



Instituto Rio Grandense do Arroz

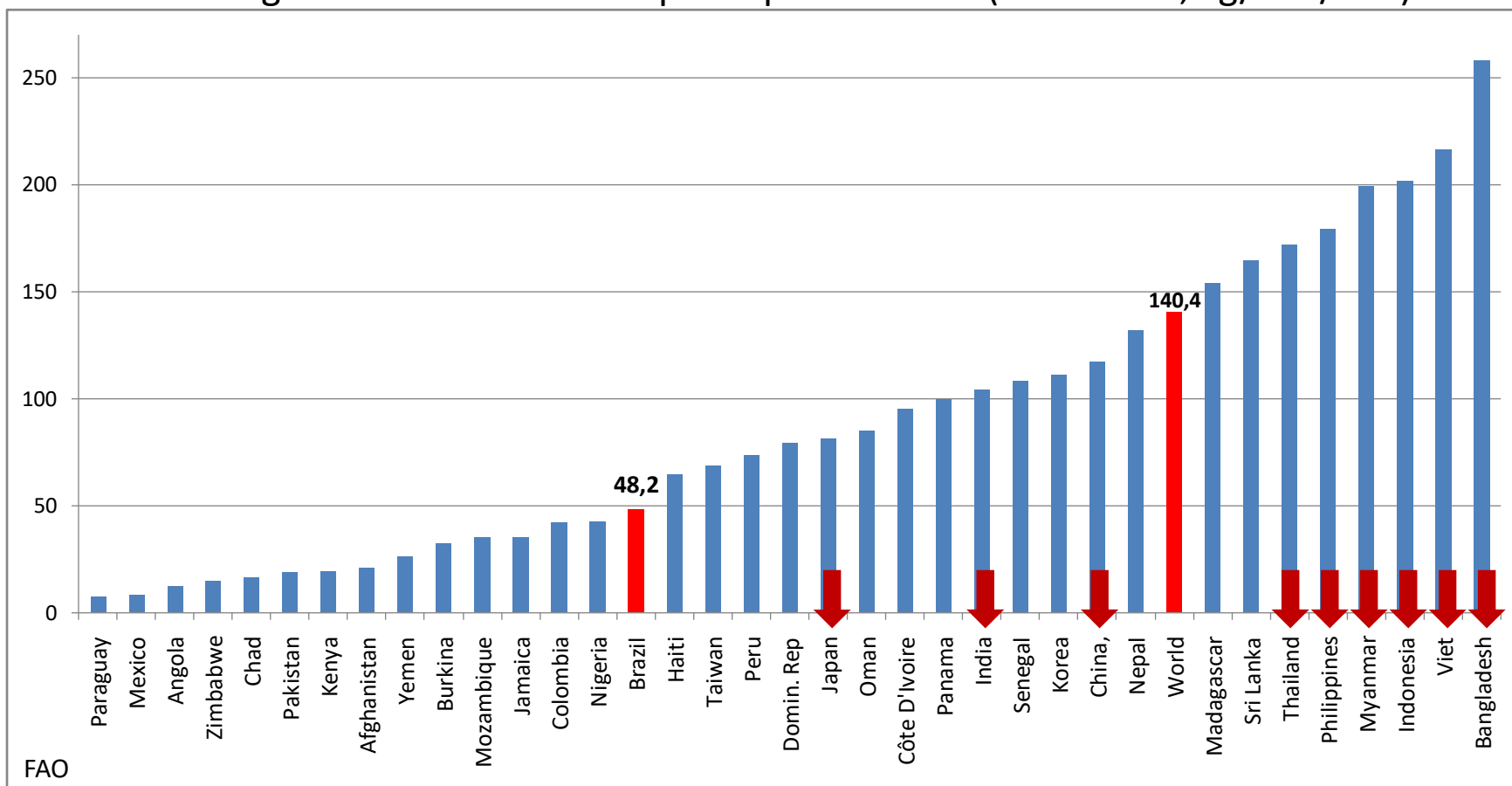
Programa de valorización del arroz, incentivando el consumo de arroz en Brasil

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)



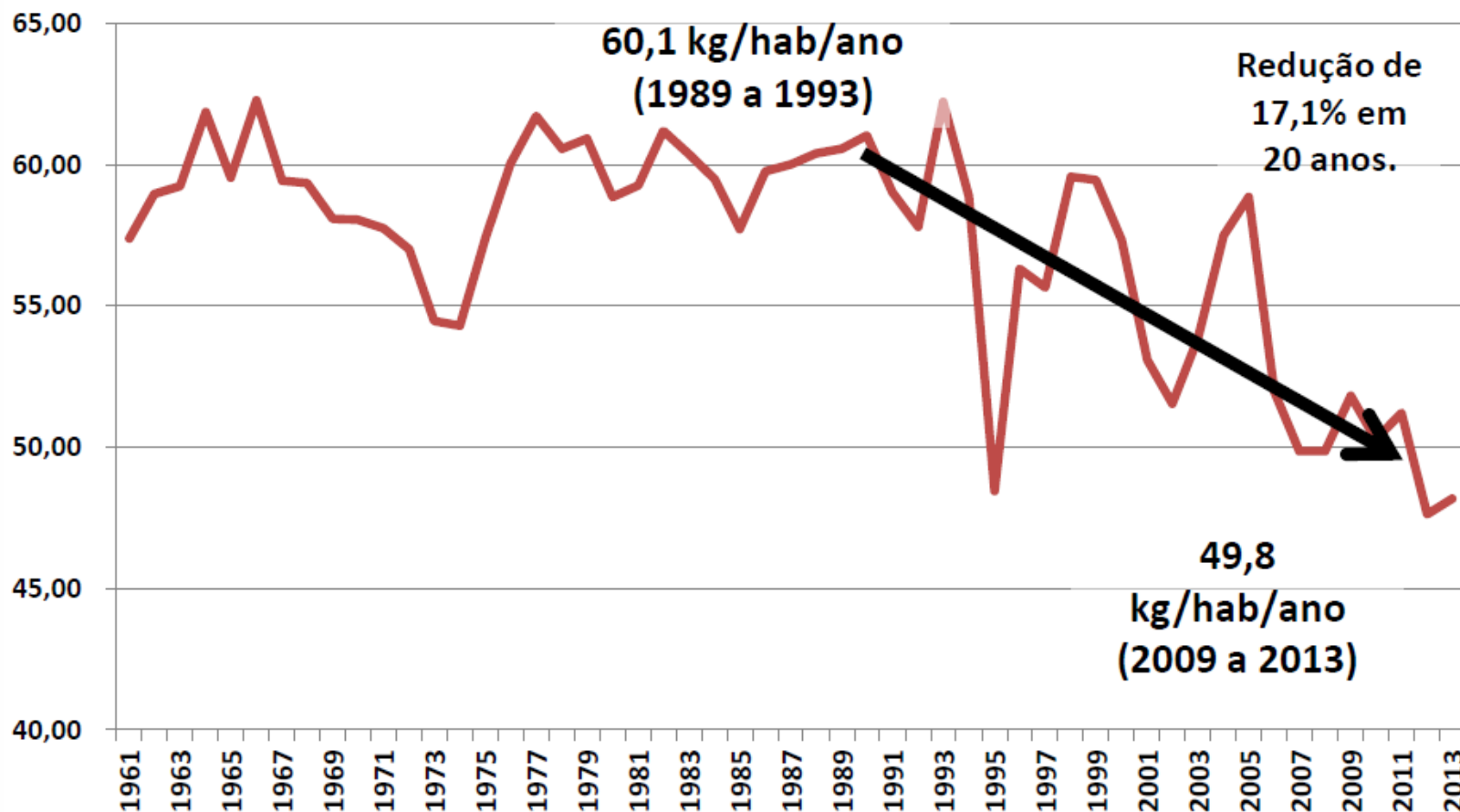


Pesquisa de Hábitos Alimentares Brasileiros (IBGE 2007)

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

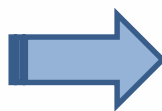
Evolução do consumo de arroz no Brasil (kg/hab/ano)

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.

