

Cartilha de prevenção

Alimentos Funcionais

Simpósio na Esalq aborda alimentação no combate a doenças cardíacas e vasculares

FELIPE RODRIGUES

Da Gazeta de Piracicaba

felipe.rodrigues@gazetadepiracicaba.com.br

Uma cartilha de prevenção distribuída para população com o intuito de estimular um cardápio mais saudável, à base de alimentos funcionais e com foco no combate às doenças cardiovasculares. É o objetivo do 3º Simpósio Nacional de Alimentos Funcionais, realizado ontem, no Pavilhão de Horticultura - Anfiteatro "Professor Salim Simão" da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz).

Para a professora da Esalq Jocelem Mastrodi Salgado, presidente da SBAF (Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais), a cartilha permitirá a estratificação de parâmetros em relação às condições de risco.

"A cartilha tornaria possível classificar as chances das pessoas desenvolverem problemas de saúde cardiovasculares de acordo com o comportamento adotado".

O simpósio pretende fornecer alternativas para colaborar com as esferas governamentais no que se refere ao desenvolvimento de medidas de prevenção e controle de doenças cardiovasculares. No entendimento dos especialistas, o emprego de alimentos funcionais como fator de redução pode significar uma diminuição significativa dos gastos públicos com a saúde.

Jocelem destaca que esta é uma ação relevante, uma vez que o Governo, bem como os planos médicos, não conseguirão manter a saúde das pessoas acima de 50 anos, se medidas de prevenção e redução de riscos não forem tomadas.

"Precisamos fazer com que o conhecimento seja utilizado na implementação de polí-

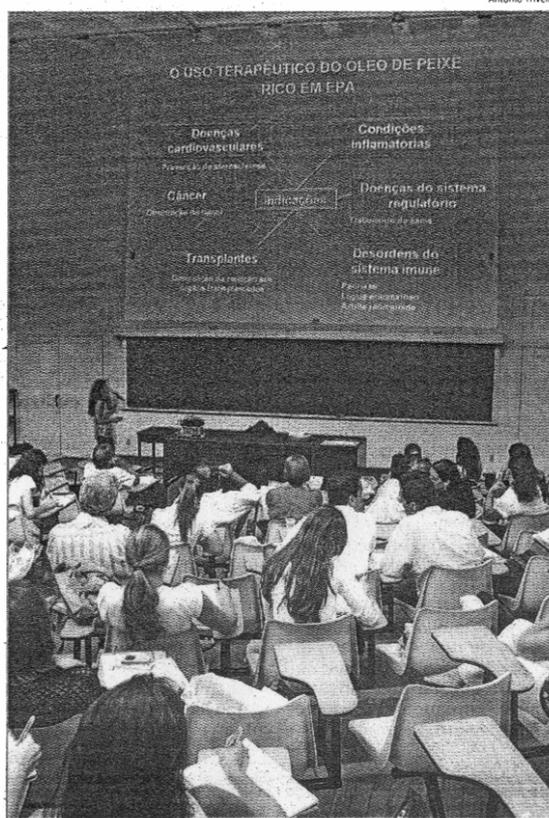
ticas públicas", declara. "A distribuição desta cartilha possibilitaria uma política preventiva com foco na alimentação", completa.

As doenças cardiovasculares respondem pela maior causa de mortalidade em todo mundo. Só no Brasil, são cerca de 300 mil óbitos ao ano, o que dá uma média de 1,7 morte por minuto. "É necessário colocar em discussão que apenas 15% a 20% das doenças têm como origem questões genéticas. Outros fatores, como ingestão de álcool e alimentação, podem ser evitados", declara.

●**FUNCIONAIS.** Os alimentos funcionais ou nutracêuticos são aqueles que colaboram para melhorar o metabolismo e prevenir problemas de saúde. São substâncias como betacaroteno, licopeno e ômega 3, encontradas em alimentos como cenoura, mamão, manga, soja e tomate, entre outros.

Mais informações sobre alimentos funcionais, acessar o endereço eletrônico www.sbaaf.org.br

Uma das palestras durante o Simpósio, ontem na Esalq: anfiteatro lotado



Antonio Trivelin