brf

São Paulo, 17 de outubro de 2016

Ao
Instituto Alana
Projeto Criança e Consumo
Rua Fradique Coutinho, 50, 11º andar, Pinheiros
São Paulo/SP
05416-000

Ref.: Resposta à notificação encaminhada em 10 de outubro de 2016, cujo tema aborda o projeto "Saber Alimenta" realizado em parceria com o chef de cozinha Jamie Oliver.

Prezados (as) Senhores (as),

A BRF S.A., por meio de seus representantes, entende e respeita os anseios de todos os envolvidos do Instituto Alana, em especial ao Projeto Criança e Consumo, e diante disto, coloca-se à disposição para um futuro diálogo acerca do Projeto Saber Alimenta; e em retorno à notificação recebida por V.Sas., vem por meio desta responder os questionamentos solicitados:

- ✓ Inicialmente, e de grande importância, cumpre esclarecer que o propósito do projeto Saber Alimenta não é promover a venda de quaisquer produtos da marca SADIA ou qualquer outra marca da BRF nas escolas ou no material de trabalho proposto, e sim, inspirar e educar a sociedade a se alimentar melhor e viver uma vida mais saudável. Por conta disso, a BRF, através da marca Sadia e em parceria com o chef Jamie Oliver, buscou parceria com especialistas da área de alimentação e educação no Brasil para juntos enfrentar e procurar da melhor maneira solucionar este que é um dos grandes desafios da sociedade contemporânea.

- ✓ A primeira iniciativa do programa visa a formação de educadores da rede pública e particular do Ensino Fundamental I. Neste Projeto, desenvolvido em parceria com a *Jamie Oliver Food Foundation*, consultores, pedagogos, nutricionistas, governo e educadores, a BRF pretende orientar professores a estimular seus alunos ao protagonismo de seus hábitos alimentares, nas escolas e em seu ambiente familiar.

- ✓ O Projeto Saber Alimenta é, acima de tudo, um projeto pedagógico em sua fase "PILOTO" que procura orientar e criar uma relação mais próxima das pessoas com alimentos saudáveis, e conta com diversos materiais de apoio e treinamento aos educadores e interessados em participar desta iniciativa.

- ✓ A BRF entende a preocupação do Instituto Alana e do Projeto Criança e Consumo diante do cenário mundial, onde segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), a obesidade é considerada um dos maiores problemas de saúde pública do mundo: caso nada seja feito, a projeção é que o número de crianças com sobrepeso e obesidade no mundo atinja 75 milhões até 2025. Outro estudo recente publicado no *Journal of Human Growth and Development*[12] indica que apenas 12,5% dos adolescentes brasileiros consomem uma porção de frutas, legumes ou verduras por dia – enquanto a OMS recomenda no mínimo cinco porções.

- ✓ O conteúdo pedagógico desenvolvido para o Projeto inclui receitas práticas desenvolvidas por Jamie Oliver e adaptadas pelo próprio chef considerando os ingredientes mais acessíveis no Brasil, como banana, maçã, mandioca, abacaxi, entre outros, que são fáceis de preparar, inclusive em sala de aula. Desta forma, é possível incentivar um consumo maior de frutas, legumes e verduras e ensinar a importância de ser reservar mais tempo para o preparo e consumo dos alimentos.

- ✓ É importante ressaltar que o material pedagógico utilizado no Projeto está customizado conforme as diretrizes do Guia Alimentar para População Brasileira, do Ministério da Saúde (MS).

- ✓ Organizado em três módulos, o programa de aprendizagem permite aos educadores definirem a profundidade do conteúdo aplicado e a duração do Projeto ao longo do semestre. Além das aulas práticas, o teor do material didático está completamente alinhado às exigências curriculares e incentiva os alunos a abordarem os temas relacionados de forma ativa: de onde vem a comida; como os alimentos são manuseados, transportados e vendidos, quais as formas mais saudáveis de manusear, preparar e comer a comida?

