



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



Mesa Brasil

Giovana Santiago Taboga¹; Virgínia Souza Santos²; Meire de Oliveira Barbosa³; Regiane Lopes de Sales⁴



¹Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba, giovana.taboga@ufv.br

²Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba, virginiasantos@ufv.br

³Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba, meire.barbosa@ufv.br

⁴Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba, regiane@ufv.br



Palavras-chaves: Segurança Alimentar, Educação Alimentar e Nutricional, Desperdício de Alimentos.

Área Temática: Nutrição; **Grande Área:** Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde; **Categoria do Trabalho:** Extensão.

Introdução

O projeto de extensão UFV e Sesc Minas de Mãos dadas contra o desperdício de alimentos e a fome, é realizado pela Universidade Federal de Viçosa, campus Rio Paranaíba (UFV/CRP), em parceria com o Sesc Minas e também conta com o apoio do programa Mesa Brasil. O Mesa Brasil Sesc é um programa de segurança alimentar e nutricional de apoio social, criado em 1994 e baseado em ações educativas de distribuição de alimentos excedentes ou fora dos padrões de comercialização, porém, aptos para consumo. O mesmo visa contribuir para a promoção da cidadania e à melhoria da qualidade de vida dos cidadãos que se encontram em situação de pobreza em uma perspectiva de inclusão social (SESC MINAS, 2021).

Objetivos

Contribuir para a redução do desperdício de alimentos, da fome e da miséria local; fomentar a educação alimentar e nutricional aos assistidos; favorecer estratégias de aproveitamento de alimentos; e promover o crescimento profissional de estudantes de diferentes cursos da UFV/CRP envolvidos neste trabalho de apoio social.

Material e Método

Material: Alimentos doados por parceiros do programa e instituições cadastradas. **Métodos:** Cadastramento das instituições de Rio Paranaíba – MG e região que poderiam ser contempladas pelas doações. As doações foram conduzidas pelo SESC em parceria com a equipe do projeto e aconteceram mensalmente no espaço físico da UFV CRP e são distribuídas conforme per capita das instituições cadastradas. Nos casos de excedentes, os mesmos eram conduzidos pelo SESC à central de Belo Horizonte e recebiam outros destinos conforme a necessidade.

Apoio Financeiro

O projeto não conta com fonte específica de financiamento e depende da parceria com o SESC Minas e infraestrutura oferecida pela UFV CRP.

Resultados e Discussão

Desde seu início, foram doados cerca de 30.000kg de alimentos, dentre eles cenoura, beterraba, abacate, farofas prontas para consumo, cestas básicas, batatas smiles, maionese, entre outros alimentos, para 21 instituições da cidade de Rio Paranaíba – MG e da região (Carmo do Paranaíba, São Gotardo, Tiros, Arapuá, Matutina, Carmo do Paranaíba, Santa Rosa da Serra e Serra do Salitre). Segundo dados do Órgão das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, aproximadamente 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são rejeitados no mundo por ano, isso quer dizer que um terço dos alimentos que são produzidos são desperdiçados. O Brasil está entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos no mundo, o que afeta a economia e acentua os problemas sociais. Apesar de ser um dos maiores exportadores de produtos agrícolas, milhões de brasileiros não têm acesso a alimentos de qualidade e nem em quantidade suficiente.

Conclusões

O projeto amplia a perspectiva humanista sobre as vulnerabilidades para com a alimentação das instituições assistidas, além de favorecer a interação entre a universidade e a sociedade, possibilitando que os conhecimentos acadêmicos adquiridos fossem repassados à comunidade, proporcionando a aproximação entre ambos e fomentando a responsabilidade social.

Bibliografia

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/ca6979es>. Acesso em: 23 mar. 2022. SESC MINAS. Mesa Brasil Sesc. 2021. Disponível em: http://www.Sescmg.com.br/wps/portal/Sescmg/areas/assistencia/mesa_brasil. Acesso em: 30 ago. 2021. TEIXEIRA, F. et al. Consumo de alimentos não convencionais entre adolescentes: elaboração e análise de produto. Veredas Favip, v. 9, n. 3, p.94-115, 2016.

Agradecimentos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E CULTURA