



Instituto Rio Grandense do Arroz

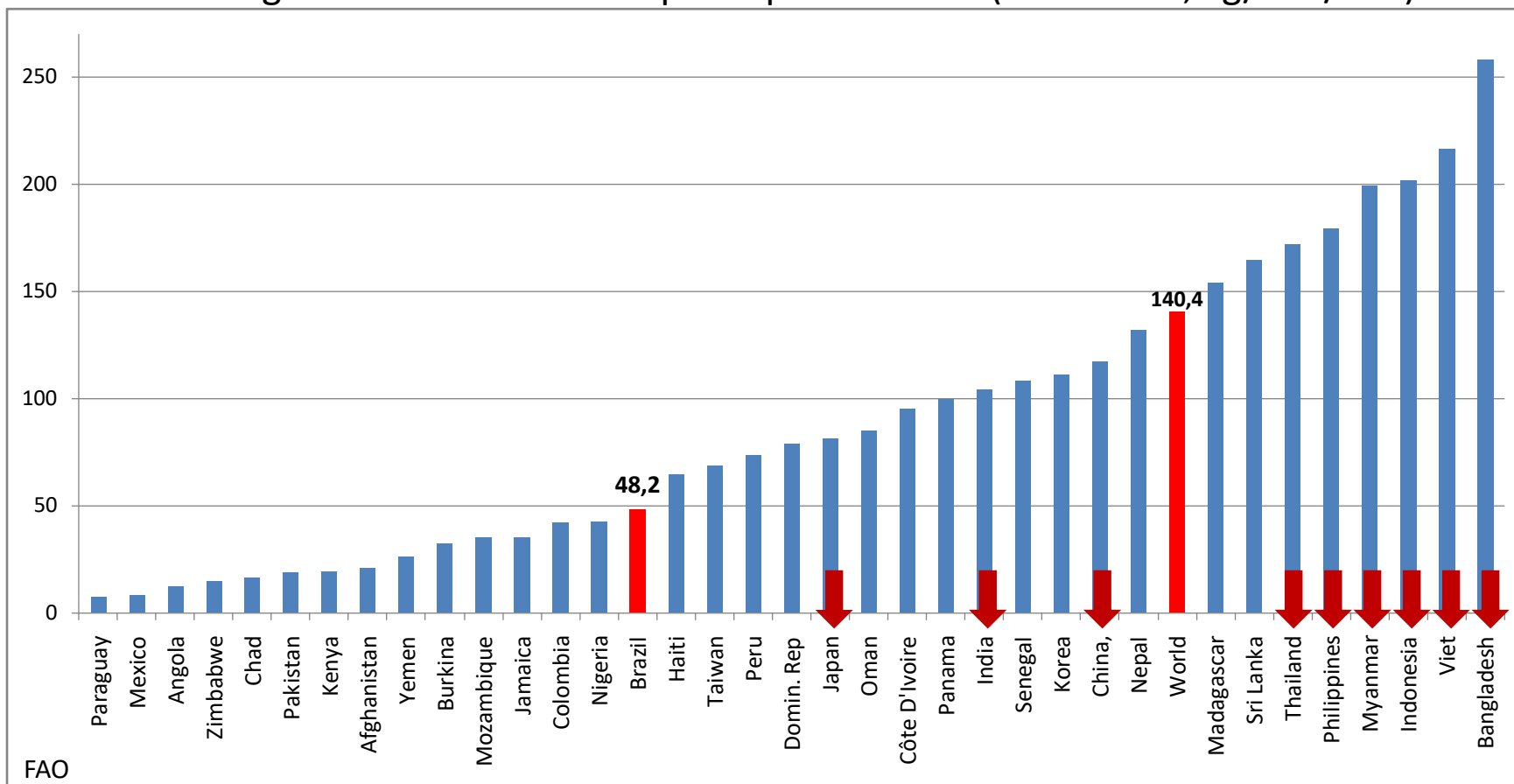
Programa de valorización del arroz, incentivando el consumo de arroz en Brasil

