

CLIPPING

09 de Dezembro de 2018
O Liberal – Cidades, 06

ALIMENTOS

Feira de São Brás trava luta contra o desperdício

TÉCNICAS - Projeto Fiero, da UFPA, se destaca com ações que tentam conter o hábito de jogar fora o que pode ser reaproveitado

O desperdício de alimentos virou preocupação para muitos trabalhadores na Feira de São Brás, em Belém. Ana Claudia Corrêa, de 42 anos, é uma das feirantes que aprendeu a ter uma rotina de trabalho mais

focada na preservação do meio ambiente, separando os tipos de lixo reaproveitáveis de modo a reduzir o volume de resíduos sólidos. Algumas das técnicas aprendidas foram o reaproveitamento de talos de cheiro-verde para produção

de creme, sabão obtido de restos de óleo, catchup de sobras de tomate e sobras de cebola para ferver e usar na carne.

Ela também descobriu que pode ganhar uma renda extra produzindo melaço a partir da pimenta, do limão

e da laranja e está fazendo testes para fechar uma receita utilizando o bagaço coado do abacaxi, que antes tinha como destino certo a lata de lixo. “Nós aprendemos a não desperdiçar tantos alimentos. Vários ficavam sem serventia e nós descartávamos. Agora temos a preocupação de reutilizar o que for possível”, explicou Ana. “E com a venda de alguns potes desse melaço de pimenta, ganhei duzentos reais no mês de outubro”.

São técnicas ensinadas pelos integrantes do Projeto Fiero, do Time Enactus UFPA, da Universidade Federal do Pará, selecionado no último dia 31 de outubro pelo Edital Boas Práticas no Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos 2018, do Ministério do Meio Ambiente. O projeto trabalha desde 2016 com feirantes do Mercado de São Brás, por meio

de cursos e ações semanais para redução do descarte.

De acordo com a líder do projeto, Nayara Faro, a ideia é estender o trabalho para ou-

Melaço de pimenta, limão e laranja se tornou fonte de renda extra para alguns dos trabalhadores

tras feiras livres da capital, a partir deste final de ano, com a criação de um curso completo sobre geleias, para pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica. "Já iniciamos a aquisição de insumos para produção de nossa linha de produtos

de outras feiras e estamos abertos a parcerias com novos feirantes", informou.

A seleção no edital conferiu maior visibilidade ao projeto e o Fiero também é finalista do Edital Cargill 2019, além de estar alinhado ao ODS 11 (Cidades e Comunidades Sustentáveis), ODS 8 (Empregos Dignos e Crescimento Econômico) e ODS 12 (Consumo Responsável). "Vamos ganhar o certificado de reconhecimento. Evidencia ações não só do Fiero, como da nossa região como um todo, mostrando a capacidade do nosso povo. E reconhece o trabalho desenvolvido no setor de empreendedorismo social dentro da região Norte", comentou. Criado em 2016, o projeto prova que o combate ao desperdício de alimentos é um desafio que pode ser vencido.

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos no planeta a cada

ano, cerca de 30% do total produzido e as estratégias de capacitação para os feirantes de São Brás se unem à ampliação da renda dos trabalhadores.

Dez maneiras de economizar

- 1** - Evite estoques. Compre apenas o que você precisa
 - 2** - Deixe à vista na geladeira os alimentos que precisam ser consumidos primeiro, como frutas, verduras e sobras
 - 3** - Aproveite cascas, talos, folhas e sementes. Eles possuem alto valor nutricional e podem gerar maravilhosas receitas
 - 4** - Transforme as sobras em novas receitas
 - 5** - Higienize e acondicione corretamente frutas e legumes (devem ser lavadas apenas no momento em que for utilizar o alimento)
 - 6** - Não descarte apenas pela aparência
 - 7** - Procure consumir os alimentos industrializados logo depois de abertos
 - 8** - Faça sempre uso de medidores para não pesar a mão e cozinhar realmente o necessário
 - 9** - Congele os alimentos;
 - 10** - Doe alimentos e ajude quem necessita
-