RELATÓRIO DA GESTÃO 2015 - 2018

Um alimento cheio de sabor e saúde.

Apresentação

O Programa de Valorização do Arroz tem por objetivo aumentar o consumo de arroz, conscientizando a população sobre os benefícios deste alimento para a saúde, pois segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), o consumo de arroz no Brasil apresentou queda de 17,1% nos últimos 20 anos.

No mundo são 500 milhões de obesos e 1,46 bilhões de pessoas com sobrepeso; O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Mais da metade da população está acima do peso (53,9% dos adultos). O sobrepeso entre homens chega a 57,6% e 50,7% entre as mulheres. A obesidade atinge mais de 18% da população, com o agravante da idade, chegando a mais de 32% entre as mulheres entre 55 e 64 anos de idade.

O Irga entende que é seu dever promover a sustentabilidade da Cadeia Produtiva do Arroz, como também auxiliar na promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incentivando e disseminando os benefícios do consumo do arroz.

Com o objetivo de elucidar, para o conselho administrativo do Irga, as ações do Provarroz, criamos este relatório com todas as atividades desempenhadas:

- Problemática da sociedade e posterior justificativa da criação do programa

- Criação de identidade visual (marca)

- Criação de material publicitário

- Oficina para merendeiras de escolas municipais e estaduais

- Palestras para formadores de opinião/profissionais da saúde

- Congresso Brasileiro de Nutrição

- Quebra de recordes

- Estratégias de Marketing baseadas em ações de mídia (jornal, revista, rádio, TV e mídias sociais)

- Premiações recebidas

Esperamos, contudo, que todos tenham consciência da grande mobilização que o Irga vem realizando com o objetivo de esclarecer a sociedade sobre a importância que o arroz tem para o Estado e os benefícios que este alimento traz para a saúde. Consequentemente, fortalecendo toda a cadeia orizícola.

Camila Pilownic Couto – Coordenadora do Provarroz
Carolina Ferreira Pitta – Nutricionista do Provarroz
Raquel Flores - Projeto Gráfico

Arroz: Um alimento cheio de sabor e saúde!

O Programa de Valorização do Arroz – Provarroz, cujo slogan é: "Arroz, um alimento cheio de sabor e saúde", é um projeto que acontece desde 2015. Com o objetivo principal de aumentar o consumo de arroz através da conscientização da população sobre os benefícios do cereal para a saúde. Por ações de marketing voltadas aos formadores de opinião, estudantes e profissionais da área da saúde, merendeiras, crianças e sociedade como um todo, busca-se fomentar informações importantes sobre alimentação saudável e de como o arroz é indispensável neste cenário.

O arroz é um dos cereais mais produzidos e consumidos no mundo, o mais importante sob o ponto de vista socioeconômico cultural, impactando 2/3 da humanidade; é um dos alimentos mais importantes para a nutrição humana, sendo a base alimentar de mais de 3 bilhões de pessoas. Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (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. 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, variação na renda do consumidor. Dentre esses fatores, a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, milho, por exemplo) e preparações culinárias à base desses alimentos, por produtos industrializados prontos para consumo, são os mais preocupantes em termos de risco para saúde da população brasileira. No mundo são 500 milhões de obesos e 1,46 bilhões de pessoas com sobrepeso; Mais da metade da população brasileira está acima do peso (53,9% dos adultos) Vigitel, 2015.

O arroz é um dos cereais mais produzidos e consumidos no mundo

As principais doenças relacionadas ao excesso de peso são: obesidade, diabetes, cardiopatias, hipercolesterolemia, hipertensão (HAS), problemas nas articulações, apneia do sono. Assim, torna-se imprescindível que se conheça o arroz, o cereal mais cultivado no Brasil, sua composição química, assim como os padrões culinários para ampliar as indicações dietéticas

para indivíduos sadios e enfermos.

Benefícios do consumo do arroz para saúde:

O arroz é um alimento rico em carboidrato, o principal nutriente gerador de energia para o corpo humano e principal fonte de energia para o cérebro. Quando consumido na forma integral ou integral parboilizado, proporciona ao corpo maior aporte de fibras que, baseado em estudos científicos, apresenta menor risco para o desenvolvimento de doença coronariana, hipertensão, obesidade, diabetes (melhorando a glicemia desses pacientes), câncer de cólon e redução do peso corporal devido à saciedade que proporcionam.

O arroz parboilizado e o integral parboilizado são ricos em amido resistente, que é a porção não digerida de amido, age como fibra no intestino e sua digestão é lenta e gradual, não causando picos de insulina, o que favorece os diabéticos, principalmente. É fonte de vitaminas e sais minerais que são nutrientes reguladores do organismo, com função importante na regulação da pressão sanguínea, no funcionamento do coração, no sistema imunológico, na recuperação de ferimentos, nas funções musculares, no sistema reprodutor entre outros.

É um alimento que não contém glúten (proteína presente no trigo, centeio e cevada), desta forma é base da alimentação dos celíacos (intolerantes/alérgicos ao glúten).

A versatilidade deste cereal permite que esteja presente em diferentes pratos de diferentes países nas mais variadas culturas. Características como: valor nutricional, custo, fácil acesso, rentabilidade, sabor, tempo de armazenamento, versatilidade no preparo, fazem do arroz um dos alimentos mais presentes no prato da população, não só brasileira, como mundial. O grão pode ser consumido puro, como acompanhamento do feijão, pode ser produzido junto com carnes, como arroz carreteiro, paella e arroz com galinha, por exemplo.

É um alimento que não contém glúten

O Projeto desenvolveu, desde o seu lançamento, as seguintes ações:

Criação de Identidade Visual

Foi criada uma marca com estudos de neuromarketing para apresentar cores e ações que influenciassem o entendimento sobre apetite, saúde e alimentação.

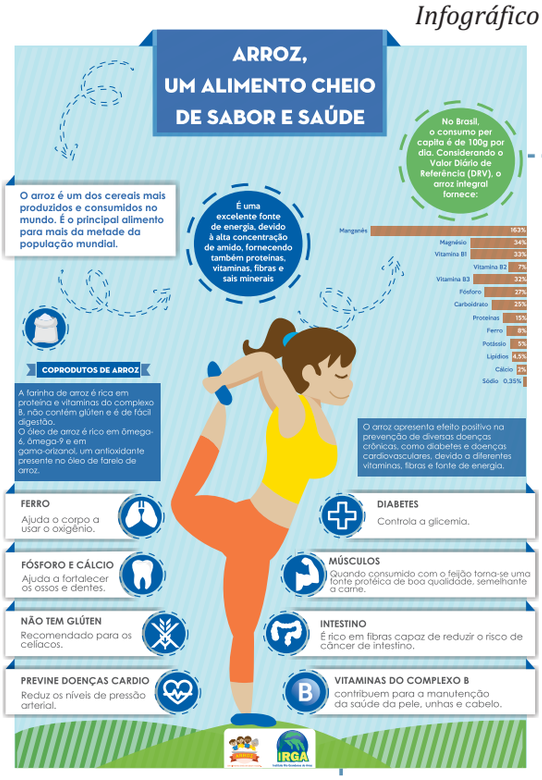
A marca do Provarroz identifica todos os públicos e uma família que é saudável por comer arroz. Para identificar o programa, adesivamos os trailleres do Irga que são levados aos eventos e que, prontamente já identificam que ações do Provarroz estão sendo realizadas naquele local.

Um alimento cheio de sabor e saúde.

