

# DESCASO Em um país com 10% de cidadãos desnutridos, é alarmante a quantidade de alimentos jogados fora

## Desperdício em alta, da mesa ao lixão

Muitos imaginam que a falta de consciência quanto ao desperdício de alimentos atinge somente as camadas menos esclarecidas da população, mas não é o que acontece. Pessoas da classe A têm o costume de comprar mais do que realmente consomem. Maças são compradas para perfumar a casa. Dois ou três dias depois, são jogadas fora. Carnes nobres, como perdis, faisão e lagosta permanecem durante muito tempo no freezer, até serem jogadas no lixo.

O desperdício de alimentos ocorre, principalmente, pela falta de conscientização

das pessoas. Estudos realizados pela Organização Alimentar e Agrícola das Nações Unidas (FAO) mostram que o consumo anual de alimentos no mundo é de 375 milhões de toneladas, sendo a maior parte de origem vegetal. No caso do Brasil, há um péssimo hábito de comprar com os olhos. Dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) no Centro de Agroindústria de Alimentos apontam que o Brasil joga fora, a cada ano, R\$ 12 bilhões em comida. Essa montanha de alimentos jogada fora no país daria para sustentar 30 milhões de pessoas

ou 8 milhões de famílias durante um ano inteiro.

Os resíduos são transportados por centenas de caminhões, que chegam em aterros sanitários. De acordo com a doutora Maria Aparecida Vieira, coordenadora do curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos do Centro Universitário de Belo Horizonte (Uni-BH), 61% da produção agrícola do Brasil é desperdiçada. Esse número representa uma perda de 20% no plantio e colheita, 8% no

transporte e armazenamentos, 15% nas indústrias, 1% no varejo e 17% pelo consumidor.

Algumas indústrias brasileiras estão atentas e começam a adotar políticas de aproveitamento das matérias-primas, bem como os resíduos orgânicos. Contratação de profissionais capacitados, como engenheiros de alimentos, que entendem da produção e controle de qualidade, estão em pauta nessas novas regras adotadas pelas fábricas.

"As indústrias se beneficiam com esta política, por meio da redução dos seus custos com a diminuição de perdas de matérias-primas e no montante de resíduos a serem tratados, com ganhos de produtividade, otimização de recursos e aproveitamento de subprodutos, que antes poderiam ser descartados. Essas atitudes controlam melhor o processo e, conseqüentemente, a qualidade final do seu produto, o que resulta numa melhora de imagem frente à população", enfatiza a professora Maria Aparecida Vieira.

A Organização das Nações Unidas para a Agricul-

tura e a Alimentação, a FAO, estima que 10% dos brasileiros são desnutridos, somando 17 milhões de pessoas que vivem com fome ou não comem o suficiente para manter a saúde.

Existem programas que tentam reduzir esses números e evitar o desperdício de alimentos, como o VitaSopa, realizado pelo Serviço Voluntário de Assistência Social (Servas); o Fome Zero, de responsabilidade do Governo Federal; a Lei 8617, instituída pela Prefeitura de BH; além da ação de diversas organizações não-governamentais (ONGs).

## Caridade pode ser arriscada

"Mas para onde vai esse tanto de comida, mãe?" - essa foi pergunta que a pequena Larissa Santos, uma criança de 7 anos, fez para sua mãe quando estavam saindo de um restaurante na região central de Belo Horizonte. Os funcionários iniciavam o processo de recolhimento de toda comida que sobrou daquele dia. A resposta para a pergunta da pequena Larissa é: para o lixo. Sim, toda comida que sobra em bares, restaurantes e lanchonetes vai para o lixo.

De acordo com a nutricionista Natália Fonseca, responsável pela alimentação do Pronto Socorro de Divinópolis, no interior de Minas, os alimentos que sobram nestes estabelecimentos podem até ser doados, porém, se a pessoa que ingeri-los tiver complicações, o proprietário do estabelecimento poderá ser multado e até preso. "A punição para quem doa alimento é previsto na legislação da Vigilância Sanitária", completa.

A lei diz que a pena para quem "entregar matéria-prima ou mercadoria em condições impróprias para o consumo é de dois a cinco anos de prisão". Para a proprietária de um restaurante, que preferiu não se identificar, a lei é muito injusta. "Se você doar alimentos e eles não fizerem mal a ninguém, você se torna um anjo e uma pessoa generosa. Contudo, se você doar e, por alguma razão, como falta de geladeira para guardar esses alimentos, a pessoa passar mal, você é ruim, agiu de má fé e pode ir pra cadeia", protesta.

### Soluções

Para tentar solucionar este impasse, o Sesc lançou o programa Mesa Brasil, programa de segurança alimentar e nutricional sustentável, que redistribui alimentos excedentes próprios para o consumo ou sem valor comercial. O Mesa Brasil Sesc, como ação emergencial, baseia-se no princípio, já aceito internacionalmente, de que a alimentação é direito fundamental de todo e qualquer cidadão. "O grande diferencial do programa é que a comida vai chegar a quem realmente precisa e o Sesc se responsabiliza por todo alimento doado", explica Fernando Sabino, responsável pelo programa em Minas Gerais.

São dois modelos operacionais - banco de alimentos e colheita urbana. O banco de alimentos é um centro de recolhimento e distribuição de mantimentos, geralmente sem valor comercial. Busca onde sobra, armazena e os disponibiliza para as entidades sociais. Já a colheita urbana encarrega-se de coletar, todos os dias e de forma segura, alimentos frescos, industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, entre outros, e de encaminhá-los para entidades credenciadas. A meta do programa é atender 1 milhão e 300 mil pessoas em 2008.



**PARTICIPANDO** da horta criada a partir do programa Semeando, crianças descobrem a importância do cultivo de vegetais



**ALIMENTOS** sem valor comercial e em condições de consumo são doados para quem precisa

## Mudança de hábito agora

Situada na região Nordeste de Belo Horizonte, a Escola Estadual Carlos Campos é uma das várias instituições em Minas Gerais que adotaram o projeto Semeando. O programa foi desenvolvido pelo governo do Estado, em parceria com diversas entidades e empresas, entre elas, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar Minas). O Semeando tem a importância de ensinar as crianças a não desperdiçar os alimentos, fazendo com que elas tenham interesse em aprender que os mantimentos podem ser reaproveitados. As cascas de frutas têm seus valores nutritivos e podem, por exemplo, ser aproveitadas em tortas, vitaminas e sucos.

A supervisora Morgana Teixeira diz que os alunos estão, aos poucos, mudando seu comportamento. "Eles ficam superinteressados com a horta que começamos a plantar aqui na escola. Até trazem caixotes para que as verduras possam ser cultivadas, já que o espaço para a plantação ainda é pequeno", ressalta Morgana.

A escola disponibiliza para os alunos todos os ingredientes necessários, desde a cartilha até a prática com as verduras. Premiações são feitas pelas professoras ao longo do ano e a recompensa já está sendo bem absorvida.

Segundo o aluno Pedro Henrique Melo, da 4ª série, depois que começou a desenvolver o projeto, seu interesse pelas outras disciplinas aumentou e suas dificuldades em língua portuguesa estão sendo superadas aos poucos. "Os textos que são apresentados nas apostilas, são bem legais e fazem com que nos empenhemos cada vez mais. Relatam a importância de semear e cultivar os alimentos", diz o estudante.

## Ceasa contra o desperdício

Somente nas unidades do Ceasa de todo o Brasil, o desperdício de alimentos corresponde a 1,4% do PIB (Produto Interno Bruto), um prejuízo de cerca de R\$ 12,6 bilhões. O descuido com os alimentos vai da colheita até o transporte e estocagem. Produtos acondicionados de forma inadequada nas embalagens, transporte e estocagem sem ambientação própria e manuseio fora dos padrões básicos exigidos são responsáveis por praticamente 40% do desperdício.

O CeasaMinas, desde 2002, implantou o projeto Prodal (Programa de Distribuição de Alimentos), visando combater o desperdício de alimentos em suas dependências. De acordo com a assessoria de comunicação do CeasaMinas, o projeto recolhe, de atacadistas e comerciantes, alimentos que perderam o valor comercial, desde que estejam em perfeitas condições para o consumo. Ela também explica que as instituições beneficiadas devem ser cadastradas no Ceasa. "Essas instituições são visitadas por assistentes sociais, que observam a necessidade das mesmas para que possam receber as doações, além da quantidade de alimentos da qual precisam", afirma.

### Banco de alimentos

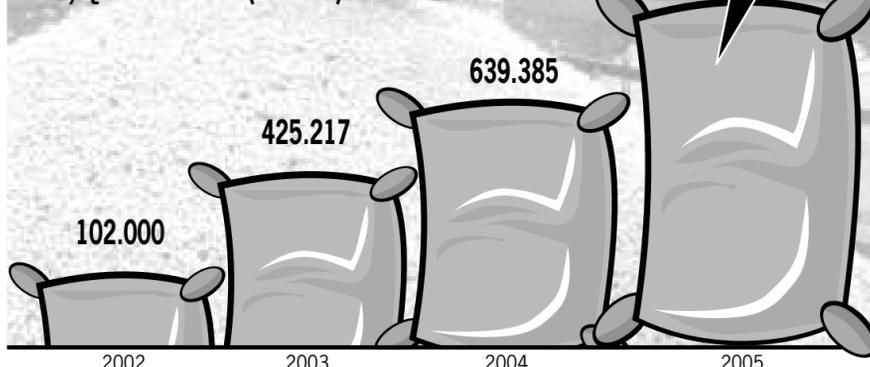
A partir de junho de 2007, começou a ser implantado o projeto Prodal Banco de Alimentos, que visa não só conservar e distribuir os mantimentos doados, como também ministrar cursos para as instituições cadastradas. Segundo a nutricionista do projeto, Fabiana Costa, o novo programa vai bem além do anterior. "O projeto vai disponibilizar, para as instituições cadastradas, cursos de reaproveitamento dos mantimentos, como garantir a validade dos alimentos, além de oferecer suporte administrativo a elas", explica.

Segundo a assessoria de comunicação do CeasaMinas, o novo projeto irá contar também com a Cozinha Experimental. "Lá [na Cozinha Experimental] serão oferecidas às entidades assistidas pelo projeto palestras com orientações sobre o maior aproveitamento dos produtos e cursos educativos voltados para a educação alimentar", afirma. Ela também destaca outros benefícios da ação. "Além do benefício social às entidades filantrópicas, as doações de alimentos não-comercializáveis na CeasaMinas sempre desempenharam uma importante função logística. Ao repassarem os produtos sem valor comercial, os lojistas giram seu estoque e diminuem os gastos com armazenamento", explica.

## DOAÇÕES DE ALIMENTOS

Balanco do Prodal

ANO/QUANTIDADE (EM KG)



Desde a implantação do Programa de Distribuição de Alimentos (Prodal) pela Ceasa Minas, mais de 3 milhões de toneladas de mantimentos foram repassadas a entidades carentes