Tiago Sarmento Barata
Diretor Comercial do IRGA



O Brasil está entre os dez maiores consumidores de arroz do mundo

Ranking mundial do consumo per capita de arroz (base casca, kg/hab/ano)



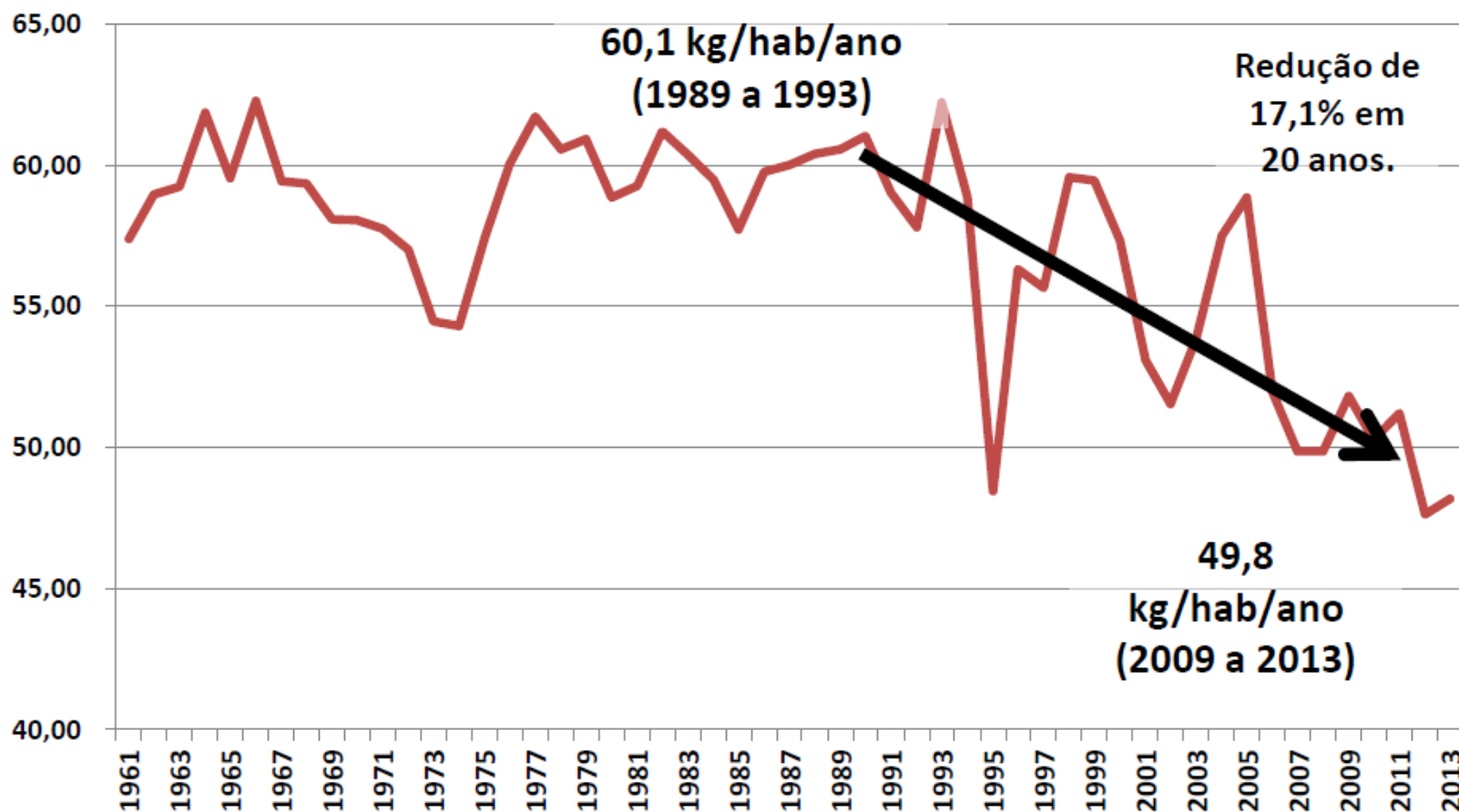


Pesquisa de Hábitos Alimentares Brasileiros (IBGE 2007)

- ✓ Alimentação diversificada.
- ✓ 130 itens citados (almoço).
- ✓ Arroz entre as citações de 94% dos entrevistados.