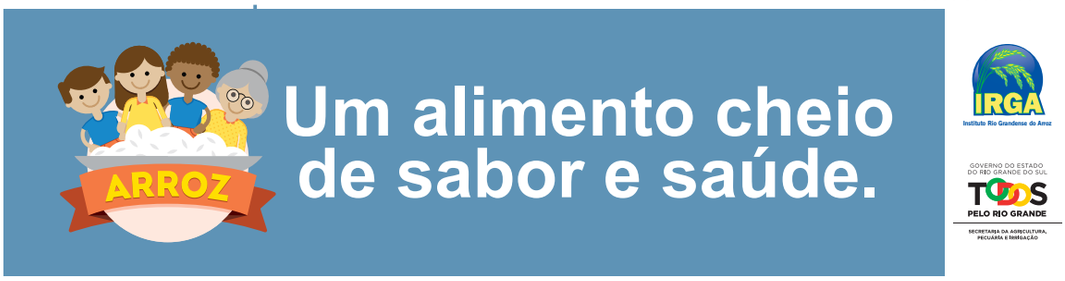
Materiais publicitários

Banner informativo

Infográfico



Adesivo de carro



Folder parte externa

IRGA
Instituto Rio Grandense do Arroz

GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL

TODOS
PELO RIO GRANDE

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Avenida Missões, 342
São Geraldo - Porto Alegre/RS
CEP 90230-100
Fone: 51 3288-0400
irga.rs.gov.br

/irgars @irgars

BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE ARROZ:

- **Auxilia no tratamento da diabetes.**
- **Não contém glúten.**
- **Previne doenças cardiovasculares.**
- **Excelente regulador intestinal.**
- **O arroz integral contém antioxidantes e fibras que protegem contra diversos tipos de câncer.**
- **É um alimento livre de gordura trans.**
- **Melhora a tolerância à lactose.**
- **Auxilia no combate à osteoporose.**

Para solicitar uma capacitação de formadores de opinião ou curso para merendeiras, entre em contato com o IRGA através do e-mail: eventos@irga.rs.gov.br

Folder parte interna

O consumo de arroz no Brasil apresentou queda de 17,1% nos últimos 20 anos, passando de 60 kg/hab./ano (entre 1989 e 1993), para 49,8 kg/hab./ano (entre 2009 e 2013)*.

Os fenômenos de urbanização e a globalização têm importante papel na mudança de hábitos alimentares da população:

- 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;
- Principalmente a substituição da alimentação saudável por fast food.

Para reverter essa situação, precisamos conscientizar crianças e adultos sobre a importância de hábitos alimentares saudáveis. Consumindo mais arroz, a população brasileira não apresentará tantos problemas por excesso de peso, doenças relacionadas à ingestão de glúten e outras patologias advindas de uma alimentação inadequada.

O QUÊ:

O ***Programa de Valorização do Arroz*** é um conjunto de ações apoiadas por instituições como o IRGA, Federarroz, Farsul, Senar e Sebrae, com o objetivo de aumentar o consumo do cereal, conscientizando a população sobre os benefícios desse alimento para a saúde. Para cada meta do plano de ação, todas as instituições contribuem e atuam de forma conjunta, buscando alcançar o maior número de pessoas informadas.

PRINCIPAIS AÇÕES:

- Levar informações reais e precisas sobre os benefícios do arroz, aos universitários dos cursos de Nutrição, Medicina, Gastronomia e Educação Física;
- Realizar palestras instrutivas nas escolas, educando as crianças sobre os atributos funcionais do arroz e sua importância na alimentação;
- Capacitar as merendeiras, para que saibam utilizar a farinha de arroz e o arroz de inúmeras formas, sempre buscando o estímulo pelo consumo desse cereal tão nobre;
- Atuar na mídia, divulgando os benefícios do consumo de arroz para a população.

Oficinas para merendeiras de escolas municipais e estaduais

Com o objetivo de qualificar a alimentação das crianças nas escolas, desde cedo, o Provarroz conversa diretamente com as merendeiras, ensinando como manusear a farinha de arroz, mostrando o quão fácil e prático é utilizar este insumo e como pode ser usado na alimentação das crianças.

Durante as oficinas, mostramos os benefícios do arroz para a saúde, e também ensinamos preparos que podem ser feitos para reaproveitar o arroz que sobra das refeições.

O trabalho tem chamado a atenção de muitos educadores e vem sendo solicitado em diversas cidades do Estado. Já foram capacitadas mais de 400 merendeiras até o final do primeiro semestre de 2018.

Arroz na escola

O Projeto, "Arroz na Escola", uma parceria promovida entre o 32º Núcleo de Assistência Técnica e Extensão Rural (Nate) de Capivari do Sul, do Instituto Rio Grandense de Arroz (Irga), e a Secretaria Municipal de Educação e Cultura (SMEC) do município, reuniu cerca de 70 pessoas, entre professores, diretores e demais funcionários de escolas municipais e estaduais para apresentar a ação.

O projeto dentro das atividades do Programa de Valorização do Arroz (Provarroz) visa a conscientização da comunidade escolar com palestras e oficinas sobre a importância e benefícios do arroz, principal fonte de renda da região.

A abertura desta ação, contou com a apresentação da coordenadora do Provarroz, Camila Pilownic Couto, informando sobre as ações, os objetivos e os resultados realizados pelo programa durante os quatro anos de trabalho. A nutricionista da autarquia, Carolina Pitta, fez uma prévia exposição de suas palestras e oficinas sobre as vantagens do consumo do cereal e a utilização da farinha de arroz na alimentação.

"A partir do Provarroz construímos o projeto piloto "Arroz na Escola" em Capivari do Sul, envolvendo os atores e as instituições locais que de alguma maneira estão vinculadas à cadeia produtiva do arroz.

Nosso interesse, enquanto extensionistas rurais do Irga, é aproximar a comunidade escolar e a cadeia produtiva do arroz, promovendo o incentivo à alimentação adequada e estimulando o consumo de arroz, bem como seus derivados", relata a engenheira agrônoma do 32º Nate de Capivari do Sul, Dayana Mezzonato Machado. Após, o presidente do Sindicato Rural de Capivari do Sul, Palmares e Cidreira, João Paulo Muller, falou sobre a história do arroz na cidade. Ao final, a diretora de assuntos sociais da Associação dos Arrozeiros de Palmares, Capivari e Osório, Lívia Carvalho, abordou questões econômicas da região.

Nosso interesse, enquanto extensionistas rurais do Irga, é aproximar a comunidade escolar e a cadeia produtiva do arroz.

Estiveram presentes neste evento o prefeito da cidade de Capivari do Sul, Marco Antônio

Monteiro Cardoso; a secretária de educação de Capivari do Sul, Nora Nunes; o coordenador regional, Vagner Santos, o técnico orizícola do Irga, Geter Alves Machado e o técnico agrícola da Emater Gustavo da Silva Inácio.

Palestras para estudantes da área da saúde

Já que o objetivo principal do Programa é difundir informações sobre os benefícios do arroz para a saúde, fomos aos multiplicadores de conhecimento: Estudantes de Nutrição, Educação Física e demais áreas da saúde, dar uma aula sobre as informações nutracêuticas do cereal. Informando esses estudantes, estamos certos de que, futuramente, não teremos mais nutricionistas tirando o arroz das dietas de seus pacientes e sim, influenciando-os a consumir arroz na medida adequada para sua saúde. Já são mais de 20 universidades visitadas e 1500 estudantes capacitados.

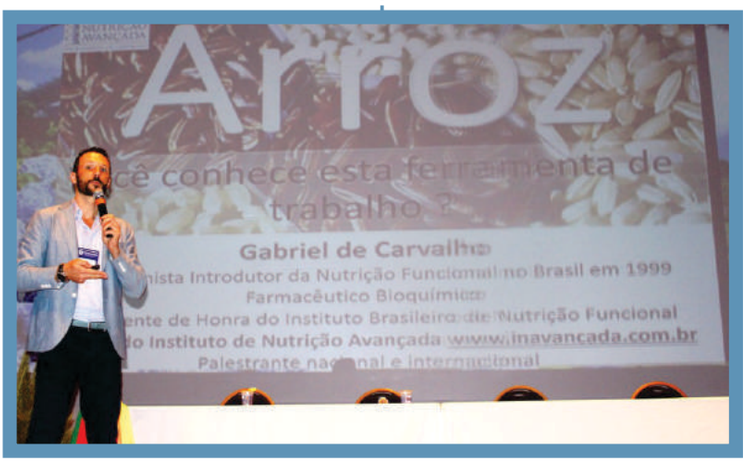
Algumas das Universidades visitadas com esse trabalho:

UFPEL, UFRGS, IPA, UNIPAMPA – CAMPUS ITAQUI, INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA - SÃO BORJA, UNIVATES, PUC, UFCSPA, FEEVALE, UNISINOS, UCPEL, UNIRITTER, UERGS, UFSM, E UFSM – PALMEIRA DAS MISSÕES.