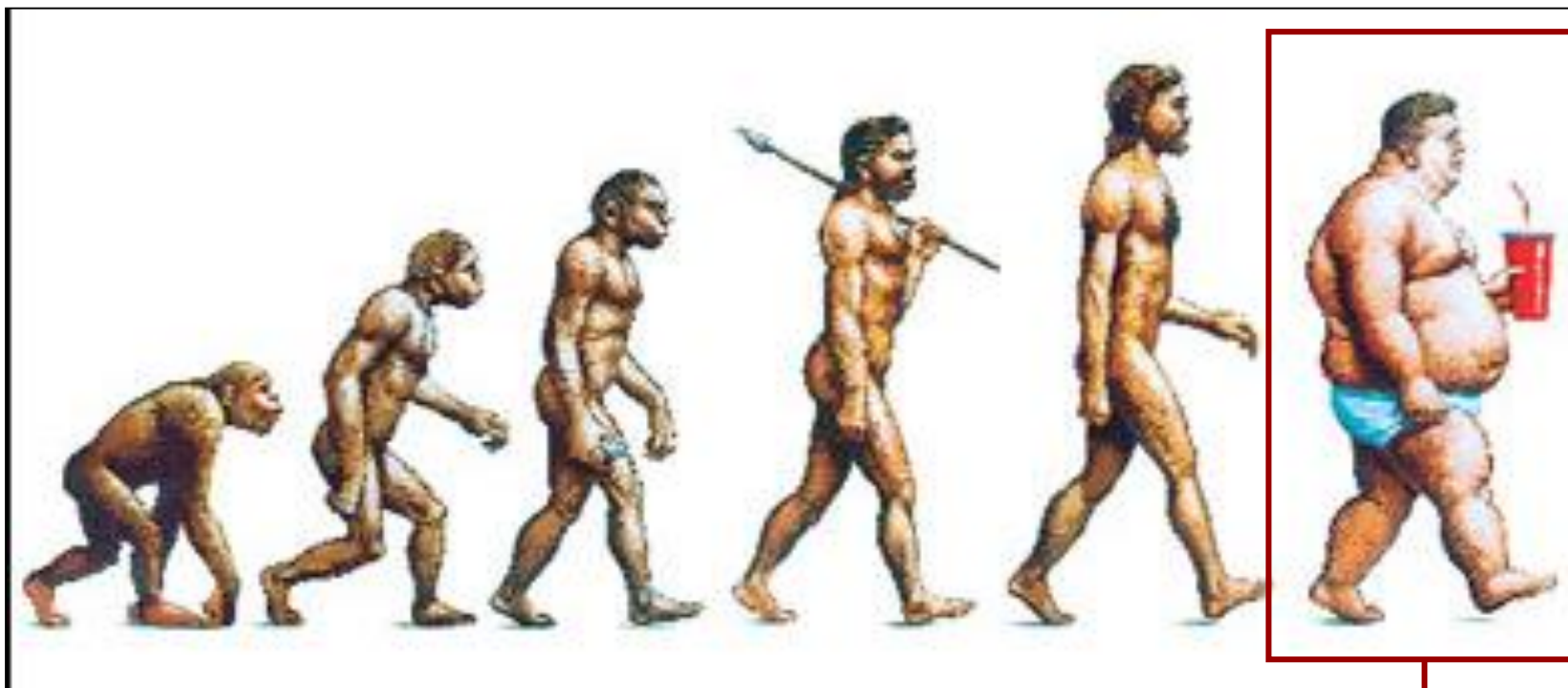


Redução de
10,3kg/hab/ano

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.**

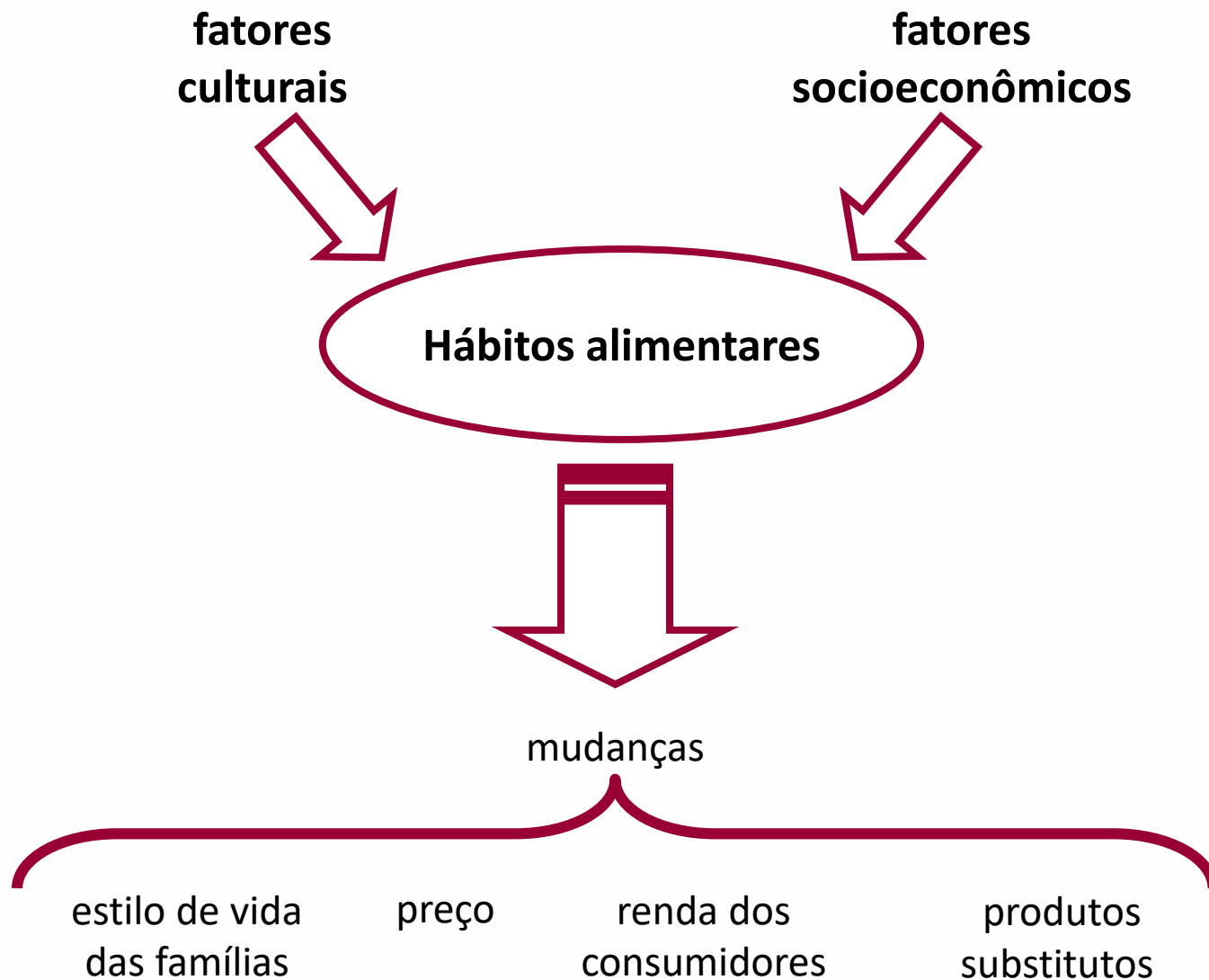
Como fazer? Qual é a estratégia?

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:



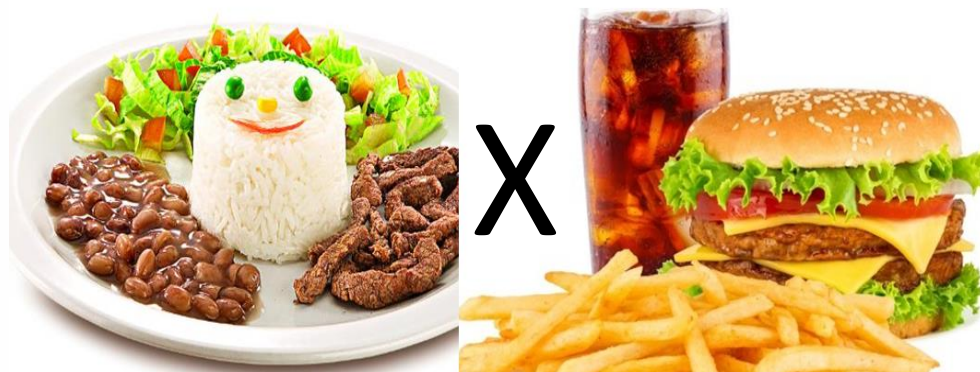
Crescimento da participação da mulher no mercado de trabalho



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
SINDEVAL - Sindicato dos Produtores de Carne de Vacas do Rio Grande do Sul

Cobb
A GENÉTICA GARANTE
O SEU FRANGO, O SEU COMER

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)

Realização de Eventos com a Presença da Marca



Oficinas com Merendeiras





Realização de Oficinas



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 la carte até 21:30. Contato ramal: 2549.

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



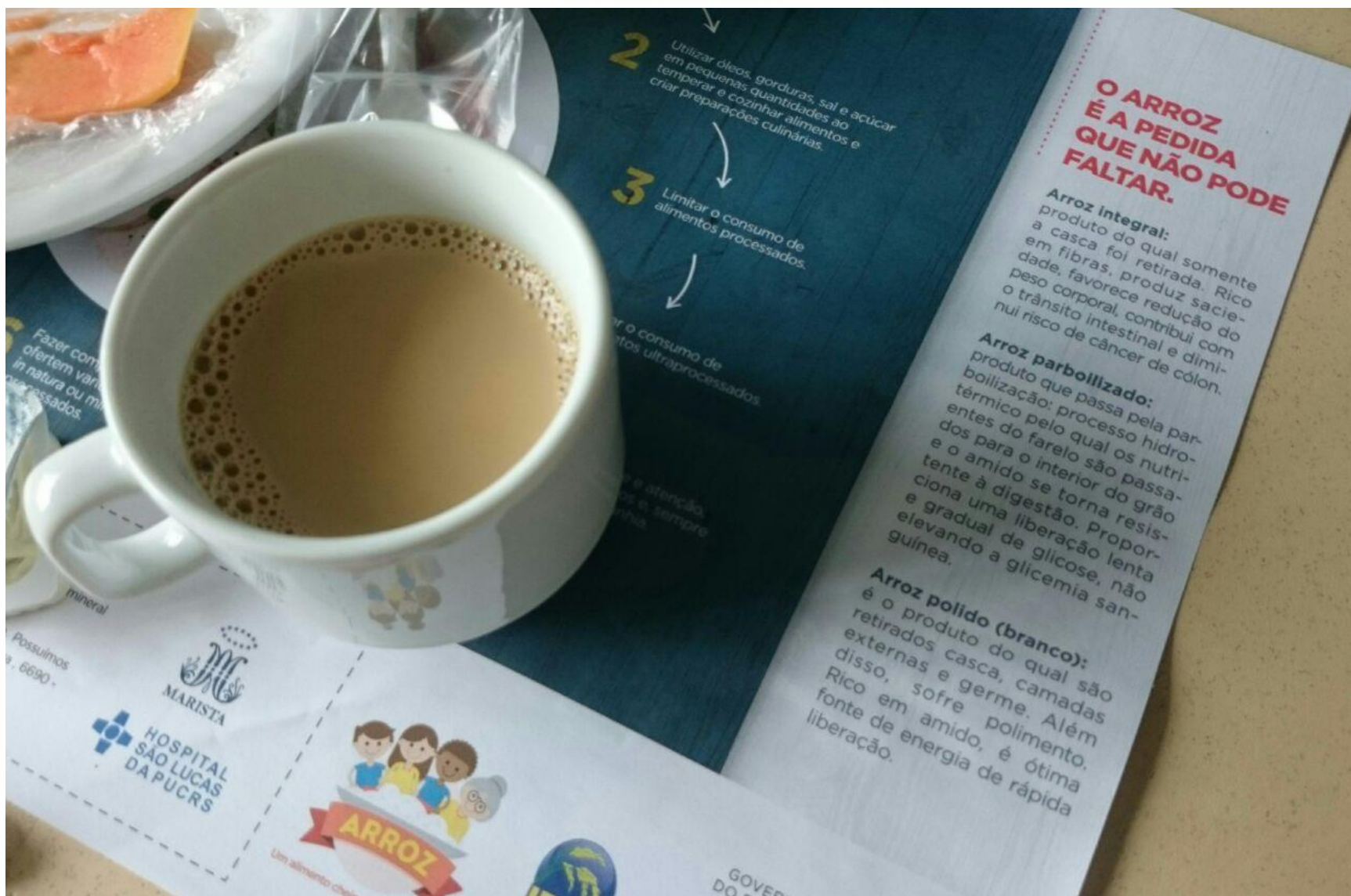
Um alimento cheio de sabor e saúde.



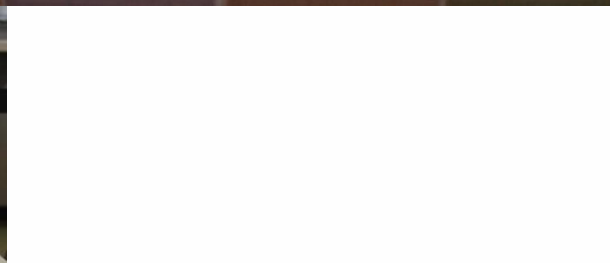
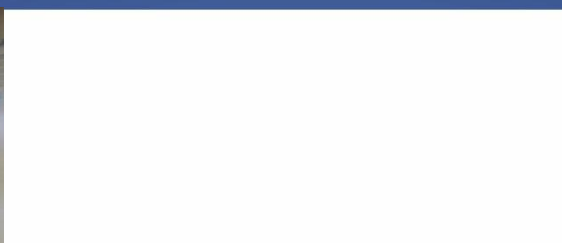
GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL

TODOS
PELO RIO GRANDE

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO



Displays sempre em evidência



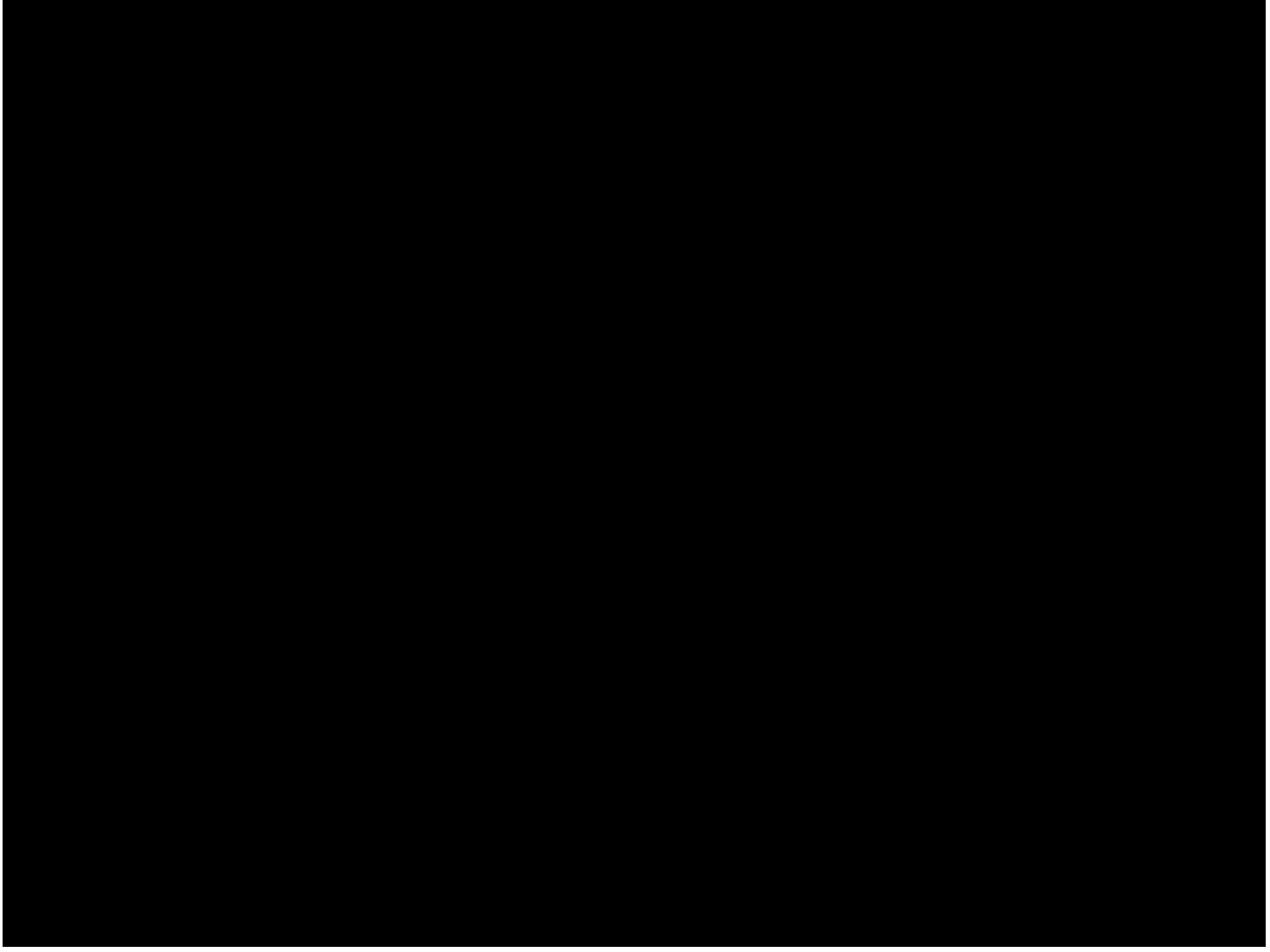
Palestras para Professores e Diretores da Rede Estadual de Ensino





Campanha na televisão







Instituto Rio Grandense do Arroz

GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL

TODOS
PELO RIO GRANDE

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO