

Os produtores de soja da Argentina deverão colher entre 38,5 milhões e 40 milhões de toneladas na safra 2005/06, de acordo com estimativa divulgada pela Secretaria de Agricultura do país. Em 2004/05 a Argentina produziu 38,3 milhões de t. A área cultivada com o grão está prevista em 15,2 milhões de hectares, aumento de 5,6% sobre as 14,4 milhões de t na safra anterior. Fonte: Agência Estado.

Entre os dias 2 e 4 de maio, o Brasil sedia a décima edição do maior evento do setor de vinhos da América Latina: o Expovinhos Brasil – Salão Internacional do Vinho. A feira, promovida pela Exponor Brasil, tem como público-alvo vinícolas, apreciadores, profissionais da área, supermercados, hotéis, bares e restaurantes. Local: ITM Expo, São Paulo (SP)

Feira Internacional de Ecologia e Meio Ambiente, Fiema Brasil Bento Gonçalves (RS) — 3 a 6 de maio
Fenegócios 2006 Alegrete (RS) — 4 a 7 de maio
23º Salão Internacional das Tecnologias para Abate, Conservação, Refrigeração e Distribuição da Carne, Eurocarne Verona (Itália) — 11 a 14 de maio
Agrishow Ribeirão Preto 2006-04-11 Ribeirão Preto (SP) — 15 a 20 de maio
14ª Feira Nacional do Arroz, Fenarroz Cachoeira do Sul (RS) — 22 a 28 de maio

BUNGE no campo

PARA QUEM TEM O PÉ NO CHÃO E O OLHO NO FUTURO

Ano 3 Número 17 2006

BOA PROSA

Essa roça chamada Brasil

Feijão tropeiro, galinhada, arroz-de-carreteiro, cozido, carne-seca com mandioca, torresmo, cuscuz, churrasco, peixe na brasa, pernil de porco com angu, beiju, paçoca. Em qualquer canto do Brasil é possível saborear essas delícias, comidas simples, feitas muitas vezes em um braseiro ou no fogão à lenha, que tornam o dia-a-dia mais apetitoso.



AGÊNCIA ESPADOKENI

Por sua diversidade geográfica, o Brasil adquiriu hábitos gastronômicos que variam de acordo com a maior ou menor influência herdada dos povos que primeiro habitaram essas paragens: índios, negros e portugueses.

de peixes e frutos do mar – e com influência africana –, cede lugar a uma culinária mais rústica, à medida em que se avança para o interior: ali, no sertão, come-se de carne-de-sol a bode e muita farinha de mandioca.

Na região Norte, a presença indígena é marcante nos hábitos culinários, que, pela abundância de rios, se traduzem no costume de comer peixes, como o pirarucu e o tucunaré defumados, assados ou na forma de moquecas. Acompanhamentos obrigatórios dessa cozinha são o milho, a mandioca e as ervas naturais, como o jambu, folha que anestesia levemente a língua e é ingrediente indispensável do pato no tucupi, típico do Pará. No Centro-Oeste, há lugar para o arroz – como o de pequi, tradicional em Goiás –, para os peixes do Pantanal e para a caça, abundante na região e apreciada no espeto, como no Sul do país. No Nordeste, a comida do litoral, à base

de peixes e frutos do mar – e com influência africana –, cede lugar a uma culinária mais rústica, à medida em que se avança para o interior: ali, no sertão, come-se de carne-de-sol a bode e muita farinha de mandioca.

A MANDIOCA É A MÃE

DA COZINHA BRASILEIRA

“Desde os tempos do Brasil Colônia, a mandioca não só alimenta, mas dá condições de sobrevivência à população quando há escassez de outros alimentos”, afirma Fátima Freitas, professora de Gastronomia da Faculdade Senac, da Universidade Sorocaba e da Escola de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo. Um dos hábitos mais interessantes da roça, especialmente no Norte e Nordeste, é tomar jacuba (refresco feito com água, farinha de mandioca, e açúcar ou mel) de manhã, para ganhar “sustância”.

Nos séculos 17, 18 e 19, os tropeiros e os bandeirantes disseminaram o uso da farinha (de milho ou mandioca) por conta da paçoca, um dos pratos mais populares da culinária caipira. “Esses dois movimentos foram mais fortes em Minas e São Paulo, por isso o conceito de roça e de caipira está mais associado a esses dois estados”, avalia a professora. Na paçoca – nome guarani que significa carne esfarelada – quem dá o sabor é a carne-seca, componente curinga na cozinha campestre do Brasil.

O milho e seus subprodutos, como a pamonha e os angus, também são consumidos de Norte a Sul. Eles só perdem em popularidade para o feijão, incorporado à comida de rancho do exército brasileiro em 1780, por ordem de D. João VI.

Arroz e feijão têm forte presença em inúmeros pratos da roça. É famoso, no Sul, por exemplo, o espinhaço de ovelha com arroz, um mexido que se assemlha ao arroz com suã (carne junto às vértebras do porco), muito apreciado no Centro-Oeste. E o que dizer da versatilidade do feijão, como o de corda (ou o verde), comido com manteiga de garrafa no Nordeste, e o mulatinho ou carioca, usado no tutu à mineira e no virado à paulista? São esses os sabores do Brasil, realçados por infinitudes de ervas e temperos, de verduras, legumes e frutas que crescem nas matas e quintais desse generoso país.

AO PÉ DO OUVIDO

Resgatando bons sabores



PULSAR IMAGENS

A chef Benê Ricardo, 73 anos, aprendeu a cozinhar com a avó mineira e acaba de lançar o livro *Dicas e Segredinhos para um Dia-a-Dia Mais Prático, Econômico e Saboroso* (editora Campus). Considerada “a mãe dos chefs brasileiros” pelo chef francês Laurent Suadeau, ela dá aulas de culinária em programa de TV e em escolas de Gastronomia, além de prestar consultoria para restaurantes e desenvolver receitas para grandes empresas.

Benê deixa registrada para os leitores do *Bunge no Campo* sua versão da paçoca de carne-seca. Confira.

PAÇOCA DE CARNE-SECA

Corte em cubos 1 kg de carne-seca dessalgada (deixada de véspera na água e trocada várias vezes). Cozinhe com bastante água e depois escorra. Limpe a carne, desfie bem e frite rapidamente num fio de óleo, até que ela fique sequinha e vermelha. Passe a carne no processador (ou pile no pilão) junto com duas xícaras de farinha de mandioca até que ela fique esfarelada. Volte a paçoca para a frigideira, agora sem óleo, para secar mais um pouco. Acrescente cebolinha, salsinha e pimenta a gosto e corrija o sal, se for necessário.

RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

Em BUSCA da AGRICULTURA SUSTENTÁVEL



LUCY IMAGENS

É possível praticar uma agricultura sustentável, que conviva harmoniosamente com os recursos hídricos (*pauta da nossa matéria de capa*). As sugestões abaixo foram dadas por Paulo Gustavo Prado, diretor de Política Ambiental da Conservação Internacional, CI, organização não-governamental, presente em mais de 30 países. Entre os projetos conduzidos pela CI no Brasil, em parceria com a Bunge, está a conservação da biodiversidade em áreas críticas do Cerrado. Iniciado em julho de 2003, e batizado como Projeto de Resgate de Reservas do Cerrado no Corredor Emas-Taquari, essa ação específica contemplou, inicialmente, 50 produtores rurais que gerenciam quase 150 mil hectares.

Confira as dicas:

- Não usar áreas de nascente para o plantio e manter as áreas de preservação permanente intactas
- Não compactar o solo por uso excessivo de maquinário agrícola. Caso o solo já esteja compactado, utilizar subsolador a cada dois anos.
- Planejar estradas na propriedade de forma a acompanhar as curvas de nível e evitar que gerem erosões, capazes de interferir no lençol freático.
- Usar técnicas como o plantio direto na palha.
- Planejar estrategicamente as áreas de reserva legal, de forma a proteger a propriedade contra a erosão e a manter uma produção de água de boa qualidade. Essa mata ajuda a proteger os mananciais, além de ser uma reserva de madeira e biodiversidade. Tratar os resíduos tóxicos com cuidado, de forma a não contaminar o solo e os cursos de água.

BUNGE EM AÇÃO

Rally da Safra percorre principais pólos de produção de grãos no país



PULSAR IMAGENS

O Rally da Safra, expedição que analisa as condições da produção de grãos brasileira 2005/2006, chegou ampliado a sua terceira edição. Entre 14 e 31 de março, quatro equipes, formadas por agrônomos e técnicos, percorreram os principais pólos de produção agrícola, somando 14 estados e um total de 25 mil quilômetros. A largada oficial aconteceu em Brasília (DF), no dia 14 de março.

Foram realizados dois tipos de levantamento de campo: qualitativo e quantitativo. Cada equipe cobriu de três a cinco trajetos diferentes, ampliando a abrangência da coleta de dados sobre a produtividade de soja e de milho. Essas culturas foram escolhidas por representarem 73% da safra brasileira de grãos. As avaliações abrangem 72 áreas agrícolas, com informações de aproximadamente 1,5 mil amostras de campo.

A partir dos dados finais, os técnicos apresentaram um diagnóstico da safra de grãos, apontando as principais ocorrências relacionadas ao clima, à tecnologia empregada e às pragas e doenças que tenham afetado a produtividade.

Bunge Fertilizantes e Bunge Alimentos estiveram entre as empresas patrocinadoras desse evento, promovido pela Agroconsult.

BUNGE no campo

Uma publicação da Bunge dirigida aos produtores rurais. Av. Maria Coelho Aguiar, 215 – Bl D – 5º andar – São Paulo – SP CEP 05804-900
Projeto e coordenação: Diretoria de Comunicação Corporativa Bunge Brasil
Supervisão: Valdeci Roberto da Silva

Criação e edição: Luc Comunicação Integrada (11) 5044-6099
Edição: Sonia Cocciuffo Reportagens e textos: Denise Ribeiro, Graziela Silva
Direção de arte e ilustrações: Rodrigo Cadorniga Pré-impressão e impressão: Landgraf Tiragem: 22.400 exemplares

ATUALIZE-SE

ANDEF patrocina o Sistema de Informação de Resíduos de Agrotóxicos em Horticultura



O ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Roberto Rodrigues, o diretor-presidente do Ceagesp, Francisco Cajueiro, e o presidente-executivo da Associação Nacional de Defesa Vegetal, Andef, Cristiano Walter Símon, lançaram, no dia 24 de março, em São Paulo, o Sistema de Informação de Resíduos de Agrotóxicos em Horticultura – Sirah.

Patrocinado pela Andef e gerenciado pelo Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp, o Sirah é um banco de dados técnico-científicos, com análises de resíduos agroquímicos em frutas e hortaliças frescas, que permitirá a criação de um sistema nacional de informação. Na próxima edição, *Bunge no Campo* trará reportagem especial sobre o assunto.

SÉCULO DA ÁGUA

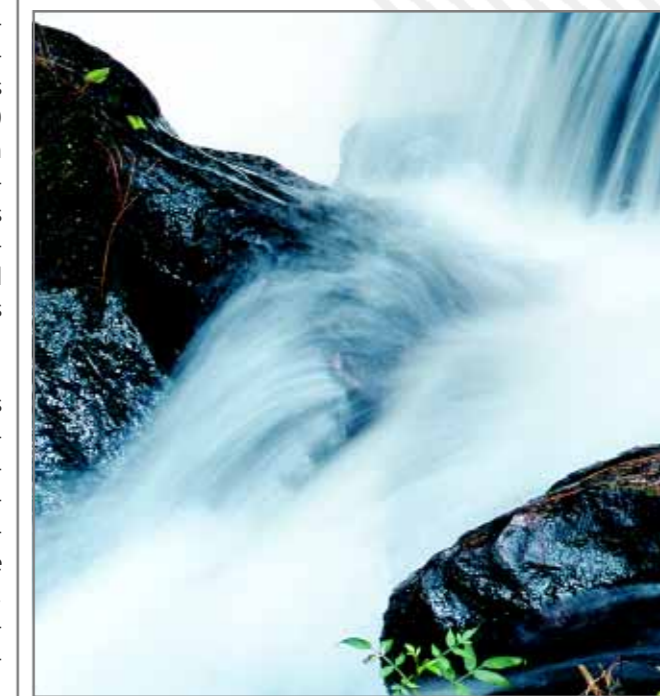
ESPECIALISTAS APOSTAM NA SUPREMACIA DO BRASIL.

A falta de recursos hídricos atinge quase um terço da população mundial e os cientistas calculam que, nos próximos 20 anos, dois terços estarão com alguma restrição de água. Segundo previsões, 3,2 bilhões de pessoas, que serão acrescentadas à população mundial até 2050, nascerão em países com escassez hídrica.

A irrigação, com seus desvios de água em grande escala, preocupa os especialistas. Em consequência dela – e da construção de barragens – vem diminuindo a vazão de rios de grande porte, como o Amarelo, na China, o Colorado, nos Estados Unidos, o Ganges, na Índia, e o Nilo, no Egito.