---

[1] Artigo referência sobre o tema disponível em http://pepsic.bvsalud.org/pdf/rbcdh/v26n2/pt_16.pdf. Acesso em 17.10.2016
[2] Disponível em http://www.revistas.usp.br/jhgd/article/view/119293. Acesso em 17.10.2016

- ✓ Além do material impresso que cada professor receberá, também será oferecida uma capacitação presencial, além de monitoramento e avaliação distribuídas ao longo dos meses do programa. O objetivo proposto para o desenvolvimento do Projeto é evidenciar a necessidade de ter conteúdos mais inovadores e relevantes para tratar sobre alimentação saudável de forma mais transversal nas redes públicas e privadas de ensino. O sucesso da iniciativa será resultante da integração de todas as partes envolvidas, servirá de base para possíveis adaptações necessárias ao longo do programa, com potencial para contribuir com as políticas públicas nesta área, caso aplicável.

Quanto aos esclarecimentos solicitados:

(i) **Qual é o critério e processo de escolha das escolas participantes do projeto?**
Nesta fase de implantação do Projeto "PILOTO", o critério escolhido abrange ser escola particular ou pública, que possuam ensino Fundamental I, e estar interessado em trabalhar a temática, sem eximir discussões sobre outros critérios que possam ser adaptados.

(ii) **Qual o tempo de duração do Projeto em cada instituição de ensino?**
Para o Projeto em sua fase "PILOTO" estamos fazendo uma formação com educadores de 20 horas e uma prática de 20 horas em sala de aula.

(iii) **As crianças, durante o período de desenvolvimento do Projeto nas escolas, ficam expostas a logotipos, imagens e valores corporativas que fazem remissão à marca?**
Não, não fazem remissão a qualquer um dos produtos da marca Sadia e são de uso exclusivo dos educadores inscritos no programa.

(iv) **Qual o conteúdo do material didático que é distribuído aos educadores das escolas participantes do programa? Há remissão à marca?**
A proposta pedagógica foi construída utilizando conteúdo do programa *Kitchen Garden Project*, da *Jamie Oliver Food Foundation*, adaptado para o Brasil utilizando o Guia Alimentar para População Brasileira 2014, do Ministério da Saúde e as expectativas de aprendizagem da Base Nacional Comum, do Ministério da Educação. Os materiais entregues não fazem referência a nenhum produto da marca Sadia. Como exposto anteriormente neste documento, a BRF não comercializará qualquer produto nas escolas, e o material didático não contempla qualquer conteúdo ligado

à marca SADIA, seus produtos ou tampouco à linha produzida em parceria com Jamie Oliver.

(v) **As receitas que são transmitidas aos alunos, constantes do material didático fornecido pela empresa aos educadores, tem como base os produtos comercializados pela marca, inclusive a nova linha de congelados à base de frango lançada em parceria com o chef de cozinha Jamie Oliver?**

Não, as receitas constantes do material didático não têm como base os produtos da marca. São todas receitas de autoria do Jamie Oliver, que constam no mesmo material do Projeto Kitchen Garden realizado pela Jamie Oliver Food Foundation na Inglaterra. São 10 receitas baseadas em Frutas, Verduras e Legumes (FVL), fáceis de preparar até em sala de aula, sem a necessidade de fogão. Essas receitas são pensadas para estimular o contato dos alunos com FVL e promover a autonomia no preparo de alimentos.

(vi) **Como as propostas do Projeto são inseridas no currículo dos alunos do ensino fundamental I das escolas participantes do Projeto?**

O conteúdo pedagógico inclui sugestões de atividades para professores do 1º ao 5º ano focadas em dois componentes curriculares, as Ciências Naturais e as Ciências Humanas, com sugestões de quais expectativas de aprendizagem da Base Nacional Comum estão sendo atendidas em cada atividade.

(vii) **De acordo com as informações extraídas da internet, durante o período de duração do Projeto, os educadores serão avaliados e monitorados. Como funcionará este processo?**

Temos um compromisso com resultados. E para medir estes resultados estamos utilizando indicadores de mudança de comportamento alimentar, com foco nas FVL, por serem estes um dos alimentos menos consumidos pela população em geral, em especial crianças brasileiras. Estes indicadores foram aplicados antes da nossa intervenção (marco zero) e serão aplicados novamente ao final do Projeto "PILOTO" (marco final) para avaliarmos os resultados e propormos as melhorias necessárias para ampliar o Projeto de forma mais transformadora e consistente.

Alguns indicadores avaliados:

- Consciência e conhecimento alimentar
- Autonomia para preparar o alimento
- Preferência pelo alimento FVL
- Frequência consumo dos alimentos FVL

(viii) **Que atividades são desenvolvidas pelas crianças durante a realização do Projeto? Há alguma promoção desenvolvida pela marca?**

Não há qualquer promoção desenvolvida pela marca. As atividades desenvolvidas pelos professores com as crianças estão focadas nas ciências naturais e ciências humanas, divididas em 3 módulos:

- PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: De onde vem nosso alimento?
- TRANSPORTE E COMÉRCIO: Como os alimentos são manuseados, transportados e vendidos?
- COZINHAR E COMER: Quais são as formas mais saudáveis de preparar e comer a nossa comida?

De uma forma criativa, é oferecida ao professor uma ferramenta para que trabalhe o conteúdo do Guia Alimentar para a População Brasileira 2014 com os alunos. Todos os módulos contemplam atividades que propõe a reflexão, justamente, sobre os conceitos apresentados no Guia. O que são alimentos ultraprocessados, processados, minimamente processados e in natura? Por que a nossa alimentação deve ter por base alimentos in natura ou minimamente processados?

Além da questão dos tipos de alimento, o material compõe-se, também a partir do Guia, de forma a garantir que os alunos - e professores - reflitam sobre os hábitos alimentares cotidianos, em um exercício de avaliação sobre as ações presentes e a construção e projeção de hábitos futuros. Essa avaliação e essa projeção condizem, muito especificamente, com os "10 passos para uma alimentação adequada e saudável", registrados entre as páginas 125 a 128 do Guia. Durante as práticas do Programa, propomos aos estudantes que reflitam:

a. Sobre o horário e regularidade de suas refeições;
b. Sobre a companhia que têm (ou não têm) durante o preparo e consumo dos alimentos em casa;
c. Sobre os lugares em que fazem suas refeições;
d. Sobre como é importante participar dos momentos de compra dos alimentos, atentando às diferenças relevantes entre os alimentos comprados na feira e aqueles comprados no supermercado.

Ainda como atividade prática, o conteúdo inclui receitas fáceis de preparar, desenvolvidas e adaptadas pelo próprio Jaime Oliver com ingredientes como banana,

maçã, cenoura, couve, alface, entre outros. É possível prepará-las inclusive em sala de aula, pois algumas não requerem nem o uso do fogão. Desta forma, é possível incentivar um consumo maior de frutas, legumes e verduras e ensinar a importância de se reservar mais tempo para o preparo e consumo dos alimentos.

(ix) **Há previsão de realização de concurso cultural entre as crianças e/ou instituições de ensino participantes do Projeto?**
Neste Projeto "PILOTO" não existe realização de concurso cultural entre as crianças e/ou instituições de ensino participantes. Vale reforçar que o programa não é direcionado a crianças, mas sim à educadores.

Desta maneira, a BRF acredita ter atendido às V. expectativas da melhor forma possível, com relação à comunicação acerca do projeto Saber Alimenta, e coloca-se à disposição para demais esclarecimentos sobre o tema, **em reunião a ser realizada do próximo dia 9/11/2016, às 10h30, com a equipe do Projeto.**

Atenciosamente,

BRF S.A.

Marcela Xavier da Silveira
Advogada

Rúbia Fontenele Daniel
Advogada