Participação no CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO - CONBRAN 2016

Em outubro de 2016, o Irga patrocinou o Congresso Brasileiro de Nutrição, que aconteceu em Porto Alegre para mais de 3000 profissionais da Nutrição.

Além do estande e de entregar o material de receitas a base de farinha de arroz para os congressistas, o Irga realizou uma palestra no Auditório Principal do evento com o renomado nutricionista Gabriel de Carvalho (Nutrição Funcional) com o tema "**Arroz! Você conhece esta ferramenta de trabalho?**" Ali, abordamos a totalidade de profissionais com todas as informações nutracêuticas do arroz e seus benefícios para a saúde.



Participação no Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2018

O congresso brasileiro de nutrição – CONBRAN – terminou no último dia 21 de abril, celebrando números muito positivos – aproximadamente 4.000 participantes, 12% a mais que a edição anterior.

Foi uma edição marcada pelo conhecimento. Os debates trouxeram muita informação técnica e troca de experiências positivas. Até mesmo a EXPONUTRI, tradicional feira do Conbran, virou pólo de debates com estandes compartilhando informações e promovendo rodas de conversas sobre várias temáticas.

Entre os expositores deste ano, o estande Arroz, do Irga e indústrias parceiras, teve uma significativa participação, mostrando aos nutricionistas, a importância deste cereal.

O arroz é um alimento rico em carboidrato, o principal nutriente gerador de energia para o corpo humano e principal fonte de energia para o cérebro. Quando consumido na forma integral ou integral parboilizado, proporciona ao corpo maior aporte de fibras que, baseado em estudos científicos, apresenta menor risco para o desenvolvimento de doença coronariana, hipertensão, obesidade, diabetes (melhorando a glicemia desses pacientes), câncer de cólon e redução do peso corporal devido à saciedade que proporcionam. O arroz parboilizado e o integral parboilizado são ricos amido resistente, que é a porção não digerida de amido, age como fibra no intestino e sua digestão é lenta e

gradual, não causando picos de insulina, o que favorece os diabéticos, principalmente. É fonte de vitaminas e sais minerais que são nutrientes reguladores do organismo, com função importante na regulação da pressão sanguínea, no funcionamento do coração, no sistema imunológico, na recuperação de ferimentos, nas funções musculares, no sistema reprodutor entre outros. É um alimento que não contém glúten (proteína não digeridas pelos sensíveis), desta forma é base da alimentação dos celíacos (intolerantes / alérgicos ao glúten).

Do arroz obtemos a farinha, produzida a partir da moagem dos grãos, permitindo uma maior variedade na alimentação destas pessoas e de todas que querem variar e inovar seu cardápio, pois a farinha de arroz pode substituir outras farinhas de forma pura, é de fácil preparo, é hipoalergênica, de fácil digestão, proporciona maior saciedade.

Foram distribuídas mais de 1.500 amostras de arroz, 2.000 blocos de receitas a base de farinha de arroz e material institucional do Irga. Na inscrição, os congressistas receberam um encarte com o todas as ações já realizadas pelo Provarroz nos últimos 3 anos. Esta ação gerou muita curiosidade por parte dos congressistas para entender, de que forma, o arroz estava presente no evento. Isso por que nunca antes, um alimento havia solicitado espaço para "se apresentar" e informar suas qualidades.

Dentre os nutricionistas que apoiam e celebram a presença do arroz todos os dias no prato, o Irga obteve importantes trocas e contatos de futuros parceiros que poderão multiplicar a ideia de que o Arroz é um alimento cheio de sabor e saúde: Profª Mara Ligia Biazotto Bachelli (Diretora da Faculdade de Nutrição -

PUC Campinas / SP)
Drª Viviane dos Santos Fontana (Conselheira do CRN3 / SP)
Profª Drª Giovana Cristina Ceni (Profª Adjunta – UFSM / RS)
Drª Sandra Lee de Carvalho Silva (Nutª Clínica Funcional e Esp. em Nutrigenômica / SP)
Nutª Sueli Longo (Instituto de Nutrição Harmonie / SP)
Nutª Danielle Mendas (DF)
Nutª Rosana de Almeida (SESI – Cozinha Brasil)
Nutª Eni Ramos Rodrigues (Coordenadora dos cursos de Nutrição e Cozinha da ETEC Júlio de Castilhos / Sto André SP)
Nutª Juliana Orengo (RT Alimentação Escola de Triunfo / RS)
Nutª Camila Pereira (Taquari / RS)
Nutª Karen Bittencourt (Hospital Moinhos de Vento – Porto Alegre/RS)
Cristina Baran (Editora da Revista A Lavoura / RJ)
estandes compartilhando informações e promovendo rodas de conversas sobre várias temáticas.

Participação na EXPOARROZ PELOTAS 2017

A participação do Provarroz durante a última EXPOARROZ foi muito significativa. - Participamos em três ações:

- Estande do Irga com a campanha sobre o consumo de arroz e lançamento de livro sobre o cereal;
- Palestra e oficina para todas as merendeiras da rede municipal - Benefícios do Arroz e Manipulação da farinha de Arroz;
- Participação de toda a equipe do Provarroz no painel sobre a Importância do Consumo do Arroz na mídia.

RankBrasil - Maior Arroz de Leite

Com o objetivo de alertar a sociedade sobre a importância de consumir arroz, o Irga através do Provarroz mobilizou-se em uma grande ação. Produziu o maior arroz de leite do Brasil, batendo o recorde auditado pela RankBrasil. A ação foi muito comentada na mídia e alcançou seu objetivo.

A receita gigante levou 165 kg de arroz branco, 510 kg de leite condensado, 1.260 l de leite, 1 kg de cravo da Índia, 4 kg de canela em pau, 20 kg de açúcar e 9 kg de canela em pó, totalizando 1.488 kg.

Mais de 5 mil pessoas provaram a iguaria que foi distribuída aos participantes da 13ª Fenasul que aconteceu entre os dias 25 e 28 de maio, no Parque Assis Brasil, em Esteio (RS).

Festival Brasil Sabor

Participaram da ação pelo menos quatro restaurantes que apresentaram o arroz como prato principal ou acompanhamento em suas refeições.

O objetivo da participação do Irga nesta ação é justamente fomentar o consumo do arroz não só para a população em geral, mas para os empresários, proprietários dos estabelecimentos provando o custo benefício do arroz em seus cardápios.

O arroz de volta à mesa

Presente em boa parte dos pratos do festival, o arroz é um dos destaques desta edição. Maior produtor no Brasil, o estado do Rio Grande do Sul está preocupado com a queda de 17,1% no consumo do arroz no país. Uma parceria entre o Instituto Rio Grandense do Arroz - IRGA e a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - Abrasel-RS incentivou a criatividade dos donos dos restaurantes nas receitas à base do grão e também, de farinha de arroz. O Irga oferece ainda um livro com diversas sugestões para o uso destes ingredientes para além do festival.

"O comerciante precisa saber o valor que ele tem nas mãos. Um produto barato e que pode ser muito atraente nos restaurantes. Precisamos ir contra a onda de *fast food* e mais pratos de comida que colocam nutrientes e saúde na mesa das pessoas", fala a assessora comercial do Programa de Valorização do Arroz do Irga, Camila Couto.

Acordo Irga e Embrapa

O Provarroz agora conta com a pesquisa e trabalho da Embrapa Arroz e Feijão.

