

ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: MENOS DESPERDÍCIO, MAIS ALIMENTOS!



O consumo adequado é a chave para
uma alimentação sustentável.

S I S T E M A
cfn/crn
CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS
DE NUTRICIONISTAS

MISSÃO DO CFN

Contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, normatizando e disciplinando o exercício profissional do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética, para uma prática pautada na ética e comprometida com a Segurança Alimentar e Nutricional, em benefício da sociedade.

#MenosDesperdício
#MaisAlimentos

O desperdício no **Brasil**

VOCÊ SABIA QUE O BRASIL DESPERDIÇA MAIS DE 41 MIL TONELADAS DE ALIMENTOS POR ANO*?

O desperdício de alimentos ocorre em diversos momentos, desde a produção até dentro das nossas casas. Existem diversas atitudes que podemos tomar para reverter esse quadro e melhorar nossa qualidade de vida.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PODE SER ECONÔMICA SE EVITARMOS O DESPERDÍCIO.

**Fonte: World Resources Institute/2016*



COMO EVITAR

Comer é um ato político. Escolher alimentos conhecendo sua procedência é agir politicamente. Prefira os alimentos dos produtores que promovem:

- 1 O uso sustentável dos recursos naturais;
- 2 A utilização de um sistema de produção que reduza os resíduos poluentes e a dependência de insumos externos, bem como maquinários apropriados durante os processos de preparo do solo até a colheita;
- 3 A educação e o treinamento das pessoas envolvidas, com foco no manuseio dos alimentos; o investimento em infraestrutura para proteger a produção de danos causados, por exemplo, por calor, frio, umidade e luz.

O DESPERDÍCIO NO CAMPO



As perdas de hortaliças e frutas são causadas por falhas na infraestrutura da propriedade agrícola e pelo manuseio inadequado dos alimentos, que são muito sensíveis.

O DESPERDÍCIO NO TRANSPORTE



Deficiência no transporte e embalagens impróprias causam danos aos alimentos. Provocando, muitas vezes, o amadurecimento mais rápido do produto.

COMO EVITAR

Exija dos comerciantes que sejam adotadas ações para diminuir a perda durante o transporte dos alimentos, como:

- Adequação e padronização das dimensões e matérias-primas das embalagens;
- Adaptação da frota de veículos para manter as condições climáticas ideais de transporte de alimentos;
- Investimentos no sistema logístico para integrar o fluxo de informações entre produtores, transportadoras e redes varejistas;
- Educação e treinamento das pessoas envolvidas, com foco na manipulação.

O QUE **VOCÊ** PODE FAZER?

- **Comprar alimentos de produtores locais.**

O DESPERDÍCIO NA COMERCIALIZAÇÃO



As falhas na forma de comercialização fazem com que os alimentos demorem a chegar até o consumidor final. Esse intervalo de tempo compromete a aparência e, até mesmo, a qualidade deles. Além disso, a deficiência gerencial nos centros atacadistas e varejistas é uma das principais responsáveis pelas perdas.

COMO EVITAR

Exija dos estabelecimentos:

- 🍷 Agilidade na disposição do alimento ao consumidor final;
- 🍷 Orientações sobre manipulação e armazenamento adequado dos alimentos;
- 🍷 Investimentos em infraestrutura a fim de manter as condições climáticas ideais para acondicionar os alimentos;
- 🍷 Ajuste da embalagem do produto.

O QUE VOCÊ PODE FAZER?

- 🍷 **Compre alimentos ainda em maturação caso vá demorar a consumi-los;**
- 🍷 **Evite comprar em quantidades excessivas;**
- 🍷 **Observe bem os alimentos. Frutas e legumes com marcas superficiais não estão necessariamente estragados.**

COMO EVITAR O DESPERDÍCIO *EM CASA*



As maiores causas de desperdício nas residências são: **falta de planejamento nas compras, armazenamento inadequado e aproveitamento não integral dos alimentos.**

O QUE *VOCÊ* PODE FAZER?

SABER COMPRAR

-  **Tome cuidado ao manusear as hortaliças.** Evite apertá-las e apalpá-las;
-  Tenha cuidado ao colocá-las no carrinho de compras. **Não se deve pôr itens mais pesados em cima delas;**
-  Vá ao mercado com mais frequência para **evitar grandes estoques em casa;**
-  **Compre de produtores locais** para conseguir alimentos mais frescos.

O QUE VOCÊ PODE FAZER?

SABER CONSERVAR

-  **Armazene corretamente os alimentos.** Existem hortaliças que devem ser mantidas em ambientes secos e arejados. Outras, guardadas na geladeira;
-  **Congelar alimentos** também é uma opção caso vá demorar para consumi-los. Não perdem seu valor nutritivo e prolongam a validade;
-  Antes de armazenar, **limpe o alimento e remova as partes escuras**, podres e danificadas para evitar que elas contaminem as sadias ou outros alimentos próximos;
-  **Algumas hortaliças devem ser lavadas antes de refrigeradas**, como alface, couve e agrião. **Outras, apenas quando forem consumidas.** É o caso do quiabo e da abobrinha.

O QUE VOCÊ PODE FAZER?

SABER APROVEITAR

-  **Aproveite integralmente os alimentos.** Há deliciosas receitas com talos, folhas de verduras e cascas de frutas e legumes orgânicos;
-  **Utilize as sobras** de refeições anteriores. Faça uma farofa ou uma canja de galinha com a carne que sobrou, dentre outros pratos.



QUANTO CUSTA O DESPERDÍCIO PARA AS FAMÍLIAS BRASILEIRAS?

25% do orçamento familiar é destinado à alimentação



R\$310,50
é, portanto, o valor gasto com alimentação

Por exemplo:

R\$1.242,00
é a renda mensal média por pessoa



30% dos alimentos comprados são desperdiçados



R\$93,15 corresponde ao valor gasto que vai parar no lixo mensalmente

Dados do IBGE/2017.

O QUE VOCÊ PODE FAZER?

É possível ter uma alimentação adequada e saudável, com mais economia e menos desperdício. Por isso, é importante conhecer a trajetória dos alimentos, desde a produção até o consumo, e saber **COMPRAR**, **CONSERVAR** e **APROVEITAR** cada um de forma consciente.

Saúde e bem-estar são direitos de todos!

O nutricionista é seu aliado contra o desperdício.



SRTVS Quadra 701 Bloco II, Centro
Empresarial Assis Chateaubriand, sala
301, Brasília/DF - CEP 70.340-906



www.cfn.org.br



cfn@cfn.org.br



(61) 3225.6027

Tenha uma alimentação adequada, saudável e econômica reduzindo o desperdício na sua casa!

Saiba mais sobre como **comprar, conservar** e **aproveitar** seus alimentos no site:

www.cfn.org.br