Rios sofrem também com o assoreamento, causado pela agricultura intensa sem controle da erosão. “Há muita areia, sedimento, argila rodando para dentro dos rios. Na região amazônica, o desmatamento também tem contribuído para aumentar a erosão do solo”, alerta Eneas Salati, diretor técnico da Fundação Brasileira para o Desenvolvimento Sustentável e um dos maiores especialistas em água do país.

Com 40% dos alimentos mundiais produzidos em terras irrigadas, a falta de água causa impacto direto na agricultura. Um futuro de escassez hídrica significa um futuro de escassez alimentar. E a falta de alimentos conduz, inevitavelmente, à instabilidade social. “A África passa por isso há décadas: a falta de água provoca distúrbios porque



LUCY IMAGENS

quebra a estrutura agrícola, gerando cada vez mais miséria”, reforça Salati.

TESOURO TRANSPARENTE

O exemplo africano é, de longe, o mais recorrente. Em diversas regiões, a desertificação – última etapa da erosão do solo – avança, acirrando as guerras civis. “Na Etiópia, grande parte da população fugiu para o Sudão, no final dos anos 80, porque a agricultura tornou-se impraticável”, argumenta o professor Haroldo Mattos de Leão, que foi vice-diretor do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente – PNUMA, em Nairóbi, no Quênia, e hoje é presidente do Comitê Brasileiro dessa mesma entidade, além de coordenar o curso de Especialização em Gestão Am-

biental da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

A degradação dos terrenos ameaça a produção agrícola e a sobrevivência dos mais pobres. “Talvez, o recurso mais importante que o mundo tenha hoje seja a água, crítica para toda a atividade humana e, evidentemente, também para a agricultura. E, sem a agricultura, não há civilização”, afirma Roberto Mercado, da Agência das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura.

Para o professor Salati, a solução está na agricultura com sistema de controle da erosão, usando curvas de nível e terraceamento e preservando a mata ciliar em torno dos rios.

O professor não tem dúvidas de que este é o século da água,

sem água não há agricultura. E sem agricultura não há vida. O Brasil é um dos países candidatos à supremacia em recursos hídricos. Porém, para que essa posição se concretize, é necessário que o agronegócio adote tecnologias – como os sistemas de controle de erosão – para viabilizar a agricultura sustentável.

um privilégio para o Brasil, que pode contar com uma bacia volumosa como a amazônica. Também aposta na supremacia brasileira em relação aos recursos hídricos o geógrafo Wagner Ribeiro, professor de pós-graduação em Ciência Ambiental da Universidade de São Paulo. Segundo ele, o Brasil será considerado, no futuro, uma grande potência econômica, pois a abundância de água permite produzir alimentos em larga escala. Hoje, o país é um grande exportador do que se convencionou chamar de água embutida ou água virtual, que vem a ser a quantidade de água necessária para produzir soja, por exemplo, ou para fabricar um veículo.

“Imagine quanto se utiliza de água na agricultura e nos processos técnicos da metalurgia e da siderurgia, que transformam uma chapa de aço em um veículo?”, pergunta o professor. Esse tipo de custo, ainda pouco levado em conta, começa a ser medido por especialistas em economia ecológica. “Internalizar as externalidades – a perda de água e de recursos hídricos – para compor o preço de um produto será uma tendência de mercado”, avisa o professor. É o Brasil chegando lá.

Na página 6,

Bunge no Campo traz algumas sugestões capazes de viabilizar a prática da agricultura sustentável, preservando o líquido mais precioso do mundo.

Cada brasileiro consome, em média, 27 quilos de pão por ano, contra 73 quilos consumidos por seu vizinho argentino. A Organização Mundial de Saúde recomenda 60 quilos per capita/ano. A informação é da Associação Brasileira da Indústria da Panificação, Abip. Mesmo com níveis de consumo menores do que os recomendados, o pãozinho de todo dia já representa 2% do PIB verde-amarelo.



BRUNO AMARAL



LUIS RAMOS

O governo, no início do mês de março, decidiu zerar as alíquotas de importação de fertilizantes e defensivos agrícolas. A medida representa uma economia de US\$ 42 milhões em impostos.

