

Palestra aborda segurança e desperdício de alimentos

A Embrapa Instrumentação promove, sexta-feira (2), às 10h, no auditório "Sergio Mascarenhas", a palestra "Sem desperdício, com segurança: Dicas para os alimentos", com o pesquisador Marcos David Ferreira. Os participantes receberão uma solução para higienização de verduras.

Além de abordar a campanha "Sem Desperdício", do qual a Embrapa tem participado, Marcos vai destacar outros temas relacionados ao consumidor, como a segurança do alimento, com informações sobre a presença ou não de resíduos de agrotóxicos e contaminações microbianas, indicando como realizar a limpeza de verduras.

O Dia do Alimento ocorreu em 16 de outubro, quando foi lançada a campanha "Sem desperdício", ação da Embrapa, da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e WWF para redução das perdas e consumo inteligente. O objetivo é ampliar a consciência dos consumidores brasileiros sobre o desperdício de alimentos e gerar um impacto positivo na mudança de hábitos de consumo alimentar.

Reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, em nível de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita até o ano de 2030 é um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável aprovados pelas Nações Unidas em 2015.

O hotsite www.semdesperdicio.org traz a hastag "#ManiadeDesperdicio", que nasce para mostrar que desperdiçar alimentos é um hábito muitas vezes impensado e recorrente, que causa fortes consequências para o meio ambiente, para a sociedade e para a economia familiar.

"A palestra é uma oportunidade para apresentar, com mais detalhes, essa campanha, num tema no qual a Unidade tem trabalhado há alguns anos, inclusive no Curso de Tecnologia Pós-Colheita em Frutas e Hortaliças. Promover ações contra o desperdício de alimentos é algo no qual todos podem se engajar", lembra Marcos David.

"Além disso, existem algumas atitudes simples que envolvem, por exemplo, a lavagem das verduras. É isso que vamos salientar, apresentando resultados recentemente divulgados do Programa de Análise de Resíduos em Agrotóxicos em Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)", acrescenta.

Edilson Fragalle (MTB 21.837/SP)

Embrapa Instrumentação



Imagem: Joana Bresolin

As placas correspondem ao tratamento nas concentrações recomendadas de solução de cloro comercial (própria para higienizar alimentos), vinagre de álcool e água (somente lavagem, sem tratamento), que serão apresentadas na palestra de Marcos David