Foi acordado em fevereiro de 2018, que as duas instituições trabalhariam juntas, compartilhando dados e informações preciosas sobre o consumo de arroz e feijão no país; sua evolução, queda e a inteligência de criar atividades em parceria para fomentar o consumo destes produtos e suas características funcionais como alimento.

XIII Conferência Internacional de Arroz para América Latina y El Caribe

O Provarroz foi apresentado durante a XVIII Conferência Internacional de Arroz para América Latina y El Caribe em Piúra/Peru.

O Irga foi convidado para falar sobre a queda do consumo do arroz no Brasil e também explanar as soluções que criou no intuito de reverter esse quadro.

O diretor comercial do Irga Tiago Barata, levou ao público, portanto, o Provarroz e todos seus objetivos, metas e ações realizadas até o momento.

A conferência que acontece a cada dois anos, tem um publico que abrange toda a América Latina e possui muita representatividade entre os pesquisadores da cadeia orizícula.

Outdoors com informações sobre o Arroz

Em agosto de 2016 e agosto de 2017, foram instalados outdoors em diferentes pontos do Estado, informando com leitura rápida, os benefícios do arroz para a saúde.

Localização dos outdoors:

- Parque de Exposições Assis Brasil
- BR 116 próximo a Associação dos Usuários do Perímetro de Irrigação do Arroio Duro - AUD.

Criação de Displays de Receitas a base de arroz e farinha de arroz

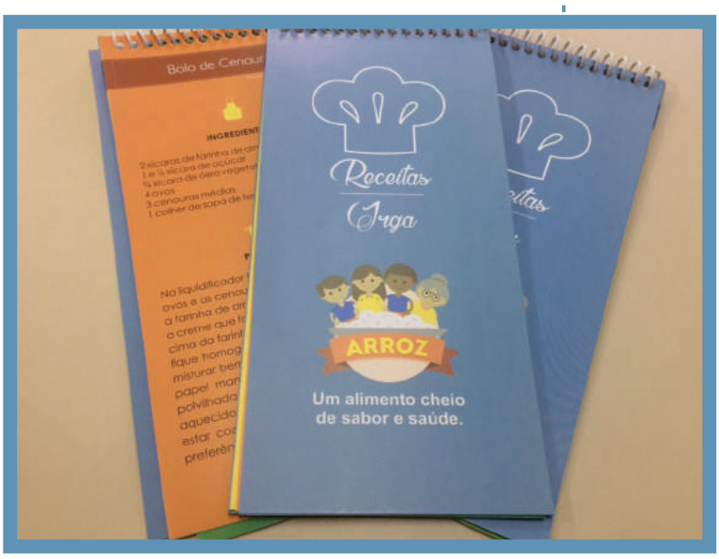
Material criado com o objetivo de estimular e incentivar as pessoas a prepararem as mais variadas receitas com arroz e com farinha de arroz.

Os displays são entregues em todos os eventos que participamos: Feiras, aulas, palestras, oficinas, bem como para a imprensa que, diariamente, solicita ao Irga receitas a base de arroz e sua farinha.

Os 10 mil exemplares inicialmente produzidos, foram distribuídos rapidamente devido ao interesse e apreço da população, sendo necessária nova tiragem.

O grande volume de receitas ensinadas nas oficinas e o aprendizado/troca de experiências com as merendeiras nos proporcionaram a possibilidade de criarmos um novo bloco de receitas a base de farinha de arroz e arroz.

Com uma tiragem de 4.000 exemplares, para serem distribuídos em oficinas, palestras e eventos, o Provarroz elabora mais um material com grande receptividade do grande público.



Criação de Display de mesa para colocar em restaurantes

Este material informa a importância de consumir arroz, e seus benefícios. O conteúdo que está apresentado no material influencia o consumidor na hora de servir-se no buffet, estimulando-o a optar pelo arroz.

No mês de novembro de 2017, os displays chegaram ao restaurante do Ministério da Agricultura em Brasília - DF.

Os retornos que temos recebido são muito positivos, comprovando sua relevância na divulgação dos benefícios do consumo do arroz para a saúde em restaurantes.

Distribuídos em Pelotas durante a Expoarroz 2017, Dom Pedrito, São Gabriel, Alegrete, Palmares do Sul e Cachoeira do Sul.

Os restaurantes de alunos e funcionários da Santa Casa de Misericórdia de POA, hospital São Lucas da PUC e feiras como Expodireto Cotrijal e Expointer, já participaram da ação.

Criação de Guardanapos "Fundo de Bandeja" para Hospitais de Porto Alegre

No intuito de ampliar a divulgação dos benefícios do consumo do arroz para a saúde, foram construídos em conjunto com o serviço de nutrição do hospital São Lucas da PUCRS, a partir de estudos baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira, guardanapos, fundo de bandeja.

Esses papéis contém informações de grande relevância para uma alimentação saudável, além de trazer as diferenças entre arroz branco, integral e parboilizado. Com design moderno e cores ideais para o ambiente onde circula, o material vem sendo distribuído nas alas adulta e pediátrica (pacientes conveniados e particulares) no hospital desde agosto de 2017 até janeiro de 2018.

Foram seis meses em que 32 mil guardanapos fundo de bandeja circularão no hospital, totalizando 192 mil visualizações do material.

A ação obteve, até aqui, grande repercussão entre a área de nutrição da universidade, o que também nos possibilitou a entrada na Produção do Serviço de Nutrição. Lá, realizamos cursos em que capacitamos os funcionários para a criação de alimentos para os pacientes celíacos. Desta forma o hospital, que comprava esses alimentos de fornecedores passou a produzí-los.

Um novo acordo com o Hospital São Lucas da PUC, foi firmado, onde os guardanapos fundo de bandeja voltaram a ser distribuídos no período de novembro de 2018 a fevereiro de 2019.

Programa Campo e Lavoura RBS TV EXPOINTER 2017

Durante a Expointer de 2017 o Programa Campo e Lavoura da RBS TV realizou um Especial sobre o arroz.

Na ocasião, foram apresentados dois quadros:

- Entrevista com a coordenadora e a nutricionista do Provarroz, elucidando dúvidas sobre o consumo do arroz e a importância deste cereal na alimentação. A repercusão desta atividade foi excelente e proporcionou compartilhamentos internacionais, nas redes sociais, sobre o tema.

- Oficina ensinando a manusear a farinha de arroz. As receitas utilizadas desta vez foram: uma torta salgada de vegetais e um bolo de laranja com coco.

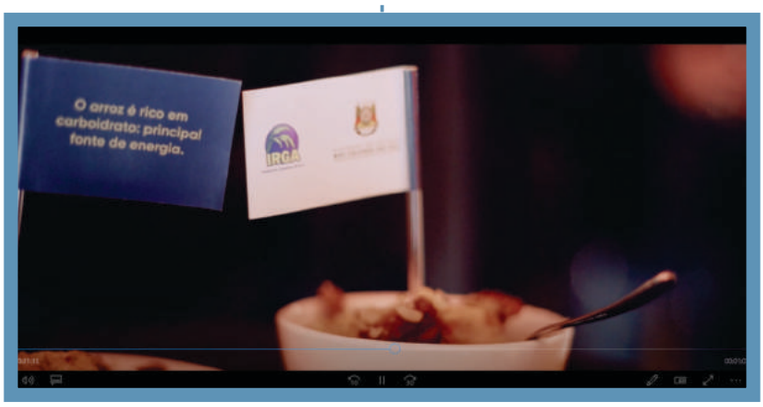
Após a oficina, este e outros produtos a base de farinha de arroz foram degustados pelo público presente na gravação do programa.

Provarroz participa do Troféu Guri – RBS na Expointer 2018

A RBS convidou o Irga para que, juntos, assinassem a homenagem do Troféu Guri 2018. Evento já conceituado no Rio Grande do Sul por prestigiar e homenagear figuras que se destacaram e levaram o nome do Estado as mais altas expectativas.

O Provarroz, valorizando o consumo do arroz e seus benefícios para a saúde, sugeriu que fossem servidos: bolinhos de arroz e mini paella para os convidados.

Ação teve grande repercussão e divulgação na mídia do estado.



Provarroz participa de Fórum do Arroz - Canal Rural

O Instituto Rio Grandense do Arroz - Irga, participou do Fórum do Arroz Gaúcho, do Canal Rural com o tema: "Arroz, contribuindo para o bem-estar de todos" . Foi um evento muito prestigiado, que contou com a apresentação da cadeia orízícola que sustenta o Provarroz, em três pilares: Sócio-econômico, Sustentável e Nutricional.

Desde este evento até o planejamento para 2019, o Provarroz passa a ter estes três pilares como imprescindíveis para o consumo consciente de arroz no estado.

Ação de Mídia de Massa - Rádio Farroupilha

Nos meses de setembro a novembro de 2015 realizamos um plano de mídia na Rádio Farroupilha em escala estadual, onde abordamos a importância de consumir arroz, com as classes C e D.

Os anúncios foram realizados em horários próximos ao almoço e o apresentador Gugu Streit falava diariamente em seu programa sobre os benefícios do cereal para a saúde. Foram veiculados *drops* com dicas da nutricionista Rita Cherutti, utilizando linguagem adequada e de fácil compreensão à população.

Intervenções de jornalismo informativo - SBT

Para o SBT Rio Grande do Sul, criou-se uma campanha regional, no intuito de informar a população sobre o trabalho que vem sendo realizado pelo Irga em escolas estaduais, incentivando o consumo de arroz para crianças e treinando as merendeiras.

O SBT – fez duas reportagens que abordaram os motivos da queda do consumo nos últimos 20 anos e a importância de ensinar uma alimentação saudável para as crianças, respectivamente.

Intervenções de jornalismo informativo - Band

Em 21 de novembro de 2017, a Band TV adequou sua programação regional para nacional, direcionando o programa ao público feminino e donas de casa. Nesta ocasião, o Irga foi chamado para que a nutricionista do Provarroz respondesse algumas dúvidas frequentes sobre o consumo de arroz.

BAND TV

A Band TV realizou um programa especial (Programa da Regina) no dia 24 de Agosto de 2017, véspera de Expointer, falando somente sobre Arroz.

A nutricionista esteve presente falando sobre os benefícios do arroz para a saúde, a versatilidade dos pratos feitos com arroz e sobre a utilização da farinha de arroz. Nesta mesma ocasião, um cervejeiro de cervejas de arroz também falou sobre o seu trabalho e uma chef do programa fez um prato apresentando a receita para os telespectaroderes.

BAND RÁDIO

Na 99.3 (Band News) *drops* de 30 segundos foram veiculados em novembro e dezembro de 2016, falando sobre os benefícios de arroz para a saúde.

AGROBAND

O Provarroz também esteve presente no AgroBand falando sobre a queda do consumo do arroz, a importância de consumir o cereal e os benefícios que cada variedade traz para a saúde.

Criação de Vt's publicitários com abrangência estadual

Em dezembro de 2016, foi veiculado um VT de 45 segundos cujo roteiro e conteúdo foram criados pelo Irga e direcionados para a RBS TV idealizar o filme.

Envolvendo médicos, artistas e nutricionistas, todos alertando para a importância de consumir arroz.

O resultado foi um material muito colorido, que desperta o apetite durante a conversa de dois amigos (um chef e um nutricionista) e ambos falam sobre os benefícios do arroz para a saúde, bem como sobre a versatilidade do arroz como alimento. Foram realizadas 20 veiculações deste material em horário das 8h às 13h de segunda à sexta-feira.

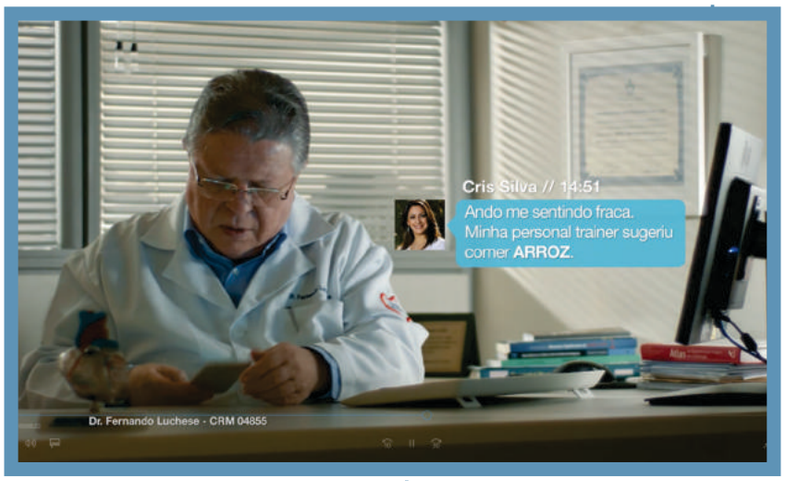
Criação de Vt's publicitários com abrangência estadual

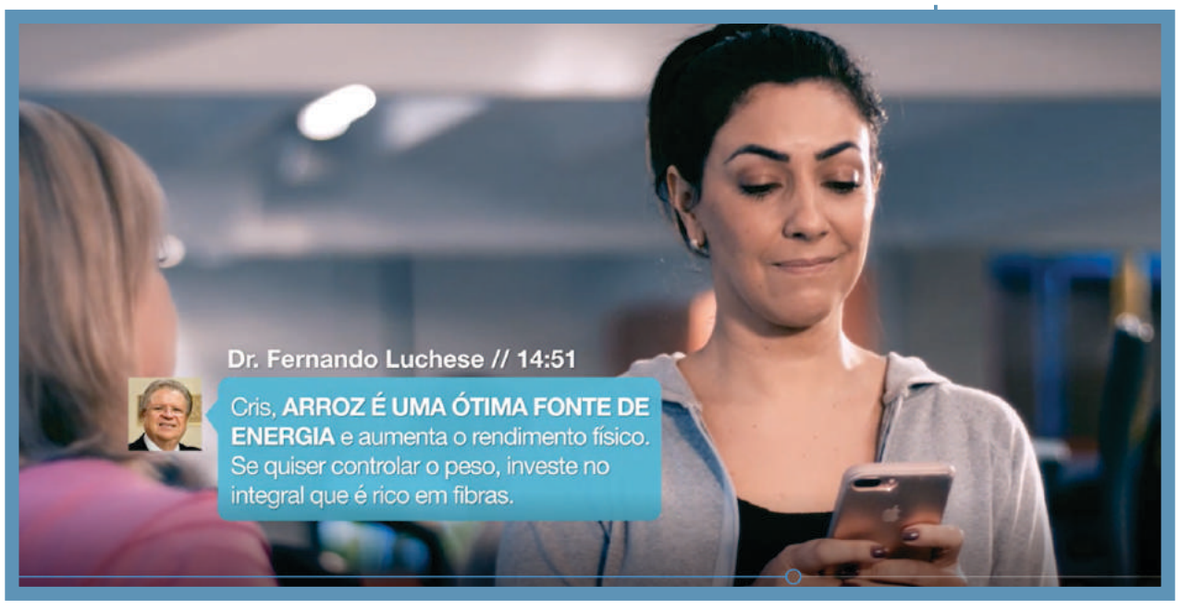
Em agosto e setembro de 2017, e novembro e dezembro do mesmo ano, um novo VT também de 45 segundos foi criado. Desta vez, pensou-se em colocar uma figura pública da mídia para contracenar com um médico de grande prestígio na sua especialidade.

O VT trata de uma mulher muito ativa que fica cansada facilmente e quer mais saúde para poder fazer seus exercícios e ter uma rotina intensa. Tanto sua educadora física quanto seu cardiologista indicam que ela consuma mais arroz, pois este é um alimento cheio de nutrientes que vai lhe proporcionar mais saúde e ritmo no seu dia a dia.

O VT 2 teve um apelo muito grande na mídia, tornando-se case da Secretaria de Comunicação do Estado para as demais autarquias e secretarias desenvolverem seus assuntos de forma que chame a atenção da população.

O vídeo voltou a ser veículado em novembro e dezembro de 2018.





Criação de Vt's publicitários com abrangência estadual

O Irga criou em março de 2018, em ocasião de sua participação no Fórum Mundial da Água (Brasília/DF) um filme institucional, que uniu um apanhado de ações dos último quatro anos, bem como a sua importância e colaboração para todo o Estado e Brasil. Juntamente com este material, fica clara a intervenção que o Provarroz vem realizando junto à sociedade e cadeia orizícola, fomentando a importância de consumir arroz, para a saúde.

Por tal motivo, o programa teve destaque no vídeo que apresentou seus objetivos, principais ações, e mídias realizadas. Todo feito através de infográficos e cards ilustrativos, o vídeo veio com uma proposta inovadora e chamou muito a atenção de todos que já tiveram a oportunidade de assistí-lo.

Foi gravada a versão em inglês deste material também, para que possamos apresentá-lo em todos os evento no Brasil e em outros países.

Criação de Vt's publicitários com abrangência estadual

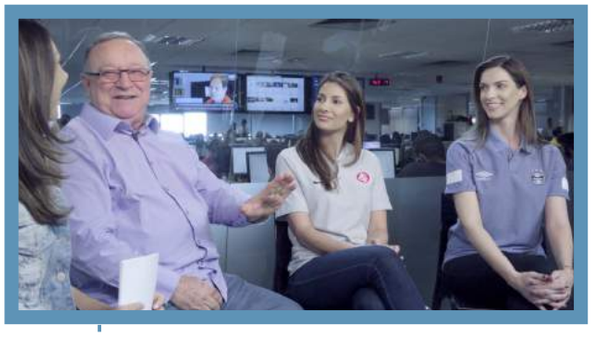
No mês de junho de 2018, mais uma grande ação de marketing, desta vez, digital, foi criada. Com forte campanha nas redes sociais, Facebook, Blogs e WhatsApp, o Provarroz criou 4 vídeos mostrando a facilidade de manusear e cozinhar com a farinha de arroz, como fazer a tradicional paella campeira e, claro, como fazer um arroz branco, integral ou parboilizado, na medida e qualidade certa para a família.

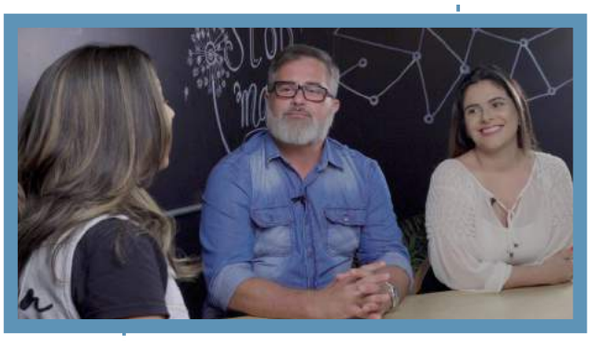
Os vídeos tiveram uma média de 60 mil views cada. Além dos compartilhamentos por WhatsApp que não são mensuráveis.

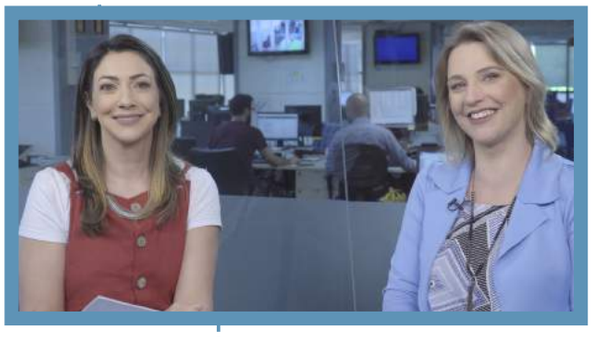
Criação de Vt's publicitários com abrangência estadual

Web Série de 06 episódios com a participação de celebridades e comunicadores do estado, trabalhando na valorização do arroz de forma sócio-econômica, ambiental e sustentável e nutricional.

Os vídeos têm duração de três minutos e foram postados em uma página dentro do Gaúcha ZH. Em apenas uma semana, cada vídeo teve pelo menos 2.000 visualizações.







Arroz na Copa - Ação no Gaúcha Sportes Bar

Informações sobre os benefícios do consumo do arroz para a saúdes foram destaque em jornais de circulação nacional – Zero Hora Caderno Destemperados 13/10/2017.

Este produto foi criado baseado nas diferentes variedades de arroz, os principais nutrientes que cada um oferece a saúde de quem o consome e ainda contou com um caderno todo dedicado a risotos.

5 RAZÕES PARA AMAR AINDA MAIS O ARROZ

Arroz (Oryza sativa) é o cereal mais produzido e consumido do mundo

Ingrediente popular entre os brasileiros e principal alimento para mais da metade da população mundial, o arroz está no prato de crianças, adultos e idosos. Conheça alguns dos benefícios e as dobras pelas quais o ingrediente deve fazer parte da alimentação de todos.

1 É UM ALIADO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Segundo o Ministério da Saúde, alimentos in natura ou minimamente processados, são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada. Fonte principal de energia, os carboidratos presentes no arroz são de digestão lenta e gradual, não causando picos de insulina.

2 CONHEÇA A FARINHA DE ARROZ

Excelente opção para os celíacos, a farinha de arroz, assim como o arroz, não contém glúten e pode ser utilizada no lugar das farinhas comuns no preparo de várias receitas. É feita a partir da moagem dos grãos, tem gosto suave, é hipoalergênica e de fácil digestão.

3 COR, SABOR E SAÚDE

Além do integral, do parbolizado e do polido, existem outras formas de arroz. O vermelho, por exemplo, apresenta função antioxidante que combate o envelhecimento precoce, além de ser responsável pela coloração do grão. Já o negro, cultivado na China há mais de 4 mil anos, tornou-se a sensação entre cozinheiros a começar pela cor, pelo aroma leve de castanha e pelo sabor único.

4 O ARROZ INTEGRAL

É o grão que teve somente a casca retirada durante o beneficiamento. Ricos em nutrientes e rico em fibras, produz saciedade, favorece redução de peso corporal, contribui com o bômbito intestinal e diminui risco de câncer de cólon.

5 ACESSÍVEL NA ALIMENTAÇÃO DE TODOS

Não existem alergias ou intolerâncias ao arroz, por isso, ele pode e deve ser consumido por todos – de crianças a idosos. O recomendado é comer de três a quatro colheres de sopa de arroz por dia. Segundo pesquisa do IBGE, em 2010, o arroz esteve entre os três alimentos mais citados entre os brasileiros.

Fonte: Instituto Rio Grandense do Arroz

ZERO HORA | DESTEMPERADOS | SEXTA-FEIRA, 13 E 14 DE OUTUBRO DE 2017 15

Arroz na Copa
Ação no Gaúcha Sports Bar

No período da Copa, o Provarroz aproveitou o clima de integração entre nações e destacou a versatilidade do arroz que está presente em todos os países do mundo de alguma forma.

Foram 5 semanas, e a cada quinta-feira um prato referente aos cinco últimos campeões deste torneio era oferecido no buffet do Gaúcha Sports Bar, reduto preferido dos Porto Alegrenses para assistir os jogos.

Os pratos desta edição foram:

- Spetzel = Prato típico alemão, e fizemos uma versão com farinha de arroz.

- Aranccini = Um bolinho, italiano, de risoto recheado de queijo.

- Arroz de Carreteiro = Prato típico brasileiro repleto de sabor.

- Crepe Francês = Essa iguaria francesa foi feita com farinha de arroz para ficar ainda mais leve.

- Paella Valenciana = A Espanha se fez presente através desta maravilha de preparo.

