

## **PROJETO REDUÇÃO DE PERDAS E DESPERDÍCIOS DE ALIMENTOS NO PARANÁ**

### **NRE Toledo**

Postado em: 15/07/2019

Uma iniciativa da SEAB – Secretaria de Agricultura e Abastecimento em parceria com a Fundepar – Fundação Educacional do Estado do Paraná, de evitar o desperdício de alimentos no Paraná, levou uma das técnicas responsáveis pela Alimentação Escolar do Núcleo Regional de Educação, a verificar como anda a manutenção dos alimentos e a contenção do desperdício pelas instituições de ensino e alunos.

Uma iniciativa da SEAB - Secretaria de Agricultura e Abastecimento em parceria com a Fundepar - Fundação Educacional do Estado do Paraná, de evitar o desperdício de alimentos no Paraná, levou uma das técnicas responsáveis pela Alimentação Escolar do Núcleo Regional de Educação, a verificar como anda a manutenção dos alimentos e a contenção do desperdício pelas instituições de ensino e alunos.

Essa iniciativa resultou de dados preocupantes fornecidos pela Organização das Nações Unidas, de que 1,3 bilhão de toneladas de alimentos vão para o lixo anualmente, sendo que o Brasil é um dos países que mais desperdiçam, e esses alimentos poderiam alimentar mais de oito milhões de famílias em um ano.

Por três dias foram aplicados questionários com alunos, merendeiras e equipes gestoras através do Google Drive, sobre as perdas e desperdícios de alimentos nas instituições, quantificando as sobras limpas (alimentos produzidos e não distribuídos aos alunos) das sobras sujas (alimentos produzidos e distribuídos aos alunos), levantando fatores como aceitabilidade, qualidade, preferências, gastos desnecessários, percepção alimentar, visando identificar as falhas no processo da alimentação escolar e dados que auxiliem na elaboração de estratégias de contenção. Para a aplicação do questionário foram aplicadas técnicas de amostragem com base no percentual de escolas por município e total de alunos das instituições.

O público-alvo do projeto vai desde agricultores e Organizações da Agricultura Familiar a alunos, merendeiras, equipes gestoras, permissionários, CEASAs, Bancos de Alimentos, beneficiários dos Bancos de Alimentos, rede de supermercados, assistência técnica e consumidores.

Algumas escolas inclusive já até tomaram iniciativas em prol da contenção do desperdício e do aproveitamento correto dos alimentos, como propor sugestões no cardápio para aproveitamento de talos, frutas e sobras limpas, elaborando bolos, geleias e tortas. Segundo a Diretora do Colégio Estadual Santa Rita do Oeste, de Educação em Tempo Integral de Terra Roxa, uma das atitudes que diminuiu consideravelmente o desperdício de alimentos pelos alunos, foi permitir que os mesmos se servissem. Apesar de não possuírem buffet aquecido, a alternativa foi servir em uma mesa grande central no refeitório, e deixar apenas a carne que normalmente é o item que necessita de restrição, ser servido pelas merendeiras. Isso reduziu a quantidade de sobras sujas. Outra alternativa, também segundo a diretora é relacionar os itens que são menos consumidos no colégio, e diversificar o cardápio, principalmente com relação a itens da agricultura familiar que são mais

restritivos como frutas e verduras, pois dependem do que o pequeno produtor consegue produzir e exportar para a semana.

Por meio do projeto, que ainda está em andamento, espera-se identificar e estimar a quantidade de gêneros perdidos e desperdiçados no Estado nas maiores cadeias, levantar os principais pontos críticos responsáveis pelas perdas e desperdícios de alimentos e formular políticas públicas que as minimizem além de capacitar, sensibilizar e qualificar os principais agentes envolvidos, promovendo ações de educação alimentar, nutricional e ambiental, propondo inovações tecnológicas de baixo custo, e propor campanhas educativas no Estado para divulgação do consumo consciente e de boas práticas no combate ao desperdício.