



| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Veículo: O Liberal | | |
| Data: 21/05/2017 | Caderno: Atualidades | Página: 04 |
| Assunto: Desperdício | | |
| Tipo: Notícia | Ação: Provocada | Classificação: Positiva |

UFPA combate desperdício de alimentos

RESTAURANTES

Quase uma tonelada de alimentos é jogada no lixo, a cada semana, no campus do Guamá

CLEIDE MAGALHÃES
Da Redação

Estimativa da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) mostram que em média um terço dos alimentos se perde no mundo. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) contabiliza em 10% o desperdício das frutas e hortaliças, a maior parte no transporte - 50% -, nas centrais de abastecimento 30% e 10% nos supermercados e consumidores. Atualmente 58% do lixo no País é orgânico. O paradoxo é que no mundo há mais de 745 milhões de pessoas passando fome, segundo a FAO.

Em Belém, nos Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal do Pará (UFPA), no campus Guamá, 900 quilos de alimentos são jogados no lixo a cada semana e, de acordo com estudo feito pela Divisão de Nutrição da

instituição, o suficiente para alimentar 2.100 pessoas e economizar 52 litros de água. Em ambos os restaurantes, no almoço são servidas em média 4,5 mil refeições e no jantar 1,3 mil, de segunda a sexta-feira.

Este ano, UFPA promoveu a segunda edição da campanha educativa de combate ao desperdício de alimentos, cujo slogan foi “Pensar, comer e conservar”, que percorreu o RU do Campus Básico e do Campus Profissional nas últimas duas semanas. Nutricionista responsável pela Divisão de Nutrição da UFPA, Ranilda Gama de Souza informa que a pesquisa aconteceu entre janeiro e fevereiro deste ano e é feita a cada seis meses devido à entrada de novos alunos.

“Essa campanha aconteceu de 8 a 19 deste mês para mostrar o resultado do estudo e sensibilizar a comunidade acadêmica para a melhora de comportamento e atitude sobre a temática. Nela, fizemos o controle de resto e ingesto, a avaliação e o teste de aceitabi-

lidade, para observar a aceitação dos cardápios e os resíduos nas bandejas, e avaliar se alguma intervenção precisa ocorrer”, explica.

Na visão da nutricionista, a perda semanal dos 900 quilos de alimentos prejudica o meio ambiente e a economia. “Poderíamos reduzir isso para atender mais pessoas e, por isso, trabalhamos para a queda do percentual. Vamos tabular as informações, para verificar o que apareceu de resultados e as sugestões feitas. Dependendo do resultado dos questionários aplicados junto aos usuários, podemos fazer modificação no planejamento do cardápio dos restaurantes”, diz ela.

A nutricionista destaca que, na pesquisa semestral, os cardápios têm aceitação acima de 70% de bom e ótimo. “Se a refeição é boa ou ótima no conceito da maioria das pessoas, não deveria sobrar”. O estudante do primeiro semestre do curso de arquitetura, Thiago Maciel, 19 anos, aprova a alimentação servida e frisa que não desperdiça alimentos.



“Em casa, comemos o necessário e, se sobrar, mantemos conservado para comer mais tarde. Aqui no RU vejo muitas pessoas não comerem tudo. Alguns deixam até grande porção, que ajuda a gerar o grande desperdício. Acho que é porque eles sentem vergonha de dizer para o manipulador que não comem aquilo e ele sem saber coloca o produto. Eu sei o que consigo comer e sempre aviso para colocar menos salada ou pouca farofa e ele faz. Às vezes não como a fruta aqui, mas a levo para casa, ou como no ônibus”, diz o estudante.

GESTOS

Na última quinta-feira, 18, o cardápio do almoço era feijoadada, arroz, farofa, salada de couve com repolho e laranja. No RU do Campus Profissional, algumas pessoas devolviam a bandeja com restos de alimentos, principalmente farofa e ingredientes da feijoadada, como bucho, calabresa e linguiça. A estudante do sexto semestre do curso de odontologia Lena Guimarães, 21 anos, não comeu tudo. “Deixei na bandeja o bucho e a farofa, porque não gosto. Não pedi vegetariano porque só vem verduras. O problema é que eles não perguntam o que a gente quer, aí acaba estragando”, diz a estudante.

A nutricionista esclarece que a comunicação verbal nos RUs é ruim, porque há muitos ruídos, e orienta o uso de ges-

tos para o manipulador dos alimentos. “O usuário conhece o cardápio de forma antecipada (por meio de cartaz, site e aplicativo), e pode avisar ao manipulador para servir menos que o padrão ou sinalizar o que não quer”, indica.

Segundo a Diretoria dos RUs, os preços são os mesmos há quase 20 anos: R\$ 1,00 para aluno, R\$ 2,00 para servidor e R\$ 3,00 para visitante. Por dia, a arrecadação média é de R\$ 6 mil, ou R\$ 132 mil ao longo de 22 dias do mês. No entanto, o custo direto de cada refeição é de R\$ 5,00 e o direto e indireto sai R\$ 7,00, no mínimo.

Ainda de acordo com a direção dos RUs, a arrecadação é depositada na conta da União e revertida em apoio à manutenção de equipamentos e estrutura física dos restaurantes universitários, que recebem também recursos para aquisição, principalmente, de gê-

neros alimentícios vindos do Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), do Governo Federal.

Todos os dias, no almoço e jantar, o cardápio nos Restaurantes Universitários da UFPA oferece algum tipo de proteína (bovina, ave, suína e outras) mais a alimentação vegetariana. O prato principal é a proteína. Há ainda salada e a sobremesa, que rotineiramente é fruta e a cada 15 dias, doce, como goiabada. Além de arroz, feijão e farofa. O expediente dos 119 profissionais que atuam nos restaurantes é das 6h às 20h. Mas a distribuição das refeições no almoço ocorre das 11h30 às 14h30. No jantar, das 18h às 19h. O cardápio diário do RU está disponível no site <http://ru.ufpa.br/>



Comida desperdiçada na UFPA seria suficiente para alimentar 2,1 mil pessoas