



# **Projeto Mário Travassos**

## **Artigo de Opinião**

### **A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR NAS OPERAÇÕES MILITARES**

**CAD INT. LUÍS GUSTAVO DE  
ALBUQUERQUE**  
(Opinião de inteira responsabilidade do autor)

## **RESUMO**

Esse trabalho tem por objetivo apresentar a importância da correta utilização das normas de segurança alimentar nas operações militares e correlacionar a importância dessas normas ao desempenho da tropa nas diversas atividades.

Napoleão Bonaparte, chefe militar francês, já dizia “Os Exércitos marcham sobre seus estômagos”. Essa afirmativa nos mostra que a importância do fornecimento de uma alimentação adequada à tropa e sua respectiva segurança sempre foi um fator decisório e de grande preocupação dos líderes militares.

O termo segurança alimentar refere-se a um conjunto de medidas de prevenção às quais permitirão um nível aceitável de segurança à alimentação, não causando danos ao consumidor e fornecendo uma adequação condizente às suas necessidades nutricionais. Esse conjunto de medidas tem grande importância na manutenção e no aprimoramento do desempenho físico e moral dos efetivos militares, contribuindo substancialmente para alcançar os índices de produtividade necessários e no cumprimento da missão.

## **INTRODUÇÃO**

O alimento é de suma importância para o ser humano. No contexto militar, é necessário que os procedimentos relacionados a manipulação do mesmo estejam de acordo com o exigido pelas normas de Boas Práticas de Segurança Alimentar constantes no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, garantindo desta forma a continuidade da operacionalidade do Exército, bem como o pleno aproveitamento de seus recursos humanos.

## **DISCUSSÃO E ANÁLISE CRÍTICA SOBRE O ASSUNTO**

Segundo a OMS, a principal causa de intoxicações alimentares é a deficiência de higiene nas fases de preparação, processamento, confecção, armazenamento e distribuição dos alimentos. É após a chegada dos alimentos à recepção que as más práticas e faltas graves de higiene os vão tornar mais frequentemente perigosos para o consumidor.

As instalações e áreas de armazenagem, preparo, confecção e distribuição exigem um conjunto de condições que permitam um nível aceitável de segurança alimentar. Através da implementação de programas de gestão alimentar, como o PASA(Programa de Auditoria e Gestão Alimentar), as Organizações Militares vem, cada vez mais, investindo em medidas preventivas, como a capacitação dos recursos humanos, o controle e seleção dos alimentos, boas práticas higiênico-sanitárias, a adequação de instalações e o monitoramento de todo o processo.

A confecção da alimentação da tropa sempre foi uma das preocupações constantes dos Chefes responsáveis pela logística das Forças Armadas, tanto com as cozinhas fixas, no interior das Unidades, como com as cozinhas móveis de campanha, nos acampamentos e manobras. No entanto, para estas últimas, a preocupação tem sido muito maior pela dificuldade de se encontrar o modelo ideal que atenda todas as necessidades (GONÇALVES, 2013).

No Teatro de Operações as tropas deslocam-se muito rapidamente fazendo com que todo o apoio logístico seja obrigado também a deslocar-se e alterar as posições de apoio, dificultando a confecção dos alimentos. Um outro fator que influencia a distribuição de alimentos aos militares é o terreno. Além destas dificuldades, também as condições climáticas interferem nas exigências nutricionais dos militares em ambientes e situações adversas (CARDOSO, 1999).

Visando complementar e encontrar um modelo ideal para atender as necessidades impostas à tropa, a alimentação do soldado brasileiro vem mudando nos últimos anos, principalmente no tocante à alimentação no Teatro de Operações. A ração de campanha industrializada que passou a ser empregada mais efetivamente durante a I e II Guerra Mundial dá espaço às “novas” rações operacionais de perfil tecnológico termoprocessado(alimento cozido, pronto para consumo, em embalagens flexíveis), as quais são compostas por um conjunto de itens desidratados, liofilizados, e termoprocessados, além da inserção de doces e biscoitos , a fim de complementar a necessidade nutricional.

Os processos relativos à alimentação de campanha, adotados pelo Exército Brasileiro, tem sido eficazes e se mostraram eficientes nas últimas décadas, auxiliando principalmente nas operações de paz em países como Angola e Haiti (MINUSTAH), por exemplo, as quais o Brasil esteve diretamente envolvido, à frente das operações, assegurando a excelência da alimentação militar e o abastecimento da população civil.

## **CONCLUSÃO**

É indiscutível que a alimentação tem um impacto direto no moral da tropa e na ação militar. Portanto, deve ser disponibilizada em quantidade e qualidade sanitária e nutricional, visto que a ocorrência de uma falha na logística ou uma intoxicação alimentar em uma operação teria consequências desastrosas e acabaria por se tornar “um aliado do inimigo”.

Com o acompanhamento e adequação, às normas de segurança alimentar, as necessidades nutricionais de cada militar serão supridas com qualidade, o que contribuirá para que os mesmos tenham os índices de produtividade necessários e até mesmo aumentados.

## REFERÊNCIAS

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição**. Brasília, DF: OPAS, 2017.

CARDOSO, I. C. (1999). **Controlo de qualidade alimentar do exército português: inspeções higiosanitárias na Região Militar Norte**. 1999. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10216/54715>>. Acesso em: 02 set. 2018.

BRASIL. Ministério da Defesa. **Tecnologia para manter as tropas bem alimentadas**. Disponível em:

<[http://www.eb.mil.br/web/imprensa/resenha?p\\_p\\_id=56&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=maximized&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-3&p\\_p\\_col\\_count=1&\\_56\\_groupId=18107&\\_56\\_articleId=4821435&\\_56\\_returnToFullPageURL=http%3A%2F%2Fwww.eb.mil.br%2Fweb%2Fimprensa%2Fresenha](http://www.eb.mil.br/web/imprensa/resenha?p_p_id=56&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-3&p_p_col_count=1&_56_groupId=18107&_56_articleId=4821435&_56_returnToFullPageURL=http%3A%2F%2Fwww.eb.mil.br%2Fweb%2Fimprensa%2Fresenha)>. Acesso em: 04 set. 2018.

BRASIL. Forças Armadas. Estado-Maior. **MD42-M-05: doutrina de alimentação e nutrição**. 2. ed. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Ministério da Defesa. **Tecnologia ajuda a manter tropas brasileiros bem alimentadas**. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/noticias/seguranca-e-justica/2014/03/tecnologia-mantem-tropas-militares-bem-alimentadas>>. Acesso em: 01 set. 2018.

BRASIL. Força Aérea Brasileira. **Ministério da Defesa discute alimentação das Forças Armadas**. Disponível em:

<<http://www.fab.mil.br/noticias/mostra/23415/SEMIN%20RIO%20-%20Minist%20rio%20da%20Defesa%20discute%20alimenta%20%C3%A7%C3%A3o%20das%20For%20as%20Armadas%20Ag%C3%Aancia%20For%20a%C3%A9rea/MD>>. Acesso em: 03 set. 2018.