Foram criados displays que continham a receita completa e o modo de preparo. Além dos anúncios em redes sociais, a ação foi fomentada, também, pela Rádio Gaúcha.

Caderno Destemperados ZERO HORA e Correio do Povo

Realizamos uma publicação especial criando um caderno com as principais ações do Provarroz, na Zero Hora do dia 08/12/2017. A tiragem deste caderno especial foi de 140mil exemplares distribuídos em todas as edições impressas do dia com espelho na edição digital do maior jornal de circulação no Estado.

O caderno é um serviço prestado a população, esclarecendo informações importantes para a saúde e também uma apresentação de todas as ações realizadas pelo Irga com o Provarroz durante a atual gestão, desenvolvedora do Programa de Valorização do Arroz.

anúncio do jornal Correio do Povo

Caderno Destemperados ZERO HORA e Correio do Povo

No dia 16 de novembro de 2018, o Destemperados publicou, com a chancela do Irga, um caderno somente com dicas e receitas do arroz que é produzido no Rio Grande do Sul.

Além Disso, os benefícios do arroz para a saúde, também foram destaque na publicação.

Já os artigos do jornal Correio do Povo, tratam exclusivamente sobre os co produtos do arroz e seus benefícios para a saúde.

CORREIO DO POVO

Produzido por CORREIO + CONTEÚDO para IRGA

ARROZ, UM CEREAL NUTRITIVO E VERSÁTIL

Há muitas possibilidades para o consumo do arroz, um alimento que traz grandes benefícios para a saúde. Ele é rico em minerais e possui vitaminas do complexo B

DIFERENTES GRUPOS E TIPOS

CORREIO DO POVO

Produzido por CORREIO + CONTEÚDO para IRGA

Criatividade no consumo do arroz

Alimento que oferece inúmeros benefícios para a saúde pode ser utilizado em preparações salgadas e doces. Conheça os principais coprodutos do arroz e saiba mais sobre as suas potencialidades.

BOLO MÁRMORE COM FARINHA DE ARROZ

Oficinas levam esclarecimentos

Casa Destemperados - Evento para mães e gestantes

A Casa Destemperados foi palco de um encontro muito especial: um bate-papo sobre alimentação saudável antes, durante e depois da gestação. A conversa, promovida pelo Instituto Rio Grandense do Arroz (Irga) em parceria com a jornalista Cris Silva, que está grávida do Matheus, reuniu mais de 30 mulheres.

Elas aproveitaram a presença da nutricionista do Provarroz para esclarecer dúvidas e desvendar os mitos e verdades sobre a alimentação e consumo do arroz .

Evento sobre a cultura do arroz a convite da Syngenta

No dia 13 de novembro de 2018, a Syngenta solicitou o apoio do Irga e Federarroz para realizar um evento na casa dos Destemperados , para 100 convidados estratégicos, sobre a cultura do arroz e como acontece o trabalho no Estado do RS, bem como, as iniciativas que fomentam o arroz por aqui.

O Provarroz foi convidado a expor todo o seu trabalho e, através de palestras apresentar o programa e os benefícios do arroz para a saúde.

O evento foi muito satisfatório e teve um alcance muito grande através de fotos e compartilhamentos em redes sociais. Mo almoço o *chef* apresentou pratos com arroz e farinha de arroz.

Artigo publicado na Revista Lavoura Arrozeira do Irga

O Provarroz publicou o artigo 'Arroz, um prato cheio de sabor e saúde' na edição nº 468 da Revista Lavoura Arrozeira do Irga.

Com a tiragem de 9 mil exemplares, a revista é distribuída para arrozeiros, engenheiros agrônomos, estudantes de agronomia, pesquisadores, nutricionistas e demais interessados na cadeia orizícola.

Provarroz

Foto: Divulgação/Irga

Arroz,
um prato cheio de sabor e saúde

Por Carolina Pitta - nutricionista do Irga

O arroz é um dos cereais mais produzidos e consumidos no mundo, o mais importante sob o ponto de vista sócioeconômico e cultural, impactando dois terços da humanidade. Ele é um dos alimentos mais importantes para a nutrição humana, sendo a base alimentar de mais de 3 bilhões de pessoas.

Diversos historiadores e cientistas apontam o Sudeste da Ásia como berço mundial do cereal. Duas variedades silvestres aparecem na literatura como precursoras do arroz cultivado: a espécie Oryza rufipogon, procedente da Ásia, que originou a Oryza sativa; e a Oryza barthii (Oryza brevilígulata), oriunda da África Ocidental, que deu origem à Oryza glaberrima (EMBRAPA, 2010).

Alguns autores apontam o Brasil como o primeiro país a cultivar este cereal no continente americano, porém, há uma série de controvérsias quanto à introdução do arroz europeu por aqui. O cereal era chamado de "milho d'água" (abati-uaupé) utilizado pelos tupis. Muito antes da chegada dos portugueses, os nativos já o colhiam em terras alagadas próximas ao litoral.

No mundo inteiro, o consumo do arroz é um hábito inquestionável e dificilmente sofrerá substituição. De acordo com o ex-diretor do Instituto Internacional de Pesquisa do

14 Lavoura Arrozeira Nº 468 | outubro/novembro/dezembro de 2016

Artigo publicado na Revista Lavoura Arrozeira do Irga

Também na Revista Lavoura Arrozeira, edição nº 469, outro artigo foi publicado.
Dessa vez, sobre os objetivos traçados e as metas já alcançadas, com sucesso deste trabalho já reconhecido no estado.

PROVARROZ

A prova que faltava

Programa de Valorização do Arroz multiplica ações pela saúde

O Rio Grande do Sul é o maior produtor de arroz do Brasil, com 72% do total colhido na safra 2016/17, e representa quase um terço da produção das Américas e aumento gradual da produção. Ao mesmo tempo, as pesquisas têm identificado que o consumo nacional apresenta queda por habitante. Para Tiago Sarmento Barata, diretor comercial do Instituto Rio Grandense do Arroz (Irga) a redução do consumo não atinge só os preços ao produtor, o que é relevante, mas traduz mudanças de hábitos alimentares que afetam a boa nutrição, a saúde pública e o bem-estar social.

Produzir mais exige que sejam abertos espaços de consumo e consolidados os usos do grão, mesmo no maior país consumidor fora da Ásia. Cabe à cadeia produtiva do arroz reagir a esta tendência. A mudança na alimentação é acompanhada, segundo especialistas, de avanços nos indicadores de obesidade, cardiopatias, doença celíaca e intolerâncias aos derivados do trigo, entre outros fatores de risco à saúde. Paralelamente, cresce o consumo de fast-foods e lanches no lugar da refeição tradicional, composta por arroz, feijão, saladas e proteína.

"O perfil da família brasileira mudou e o tempo é cada vez mais curto para preparar os alimentos e comer, o que deveria ser uma regra está se tornando exceção, o que deveria ser um prazer está se tornando, pela rotina, perda de tempo", lembra Barata. Preocupado com este cenário e em evidenciar o real valor do arroz como alimento, o Irga criou e colocou em prática em fevereiro de 2016 o Programa de Valorização do Arroz (Provarroz), cujas ações incentivam e valorizam o consumo do grão e seus derivados, conscientizando a sociedade dos benefícios da boa refeição. As ações foram intensificadas nos últimos meses, com experiências positivas.

Barata destaca a relevância do projeto no sentido de divulgar o bem que a manutenção ou retomada dos hábitos alimentares tradicionais pode fazer à saúde. "A estabilidade ou recuperação do consumo é bem-vinda do ponto de vista de mercado, mas isso será um reflexo de ações integradas da cadeia produtiva para mostrar à população os benefícios em saúde e nutrição presentes numa refeição equilibrada, saborosa e nutritiva. E no prazer de sentar à mesa com os familiares e amigos", avalia.

