



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Gabinete Vereador Aurélio Nomura
GV 40º - Partido Verde

JUSTIFICATIVA

PL 0022/08

A Pastoral da Criança, sob a coordenação da Dra. Zilda Arns, em 1985 iniciou o trabalho de "Alimentação Alternativa". Já na introdução do livro *Alimentação Alternativa*, publicado em 1988, a Dr^a Clara Takaki Brandão estabelecia que "somente através de uma combinação, a mais diversificada possível - a MULTIMISTURA - se conseguia aproveitar toda a potencialidade nutritiva dos alimentos". O conceito da Multimistura era: "a qualidade é dada pela variedade", ou seja, "é mais nutritivo usar menor quantidade e maior variedade, que muita quantidade e pouca variedade".

Os produtos utilizados na multimistura, deveriam ter: alto valor nutritivo, baixo custo, bom paladar e produção regionalizada.

A multimistura se baseava na adição de farinhas, farelos, sementes, frutas e folhas cruas aos alimentos regionais. Após o preparo do alimento, era acrescentada generosa quantidade de óleo para aumentar a capacidade de recuperação de desnutridos.

Em 1991, foi realizada uma pesquisa no Maranhão, nos municípios de São Luís e Timbiras, onde observaram-se crianças que eram acompanhadas pela Pastoral da Criança e crianças não acompanhadas. Nas crianças acompanhadas, constatou-se melhor peso ao nascer, maior índice de aleitamento materno e vacinação, melhor manejo da diarreia, eram realizadas mais pesagens e havia maior entendimento do gráfico peso-idade pelos pais, além de, na gestação, se realizarem mais consultas de pré-natal. Constatou-se, ainda, que 45% das mães davam "sopa de cuim" (farelo de arroz) para as crianças e que as mesmas faziam poucas refeições por dia, pois os farelos "sustentavam muito". Porém, não havia diferença nutricional entre as crianças acompanhadas ou não pela Pastoral da Criança. Também observou-se que as crianças que utilizavam a alimentação alternativa estavam tão desnutridas quanto as que não a utilizavam.

A partir destes resultados, a Coordenação Nacional da Pastoral da Criança passou a orientar as suas bases para que:

- cada criança pequena fizesse ao menos 5 refeições diárias;
- se acrescentasse uma colherinha de óleo nas refeições das crianças desnutridas;
- não se utilizasse mais sopa de cuim, pois esta possuía baixo conteúdo energético e muito volume, podendo dar sensação de saciedade e levar à desnutrição.

Além disso, percebeu-se que o termo *Alimentação Alternativa*, para alguns, dava a impressão de que era para substituir a alimentação de costume por outro tipo de alimentação. Em 1991, foi mudado na Pastoral da Criança, o termo *Alimentação Alternativa* para *Alternativas Alimentares*, com o objetivo de reforçar a intenção de não substituir, mas, sim, acrescentar novos alimentos à alimentação de costume.

Viaduto Jacareí, 100 – 7º andar – Sala 715 – Cep 01319-900
Tel: (11) 3396-4350 – E-mail: nomura@camara.sp.gov.br



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Gabinete Vereador Aurélio Nomura
GV 40º - Partido Verde

Em 1994, a Rede Globo alertou a Pastoral da Criança para o fato de que as pessoas interpretavam os nomes "Alternativas Alimentares e Alimentação Alternativa" como sobras de alimentos ou comida para animais dada para gente. Além disso, continuava a noção que era substituto da alimentação de costume e não o enriquecimento desta. Em debate, nos Encontros Regionais, chegou-se ao nome "Alimentação Enriquecida". Este sim tinha uma conotação positiva e de fácil compreensão ao que era proposto: enriquecer a alimentação de costume.

Paralelamente às ações da Coordenação Nacional da Pastoral da Criança, um grupo entusiasmado com quatro ingredientes (farelo de arroz, farelo de trigo, pó da casca de ovo e folhas de mandioca) começou a padronizar a produção de multimistura em todo o Brasil.

A Coordenação Nacional constatou que parte das críticas tinha fundamento. Assim foi lançado um "DICAS" sobre a anemia, orientando, entre outros, sobre modos de preparo que diminuem o fitato dos farelos, e também uma fita de vídeo chamada "Alimentação Enriquecida", contendo o verdadeiro conceito de Multimistura e apresentando o trabalho da EMBRAPA no manejo da folha de mandioca visando a eliminação do ácido cianídrico.

Segundo a Dra. Clara Takaki Brandão, que criou a Multimistura, composta de farelos de arroz e trigo, folha de mandioca e sementes de abóbora e gergelim. "Foi esta fórmula que, nas últimas três décadas, revolucionou o trabalho da Pastoral da Criança, reduzindo as taxas de mortalidade infantil no País e ajudando o Brasil a cumprir as Metas do Milênio."

Prova disso é que podemos constatar a redução de 13% nos óbitos de crianças entre os anos de 1999 a 2004 - período em que a multimistura tinha se propagado pelo país.

"Os compostos da multimistura tem até 20 vezes mais ferro e vitaminas C e B! em relação a comida que se distribui nas merendas escolares de municípios que optaram por comprar produtos industrializados. Sem contar a economia, fica até 121% mais caro dar o lanche de marca", compara a Dra. Clara.

Quando ela começou a distribuir a multimistura em Santarém, no Pará, 70% das crianças estavam subnutridas e os agricultores da região usavam o farelo de arroz como adubo para as plantas e como comida para engordar porco. Em 1984, o Unicef constatou aumento de 220% no padrão de crescimento dos subnutridos.

Outro dado importante, segundo o Ministério da Saúde, no Estado de São Paulo em 2000 a taxa de mortalidade infantil era de 17,3% e em 2004 14,5%.

Hoje, a multimistura é adotada por 15 países. No Brasil só se transformou em política pública em Tocantins.

Sendo assim, solicito aos nobres pares o apoio para a presente propositura.

Viaduto Jacareí, 100 - 7º andar - Sala 715 - Cep 01319-900
Tel: (11) 3396-4350 - E-mail: nomura@camara.sp.gov.br