



ILSI  
Brasil

notícias

Ano 20 • nº 4  
outubro a dezembro de 2011

## Alimentação será tema do III Congresso do ILSI Brasil em 2012



Estão em fase final os preparativos para o III Congresso do ILSI Brasil "Produção, Consumo e Segurança Alimentar". Agendado para os dias 25, 26 e 27 de abril de 2012, o encontro será em Campinas (SP) e receberá como convidado na Palestra Magna de abertura o Dr. Carlos Henrique de Brito Cruz, diretor científico da FAPESP.

A proposta é discutir como pesquisadores, indústria e governo poderão alinhar suas ações diante de um crescimento populacional acelerado e de uma real necessidade de alimentos. Ao mesmo tempo, quando o mundo atinge 7 bilhões de habitantes, convive-se com a extrema pobreza, desnutrição e um cenário de obesidade,

situações preocupantes quando se pensa em saúde pública.

Essas são algumas das questões em pauta no Congresso, num programa dividido em três simpósios: Biotecnologia no Brasil, com uma abordagem focada na produção e sustentabilidade; Nutrição e Consumo, com uma análise da POF (Pesquisa do Orçamento Familiar), que passa agora a ter um viés de consumo e não apenas dados para aquisição alimentar; e Food Safety, com direcionamento para temas relacionados à comunicação do risco.

As inscrições já estão abertas e podem ser feitas pelo e-mail [congresso@ilsi.org.br](mailto:congresso@ilsi.org.br). Mais detalhes no *site* [www.ilsi.org.br](http://www.ilsi.org.br).

### DESTAQUES DESTA EDIÇÃO

- **artigo:** O microbioma intestinal e a alimentação humana
- **eventos:** Retrospectiva visual das atividades em 2011

## Presidente

Aldo Baccarin

## Diretoria

Alexandre Novachi – Danone Ltda  
Ary Bucione – Danisco Brasil Ltda.  
Eugênio Ulian – FuturaGene Brasil Tecnologia Ltda.  
Dr. Félix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos / UNICAMP  
Dr. Flávio Ailton Duque Zambrone – IBTox Instituto Brasileiro de Toxicologia  
Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP  
Geórgia Castro – Kraft Foods Brasil Ltda.  
Dra. Ione Lemonica – UNESP / Botucatu  
José Mauro Moraes – Recofarma Ind. Amazonas Ltda. (Coca-Cola)  
Dra. Maria Cecília Toledo – Fac. Eng. Alimentos, UNICAMP  
Dr. Mauro Fisberg – UNIFESP  
Steven Rumsey – Bunge Alimentos

## Diretoria Executiva

Mariela Weingarten Berezovsky

## Conselho Científico e de Administração

Dr. Aldo Baccarin – 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  
Eugênio Ulian – FuturaGene Brasil Tecnologia Ltda.  
Dr. Félix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos / UNICAMP  
Dr. Flávio Ailton Duque Zambrone – IBTox Instituto Brasileiro de Toxicologia  
Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP  
Geórgia Castro – Kraft Foods Brasil Ltda.  
Dr. Hélio Vannucchi – Fac. Medicina USP Rib. Preto  
Dra. Ione Lemonica – UNESP / Botucatu  
João Alberto Bordignon – Nutritional S/A Ind. e Com. de Alimentos  
Dr. João Lauro Viana de Camargo – UNESP / Botucatu  
José Mauro Moraes – Recofarma Ind. Amazonas Ltda. (Coca-Cola)  
Karen Cristine Ceroni Cazarin – Basf S/A  
Kathia Schmitter – Nestlé Brasil Ltda.  
Dra. Lígia Martini – Fac. Saúde Pública/USP  
Dra. Maria Cecília Toledo – Fac. Eng. Alimentos, UNICAMP  
Dr. Mauro Fisberg – UNIFESP  
Dr. Paulo Cesar Stringheta – Univ. Federal de Viçosa  
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

Edna Vairoletti, Félix 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



# ILSI

International Life  
Sciences Institute  
Brasil

Circulação externa  
Tiragem de 4.500 exemplares  
Direitos reservados ao ILSI Brasil

# Empenho recompensado

Quando me dei conta, já tinha à minha frente o desafio de escrever o último editorial do ano. Como o espaço é limitado, tive que fazer um exercício para selecionar, entre as atividades do ano – e foram quase 50 –, aquelas que se destacaram pela inovação, como proposta diferenciada dentro de cada Força-Tarefa, e do ILSI Brasil, sob o olhar corporativo.

