

cada deficiência. “Pode parecer muito pretensioso, mas achamos que temos respaldo para isso”, diz a coordenadora, professora Lisete Regina Gomes Arelaro, contando com o suporte da secretaria. A equipe pretende convencer os deficientes, seus familiares e a sociedade em geral da qualidade do ensino público e envolvê-los num processo de integração – que é o mais importante da pesquisa. “Não basta apenas matricular o deficiente na rede”, salienta Lisete. O que caracteriza o projeto é a atuação de várias secretarias – começando pela Educação e englobando Cultura, Obras, Esportes – e também dos cidadãos em geral. Por isso, ela destaca duas finalidades que se complementam: a melhoria do ensino e uma nova visão da comunidade sobre os deficientes – que contribua para o aumento da auto-estima deles. Cada um desses aspectos será tratado num documentário, do qual participarão portadores de deficiência, familiares, funcionários de entidades assistenciais de cegos e autistas, professores.

“Hoje os deficientes são clandestinos na própria cidade. Não frequentam parques, quase não saem de casa. As pessoas não estão preparadas para conviver com os portadores de deficiência e eles, por sua vez, encolhem-se, acabam formando guetos”, avalia Lisete. Embora Campinas tenha problemas, como a inadequação da maioria dos locais públicos, há muitos pontos positivos. “Campinas é uma cidade rica, com oito praças públicas só no centro, onde os cegos, surdos, autistas poderiam passar mais tempo junto à natureza; tem até uma biblioteca especializada em braille”. O preconceito, conclui, dificulta o uso desses espaços. A segunda fase do projeto vai até novembro do ano que vem. Os vídeos, que terão entre oito e dez minutos, serão divulgados em jornais, rádio, televisão e *outdoors*. “Queremos provocar os moradores de Campinas, despertar o interesse deles pela questão.”

ALIMENTOS

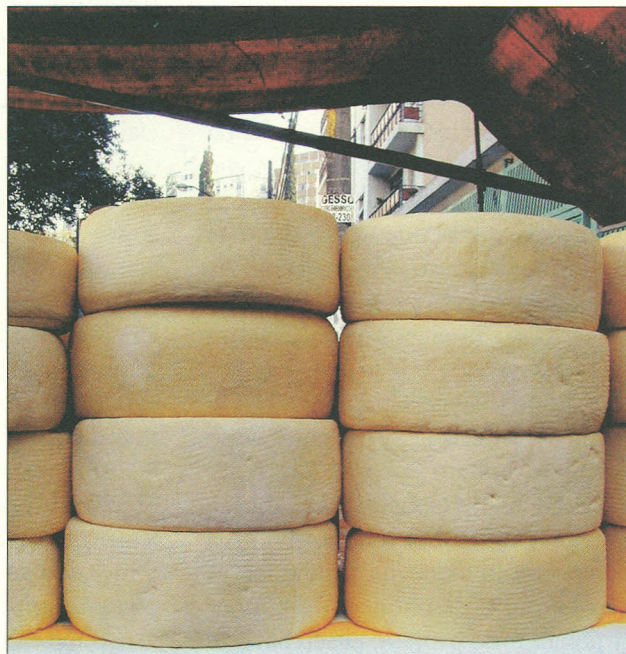
Por um leite saudável

Projeto investiga comércio clandestino de derivados

Estima-se que a metade dos derivados de leite consumidos no país seja clandestina, produzida sem as condições de higiene que impedem a transmissão de bactérias causadoras de doenças – em São Paulo, que não apenas fabrica, mas também importa, o percentual tende a ser maior, afirma o biólogo Airton Vialta, do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), de Campinas. “No caso dos queijos do tipo minas frescal e meia cura, a maior parte vem do sul de Minas Gerais.” A procedência desses produtos foi examinada durante a primeira fase do projeto que o Ital vem desenvolvendo em parceria com a Coordenadoria de Defesa Agropecuária, com suporte financeiro da FAPESP. “Já percebemos que há problemas graves, como a presença de coliformes fecais, fragmentos de insetos e pêlos de roedores nos queijos”, diz o biólogo, que é o coordenador da pesquisa. O Ital realizou as análises físicas, que detectaram sujeira nos queijos, e também análises microbiológicas.

Se for aprovado para a segunda fase, o projeto ampliará o número de amostras, para incluir leites, iogurtes e fermentados (o leite líquido representa 50% do consumo de laticínios, contra os 20% de leite em pó, 20% de queijos

e 10% de iogurtes e outros derivados). A fiscalização, que até agora limitou-se ao município de Campinas, também será expandida para outras localidades. Assim, no final do projeto, em dois anos, espera-se ter levantamento estatístico completo do comércio ilegal de laticínios no Estado, o que facilitará o estabelecimento de convênios com a iniciativa privada. Além disso, a criação da Agência de Defesa Agropecuária – se aprovada pela Assembleia Legislativa – vai desburocratizar os trabalhos, apressando, entre outras medidas, contratações de fiscais e compras de equipamentos. “Mas não basta fiscalizar”, diz Mônica Martini, diretora substituta do centro de Análises e Diagnósticos da Coordenadoria de Defesa Agropecuária. “É preciso investir também em campanhas para conscientizar os consumidores.”



Análise flagra graves problemas em queijos artesanais

EDUARDO CESAR