Prato do dia: arroz com saúde

PRECISÃO

Para Tiago Sarmento Barata, embora os objetivos sejam ousados e difíceis de alcançar com ações isoladas - a cadeia produtiva poderia ter um programa abrangente, mas insiste em agir de maneira individual no marketing dos produtos - a iniciativa é estratégica. "Com poucos recursos, temos a missão de ser precisos, alcançando formadores de opinião e potencializando as informações", indica.

São médicos e outros agentes da saúde, nutricionistas, cozinheiros, estudantes de Nutrição, Gastronomia e Educação Física, merendeiras, professores, donos e trabalhadores de bares e restaurantes e a imprensa, o que permite propagar os benefícios do arroz a diferentes públicos e conscientizar uma gama importante de consumidores.

Camila Pilowric Couto, coordenadora do Provarroz, destaca que além deste contato direto com agentes influenciadores, peças publicitárias nas mídias sociais e na TV, outdoors, material de mídia de massa e estratégicos também são utilizadas para dialogar com o público. Ações que repercutiram muito bem. A primeira foi a produção de displays que são dispostos em restaurantes e refeitórios enfatizando as qualidades e benefícios do consumo do arroz para a saúde. Outra são guardanapos fundo de bandeja ricamente ilustrados com temas e informações da campanha, ao público adulto e infantil, utilizados em bandejas de refeitórios de hospitais.

16 Lavoura Arrozeira - Nº 469 - outubro/novembro/dezembro de 2017

Publicação no jornal Sul Rural

O Sul Rural é uma publicação da Farsul e é distribuído para mais de 30 mil produtores rurais em todo o Estado.

Neste periódico mensal, o Irga já realizou mais de 10 inserções do Provarroz, informando os benefícios do arroz para a saúde, desde o início de 2016.

Artigo publicado no Anuário Brasileiro do Arroz 2018

O Provarroz tem sido reconhecido pela cadeia orizicola, em função da mídia de massa que nossas iniciativas tem alcançado.

O cereal vem sendo visto com a importância e saudabilidade que realmente possui. Por este motivo, o Anuário do arroz realizou uma reportagem bastante abrangente sobre o Programa de Valorização do Arroz e suas ações.

Prêmio Vencedores do Agronegócio

Em setembro de 2017 o Irga foi agraciado com o Prêmio Vencedores do Agronegócio: Troféu Três Porteiras, da Federação de Entidades Empresariais do Rio Grande do Sul - Federasul.

O sucesso de todas as ações e iniciativas do Provarroz ao longo dos dois últimos anos destacou o programa neste prêmio, o que o levou a vencer na Categoria Serviços de Apoio ao Agronegócio.

Três motivos foram fundamentais para esta conquista, criatividade, inovação estratégia de negócio.

Para 2018, já temos metas traçadas e planejamento alinhado almejando que ainda mais pessoas sejam alcançadas com as informações sobre os benefícios do consumo do arroz pra a saúde.

Área capacitada pelo Provarroz

Área capacitada pelo Provarroz e Planejamento de ações para os próximos 4 anos.

50 cidades visitadas;

20 universidades cujos alunos da área da saúde receberam palestras sobre a importância de consumir arroz;

10 escolas cujas merendeiras, estudantes e professores foram conscientizados;

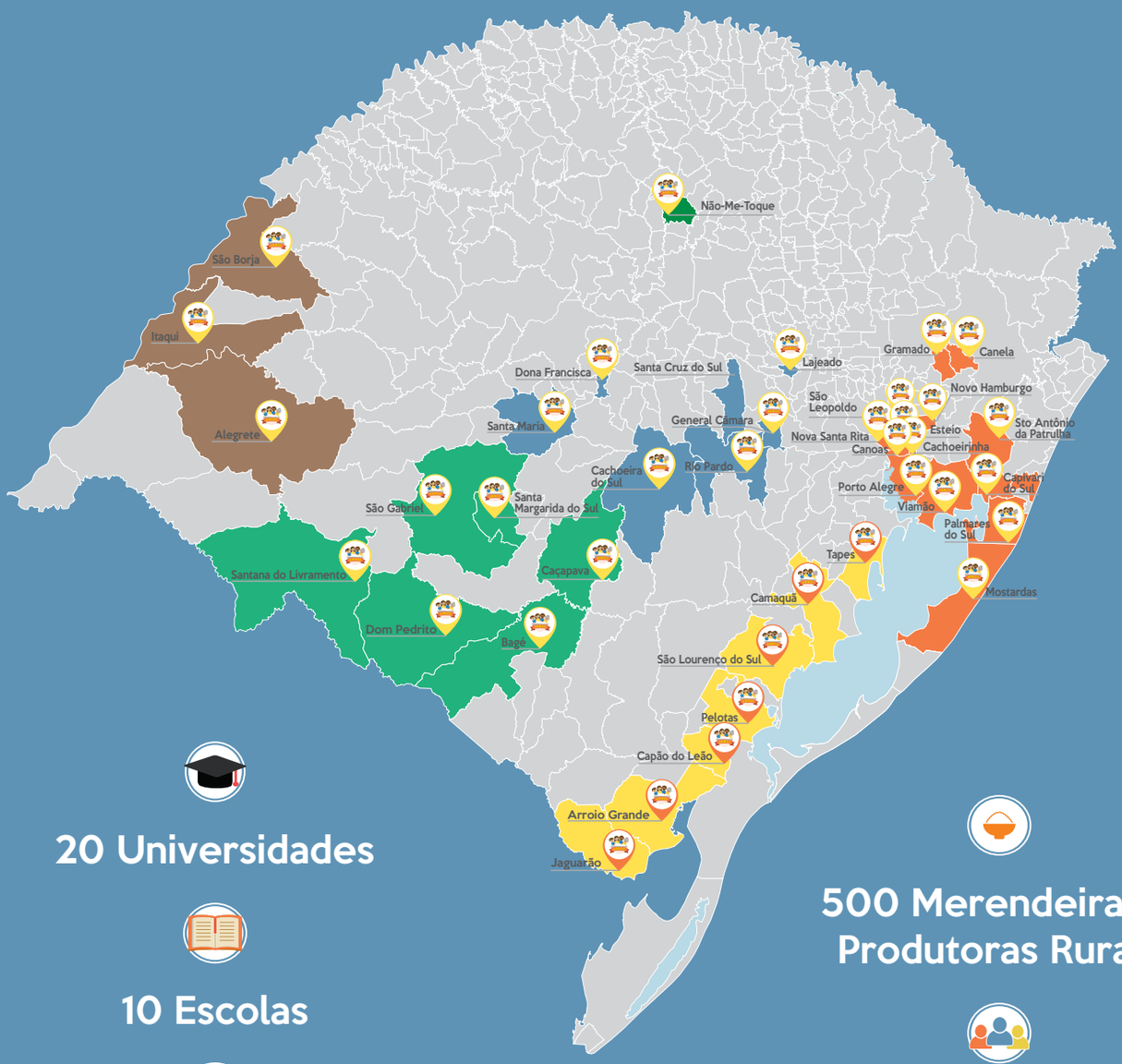
+ de 5 mil formadores de opinião já conhecem o PROVARROZ e sua importância.

É imprescindível a continuidade deste trabalho para que a cadeia orizícola tenha o reconhecimento necessário, pelo consumidor e que este mesmo público, consuma saúde através do arroz.

Para a gestão 2019-2022, o Provarroz manterá suas atividades no Estado, não permitindo que um aluno, sequer, da área da saúde, se forme sem saber da importância do arroz para a saúde.

Buscaremos participar de eventos nacionais de nutrição e soluções para alimentação saudável. Investiremos em uma mídia nacional, como programas de culinária, com grande audiência e também com vídeos próprios.

ÁREA CAPACITADA PELO PROVARROZ



20 Universidades

10 Escolas

04 Unidades de Saúde da Família (USF)

500 Merendeiras e Produtoras Rurais

Mais de 5.000 Formadores de opinião

IRGA
Instituto Rio Grandense do Arroz

ARROZ

Um alimento cheio
de sabor e saúde.

IRGA

Instituto Rio Grandense do Arroz

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO