

PERDAS E DESPERDÍCIO: PARCERIAS DA CIÊNCIA PELO ALIMENTO

MARCOS DAVID FERREIRA¹, EDILSON PEPINO FRAGALLE², GUSTAVO PORPINO³

Uma pesquisa aponta que 116,8 milhões de brasileiros não têm acesso pleno e permanente a alimentos. A mudança desse cenário passa, também, pela diminuição das perdas e do desperdício de alimentos. A Organização das Nações Unidas (ONU) estima em 121 quilos o desperdício de comida per capita anual, considerando os descartes do varejo, do food service e das residências.

A SITUAÇÃO de insegurança alimentar nunca esteve tão em evidência no Brasil, principalmente com a pandemia de COVID-19, quando se constata o aumento de famílias em vulnerabilidade seja pela perda do emprego ou pela morte dos provedores. Mas, se, de um lado, temos essa situação; de outro, existe a realidade, demonstrando que muita comida ainda é jogada fora.

Uma fotografia desse panorama foi demonstrada pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), com o Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19, realizado em 2.180 domicílios nas cinco regiões do País – em áreas urbanas e rurais –, em dezembro de 2020.

Do total de 211,7 milhões de pessoas, 116,8 milhões convivem com algum grau de insegurança alimentar (não têm acesso pleno e permanente a alimentos), e, destes, 43,4 milhões não têm alimentos em quantidade suficiente (moderada ou leve) e 19,1 milhões enfrentam a fome (grave). Os resultados estão acessíveis no seguinte link: <http://olheparaafome.com.br/>.



SETE VOLTAS NO PLANETA

A mudança desse cenário passa por muitos fatores – entre os quais a Ciência –, e a resposta passa também pela diminuição das perdas e do desperdício de alimentos. O Índice Global do Desperdício de Alimentos, da ONU, estima em 121 quilos o desperdício de comida *per capita* anual, levando em conta o que se descarta no varejo, no *food service* e nas residências, de acordo com o estudo de dados agregados de 54 países (incluindo o Brasil) divulgado em março.

As estimativas divulgadas pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e pela organização inglesa The Waste and Resources Action Programme (WRAP) indicam que 931 milhões de toneladas de alimentos, ou 17% do total disponível para os consumidores em 2019, foram para o lixo em residências, restaurantes, varejistas e outros serviços alimentares – o suficiente para encher 23 milhões de caminhões de 40 toneladas, que poderiam dar sete voltas na Terra se fossem enfileirados.



O estudo constatou que, nos países de renda média baixa, o desperdício estimado nas famílias foi maior do que em países de renda alta, devido à dificuldade da classe média baixa em planejar as compras, à falta de meios para preservar bem os alimentos e ao não aproveitamento das sobras das refeições.

Políticas públicas de alimentação urbana que favoreçam a conexão do varejo com redes de bancos de alimentos e restaurantes populares e que, ainda, incentivem circuitos curtos de produção e consumo devem ser priorizadas. No Brasil, a Lei nº 14.016/20 facilita a doação de alimentos por parte do varejo e de outros serviços de alimentação ao retirar a responsabilidade civil do doador.

EDUCAÇÃO, COMUNICAÇÃO E TECNOLOGIA

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) vem intensificando as estratégias para contribuir com a diminuição das perdas e do desperdício de alimentos. Um dos passos decisivos ocorreu em 2011, com a criação do curso Tecnologia Pós-colheita em Frutas e Hortaliças, liderado pela Embrapa Instrumentação. Os seus objetivos eram a transferência das tecnologias desenvolvidas pela Empresa e por parceiros e a aplicação delas para a solução de problemas do setor.

Dez anos depois, já na sétima edição do curso, a pandemia acelerou a transformação do modelo presencial para uma capacitação a distância, com o apoio de cerca de 35 parceiros entre universidades, instituições de pesquisa, agências de fomento, órgãos públicos e setor privado. Essa iniciativa busca atender mais produtores, técnicos, extensionistas, acadêmicos, pesquisadores, professores e estudantes ligados aos processos pós-colheita de frutas e hortaliças.

Além do aspecto educacional, o curso também integra as estratégias de comunicação ao oferecer uma página

especializada no tema, com vídeos, livros e conteúdo multimídia produzidos a partir da Ciência e do mercado. Diferentes segmentos recebem informações sobre ações práticas no combate às perdas e ao desperdício de alimentos, como, por exemplo, a criação, em 2020, de cartilhas em parceria com a Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP) e a Maurício de Sousa Produções (MSP, responsável pela Turma da Mônica).

Todo esse material pode ser acessado gratuitamente no portal <https://www.embrapa.br/instrumentacao>, assim como as soluções tecnológicas. Uma delas, desenvolvida em inovação aberta, utiliza a nanotecnologia e tem conquistado os mercados nacional e internacional. É a nanoemulsão de cera de carnaúba para aplicação em frutos, que possibilita aumentar o tempo de prateleira de dez a quinze dias em relação ao método convencional.

A emulsão com partículas nanométricas (invisíveis ao olho humano) à base de cera de carnaúba (de origem vegetal) para o revestimento de frutos de mesa mantém a qualidade, com redução das perdas pós-colheita. Além do Brasil, a tecnologia acaba de ser lançada no mercado internacional e já está sendo utilizada no revestimento de mangas no Peru.

As diversas estratégias e ações articuladas pela Embrapa Instrumentação ao longo da última década demonstram que as parcerias a partir da Ciência são necessárias e fundamentais para combater as perdas e o desperdício de alimentos. Mais do que alterar números, a soma de conhecimentos e esforços pode oferecer contribuições efetivas para a diminuição da insegurança alimentar no Brasil, colocando comida no prato e levando alento a tantas famílias. ■

1 Pesquisador da Embrapa Instrumentação

2 Analista da Embrapa Instrumentação

3 Analista da Embrapa Alimentos e Territórios