De forma bem objetiva, pois já contamos detalhes nas edições anteriores, alguns projetos foram pioneiros e deram muito certo na área de eventos. É o caso da série de cafés da manhã criada pela FT Estilos de Vida Saudáveis que, num formato descontraído, atraiu um público novo, pelo menos para nós, para discutir saúde e bem-estar.

Institucionalmente, vale ressaltar a consolidação de importantes parcerias que agregaram valor ao nosso trabalho. Destaque para a Sociedade de Pediatria de São Paulo e o MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Globalmente ganhamos um novo logo, mais moderno, e um *site* mais dinâmico. Internamente, mexemos um pouco em nossa estrutura, recebendo novos membros nos comitês e criando grupos de trabalho, sempre pensando em dividir tarefas, partilhar ideias e consolidar nosso crescimento.

Também comemoramos a conclusão de mais uma etapa do projeto VRN-LA, que tem como objetivo alinhar os valores de referência para rotulagem nutricional para toda a América Latina, com a publicação nos *Archivos Latino Americanos de Nutrición*. Encerramos o ano com o *workshop* internacional “Carboidratos, Microbioma e Saúde”, em que contamos com a presença de representantes do *ILSI Europe* e *ILSI North America*. O evento foi de suma importância para as atuais discussões sobre o tema. Uma das abordagens, você pode conferir no artigo de um dos palestrantes, sobre o microbioma intestinal e a alimentação humana.

Pois é, não foi pouco. Para 2012, já estamos nos mobilizando para a Reunião Anual do ILSI International, em janeiro, em Phoenix (EUA), e o nosso III Congresso, em Campinas (SP), em abril. Agradecemos aos que nos encorajaram e apoiaram as novas ações, num ano marcado por altos e baixos para a maioria das empresas, grupo no qual nós nos incluímos. Porém, estamos de fôlego renovado e que o novo ano aconteça com muito trabalho, novidades e bons resultados para todos nós.

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.





## Um ano de realizações

Ao longo de 2011, o ILSI Brasil realizou 48 atividades distribuídas entre suas Forças-Tarefas, Comitês Científicos e Área Corporativa. Também não mediu esforços para fechar novas parcerias, com o intuito de ampliar e diversificar seu calendário de eventos. Foram 11 publicações, com focos em temas atuais e de relevância em nutrição, saúde e biotecnologia. Os debates, com a presença de especialistas brasileiros e convidados internacionais, somaram 32, entre congressos, *workshops*, simpósios e cafés da manhã. Para ampliar o intercâmbio científico entre os membros da academia, quatro integrantes dos comitês e diretoria receberam o apoio para participarem de eventos externos, representando o ILSI Brasil. Nas ações de estímulo à pesquisa, foi selecionado mais um projeto, financiado pelo instituto, e que já está em andamento no Piauí. Vale conferir o registro de alguns desses momentos.



# O microbioma intestinal e a alimentação humana

**Christian Hoffmann**

Biólogo, doutorando em biologia pela Universidade Federal de Goiás,  
pesquisador associado da Faculdade de Medicina da University of Pennsylvania, EUA.

## Introdução

O organismo humano, composto por cerca de 10 trilhões de células, abriga entre 10 e 100 vezes mais células microbianas no seu interior e superfície. O genoma combinado dessa comunidade microbiana, composta de bactérias, arqueas, fungos e bacteriófagos, supera o tamanho do genoma humano em pelo menos duas ordens de magnitude<sup>1,2</sup>. Quando consideramos essas informações, é difícil descartar o fato de que esses microrganismos devam ser intimamente relacionados ao funcionamento correto do corpo humano, e em nenhuma parte dele isso é mais evidente do que no sistema gastrointestinal. Aqui, estão abrigados inúmeros grupos de microrganismos, compondo uma diversidade sem precedentes. Somente em grupos bacterianos, estima-se que estejam presentes mais de 1.800 gêneros e entre 15.000 e 36.000 espécies, das quais a maioria é desconhecida e até hoje não cultivável<sup>3</sup>.

Recentemente, a relação entre o organismo humano e a comunidade microbiana presente no sistema gastrointestinal tem sido reavaliada e cada vez mais essa relação é aceita como mutualista. Entretanto, alterações nessa relação podem levar a um estado patogênico, seja pela introdução de um organismo estranho ao sistema, pela desregulação da comunidade microbioma autóctone, ou por efeitos oriundos do hospedeiro humano (por exemplo, processos inflamatórios). Exemplos da disrupção entre o microbioma e o organismo humano que induzem estados patológicos incluem a obesidade, o diabetes, a arteriosclerose e diversas doenças inflamatórias intestinais<sup>1,4</sup>. Entre os fatores humanos que influenciam a microbiota estão a idade, o genótipo e a dieta humana, sendo a dieta o fator de acesso mais fácil quanto à sua utilização em intervenções terapêuticas<sup>1</sup>. Levando em consideração todos esses fatores, é fácil ver de onde vem a variabilidade presente no microbioma de cada indivíduo<sup>5</sup>.

## Alimentação, doença e a microbiota

A relação entre a dieta e a composição bacteriana intestinal tem sido explorada há muito tempo e várias relações são conhecidas. Essas relações podem ser ou não benéficas ao organismo hospedeiro da microbiota. Um exemplo clássico de uma relação adversa ao organismo hospedeiro é a intolerância à lactose. Pessoas que não produzem lactase não absorvem os produtos da hidrólise da lactose no intestino delgado. Consequentemente, a lactose chega ao intestino grosso, onde é hidrolisada por enzimas microbianas que utilizam seus subprodutos na fermentação, gerando o mal-estar que é sentido por pessoas intolerantes à lactose<sup>6</sup>. Já um exemplo benéfico da microbiota intestinal para o organismo hospedeiro é a sua influência na absorção de nutrientes: vários polissacarídeos são digeridos pela comunidade bacteriana intestinal, disponibilizando para o organismo

humano maior quantidade de matéria-prima a ser utilizada na produção de energia. Essa relação no balanço calórico da dieta humana e da microbiota intestinal é especialmente relevante quando é considerado o número crescente de casos de obesidade na população mundial em geral. A dieta comum em países ocidentais costuma ser rica em carboidratos e lipídeos, e estudos publicados recentemente mostraram que existe uma relação entre esse tipo de dieta, obesidade e a microbiota intestinal<sup>7</sup>.

Em países industrializados, dentro de um período relativamente muito curto, houve mudanças significativas na dieta que têm causado alterações dramáticas na nutrição humana. Múltiplos estudos têm notado que a incidência e prevalência de colite ulcerativa, doença de Crohn e outras formas de doenças inflamatórias intestinais variam geograficamente, ocorrendo mais comumente na América do Norte, Reino Unido e países escandinavos do que em países do sul da Europa, da América do Sul, Ásia e África<sup>8,9</sup>. Outros fatores que ocorreram concomitantemente ao aumento da incidência de doença de Crohn nos últimos 50 anos, e que dão suporte à noção de que esse crescimento está ligado a fatores ambientais, são um aumento do fluxo de populações rurais para centros urbanos e diferenças generalizadas no estilo de vida, tais como o sedentarismo e o consumo de produtos altamente industrializados<sup>10</sup>. Essa ideia é corroborada por vários estudos de grande escala em populações humanas que não podem atribuir tal aumento a fatores genéticos<sup>9</sup>, ao passo que estudos usando modelos em camundongos<sup>11</sup> mostraram que a dieta por si só é capaz de induzir uma alteração radical na composição da microbiota intestinal: camundongos normais recebendo uma dieta rica em ácidos graxos, além de se tornarem obesos, também adquirem uma composição bacteriana intestinal extremamente alterada. Outro estudo usando um modelo da microbiota intestinal humana em camundongos mostrou que 60% da variabilidade observada na comunidade bacteriana intestinal pode ser explicada somente com base na dieta de cada indivíduo<sup>12</sup>.

Em vista dessas observações, é crescente o interesse em como uma dieta “ocidentalizada/ industrializada” relaciona-se com a patogênese de doenças inflamatórias intestinais. Essa dieta inclui um aumento no consumo de carboidratos refinados, aditivos alimentares, alimentos processados ricos em ácidos graxos e a redução proporcional no consumo de frutas, verduras, fibras e derivados do leite. Apesar dos resultados obtidos em estudos examinando a associação entre o consumo de açúcares e doença de Crohn terem sido inconsistentes, tais associações foram observadas quanto ao consumo de lipídeos. Por exemplo, num estudo conduzido por vários centros de pesquisa no Japão, o consumo de ácidos graxos totais, gorduras mono e poli-insaturadas foram correlacionados positivamente com o risco para doença de Crohn<sup>13</sup>.

Similarmente, um estudo com crianças também demonstrou uma associação positiva significativa entre o consumo de carnes, alimentos ricos em gordura ou açúcar refinado e doença de Crohn, enquanto o consumo de frutas e verduras, azeite de oliva, peixe e grãos mostrou uma associação inversa com a doença de Crohn<sup>14</sup>. Outros estudos também mostraram uma associação entre a ingestão de dietas ricas em gorduras e o desenvolvimento de colite ulcerativa<sup>15</sup>. E, finalmente, dietas elementais contendo baixos níveis de lipídeos (entre 0,6 e 1,3% das calorias totais) levam a uma melhor resposta no tratamento da doença de Crohn, em comparação a dietas elementais contendo níveis mais altos (entre 12 e 30% das calorias totais)<sup>16</sup>. Quando considerados juntos, esses dados mostram uma inter-relação entre a microbiota intestinal e a dieta do hospedeiro que pode levar ao desenvolvimento de doenças inflamatórias intestinais.

#### A microbiota intestinal e os hábitos alimentares

Dois estudos recentes começaram a elucidar a estrutura do microbioma intestinal e sua relação com a dieta humana. Um desses estudos mostrou que, apesar da microbiota intestinal humana ser tão distinta de pessoa a pessoa, é possível agrupar indivíduos de acordo com o seu microbioma<sup>17</sup>. O conjunto de espécies encontradas no intestino é dominado por uma ou poucas espécies, e esse conjunto veio a ser conhecido como o enterótipo de cada indivíduo. Apesar dessa estrutura ter sido descoberta, a distinção entre os enterótipos mostrados não pôde ser associada a nenhuma outra variável estudada, entre elas nacionalidade, sexo, idade e índice de massa corporal dos indivíduos.

O segundo estudo, usando um conjunto de 98 indivíduos saudáveis, mostrou que diversos nutrientes da dieta estão associados com o microbioma, e tanto a dieta usual dos indivíduos quanto a dieta consumida nos dias precedentes às amostras coletadas influenciaram a composição microbiana detectada no intestino<sup>18</sup>. Filos bacterianos associados positivamente com lipídeos e negativamente associados com fibras foram predominantemente Bacteróides e Actinobactéria, enquanto Firmicutes e Proteobactéria tiveram uma associação inversa. Entretanto, nem todas as espécies dentro de cada filo seguem o mesmo padrão de associação. Esse mesmo estudo mostrou que pelo menos dois enterótipos são relacionados com os hábitos alimentares dos indivíduos estudados. Um enterótipo dominado pelo gênero *Bacteroides* mostrou-se altamente associado ao consumo de proteína de origem animal e gorduras saturadas, característico de uma dieta ocidental industrializada. Já o enterótipo dominado pelo gênero *Prevotella* mostrou-se inversamente correlacionado a esses nutrientes e altamente associado ao consumo de carboidratos. Finalmente, foi mostrado que apenas a dieta usual de longo prazo foi associada ao enterótipo dos indivíduos. Uma intervenção drástica de 10 dias na dieta é capaz de alterar o microbioma de maneira geral, a qual pode ser percebida em 24 horas, porém tal intervenção não foi capaz de mudar o enterótipo dos indivíduos testados.

#### Considerações finais

Esses e outros estudos apenas começaram a mostrar a relação entre a microbiota, a dieta e a saúde humana. Uma simples mudança de dieta pode produzir, por exemplo, efeitos anti-inflamatórios<sup>19</sup>, e esses efeitos devem ser mediados ao menos em parte pela microbiota presente. O que agora se entende é que a estrutura do microbioma intestinal é uma característica de cada indivíduo, e que o microbioma é adaptado a hábitos alimentares de longo prazo, não sendo modificado por uma intervenção alimentar de curta duração. Se mudanças a longo prazo nos hábitos alimentares poderão mudá-lo ou não, ainda é uma questão aberta,

e o quanto essa interação dieta/microbioma afeta quadros clínicos ainda requer um conhecimento mais profundo da composição e da dinâmica presente na microbiota.

#### Referências

1. HOOPER LV; GORDON JI. Commensal host-bacterial relationships in the gut. *Science* 2001; 292 (5519): 1115-1118.
2. XU J. et al. Evolution of Symbiotic Bacteria in the Distal Human Intestine. *PLoS Biol.* 2007;5 (7): e156.
3. FRANK DN; PACE NR. Gastrointestinal microbiology enters the metagenomics era. *Current Opinions in Gastroenterology* 2008;24(1):4-10.
4. EMMINGER A; KAHMANN E; SAVAGE, DS. *Cancer Letters* 1977;2(4-5):273-278.
5. COSTELLO EK et al. Bacterial Community Variation in Human Body Habitats Across Space and Time. *Science* 2009;326(5960):1694-1697.
6. HE T et al. The role of colonic metabolism in lactose intolerance. *European journal of clinical investigation.* 2008;38(8):541-547.
7. TURNBAUGH PJ et al. A core gut microbiome in obese and lean twins. *Nature* 2009;457(7228):480-484.
8. BERNSTEIN CN; BLANCHARD JF. The epidemiology of Crohn's disease. *Gastroenterology* 1999;116(6):1503-1504.
9. YANG SK; LOFTUS JR. EV; SANDBORN WJ. Epidemiology of inflammatory bowel disease in Asia. *Inflammatory bowel diseases* 2001;7(3):260-270.
10. BLANCHARD JF et al. Small-area variations and sociodemographic correlates for the incidence of Crohn's disease and ulcerative colitis. *American Journal of Epidemiology* 2001;154(4):328-335.
11. HILDEBRANDT MA et al. High Fat Diet Determines the Composition of the Murine Gut Microbiome Independently of Obesity. *Gastroenterology* 2009;137(5):1716-1724.
12. FAITH JJ, MCNULTY NP, REY FE, GORDON JI. Predicting a human gut microbiota's response to diet in gnotobiotic mice. *Science* 2011;333(6038):101-4.
13. SAKAMOTO N. et al. Dietary risk factors for inflammatory bowel disease: a multicenter case-control study in Japan. *Inflammatory bowel diseases* 2005;11(2):154-163.
14. D'SOUZA S. et al. Dietary patterns and risk for Crohn's disease in children. *Inflammatory bowel diseases* 2008;14(3):367-373.
15. REIF S. et al. Pre-illness dietary factors in inflammatory bowel disease. *Gut* 1997;40(6):754-760.
16. GEERLING BJ et al. Diet as a risk factor for the development of ulcerative colitis. *The American Journal of Gastroenterology* 2000;95(4):1008-1013.
17. ARUMUGAM M et al. Enterotypes of the human gut microbiome. *Nature* 2011;473(7346):174-180.
18. WU et al. Linking Long-Term Dietary Patterns with Gut Microbial Enterotypes. *Science* 2011;334(6052):105-108.
19. KNOCH B et al. Genome-wide analysis of dietary eicosapentaenoic acid- and oleic acid-induced modulation of colon inflammation in interleukin-10 gene-deficient mice. *Journal of nutrigenetics and nutrigenomics* 2009;2(1):9-28.

# Prof. Franco Lajolo

**“Sempre buscamos questões de relevância dentro das áreas de atuação do ILSI, com abordagens sob a luz da ciência e debates atuais.”**



**O III Congresso do ILSI Brasil terá como foco “Produção, Consumo e Segurança Alimentar”. O prof. Franco Lajolo, da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, membro da Diretoria do ILSI Brasil e Presidente do Congresso, avalia a importância do tema diante do rápido crescimento da população mundial e das perspectivas em relação à saúde e nutrição.**

## 1- Como encarar o desafio de alimentar 7 bilhões de habitantes?

Esse número traz uma série de potenciais problemas ligados não só à alimentação, mas também ao meio ambiente. Essas preocupações aumentam quando se projeta que, em 2050, serão 9 bilhões de pessoas. Porém, a expectativa é que haja uma mobilização para se criarem soluções práticas, em especial por parte do Brasil, um dos maiores produtores mundiais de alimentos. O país ainda tem capacidade para crescer no setor, com mais investimentos em pesquisa e tecnologia, mas deve ter como uma das metas o aumento da produtividade.

## 2- Já há indícios dessas mudanças no Brasil?

Estima-se que a família média brasileira, que gastava cerca de 40% da renda familiar em alimentos na década de 1970, hoje gasta cerca de 16%, graças a uma produção mais eficiente e sustentável. Essa questão faz parte de um dos nossos simpósios, quando especialistas darão uma visão socioeconômica com foco no campo e irão debater o impacto de novas tecnologias agrícolas, de processamento, novos alimentos e como os alimentos geneticamente modificados estão inseridos nesse contexto e na mesa dos brasileiros, diante da liberação do feijão transgênico, por exemplo, item essencial da cesta básica.

## 3- Temos um cenário de extremos: um mundo com fome e um mundo de obesos. Como resolver essa disparidade?

Esse desequilíbrio não atinge apenas a área nutricional, há questões que começam já no campo e passam ainda pelo acesso ao alimento, que não envolve só o poder aquisitivo, mas disponibilidade, distribuição adequada e desperdício. Por outro lado, a obesidade cresce em ritmo alarmante, em todas as idades e classes sociais. Por isso, tanto a falta quanto o excesso de alimentos constituem um problema de saúde pública. São situações complexas que, no Congresso, avaliaremos tendo como fonte de referência os últimos dados da POF (Pesquisa do Orçamento Familiar), que agora traz um olhar para o consumo, pois até então as informações se concentravam apenas para dados de aquisição alimentar.

## 4- Há alguma novidade no programa?

Sempre buscamos questões de relevância dentro das áreas de atuação do ILSI, com abordagens sob a luz da ciência e debates atuais. Diante de um contexto em que a segurança alimentar ganha cada vez mais espaço na mídia e nem sempre com colocações claras para o consumidor, resolvemos focar um dos simpósios no tema Responsabilidade da Comunicação. A proposta é abrir um debate com especialistas desse mercado, mostrando um pouco dos bastidores da produção de notícias, sua força junto ao consumidor e como se pode contribuir para que informações equivocadas não interfiram na conduta das pessoas no que se refere a hábitos alimentares saudáveis. A ideia é trazer para o universo científico uma discussão sob outra perspectiva, que, de certa forma, está inserida no dia a dia dos nossos objetos de pesquisa.

## 5- Qual a posição do ILSI nesse cenário?

Como um fórum neutro de discussão, nosso maior objetivo é sempre colocar a ciência a favor do homem nas questões de saúde, meio ambiente e nutrição. As discussões ao longo do ano, em simpósios e *workshops* mais focados e atrelados às nossas Forças-Tarefas, culminam no Congresso, que cria a oportunidade de reunir uma vez por ano as empresas associadas, os membros do comitê científico consultor e outros formadores de opinião do governo, indústria e academia. É nesse momento que partilhamos, com os mais renomados especialistas, conhecimento, diversidade de opiniões, experiências de outros países e possíveis propostas para estimular mais pesquisas que possam ter resultados práticos no futuro. Entre os temas de destaque a serem discutidos, está a parceria entre o setor industrial e as universidades. Diante da importância da inovação tecnológica para a competitividade e para o país, face à globalização e à complexidade multidisciplinar dos problemas de hoje, a cooperação entre esses setores precisa encontrar formas efetivas de incremento. Enfoques de interesses gerais como esse, ampliam a chance de troca entre participantes de diferentes áreas e convidados, tornando o Congresso um encontro especial.