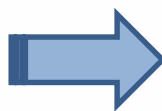
Evolução do consumo de arroz no Brasil (kg/hab/ano)

Segundo a FAO, o consumo de arroz no Brasil apresentou queda de **17,1%** nos últimos 20 anos, passando de 60 Kg/hab/ano para 49,8 Kg/hab/ano.

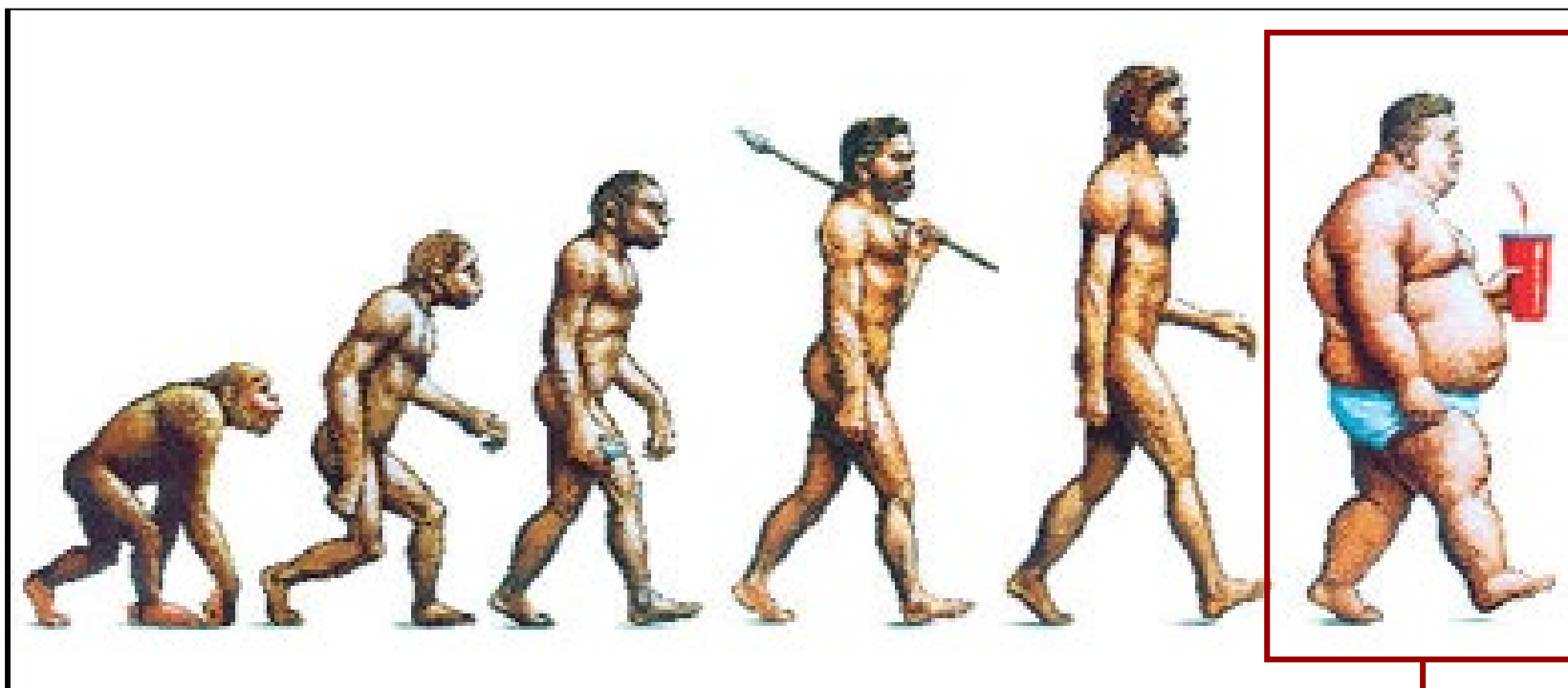


Redução de
10,3kg/hab/ano

População
Brasileira:
208 milhões de
pessoas



Se o consumo
fosse estável
teríamos uma
demanda maior em
**2,15 milhões de
toneladas** por ano.



Diabetes, hipercolesteremia, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, apnéia do sono, problemas psico-sociais, problemas de articulação e diversos tipos de câncer. (Federação Latino-Americana de Sociedades de Obesidade)



Um alimento cheio de sabor e saúde.

Desafio

**Estancar a queda do consumo de arroz
no Brasil.**

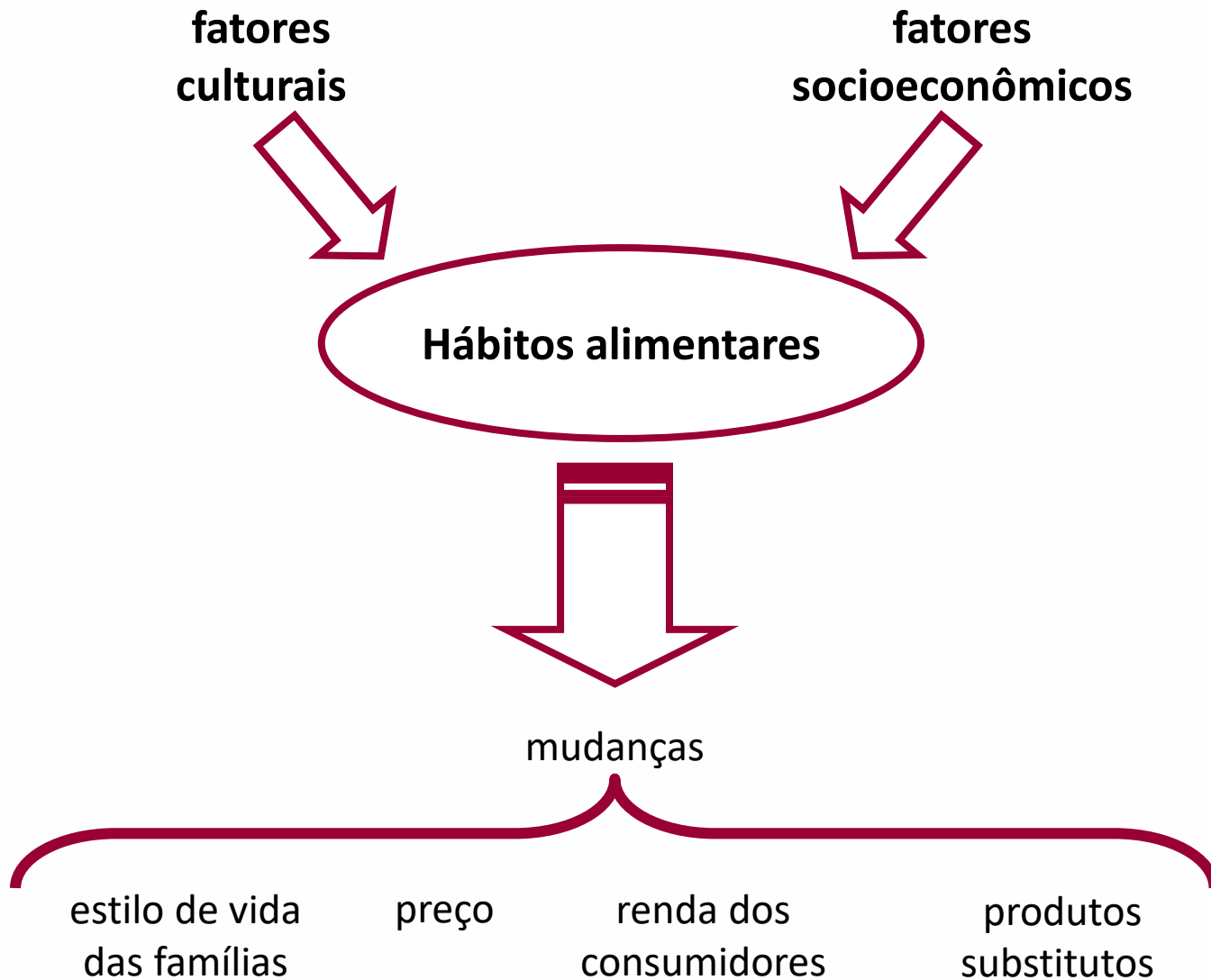
Como fazer? Qual é a estratégia?

Revisão bibliográfica e pesquisa de campo, buscando entender...

Porque o consumo de arroz está caindo?

Quais fatores influenciam nos hábitos alimentares?

Como reverter essa situação?



As modificações estão ocorrendo em função das variações no estilo de vida das famílias:



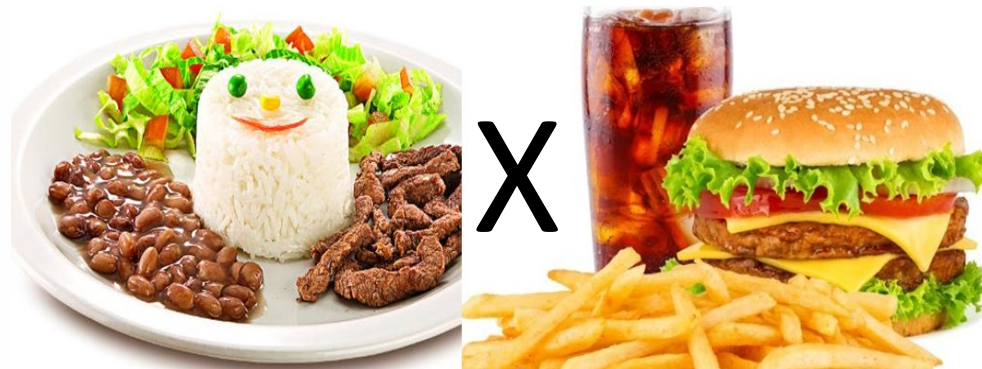
Crescimento da participação da mulher no mercado de trabalho



Maior frequência de refeições fora de casa



Variações na renda do consumidor



Substituição da alimentação saudável por fast food



Carne suína, a carne do dia a dia.

Aumente seu desempenho esportivo incluindo ovos em sua refeição

Carne de FRANGO a escolha certa

Além de nutritiva, a carne de frango é bastante saborosa. Com mais de dez tipos de cortes, a proteína é prática e versátil na montagem de diversas receitas.

CONSUMA FRANGO MAIS

SINDUAVIPAR
Associação dos Produtores de Frango do Brasil
facebook.com/sinduavipar
www.sinduavipar.com.br

CO66
A GENÉTICA GARANTE.
LEVE SEU FRANGO À COZINHA.
cob66-ventres.com

Aumentar o consumo de arroz, conscientizando a população sobre os benefícios deste alimento para a saúde.

- Desmistificar preconceitos...
- Evidenciar os atributos nutricionais...
- Fomentar um ambiente organizacional para a inovação na oferta do arroz (motivar a diversificação)



Oficinas com Merendeiras







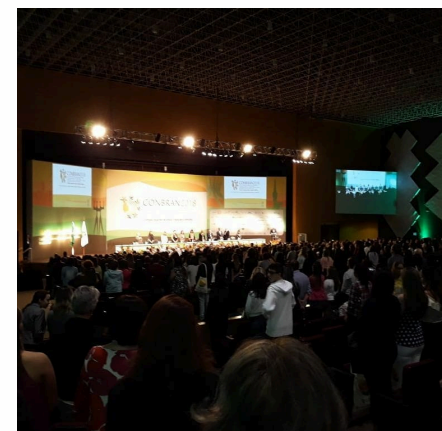
As ministradas para os cursos de Nutrição, Medicina, Educação Física e Gastronomia da UNISINOS, IPA, UFRGS, UFSM, PUC, UNIVATES e UFPEL



**PARTICIPAÇÃO NO CONBRAN 2016 Porto Alegre /RS
CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO
PALESTRA PARA MAIS DE 3000 NUTRICIONISTAS SOBRE OS BENEFÍCIOS DO ARROZ**



PARTICIPAÇÃO NO CONBRAN 2018 – Brasília/DF CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO Stand do Arroz na feira para 4500 Nutricionistas



O CAMINHO DO ARROZ

Onde nascem os grãos e como eles chegam na sua mesa



1 SEMEADURA

Na lavoura, a gente planta e cuida das sementinhas.

