois ajuda a soltar o muco. Além de servir de comida para as aves e indígenas, dá excelentes doces e geleias.



5 PICÃO-PRETO, CARRAPICHO

Nome científico: *bidens pilosa*

Quem nunca saiu no mato e ficou com a roupa cheia de picão? Na medicina popular ela é usada em banhos para crianças que nascem com amarelão. É usada contra hepatite e cirrose hepática proveniente do uso de álcool ou cigarro. Indicada para os diabéticos para diminuir a taxa de açúcar no sangue. Também pode ser feita infusão de todas as partes da planta e lavar as feridas de difícil cicatrização dos diabéticos. Na culinária pode ser usada em risotos, omeletes e outros pratos, sempre usando os brotos mais novos.

O que é produzido no campo, por exemplo, tem reflexo direto sobre a saúde ambiental e de quem consome

Trabalho integrado para o desenvolvimento sustentável

A agrônoma Lenita Agostinetti, que representa o Fórum Catarinense de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos e Transgênicos no Movimento ODS Santa Catarina, acredita que para alcançar as metas ODS precisamos trabalhar a multidisciplinaridade.

“Quando a gente trabalha o conceito de saúde única abrangemos praticamente todos os objetivos da ODS. O grande desafio é tentar conseguir essa integração, para que a gente consiga cada vez mais ir em direção à sustentabilidade. Se eu, enquanto engenheira agrônoma, entender que aquilo que estou produzindo no campo tem reflexo sobre a saúde ambiental e de quem consome, eu consigo manejar essa planta de uma forma diferenciada. Da mesma forma o médico veterinário quando trabalha com os animais. Porque hoje há zoonoses e muitas doenças que afetam os animais que estão diretamente relacionadas com o homem. Trabalhar tudo isso num sentido conjunto é extremamente importante”, explica ela.

Para o antropólogo Paulo Ardenghi o desperdício é uma dura realidade que pode ser evitado considerando três vetores: as pessoas, o empreendedorismo e a tecnologia.

“O primeiro é a educação com conscientização. Há anos falamos sobre isso e vamos falar nos próximos 100 anos. As pessoas são os principais agentes de mudanças. Para evitar desperdícios tem que existir conscientização. O segundo vetor importante é o empreendedorismo inovador. Eu acredito que startups e empresas que atuam neste formato resolvem problemas através da inovação e da tecnologia, que vão navegar este futuro para a gente cada vez mais evitar o desperdício de alimentos, seja na logística, seja no supermercado ou nas nossas casas. E a terceira é a questão tecnológica”, diz ele.

O que comemos aqui impacta do outro lado do mundo

Com **foco na qualidade de vida**, acordo mundial prevê erradicar a pobreza, acabar com a fome e **promover saúde e bem-estar até 2030**

Marinês Barboza de Jesus
marines.barbosa@ndtv.com.br

Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e promover a agricultura sustentável fazem parte dos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) da ONU, que consistem em um acordo mundial que visa mudar o mundo até 2030 de maneira equilibrada: econômica, social, e ambientalmente.

O coordenador geral do Movimento Nacional ODS/SC, Gilson Zimmermann, explica que os ODS surgiram em 2015, em uma reunião da ONU, que reuniu 193 países, para melhorar o mundo por meio de 17 objetivos. “Todos os aspectos que um ser humano precisa para viver e ter uma qualidade de vida boa estão contemplados. Os países signatários, incluindo o Brasil, têm metas bem claras a cumprir até 2030. Temos o movimento nacional e a busca de signatários que participam

voluntariamente para a disseminação dos conceitos ODS para que possamos implantar no dia a dia, metas, ações e coisas simples, na casa, no apartamento, no trabalho e empresa. Outras são coisas maiores que precisaremos de decisões públicas, governamentais e políticas públicas para implementar. Estamos desde o ano passado focados nisso”.