O sul da Bahia e o Rio Grande do Norte podem começar a exportar mamão papaia para os Estados Unidos. Até o início de março, apenas o Espírito Santo estava autorizado a embarcar a fruta para o mercado norte-americano, que só importa de pomares cultivados no Sistema de Minimização de Risco para as moscas-das-frutas.



ROYALTY FREE

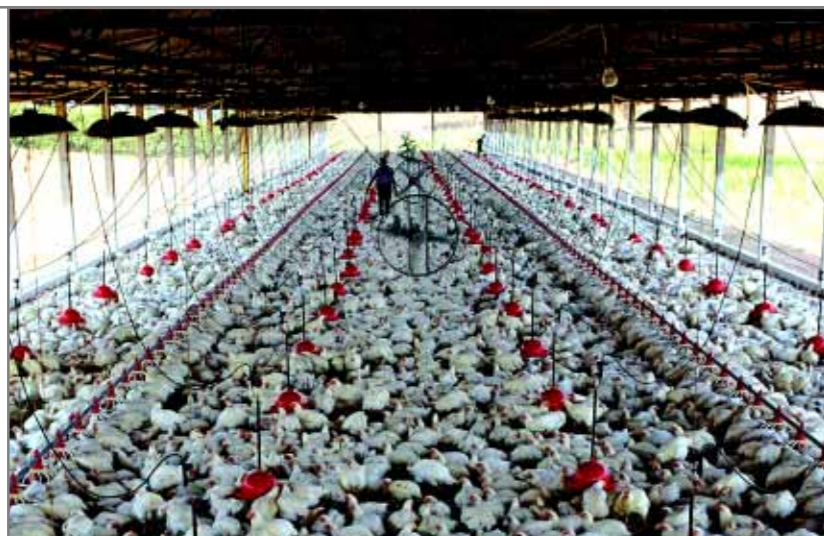
O Banco Nacional do Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) prevê que a atividade econômica brasileira crescerá 5% neste ano, um ponto porcentual a mais que a previsão do Banco Central, que é de 4%.



DOVAL/IMAGEMCOORDINADORA

SEU CONSULTOR

MINISTÉRIO DA SAÚDE



Governos, instituições públicas e privadas se mobilizam para conter o surto da influenza – ou gripe – aviária, grave e contagiosa, levada de um canto a outro pelas aves migratórias. No Brasil, não foi identificado nenhum foco da doença. Em caráter preventivo, o Ministério da Saúde mantém em seu site informações de utilidade pública, mostrando as características, os sintomas e os métodos de prevenção recomendados pela Organização Mundial de Saúde. *Bunge no Campo* sintetiza esse conteúdo, para prestar mais um serviço a seus leitores.



FOCUS BUSINESS

Saiba mais sobre a Gripe Aviária

O que é influenza aviária?

É o resultado da infecção das aves por vírus da influenza, classificados de acordo com a capacidade de provocar doença leve ou grave nesses animais. A cepa que está circulando de forma epidêmica entre as aves da Ásia e Europa é grave e contagiosa, provocando a dizimação de milhares de aves. A manipulação de aves mortas contaminadas, a exposição direta a esses animais, a suas fezes ou à terra contaminada com fezes pode resultar na infecção humana. Não foi evidenciada a transmissão para humanos pela ingestão de ovos ou pelo consumo de carne congelada ou cozida.

Como ocorre a transmissão da doença?

As aves migratórias (especialmente as aquáticas) disseminam os vírus entre as criações de aves domésticas, por meio da contaminação da água, ração e equipamentos utilizados nos criadouros (incluindo caminhões e tratores). O vírus também pode ficar presente de 3 a 4 dias na casca dos ovos postos por aves contaminadas. Outra forma de introdução de vírus de influenza aviária é através da importação de material genético e do comércio de aves e seus produtos entre os países.

Excepcionalmente, o homem pode ser infectado com o vírus da influenza aviária através da exposição a aves infectadas ou da manipulação de aves mortas. Não foi evidenciada a transmissão para humanos pela ingestão de ovos ou pelo consumo de carne congelada ou cozida das aves.

Quais os sintomas da doença em aves?

Assim como a gripe humana, os vírus de influenza aviária causam nas aves sintomas como tosse e espirros, fraqueza e complicações, como pneu-

monia. Em alguns casos, as aves morrem antes de apresentar sinais da doença.

Em quanto tempo aparecem os sintomas nas aves?

O tempo de aparecimento dos sintomas depende do subtipo do vírus. Em geral, os sintomas aparecem três dias após a infecção pelo vírus da influenza, podendo ocorrer a morte da ave nesse período. Em alguns casos esse tempo é menor que 24 horas e em outros pode chegar até 14 dias.

Após a infecção, por quanto tempo a ave alberga o vírus?

Após a infecção, as galinhas podem eliminar o vírus nas fezes por cerca de dez dias. As aves silvestres podem eliminar os vírus da influenza por cerca de 30 dias. Depois desse período, as aves que não morreram pela infecção podem desenvolver imunidade contra a doença. Portanto, não permanecem portadoras do vírus por toda a vida.

Há casos no Brasil?

A doença é exótica no Brasil, ou seja, não há evidências de circulação de influenza aviária de alta patogenicidade (FLU A/H5 e H7) nas granjas de aves comerciais brasileiras. Também não foi identificada, até o momento, a doença pelo vírus influenza A/H5N1, responsável pelos surtos na Ásia e alguns países da Europa.

Os casos de influenza aviária são perigosos para os seres humanos?

Sim. Os surtos de doença causados pelos vírus FLU A/H5N1 representam risco potencial para a saúde humana, em particular para os trabalhadores das granjas e de abatedouros de aves.

Como o vírus de influenza aviária infectou pessoas?

Até recentemente, sabia-se que os tipos de vírus de influenza humana circulavam apenas entre humanos e suínos – de suíno para humano e de humano para os suínos. Os vírus da influenza aviária, normalmente, infectam suínos e estes infectam humanos. No entanto, em 1997 foi detectada pela primeira vez a transmissão direta da ave para o homem da cepa A/H5N1, que provocou 18 casos e seis óbitos. Este fenômeno voltou a ocorrer no sudeste asiático em dezembro de 2003, quando foi iniciada a mais recente epidemia de influenza aviária com transmissão direta das aves para humanos. Uma das hipóteses levantadas para essa mudança no comportamento do vírus é o contato frequente e próximo entre diferentes espécies de aves com humanos.

Quais são as medidas de controle?

O extermínio das aves infectadas ou expostas, o descarte adequado das carcaças, quarentena e desinfecção rigorosa das granjas, além de restrições ao transporte de aves domésticas vivas, tanto no próprio país como entre países.

Que medidas podem ser tomadas para evitar o risco ou a transmissão para humanos?

A Organização Mundial de Saúde recomenda aos países afetados as seguintes medidas:

- Utilização de equipamento adequado para proteção pessoal dos abatedores e transportadores de aves: roupas de proteção, de preferência macacões e aventais impermeáveis, ou roupas cirúrgicas, com mangas longas e aventais impermeáveis; luvas de borracha, que possam ser desinfetadas; máscaras N95

A Organização Mundial da Saúde, a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação e a Organização Mundial de Saúde Animal publicaram, em conjunto, um apelo à comunidade internacional para disponibilizar rapidamente recursos adequados e outras formas de apoio disponíveis para proteger a saúde pública internacional.

ou cirúrgicas; óculos de proteção; botas de borracha ou de poliuretano que possam ser desinfetadas ou proteção descartável para os pés.

□ Lavagem frequente das mãos com água e sabão.

□ A limpeza do ambiente deve ser realizada nas áreas de abate, usando equipamento de proteção individual.

□ As pessoas expostas a aves infectadas, ou a fazendas sob suspeita, devem ser monitoradas pelas autoridades sanitárias.

□ Recomenda-se o uso de antivirais para o tratamento de suspeitas de infecções respiratórias, causadas pelo vírus FLU A/H5N1, em abatedores e trabalhadores rurais envolvidos no sacrifício das aves infectadas. O uso dessas drogas depende da avaliação e indicação médicas.

□ Recomenda-se o uso da vacina contra a influenza indicada pela Organização Mundial de Saúde. Deve ser feito o monitoramento sanitário de trabalhadores envolvidos no abate de aves e dos membros de suas famílias. É importante que comuniquem imediatamente ao serviço de saúde o aparecimento de sintomas tais como dificuldade de respirar, conjuntivite, febre, dor no corpo ou outros sintomas de gripe.

Como os surtos se disseminam?

□ A doença pode se espalhar facilmente de uma granja para outra. Um grande número de vírus é eliminado nas fezes das aves, contaminando a terra e o estercor. Os vírus respiratórios, quan-

do inalados, podem propagar-se de ave para ave, causando infecção.

□ Os equipamentos contaminados, veículos, forragem (pasto, alimento), viveiros ou roupas – principalmente sapatos – podem carregar o vírus de uma fazenda para outra.

□ O vírus também pode ser carregado nos pés e corpos de animais, como roedores, que atuam como vetores mecânicos para propagar a doença. As fezes de aves selvagens infectadas podem introduzir o vírus nas aves comerciais e domésticas (de quintais).

□ O risco de que a infecção seja transmitida de aves selvagens para aves domésticas é maior quando estas últimas estão livres, compartilham o reservatório de água com as aves selvagens ou usam um reservatório de água que pode ser contaminado por animais selvagens infectados.

□ Outra fonte de disseminação são as aves vivas, quando comercializadas em aglomerados sob condições insalubres.

Como a influenza se propaga de um país para outro?

Por meio do comércio internacional de aves domésticas vivas (ou de seus produtos contaminados) e das aves migratórias que podem carregar o vírus por longas distâncias.

As infecções humanas são frequentes?

Não. A primeira infecção humana documentada com a cepa aviária FLU A/H5N1 ocorreu em Hong

Kong, em 1997: 18 pessoas foram hospitalizadas e seis delas morreram. A transmissão ocorreu e a partir de aves comercializadas vivas em mercados (17 casos) e a partir de aves de granja (1 caso). Em fevereiro de 2003, foram registrados em Hong Kong casos de influenza aviária por FLU A/H5N1 em duas pessoas de uma mesma família (pai e filho), com histórico de viagem ao sul da China, onde ocorreu a infecção.

É possível prevenir uma pandemia (epidemia de grandes proporções)?

A principal linha de defesa é reduzir as oportunidades para a exposição humana ao maior reservatório do vírus FLU A/H5N1 – aves domésticas infectadas. Isso é possível pela rápida detecção de surtos e pela introdução emergencial de medidas de controle, incluindo a destruição de todas as aves infectadas ou expostas e o descarte adequado das carcaças. A vigilância e controle da influenza animal no Brasil é de responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Outra medida é a vacinação dos trabalhadores da avicultura com as vacinas atualmente disponíveis contra a influenza humana, para redução da chance de co-circulação de cepas humanas e animais.

Chama-se a atenção ainda para a importância do esclarecimento dos comerciantes e à fiscalização da comercialização de aves vivas ou recém-abatidas nos mercados locais, como forma de evitar a disseminação e a co-circulação de cepas dos vírus influenza.

Há evidência de transmissão pessoa-a-pessoa da influenza aviária?

Há apenas uma fraca evidência de que isto tenha ocorrido na Ásia uma única vez, durante a atual epidemia de gripe aviária. Isto significa que o vírus H5N1 ainda não adquiriu condições biológicas de se propagar diretamente entre os seres humanos.

O que está sendo feito no Brasil?

□ O Ministério da Agricultura tem adotado várias medidas para evitar a entrada da doença no Brasil, tais como a restrição do ingresso de material genético avícola aos aeroportos de Cumbica (São Paulo) e Viracopos (Campinas) nos postos de fronteira com os países vizinhos; a implantação de detectores de matéria orgânica, para controlar bagagens e passageiros; o credenciamento de laboratórios para diagnósticos sorológicos; a implementação do cadastro nacional informatizado de granjas avícolas; a elaboração de normas técnicas para registro e produção de aves de corte e postura. Além disso, também está sendo elaborado um plano de contingência para a gripe do frango no Brasil.

ratórios para diagnósticos sorológicos; a implementação do cadastro nacional informatizado de granjas avícolas; a elaboração de normas técnicas para registro e produção de aves de corte e postura. Além disso, também está sendo elaborado um plano de contingência para a gripe do frango no Brasil.

As principais características do vírus

□ O vírus da influenza é sensível ao calor (56°C por 3 horas ou 60°C por 30 minutos) e desinfetantes comuns, como formalina e compostos iodados.

□ Pode sobreviver, em temperaturas baixas, em estercor contaminado por pelo menos três meses.

□ Na água, o vírus pode sobreviver por até quatro dias a temperatura de 22°C e mais de 30 dias a 0°C.

□ Para as formas do vírus influenza de alta patogenicidade (variantes H5 e H7), estudos demonstraram que um único grama de estercor contaminado pode conter uma quantidade de vírus suficiente para infectar milhões de aves.