

[resep nasi kuning](#) [resep ayam bakar](#) [resep puding coklat](#) [resep nasi goreng](#) [resep kue nastar](#) [rese](#)
[p bolu kukus](#)
[resep puding](#)
[brownies](#)
[resep brownies kukus](#)
[resep kue lapis](#)
[resep opor ayam](#)
[bumbu sate](#)
[kue bolu](#)
[cara membuat bakso](#)
[cara membuat es krim](#)
[resep rendang](#)
[resep pancake](#)
[resep ayam goreng](#)
[resep ikan bakar](#)
[cara membuat risoles](#)

2009 . Ano 6 . Edição 54 - 30/10/2009

Fome e desperdício de alimentos

O investimento em tecnologia de ponta nas últimas décadas colocou o Brasil entre os países mais competitivos do agronegócio no mercado internacional, mas não foi suficiente para acabar com um problema básico: o desperdício de alimentos ao longo da cadeia produtiva

Por Débora Carvalho de Brasília

Com a crise econômica internacional, a estimativa da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) é que, até o final de 2009, a América Latina deve contabilizar 53 milhões de famintos. Ao mesmo tempo, os países da região desperdiçam grandes volumes de alimentos, que seriam suficientes para alimentar toda a população carente. Para a FAO, a redução das perdas é uma solução para o aumento da oferta de comida. As causas primordiais desse prejuízo são maus hábitos de alimentação e o gerenciamento inadequado, desde o plantio até a chegada do produto à mesa do consumidor.

O Brasil está entre os 10 países que mais desperdiçam comida no mundo. Cerca de 35% de toda a produção agrícola vão para o lixo. Isso significa que mais de 10 milhões de toneladas de alimentos poderiam estar na mesa dos 54 milhões de brasileiros que vivem abaixo da linha da pobreza. Segundo dados do Serviço Social do Comércio (Sesc), R\$ 12 bilhões em alimentos são jogados fora diariamente, uma quantidade suficiente para garantir café da manhã, almoço e jantar para 39 milhões de pessoas.

O descuido percebido no processo produtivo se repete na casa das pessoas. De acordo com o

Instituto Akatu, organização não-governamental dedicada a promover o consumo consciente, uma família brasileira desperdiça, em média, 20% dos alimentos que compra no período de uma semana. Em valores, isso representa US\$ 1 bilhão, dinheiro suficiente para alimentar 500 mil famílias. Além das pessoas que poderiam ser alimentadas com o que vai para o lixo, desperdiçar significa prejuízo financeiro. Levantamento da Secretaria de Abastecimento e Agricultura do Estado de São Paulo mostra que todos os alimentos não aproveitados ao longo da cadeia produtiva representam 1,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, um rombo de R\$ 17,25 bilhões de reais no faturamento do setor agropecuário.

Em 2005, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) analisou os índices de perdas do plantio à pré-colheita dos principais grãos cultivados no país, entre 1996 e 2002, tais como arroz, feijão, milho, soja e trigo. Essa pesquisa aponta que a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) estimava perdas de grãos em cerca de 10% da produção, o que correspondia a 9,8 milhões de toneladas, considerando números da safra 2000/2001.

O governo promete para 2010 um novo estudo do panorama do desperdício na lavoura, o que vai ajudar na formulação de alternativas para resolver o problema. "Já havia um contrato com uma universidade federal para começar o estudo no ano passado, mas o projeto foi postergado por problemas contratuais", explica o superintendente de Armazenagem e Movimentação de Estoques da Conab, Milton Libardoni.

Segundo ele, o governo dispõe de um orçamento de R\$ 500 mil para começar o trabalho e está negociando parcerias com 15 universidades em todo o Brasil para uma pesquisa de perdas, que deve ser iniciada em 2010.

O superintendente da Conab ressalta a necessidade de conhecer o problema para combatê-lo. "As perdas existem, mas estamos usando índices estrangeiros. E o desperdício maior acontece na hora da colheita. Caminhando na roça, é visível a produção perdida", comenta.

Uma alternativa apontada pelo superintendente da Conab - muito comum nos países desenvolvidos - é o financiamento de armazéns nas próprias fazendas. Isso reduziria a manipulação do produto, que passaria a ser transportado apenas uma vez para a indústria de beneficiamento ou para o varejo. "O problema é que isso é muito caro", afirma Libardoni. Hoje, é preciso levar a produção do campo para a armazenagem e daí para o processamento.

A falta de qualificação e tecnificação no campo foi uma realidade apontada pela pesquisa do IBGE, que avaliou as perdas agrícolas. Segundo o estudo, o prejuízo começa muito antes da perda física, relacionada ao produto que fica pelo caminho antes da comercialização. No plantio, por exemplo, foi verificado que o uso de sementes de baixa qualidade ou a escolha de variedades não recomendadas para as condições de clima da região e a falta de preparo correto do solo podem representar perdas nas lavouras antes e depois do momento de colher os produtos.

Os pesquisadores apontaram, inclusive, que é na fase de colheita que ocorrem as maiores perdas e os motivos são diversos. Um exemplo é a falta de regulação, operação e manutenção adequadas das colheitadeiras ou equívocos na identificação do grau de maturação do produto.

A partir dessa pesquisa, é possível observar que questões colocadas como desafios à mitigação desse desperdício ainda hoje são citadas como entraves a serem resolvidos. "Um problema também seria treinar o pessoal dos armazéns e os operadores de colheitadeiras para reduzir prejuízos", sugere Libardoni.

As dificuldades se repetem na pós-colheita. Falta infraestrutura na rede de armazenagem e no transporte da produção brasileira. Nessa fase, os estragos podem ocorrer tanto do ponto de vista físico, como da qualidade do produto. Os pesquisadores do IBGE identificaram que os danos mais expressivos se dão nas commodities, com perdas ao longo do transporte até a chegada aos portos. Segundo o Ministério da Agricultura, em 2008, o Brasil arrecadou US\$ 71,9 bilhões com as exportações de produtos agropecuários.

Para o consultor em Logística e Infraestrutura da Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), Luiz Antônio Fayet, os debates sobre o desperdício revelam a ponta de um iceberg, formado pelos fatores que minam a competitividade do agronegócio brasileiro. Ele explica que as pessoas se impressionam ao ver os grãos à beira das estradas, caídos dos caminhões, mas isso seria insignificante se comparado às perdas financeiras no carregamento de estoques. "Não existe perda zero, o prejuízo físico tem uma variação de cerca de 5%. Mas o custo e os problemas, gerados pela falta de infraestrutura, acarretam prejuízos muito maiores", afirma Fayet.

Segundo o IBGE, a estimativa é de que 67% das cargas brasileiras sejam deslocadas pelo modal rodoviário, o menos vantajoso para longas distâncias. Conforme estudo de viabilidade econômica dos transportes de cargas, o modal rodoviário é o mais adequado para as distâncias inferiores a 300 km, enquanto o ferroviário o é para distâncias entre 300 km e 500 km; e o fluvial para distâncias acima de 500 km.

Esse entrave se agravou ainda mais com a mudança na geografia de produção que passou das regiões Sul e Sudeste para o Centro-Norte do país. Um exemplo é o valor pago pelo frete em relação ao que o agricultor recebe pelo produto. Segundo Fayet, em 2007, um produtor de soja do município de Sorriso, Mato Grosso, recebia R\$ 23 pela saca e gastava R\$ 12 para levá-la até o porto, onde embarcaria a carga para o mercado internacional. Ou seja, o gasto com o escoamento representava mais de 50% do valor recebido pelo produtor. "Além do grão que é desperdiçado, o Brasil fica impedido de crescer e de se tornar ainda mais competitivo", comenta.

No Paraná, governo, iniciativa privada, universidades e entidades ligadas ao agronegócio se juntaram para trabalhar contra o desperdício. Há seis anos são organizados concursos regionais e estaduais para premiar os agricultores que apresentam os menores índices de perdas nas lavouras até a colheita. O extensionista do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-PR), Luiz Vicentini, explica que o objetivo é estimular produtores e operadores a realizarem com mais cuidado a tarefa da colheita. A meta é chegar o mais próximo possível dos níveis de perdas aceitáveis para cada região, no caso da soja, em média uma saca por hectare.

A apuração dos resultados é feita por técnicos da Emater e acadêmicos da Universidade

Estadual de Maringá, que percorrem as lavouras antes e depois da colheita, contabilizando e medindo o que foi desperdiçado. Na última edição do prêmio, o ganhador perdeu menos de 5 quilos por hectare. "Mais de 30 prêmios, como carros, motocicletas e máquinas agrícolas, são um estímulo para as pessoas cuidarem melhor, ajustarem as máquinas, reduzindo os prejuízos", diz Vicentini.

Ele explica que a iniciativa começou em 1995, quando os organizadores da Festa da Colheita da Soja - tradicional no estado - perceberam que, além da comemoração, poderiam mobilizar os produtores. "É importante pensar nisso, porque desperdiçar significa o lucro líquido do agricultor que vai embora. E a competição tem promovido uma mudança de cultura também nos mais de 200 colhedores que trabalham nas fazendas", ressalta o técnico. Ele lembra ainda que o concurso paranaense é um exemplo que já atraiu técnicos de outros estados produtores, principalmente do Centro-Oeste, para conhecer e levar a ideia a outros lugares.

Mas o caminho do desperdício não se limita ao percurso da colheita até o transporte. Quando se fala em frutas e hortaliças, produtos mais perecíveis, as perdas são ainda maiores e ultrapassam os limites do campo, chegando ao varejo e às cozinhas brasileiras. Um estudo da FAO, de 2004, revela que o Brasil está entre os 10 países que mais jogam comida no lixo, com perda média de 35% da produção agrícola. A Embrapa Agroindústria de Alimentos realizou uma pesquisa focada nesse tipo de produtos e mostrou que o brasileiro joga fora mais alimentos do que, efetivamente, leva à mesa. Nas 10 principais capitais do país, o consumo anual de vegetais é de 35 quilos por habitante. No entanto, o desperdício chega a 37 quilos por habitante/ano.

Do total de desperdício no país, 10% ocorrem durante a colheita; 50% no manuseio e transporte dos alimentos; 30% nas centrais de abastecimento; e os últimos 10% ficam diluídos entre supermercados e consumidores. Segundo o pesquisador da Embrapa, Antônio Gomes, o fim desse problema tem vantagens em diferentes aspectos.

"Se o Brasil reduzisse as perdas, poderia oferecer mais produtos para o mercado interno, barateando os preços, e também exportar mais, sem a necessidade de investimentos adicionais na abertura de novas fronteiras agrícolas", argumenta Gomes. Ele afirma que o índice de perdas é maior do que se consegue calcular, basta observar a quantidade de lixo orgânico gerado nas centrais de abastecimento das grandes capitais.

De acordo com um levantamento do governo de São Paulo, o volume de perdas da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp), o maior mercado da América Latina, chega a 1% de tudo o que é vendido em um dia, ou seja, mais de 100 toneladas diárias no lixo.

O pesquisador da Embrapa explica que o problema começa no campo, mas culmina no varejo. Colheita incorreta, transporte inadequado, embalagem dos produtos em caixas de madeira são exemplos de práticas que resultam em uma realidade preocupante: muitos produtos que saem do campo para a cidade nem chegam a ser comercializados, porque se perdem no caminho. Isso significa que o custo para produzir aquele alimento foi totalmente perdido. "Muitas frutas, como laranja, abacaxi, são transportadas a granel em caminhões, que vão sacudindo na

estrada e causando injúrias nos vegetais que nem chegam às prateleiras'.

Antônio Gomes lembra que não existe uma cadeia de frio para distribuir esse tipo de produto. Ele argumenta que, em um país de dimensões continentais como o Brasil e com clima tropical intenso durante a maior parte do ano, seria mais adequado que frutas, legumes e verduras saíssem das lavouras direto para o resfriamento. A temperatura precisaria ser mantida em baixos níveis durante o transporte e o período de exposição no varejo, o que não acontece no Brasil.

Outro problema apontado pelo pesquisador é a falta de informação dos consumidores. Não se trata apenas de saber aproveitar melhor os produtos na hora de cozinhar, mas sim da necessidade de cuidados também no momento da compra. "É preciso educar o consumidor. Se na hora de escolher o quiabo, você quebra a ponta, ninguém mais vai querer esse produto. Se, ao escolher o tomate, o cliente amassa o vegetal, é mais uma perda", exemplifica Gomes.

Em meio a tantas formas de desperdício, a alta conta gerada pelas perdas não fica diluída ao longo da cadeia. Segundo a Embrapa, agricultor e consumidor são os mais prejudicados. Isso acontece porque o investimento para produzir, manipular e transportar o alimento já foi feito. Antes do produto se perder, a rede varejista faz uma previsão de perdas e repassa tanto ao preço pago ao produtor, quanto ao que é cobrado do cliente. "O agricultor recebe menos e o consumidor paga mais. É preciso rever esse processo, porque o varejo dilui o prejuízo. Investir em produtividade tem significado também aumentar o volume do desperdício. Quanto mais produzimos, mais jogamos fora. É preciso pensar com mais seriedade em uma solução para as perdas", lamenta o pesquisador.

O Ministério da Agricultura possui uma regulamentação que classifica os vegetais e estabelece regras para manter a qualidade, mas, na prática, as normas não são cumpridas. "Governo e agentes do mercado precisam ser parceiros e fazer valer a lei". Para o pesquisador, a mudança desse quadro passa pela qualificação de todos os envolvidos na cadeia produtiva, desde o trabalhador rural que colhe o alimento até os estoquistas e funcionários dos pontos de varejo.

A redução do desperdício, no entanto, é uma preocupação séria da rede varejista. A Associação Brasileira de Supermercados (Abras), em parceria com outras entidades, faz todos os anos uma avaliação de perdas. A pesquisa mostrou que, em 2007, mais de 82% dos pontos de varejo pesquisados possuíam departamentos específicos para cuidar desse assunto e 75% deles reconheciam ter investido em soluções. O levantamento, feito todos os anos, busca identificar causas e avaliar o custo-benefício para a implantação de programas de prevenção de perdas.

Em 2007, o índice médio de desperdício foi de 2,15% do total comercializado, desse volume 55% são produtos perecíveis. Apesar de permanecer crescendo desde 2004, o ritmo de perdas no caso específico dos perecíveis avançou apenas 0,2 ponto percentual ao final de três anos. O estudo da Abras chama atenção para o fato de as perdas de perecíveis terem reduzido em 2007, mas revela um aumento desse prejuízo com causas desconhecidas. Isso dificulta a formulação de iniciativas para combater o problema.

Responsabilidade de todos

A Emater do Distrito Federal e a Embrapa foram aos supermercados em busca de estimativas para a produção.

Segundo ele, o produtor conhece os procedimentos corretos, mas não é cobrado por isso. A boa notícia é que

Nascimento conta que durante a pesquisa foi possível analisar o comportamento dos consumidores. Segundo ele,

A conclusão também foi de que o consumidor paga a conta do desperdício. Segundo a Embrapa Hortaliças,