Garantir a segurança alimentar para todos é uma meta bem desafiadora quando nos deparamos com os números do desperdício de alimentos em algumas partes do mundo e a fome em outras. De acordo com a FAO, entre um terço e um quarto dos alimentos produzidos para consumo humano são perdidos ou desperdiçados anualmente no planeta. Isso equivale a cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos. Volume suficiente para alimentar dois bilhões de pessoas. No momento da venda, os números passam de 22 bilhões

de calorias desperdiçadas, que daria para satisfazer 11 milhões de pessoas com suas necessidades nutricionais e reduzir a fome.

Por outro lado, 9,9% da população foi afetada pela fome em 2020. Enquanto que 2,3 bilhões de pessoas, em torno de 30% da população global, não teve acesso à alimentação adequada no mesmo período. No Brasil, a fome afeta hoje em torno de 14,5 milhões em todo o território nacional. “Para alcançar os objetivos temos metas e, no Brasil, é erradicar a fome e garantir acesso a todas as pessoas, em particular aos mais pobres, pessoas em situação vulnerável, incluindo crianças e idosos. Elas precisam ter acesso a alimentos seguros, culturalmente adequados, saudáveis e suficientes durante todo o ano. O Brasil se comprometeu a erradicar as formas da má nutrição, que é relacionada à desnutrição”, detalha Zimmermann.

OS 17 OBJETIVOS DA ODS

- Erradicar a pobreza;
- Fome zero e agricultura sustentável;
- Saúde e bem-estar;
- Educação de qualidade;
- Igualdade de gênero;
- Água potável e saneamento;
- Energia limpa e acessível;
- Trabalho decente e crescimento econômico;
- Indústria, inovação e infraestrutura;
- Redução das desigualdades;
- Cidades e comunidades sustentáveis;
- Consumo e produção responsáveis;
- Ação contra a mudança global do clima;
- Vida na água;
- Vida terrestre;
- Paz, justiça e instituições eficazes;
- Parcerias e meios de implementação.

De olho no futuro



Brasileiros querem ter mais disposição e melhorar a imunidade

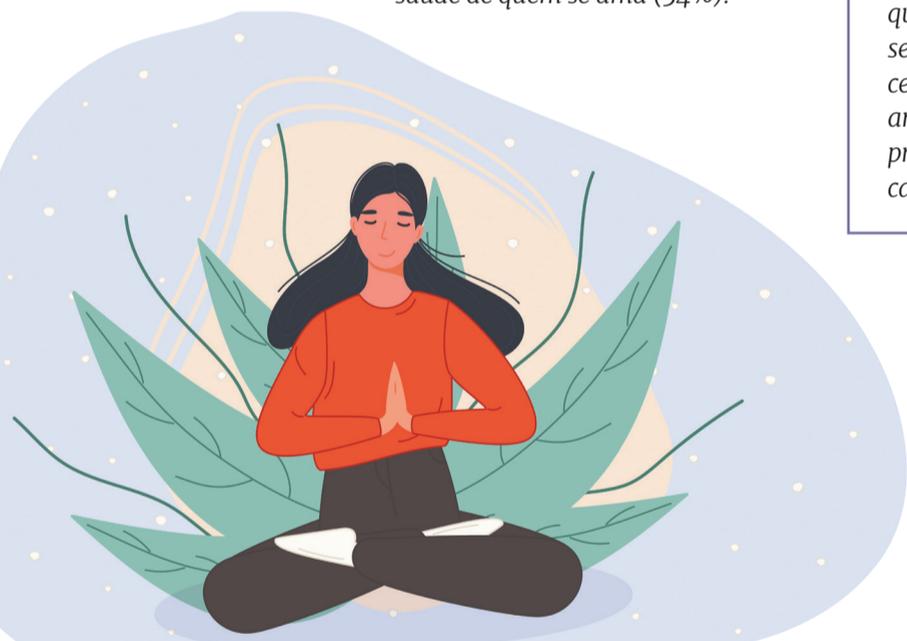
Pesquisa nacional da Abbott, empresa global de cuidados para a saúde, divulgada em julho de 2021, mostra que, em relação ao futuro, a maior parte dos brasileiros quer mais saúde por meio basicamente do estilo de vida e isso inclui ter mais disposição (75%), conviver mais com as pessoas que se gosta (72%), melhorar ou aumentar a imunidade (71%), dormir melhor (66%), ter um atendimento médico mais humanizado e personalizado (59%) e controlar a ansiedade (56%). Outro sonho de boa parte dos entrevistados é ter acesso a tecnologias que permitam um diagnóstico rápido e preciso. Esse desejo engloba a vontade de ter um cadastro único de saúde com todo o histórico médico (63%), identificar doenças como depressão (57%) e monitorar a distância a saúde de quem se ama (54%).



