

CLIPPING

24 de Julho de 2019

O Liberal – Cidades, 06 – Atualidades.

PREMIAÇÃO

Projeto de estudantes da UFPA reduz desperdício

Um projeto de alunos da Universidade Federal do Pará (UFPA) que ajuda a reduzir o desperdício de alimentos nas feiras de Belém e transforma esse desafio em negócio social foi um dos vencedores da quarta edição do Prêmio Alimentação em Foco 2019. O resultado foi anunciado na última segunda-feira (22).

O prêmio, oferecido pela Enactus Brasil, em parceria com a Fundação Cargill, reconheceu o trabalho do grupo Projeto Q, da Universidade Federal de Viçosa, campus Rio Paranaíba (UFV-MG), primeiro colocado, e do time Fiero, da UFPA. As equipes se destacaram por se adequarem “com excelência” a critérios social, financeiro e ambiental. Os times foram premiados com apoio financeiro de R\$ 7 mil e R\$ 5 mil, respectivamente.

O Prêmio Alimentação em Foco é voltado a iniciativas focadas na agricultura familiar, no combate ao desperdício de alimentos, à educação alimentar e ao empreendedorismo na cadeia da alimentação. A instituição Enactus Brasil seleciona todos os anos equipes

trabalho. Estamos muito orgulhosos e temos certeza que a nossa comunidade está tão orgulhosa quanto a gente com esse resultado”, comemorou uma das representantes da UFPA na premiação, Bruna Araújo de Aguiar, estudante de Engenharia de Alimentos e integrante da Equipe Fiero.

Proposto por alunos da UFPA, o Fiero é um negócio social que quer reduzir o desperdício de alimentos nas feiras de Belém, por meio do desenvolvimento e venda de produtos feitos a partir de hortaliças, frutas e legumes atualmente descartados por critérios estéticos, porém ainda ideais para consumo.

A ideia é favorecer a oportunidade de fonte de renda alternativa para a comunidade produtora em conjunto com a redução do desperdício de alimentos, com produtos dentro dos padrões de segurança do país (com 92% de aprovação dos consumidores).

O Projeto Q, da UFV do Rio Paranaíba (MG), busca o reconhecimento socioeconômico dos produtores de Queijo Minas Artesanal da microrregião de Patos de

de estudantes com projetos inovadores voltados à temática. Os times recebem aconselhamento e apoio financeiro para desenvolverem seus projetos.

“Esse apoio é de suma importância, porque precisamos estruturar a nossa cozinha industrial. Com certeza, esse auxílio vai proporcionar a realização dessa nossa meta. Estamos muito felizes. Foi um ano de muita luta, de muito

Minas, por meio da adequação ao selo IMA. Com treinamentos em gestão, segurança alimentar e vendas, a iniciativa permite uma ampliação do mercado consumidor e maior valor agregado ao produto final. Atualmente, a equipe já criou seis novos produtos, reduzindo 15,8% das vendas por atravessadores e aumentando em 46,3% o preço de venda, além de terem produzido o primeiro festival de queijo.



Estudantes da UFPA comemoram a premiação, que vai permitir o aprofundamento da iniciativa