2

COLHEITA

Com o tempo, as sementinhas se tornam plantas e os grãos ficam prontos para serem colhidos.



3

TRANSPORTE

Os grãos são levados em caminhões para serem guardados em silos.



4

SECAGEM

Nos silos, tira-se a umidade para deixar o arroz bem sequinho.



5

MERCADO

O arroz é empacotado e levado ao mercado.



6

FINAL

Direto para sua mesa.



CAÇA-PALAVRAS SABOROSO

Descubra os diferentes tipos de arroz e seus benefícios:

S	V	P	B	T	G	J	E	S	F
I	A	A	X	R	R	N	B	U	T
V	E	R	Y	B	S	A	Ú	D	E
S	L	B	C	X	B	N	B	U	R
R	N	O	V	U	R	E	O	S	A
E	M	I	A	N	O	J	T	E	D
S	L	L	U	U	I	O	P	A	S
F	H	I	N	T	E	G	R	A	L
D	W	Z	A	N	O	C	H	C	V
R	Y	A	R	E	W	Q	A	T	A
Q	U	D	S	E	X	E	L	A	P
W	A	O	R	R	O	C	R	B	E

• Parbolizado • Integral • Saúde

MODERNIZAR O ESTADO

PROMOVER O CRESCIMENTO

SERVIÇOS ÀS PESSOAS

A Supervisão de Nutrição e Dietética (SND) tem a preocupação com a qualidade da refeição oferecida. Por este motivo, recolhemos a sua bandeja 30 minutos após a entrega. Caso seja necessário o aquecimento da refeição, será feito somente até 30 minutos após a entrega.

A água oferecida pela SND destina-se ao consumo do paciente.

A equipe de nutricionistas está a sua disposição para melhor orientar sua alimentação nas unidades de internação. Possuímos serviços de room service e de a carte até 21:30. Contato ramal: 2549.

Hospital São Lucas da PUC - Av. Ipiranga, 6690 - Fone: (51) 3320-3032 - Porto Alegre - RS
 hsl-snd@puhrs.br | www.hospitalsaolucas.puhrs.br



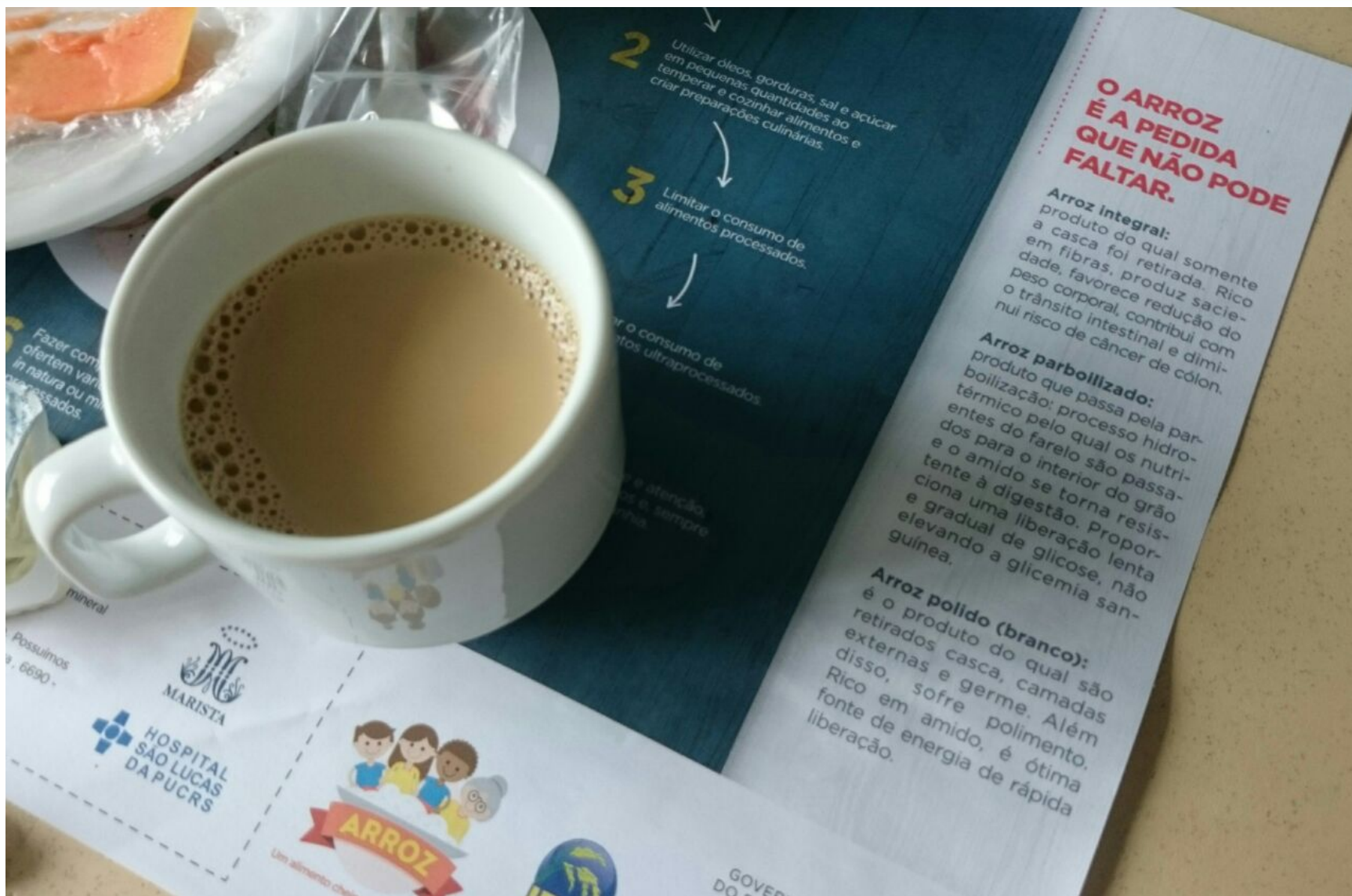
Um alimento cheio de sabor e saúde.



GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO



2 Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.

3 Limitar o consumo de alimentos processados.

O ARROZ É A PEDIDA QUE NÃO PODE FALTAR.

Arroz integral: produto do qual somente a casca foi retirada. Rico em fibras, produz saciedade, favorece redução do peso corporal, contribui com o trânsito intestinal e diminui risco de câncer de cólon.

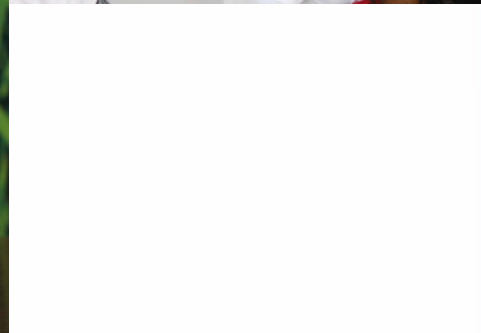
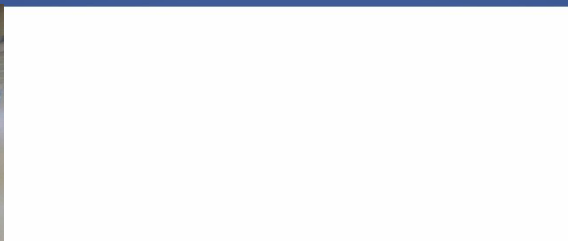
Arroz parboilizado: produto que passa pela parboilização; processo hidrotérmico pelo qual os nutrientes do farelo são passados para o interior do grão e o amido se torna resistente à digestão. Proporciona uma liberação lenta e gradual de glicose, não elevando a glicemia sanguínea.

Arroz polido (branco): é o produto do qual são retiradas a casca, camadas externas e germe. Além disso, sofre polimento. Rico em amido, é ótima fonte de energia de rápida liberação.

MARISTA
HOSPITAL
SÃO LUCAS
DA PUCRS



Displays sempre em evidência



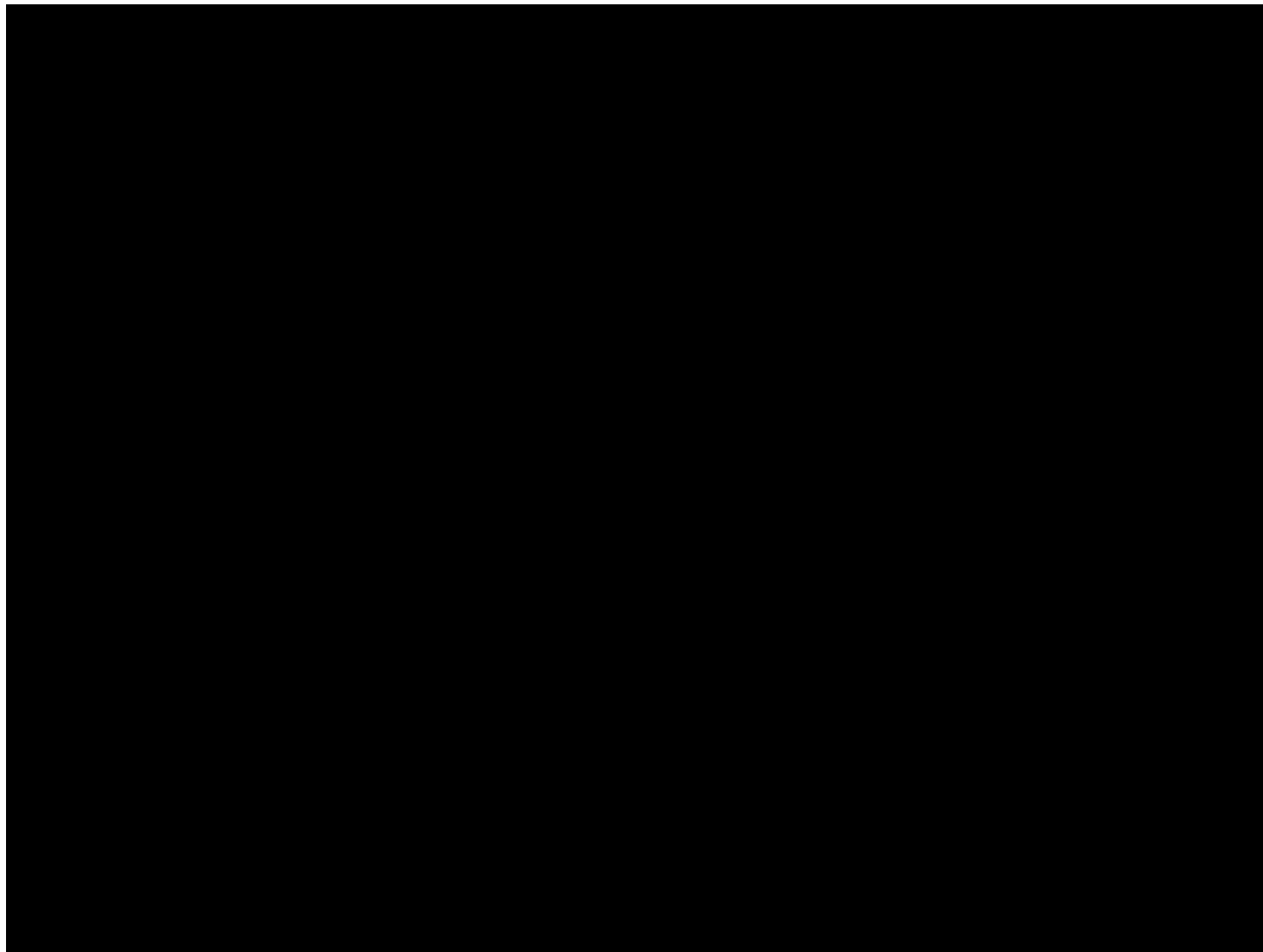
Palestras para Professores e Diretores da Rede Estadual de Ensino





Campanha na televisão







Instituto Rio Grandense do Arroz

GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL

TO
DO
OS
PELO RIO GRANDE

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO