

## IMPORTÂNCIA DA SUSTENTABILIDADE DENTRO DO SETOR ALIMENTÍCIO



### QUAL É O CONCEITO DA SUSTENTABILIDADE?

A sustentabilidade é definida como um equilíbrio, onde se pode usufruir de determinado material, a fim de satisfazer suas necessidades, sem comprometer as gerações futuras, estando diretamente relacionada a três segmentos (ambiental, econômico e social).

Trazendo isso para o setor alimentício, a sustentabilidade engloba não somente a saúde humana, mas também toda a preservação do alimento desde sua colheita (que se inicia no campo, ou até mesmo antes, na preparação de sementes para fertilização), sua manipulação e até a sua forma de descarte, evitando assim seu desperdício.

### COMO APLICAR A SUSTENTABILIDADE?

Não é novidade para ninguém que a fome no Brasil tem se tornado algo alarmante para todos nós. Vivemos em uma era onde há grandes concentrações de riquezas para alguns, enquanto os demais não possuem acesso nem ao básico (alimentação, moradia e saneamento e básico). Por isso, é de extrema importância essa conscientização de todos.

O primeiro passo para contribuir com a causa e promover essa sustentabilidade dentro de restaurantes, padarias, hotéis, hospitais e demais, é evitar o desperdício dos alimentos, realizando um aproveitamento integral. Começando com a elaboração correta de quantidades, para que não ultrapasse o que será consumido, e aplicar métodos de reaproveitamento, principalmente dos produtos orgânicos, como cascas, talos e sementes de vegetais. Sendo assim, menos alimentos irão estragar antes de serem consumidos, e a empresa também poderá gerar menos resíduos

colaborando para o meio ambiente de forma positiva.

Outro fator importante é o controle de como é feito o descarte desses resíduos, de acordo com os resultados do estudo liderado pela ONU (Organização das Nações Unidas), 26% vêm do setor de serviço de alimentos (restaurantes, hotéis ou estabelecimentos de ensino).

O descarte incorreto desses alimentos, vai para os lixões ou aterros, o que não é indicado. Pois, além de contribuir para emissão de gases poluentes para atmosfera, torna o local de moradia para pessoas de baixa renda inapropriado. Por isso, é fundamental a implantação das coletas seletivas favorecendo a reciclagem. Gerando assim mais empregabilidade, evitando o desperdício e contribuindo para o consumo integral dos alimentos.

### REFERÊNCIA

**Desperdício de alimentos: entenda suas consequências - Oxfam Brasil.** Oxfam Brasil. Disponível em: <<https://www.oxfam.org.br/blog/desperdicio-de-alimentos-entenda-suas-consequencias/>>. Acesso em: 12 ago. 2021.

**Brasil desperdiça 26,3 milhões de toneladas de alimentos por ano.** Observatório do 3º Setor. Disponível em: <<https://observatorio3setor.org.br/noticias/brasil-desperdica-26-milhoes-de-toneladas-de-alimentos-por-ano/>>. Acesso em: 12 ago. 2021.

**Você sabe qual a relação entre alimentação e sustentabilidade? - Bálamo Congelados.** Balsamocongelados.com.br. Disponível em: <<https://balsamocongelados.com.br/alimentacao-e-sustentabilidade/>>. Acesso em: 12 ago. 2021.

**A atuação profissional do nutricionista no contexto da sustentabilidade.** E-publicacoes.uerj.br. Disponível em <<file:///C:/Users/marce/Downloads/6246-38209-1-PB.pdf>> Acesso em: 26 Aug. 2021.