



ILSI
brasil

notícias

Ano 19 • nº 2
abril a junho de 2011

Projeto do Piauí será financiado pelo ILSI Brasil

É da Universidade Federal do Piauí, o trabalho vencedor do programa Projetos de Pesquisa - Estilos de Vida Saudáveis 2010. Marize Melo dos Santos, investigadora principal, ao lado de Adriana de Azevedo Paiva e José Ivo dos Santos Pedrosa disputaram, com 25 inscritos de todo o país, o financiamento de R\$ 50.000,00 que irá custear a segunda etapa da pesquisa "Avaliação de um programa de educação nutricional para escolares da rede pública de ensino de Teresina, na perspectiva da promoção da alimentação saudável". O anúncio foi feito durante o II Congresso Nacional do ILSI Brasil.

Foi a partir das experiências práticas da disciplina educação nutricional do Curso de Nutrição, junto a escolas da rede municipal, que surgiu a ideia do projeto. O desafio era avaliar a eficácia de um programa focado na promoção da alimentação



saudável. A primeira etapa, em 2010, envolveu 75 escolares, entre 6 e 13 anos. Na próxima etapa, financiada pelo ILSI Brasil, os novos recursos possibilitarão ampliar a pesquisa, com intervenção em 03 escolas na zona rural e 01 na zona urbana, com previsão de 300 alunos, de 10 a 14 anos. Uma vez por semana, eles serão abordados com os temas: Conhecendo os Alimentos; Cuidando dos Alimentos e Preparando os Alimentos.

O conteúdo será desenvolvido por meio de dinâmicas, problematizando cada tema e aplicação de atividades e tarefas para avaliação da aprendizagem. Está prevista, ainda, a identificação de educadores-mirins da alimentação saudável na escola, cujo papel será a disseminação desses conhecimentos e a adoção de práticas alimentares saudáveis. Nesta nova fase serão mantidas as parcerias com a Fundação Municipal de Saúde (FMS) e a Secretaria Municipal de Educação (SEMEC).



Dr. Aldo Baccharin entrega certificado para a vencedora, Marize Melo dos Santos, junto com os membros da Comissão Julgadora: Georgia Castro, Sílvia Cozzolino e Robespierre Ribeiro.

DESTAQUE DESTA EDIÇÃO

Cobertura completa do II Congresso Nacional do ILSI Brasil

Presidente

Aldo Baccharin

Diretoria

Ary Bucione – Danisco Brasil Ltda.
Eugenio Ulian – Monsanto do Brasil Ltda.
Dr. Felix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos / UNICAMP
Dr. Flávio A. D. Zambrone – Planitox
Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Georgia Castro – Kraft Foods Brasil Ltda.
Dra. Ione Pellegatti LEMONICA – UNESP Botucatu
Dra. Maria Cecília de Figueiredo Toledo – Fac. Eng. Alimentos / UNICAMP
José Mauro de Moraes – Coca-Cola Indústrias Ltda.
Dr. Steven Rumsey – Bunge Alimentos

Diretoria Executiva

Mariela Weingarten Berezovsky

Conselho Científico e de Administração

Dr. Aldo Baccharin – Presidente
Alexandre Novachi – Danone Ltda.
Ana Carolina Aguirre – Syngenta Proteção de Cultivos Ltda
Antonio M. Mantoan – Mead Johnson Nutritional
Ary Bucione – Danisco Brasil Ltda.
Dra. Bernadette D. G. Franco – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Cláudia Araujo Fernandes – Support Produtos Nutricionais
Dra. Elizabeth Nascimento – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Eugenio Ulian – Monsanto do Brasil Ltda.
Dr. Felix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos / UNICAMP
Dr. Flávio Ailton Duque Zambrone – Fac. Ciências Med. / UNICAMP
Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Geórgia Castro – Kraft Foods
Dr. Hélio Vannucchi – FM USP Ribeirão Preto
Dra. Ione P. LEMONICA – UNESP Botucatu (reeleito)
João Alberto Bordignon – Nutrimental S/A Ind. e Com. de Alimentos
João Henrique Alarcon Alegre – Milenia Agro Ciências S/A
Dr. João Lauro Viana de Camargo – UNESP / Botucatu
José Mauro Moraes – Recofarma Ind. Amazonas Ltda. (Coca-Cola)
Kathia Schmider – Nestlé Brasil Ltda.
Dra. Ligia Martini – Faculdade de Saúde Pública / USP
Dra. Maria Cecília de Figueiredo Toledo – Fac. Eng. Alimentos / UNICAMP
Dr. Mauro Fisberg – UNIFESP
Dr. Paulo Cesar Stringheta – Univ. Federal de Viçosa
Dr. Steven Rumsey – Bunge Alimentos

Expediente

Publicação

International Life Sciences Institute ILSI Brasil

Rua Hungria, 664 Cj. 113 – 01455-904 – São Paulo-SP
tel.: 11 3035-5585 – e-mail: ilsibr@ilsil.org.br

Conselho Editorial

Clarice Tonato, Felix G. Reyes e
Mariela Weingarten Berezovsky

Editora Executiva

Mariela Weingarten Berezovsky

Redação

Edna Vairoletti

Produção gráfica

Dagui Design
tel.: 11 3826-5627
dagui@dagui.com.br

Circulação externa

Tiragem de 4.500 exemplares

Direitos reservados ao ILSI Brasil



Sem medo de arriscar

Envolvidos com o tema do nosso II Congresso Nacional, avaliação do risco, e conscientes de que não há risco zero, resolvemos apostar num formato mais ousado e incluímos nova atividade na agenda: um pré-congresso. Valeu a pena! Recebemos dois conferencistas dos Estados Unidos, Dr. Samuel Cohen, da University of Nebraska, e Dr. Jim Bus, da The Dow Chemical Company, que abriram as discussões sobre as atuais questões na avaliação e gerenciamento do risco de agroquímicos, abordando diferentes estudos toxicológicos. O assunto mobilizou a plateia e o maior tempo livre para debate foi produtivo e deverá servir de estímulo para outras iniciativas.



O sucesso do evento também nos motivou a arriscar de novo e fazer esta edição especial do boletim, dando a oportunidade de quem não esteve no congresso ter uma ideia do que aconteceu. Os interessados em mais detalhes poderão acessar no nosso site as palestras na íntegra.

Agora estamos nos mobilizando para fechar novas parcerias com associações médicas e de nutrição e criar oportunidades de uma maior integração em eventos menores e focados, como o encontro promovido pela Força-Tarefa Estilos de Vida Saudáveis, sobre a importância do café da manhã, que aconteceu em abril e que teve o apoio da ABIMA (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias). No dia 27 de agosto já está fechado um Simpósio com a Sociedade de Pediatria de São Paulo sobre segurança alimentar no universo infantil e outras negociações estão sendo alinhadas.

É importante registrar que, mais uma vez, o workshop Atualidades de Food Safety gerou uma discussão interessante sobre as novidades na área. E já estamos prontos para nossa participação no Ganepão, tradicional evento de Nutrição, com o tema “Resultado do Controle de Qualidade em Terapia Nutricional” e nossa ida para o congresso da SBAN (Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição), em Fortaleza, para falar sobre probióticos e fibras e índice glicêmico. No próximo informativo já estaremos no segundo semestre e esperamos ter boas notícias novamente. Até lá!

Mariela Weingarten Berezovsky
Diretoria Executiva

ILSI no mundo e no Brasil

A manutenção de um fórum permanente de atualização de conhecimentos técnico-científicos que contribuem para a saúde da população e são de interesse comum às empresas, governos, universidades e institutos de pesquisa. Este é o principal objetivo do International Life Sciences Institute (ILSI), associação sem fins lucrativos, com sede em Washington, D.C., nos Estados Unidos, e seções regionais na América do Norte, Argentina, Austrália, Brasil, Europa, Japão, México e Sudeste Asiático. É afiliado à Organização Mundial da Saúde (OMS), como entidade não-governamental e órgão consultivo da ONU para Alimentação e Agricultura (FAO).

No Brasil, o ILSI colabora para o melhor entendimento de assuntos ligados à nutrição, segurança alimentar, toxicologia e meio ambiente, reunindo cientistas do meio acadêmico, do governo e da indústria.

Do discurso à prática

A segunda edição do Congresso ILSI Brasil foi marcada pela sintonia dos palestrantes no debate sobre “Avaliação do Risco” do ponto de vista da Saúde, Nutrição e Meio Ambiente. Aldo Baccarin, presidente do instituto, ressaltou a importância do tema e a integração de todas as áreas na busca de novas fronteiras nesse debate. Dr. Félix Reyes, presidente do evento, chamou a atenção que este é um dos quatro focos de ação do ILSI Internacional, ao lado da Obesidade, Alimentos Funcionais e Biotecnologia.

Depois de três dias de debates ficou evidente a necessidade de gerenciamento do risco, a favor do bem-estar do homem e do Planeta. Porém, este compromisso deve ser assumido por todos que atuam em pesquisas científicas, no setor regulatório, produtivo, governo e o próprio consumidor.

“Meteorologia, ecologia e economia lidam com tal grau de complexidade que correm o risco de permanecer para sempre na fronteira da cientificidade”. Foi com esta frase de Michel Foucault, que o diretor executivo da ONG Conservation International no Brasil, **Fábio Scarano** iniciou sua palestra, que marcou a abertura do Congresso. Para ele, o mundo depende destes três pilares para dar seus próximos passos e saber lidar com incertezas diante da biodiversidade.

Este alinhamento nem sempre é possível entre a ciência e decisão na era pós-moderna, pois mexe com valores e interesses em disputa, especialmente por incluir questões econômicas. Porém, há necessidades urgentes que caminham, muitas vezes, mais rápido que o ritmo da ciência e um dos importantes desafios é melhorar a comunicação, o que exige um interesse de todos os lados envolvidos em dialogar.



Fábio Scarano, focou sua palestra no tema biodiversidade: ciência e tomada de decisão na era pós-moderna



Aldo Baccarin e Felix Reyes na abertura do Congresso

“A biodiversidade é a guardiã dos serviços ambientais que são vitais ao bem-estar humano. Clima, água, alimentos, saúde, tradições culturais e valores ocultos das espécies dependem dela. Nos últimos 200 anos, elevamos a taxa de extinção de espécies em pelo menos mil vezes mais que a taxa natural. O relatório TEEB (The Economics of Ecosystems and Biodiversity) estima que o planeta perca de US\$ 2,5 a 4,5 trilhões/ano com a degradação de habitats e extinção de espécies”, alerta.

Tanto em países desenvolvidos, como em desenvolvimento, há taxas sem precedentes de destruição. “Só no Brasil, 55% do território já foi alterado pelo homem; 88% da Mata Atlântica se foi; 50% do cerrado também e apenas 1,5% de áreas marinhas estão protegidas. Para 2020, o dever de casa é aumentar em pelo menos 70% a cobertura de áreas protegidas terrestres; pelo menos 10 vezes a cobertura de áreas protegidas marinhas e produzir uma agricultura de baixo carbono e sustentável”, enumera Scarano.

“O Brasil não é um coitadinho. Já ultrapassamos esta fase há muito tempo. Devemos liderar a mudança mundial de uma economia insustentável para uma economia verde. Para isso, é preciso migrar da mesa de negociação para o campo. Sair do discurso para a prática e ter em mente que, infelizmente, a maioria dos doutores ainda está na própria academia e não em campo. Portanto, a solução não deverá sair de um só setor. É preciso negociadores, tradutores e executores, além de inovação e sabedoria”, projeta.

Não há risco zero

Os atuais conceitos em avaliação do risco começaram a ser delineados pelo **Dr. Samuel Cohen**, da Universidade de Nebraska, que focou na **avaliação do risco no Século 21**. Ele traçou essa evolução, desde os anos 80, e a importância da determinação do peso das evidências para se estabelecer o modo de ação (MoA) e sua relevância para o homem.

Destacou o projeto “Risk 21”, do ILSI International, que estimula o diálogo pró-ativo e construtivo entre a indústria, academia, governo e interessados em identificar avanços importantes na avaliação do risco e, a partir daí, orientar o desenvolvimento e a utilização de novas abordagens no conhecimento científico e seus métodos. “É preciso liderar uma mudança radical para rever o pensamento atual sobre a forma de abordar a ciência e a arte de avaliação do risco e criar recursos aplicáveis e estratégias apropriadas para, via novas tecnologias, melhorar a caracterização dos riscos, fornecendo uma base de dados orientada para a medição de exposição para o século 21 e como utilizá-la a favor da saúde”.

Dr. Flávio Zambrone, da Planitox, falou da **percepção do risco e sua evidência científica** e salientou que a avaliação do risco implica em responsabilidade financeira e legal e no manejo de valores que envolvem ética, meio ambiente, saúde humana e reputação. E que só faz sentido se avaliar algo, quando se for gerenciar e tomar medidas em relação a este risco. “Só há risco quando há exposição ao perigo e no cotidiano alguns riscos são inevitáveis e outros involuntários. Assim, o risco é a combinação de dois fatores: a probabilidade de um evento adverso ocorrer e suas conseqüências. Outros pontos difíceis de serem dissociados são a percepção, comunicação e manejo do risco. O nível de risco de um, em um milhão, usado para regulamentação de substâncias químicas e outros riscos, é muitas vezes menor do que as pessoas encontram no dia a dia”.

Já a percepção e entendimento do risco pelos leigos, quase sempre é uma visão individual, já o avaliador – regulador ou cientista – deve considerar o coletivo. Por isso, muitas vezes a percepção leva a uma informação equivocada. “A avaliação adequada e correta traz a segurança. Não há risco zero. O risco deve ser o aceitável, pois a dose faz o veneno. A tomada de decisão deve ser um ato de equilíbrio e precaução; não sinônimo de imobilização. E o limite da regulamentação deveria ser o toxicológico”.

A **avaliação da segurança de aditivos e contaminantes em alimentos** foi abordada pelo **Dr. Felix G.R. Reyes**, da Unicamp, que traçou um panorama das orientações internacionais, que sugerem limites para tomada de decisões visando proteger a saúde. Observou que a avaliação do risco

é um procedimento que checa a inocuidade (aceitabilidade) de substâncias químicas (aditivos, praguicidas, fármacos veterinários e contaminantes), presentes em alimentos, e que se desdobra em etapas para identificar e caracterizar o perigo, avaliar a exposição e caracterizar o risco.

“Em geral, animais de experimentação são utilizados na identificação e caracterização do perigo, para posterior extrapolação dos resultados para a espécie humana, o que é aceito pelas instituições mundiais. Há avanços surpreendentes nos últimos anos, mas não há nenhuma espécie de experimentação ideal para a avaliação do risco. Sempre se busca alguma com metabolismo próximo do nosso, pois os testes em humanos são delimitados por aspectos éticos. Uma certeza, porém, é que não há resultado confiável se não houver métodos apropriados e validados para a obtenção dos dados e não existe um procedimento padrão de avaliação para todas as substâncias químicas que possam estar nos alimentos. Sempre se busca avaliar o risco à saúde humana que a exposição à substância química possa provocar. Afinal, os alimentos nunca estarão 100% livres de contaminantes”.

Bernadete Franco, da USP, focou nos **desafios da gestão do risco microbiológico em alimentos no Brasil**. Salientou que o tema pode ser visto sob duas óticas: uma relacionada aos riscos de comprometimento da saúde da população e outra com os de falha no controle dos perigos microbiológicos no processo produtivo de alimentos. “Para entender essa diferença, é preciso lembrar que o perigo é o agente - microrganismo ou toxina microbiana - como causa potencial de dano à saúde. O risco é a probabilidade de ocorrência desse dano, combinada à sua gravidade como conseqüência da ação de um perigo”.

Comentou que, a partir dos anos 80, houve uma grande evolução nas ferramentas de gestão da inocuidade dos alimentos. Até então, a segurança de alimentos era baseada apenas na análise laboratorial para verificação da conformidade com padrões microbiológicos pré-estabelecidos, procedimento de aplicação limitada na proteção à saúde. Foi com as boas práticas industriais e controle de pontos críticos na produção, que a gestão passou a ser mais preventiva.

“Nesta abordagem é preciso considerar, da matéria-prima ao consumo. Avaliados os riscos, os gestores devem levar em conta todas as opções de seu controle e selecionar a mais adequada. Hoje as instituições internacionais defendem que a inocuidade alimentar no momento de consumo deve ser assegurada e é preciso atuar com eficácia nos pontos da cadeia de produção para diminuir os riscos”.

Maior segurança em OGMs

Em Biotecnologia, o debate foi focado na avaliação do risco ambiental e alimentar de plantas geneticamente modificadas, em mesa presidida pelo Dr. Walter Colli. **Patrícia Fukuma**, da Fukuma Advogados, mostrou a evolução do **Ambiente Regulatório e um histórico da Legislação de Biossegurança no Brasil**, que teve sua primeira legislação promulgada em 1995, após tramitar no Congresso Nacional por cinco anos. Diante de um conflito existente entre a lei de meio ambiente e a de biossegurança, em 1998, após a primeira liberação comercial de OGM, a soja RR, foi ajuizada ação civil pública questionando esta liberação, razão pela qual a Biotecnologia ficou paralisada por seis anos no país.

Em 2003, o Governo Federal enviou ao Congresso um Projeto de Lei para aprovação de uma nova lei de biossegurança, que tramitou por dois anos, com intenso debate do tema com toda sociedade civil, científica, acadêmica, ministérios envolvidos, ONGs e outras entidades. O resultado foi a Lei 11.105/05 que dispõe sobre normas de biossegurança e mecanismos de fiscalização de atividades com OGMs e derivados; plantio; classificação de riscos; liberação comercial e rotulagem de alimentos. O tema ainda gera controvérsias e várias ações judiciais.

“A Biotecnologia é uma ciência transversal, que passa por várias áreas do conhecimento. Por isso, a opção do legislador foi a de criar uma comissão composta por especialistas na área ambiental, de saúde humana e animal, vegetal e membros dos Ministérios envolvidos (Saúde, Agricultura, Meio Ambiente, entre outros). Os OGMs são avaliados caso a caso e não tratados de forma generalizada. Mas é preciso um aprimoramento contínuo da lei, pois hoje há outros produtos no universo de transgênicos que não foram pensados na época da discussão da atual lei de biossegurança”, alertou.

A **Segurança Alimentar** foi o tema abordado por **Marília Nutti**, da **EMBRAPA**, que começou sua explanação comentando sobre a moderna Biotecnologia, que possibilitou o desenvolvimento de vacinas; medicamentos, OGMs, entre outros produtos. Ressaltou, porém, a preocupação das instituições internacionais, sempre que ocorrem mudanças no processo de produção de alimentos e que de alguma forma possam interferir em riscos e segurança para seu consumo. No campo, esta atenção também existe e é direcionada aos

diversos ensaios realizados para verificação de novos cultivares, para se definir padrões de qualidade, identidade até se chegar à liberação comercial.

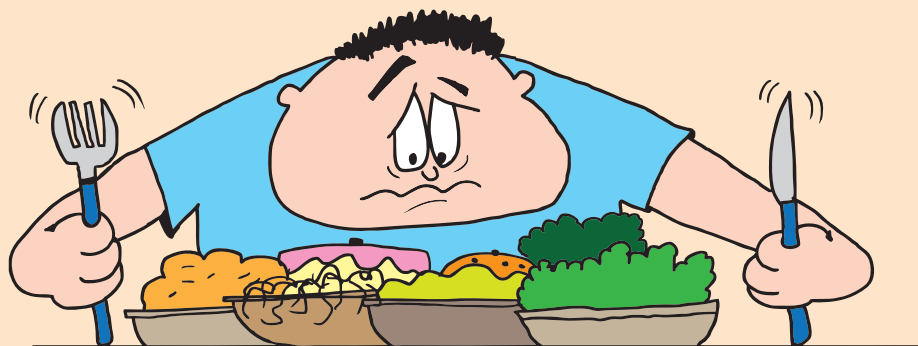
“É preciso ter um olhar amplo quando se avalia segurança alimentar e OGMs. Não pensar apenas no grão ou na planta, mas no preparo e consumo, para garantir que não haja nenhum dano para o consumidor. Muitos efeitos não intencionais são detectados em produtos obtidos pela engenharia genética, mas também aparecem nos produtos convencionais. O diferencial é que hoje existem mais ferramentas para se exercitar a segurança de transgênicos e avaliar seus benefícios”, enfatizou.

Lembrou, ainda, que segundo a OMS (Organização Mundial de Saúde), “os alimentos transgênicos, atualmente disponíveis no mercado internacional passaram por rigorosa avaliação do risco, bem maior até do que os alimentos modificados na forma tradicional, sendo improvável a existência de qualquer perigo para a saúde humana. E que “jamais se evidenciou qualquer efeito danoso à população dos países onde eles têm sido consumidos há anos”.

A palestra de **Paulo Paes de Andrade**, da Universidade Federal de Pernambuco e CTNBio, encerrou o congresso e foi focada na **avaliação do risco ambiental**, se detendo nos diversos aspectos do possível risco advindo da liberação no ambiente do OGM e de seus derivados. Esta avaliação engloba sementes transgênicas (ou GM) de milho, soja, algodão, arroz e outras; animais transgênicos (para criação ou para controle vetorial); levedura transgênica (para uso em vinhos, queijos, pães, etc.) e vírus e bactérias vacinais vivos.

Explicou que há regras da CTNBio para empresas e instituições que atuam nestas duas áreas, OGMs e seus derivados, visando uma regulamentação nestes procedimentos, sob a perspectiva da avaliação do risco em geral e ambiental. “As empresas devem ter seu roteiro de avaliação de risco e certa flexibilidade para análise caso a caso, desde que não perca de vista a ciência. Com relação ao consumidor leigo, o assunto OGM é uma incógnita. Por isso, o setor privado é responsável pelo que coloca no mercado. Segurança precede a informação. Se o alimento não for seguro não deve ser comercializado e se chegar às prateleiras, deve conter as devidas advertências para o consumidor ter direito de comprar ou não”, ressaltou.

Sem excessos



Na discussão sobre Nutrição: exposição e risco, os trabalhos foram abertos pela antropóloga **Lívia Barbosa**, da ESPM, especialista em consumo, que delineou o cenário dos **riscos e tendências da alimentação contemporânea na visão do consumidor**.

Observou que a alimentação é hoje um fato social, que mobiliza várias dimensões da vida não estando dissociada do meio ambiente, questões políticas, ideológicas e econômicas e aspectos sociais e culturais. “Há 20 anos, esta centralidade era uma discussão ausente. Na última década qualquer ângulo da sociedade que se analise é possível encontrar um link com a alimentação. A própria postura do Estado mudou, com uma atitude mais ativa e os meios de comunicação também passaram a evidenciar o tema alimentação de forma mais presente e com maior visibilidade”.

Apesar do país manter sua refeição, a famosa combinação arroz, feijão e “mistura”, a praticidade no preparo e consumo passou a ser imposta pelo próprio estilo de vida atual, e saudabilidade e bem-estar ganharam importância também no prato. “Hoje se busca resgatar o laço alimento-saúde, onde hábitos saudáveis asseguram uma melhor qualidade de vida”.

A diferença entre alimento – aquele que fornece sustentação e nutrientes ao corpo, do ponto de vista físico – e comida – possibilidades alimentares que uma sociedade escolhe e se torna a base de sua dieta específica foram apontados como pontos importantes. A experimentação do novo, a percepção do “eu mereço”, a gastronomização que abriu espaço para a estética, tanto no ato de comer, como de cozinhar e o “esverdeamento” da gastronomia foram apontadas como tendências que aumentam a responsabilidade individual e de todos os envolvidos em seus impactos sociais e na saúde.

Leonor Maria Pacheco Santos, do Departamento de Saúde Coletiva da UNB (Universidade de Brasília), delineou um

panorama do **consumo de vitaminas e minerais**, destacando como estas substâncias são essenciais para a manutenção das diversas funções metabólicas do organismo. Alertou para o fato que a ingestão inadequada pode levar a diversas carências nutricionais, com sérios riscos à saúde.

Destacou a importância dos micronutrientes na prevenção de doenças crônicas e do câncer, através de evidências e estudos epidemiológicos, que apontam como o consumo de certas vitaminas pode contribuir nesta direção. Comentou que, em breve, serão divulgados pelo IBGE dados sobre consumo destes micronutrientes no Brasil, oriundos da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2009. Apontou os riscos do consumo excessivo de vitaminas e minerais. Em paralelo, mostrou os programas do Governo na fortificação dos alimentos com iodo, ferro e folato e a suplementação com ferro e vitamina A.

O excesso também é uma preocupação no que se refere ao **consumo de sal**. **Rafael Moreira Claro**, do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Faculdade de Saúde Pública da USP, observou que apesar do sódio ser essencial à saúde, quando consumido em grande quantidade pode trazer sérios riscos para o organismo, o que tem despertado a atenção mundial e mobilizado diversas instituições na discussão de parâmetros aceitáveis em relação aos hábitos alimentares nos diferentes países.

A questão envolve, além da quantidade, as fontes de consumo, que podem ser por meio de alimentos processados, principalmente nos países desenvolvidos, e na adição no preparo dos pratos e à mesa, nas outras regiões. Estudos apontam que no Brasil este volume atinge 4,78 g/dia, o que equivale a duas vezes mais que o limite máximo indicado de 2g/dia. Outro ponto ressaltado foi a necessidade de identificar o consumo fora do lar, que tem crescido, e traçar planos de ação para melhorar este controle e orientar a população.