ND 15+15

MAIS DEMANDA POR COMIDA, ENERGIA E ÁGUA EM 2030

O presidente da Embrapa, Celso Moretti, destacou que dados das Nações Unidas mostram que, em 2030, o planeta deverá ter algo entre 8,5 bilhões de pessoas. Também indicam que, com exceção da Europa, os demais continentes terão incremento da população, um maior processo de urbanização e em alguns lugares, mais concentração de renda e aumento da longevidade. Os cenários apontam, ainda, um aumento de 35% de demanda por alimento, 40% de energia e em torno de 50% por água. Para ele, o Brasil com as tecnologias disponíveis e os investimentos que deverão ser feitos em ciência, tecnologia e inovação agropecuária continuarão sendo extremamente importantes no cenário de 2030. Entre as apostas neste cenário futuro em que a Embrapa vislumbra está a edição genômica de plantas, animais e microrganismos. A empresa hoje tem projetos em andamento na cadeia produtiva da soja, buscando a adaptação da seca e resistência a nematoides e na cadeia produtiva do feijão comum para redução do escurecimento do tegumento.



MERCADO DE R\$ 1,5 TRILHÃO

Pesquisa da McKinsey & Company mostra que os consumidores se importam muito com o bem-estar – e que seu interesse vem crescendo. Em pesquisa com cerca de 7,5 mil consumidores de seis países, 79% dos entrevistados disseram acreditar que o bem-estar é importante e 42% consideraram-no uma das maiores prioridades. Assim, o valor do mercado global de bem-estar é calculado em mais de R\$ 1,5 trilhão, com crescimento anual de 5% a 10%. Segundo a pesquisa, o consumidor hoje vê o bem-estar em seis dimensões: saúde melhor, forma física melhor, nutrição melhor, aparência melhor, sono melhor e mindfulness melhor.

Estresse no trabalho

De acordo com a Isma (International Stress Management Association), o Brasil é considerado o segundo país com maior índice de estresse relacionado ao trabalho (burnout) no mundo e, em 2019, o Fórum Econômico Mundial considerou o bem-estar psicológico e a ansiedade como fatores de ameaça a economia global, trazendo uma estimativa de que até 2030 os gastos com doenças emocionais poderiam chegar a 6 trilhões de dólares em todo o mundo, mais do que a soma das despesas com diabetes, câncer e doenças respiratórias.

AIRES MARIGA/DIVULGAÇÃO/ND



Década da agricultura familiar

Com um agronegócio baseado em pequenas propriedades rurais, Santa Catarina lançou a Década da Agricultura Familiar (2019-2028) focada na valorização do setor produtivo. A ação faz parte do plano de ação global contra a fome e a pobreza liderado pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura). Baseada em dados levantados pela Epagri/Cepa, Edilene Steinwandter, presidente da empresa, reforça a importância do programa: “Em 2010, o valor de produção agropecuária catarinense foi estimado em R\$12,9 bilhões. No ano passado, este valor chegou a R\$ 40,9 bilhões. Isso significa um crescimento nominal de 217% nesses últimos 10 anos e um crescimento real – descontada a inflação – de 68% no período. O exemplo de Santa Catarina mostra que a agricultura familiar é perfeitamente viável”, diz ela.

A série que é sucesso mundial, agora na NDTV | RECORD TV.

10

QUANDO CHAMA *o* CORACÃO

A história de uma forte mulher que renuncia à sua vida estável e encontra, em uma cidade simples do interior, um novo motivo para viver. Prepare-se para assistir *Quando Chama o Coração*.

De segunda a sexta, às 21h45



R7.COM/RECORDTV

NDTV

RECORDTV