

Ação social da Ceasa e permissionários alimenta 1 de cada 10 comprimidos

Edmarcio A. Monteiro
edmarcio.ago@br.com.br

Uma ação social envolvendo o Instituto de Solidariedade para Programas de Alimentação (ISA), idealizado por permissionários da Centrais de Abastecimento de Campinas (Ceasa), e a própria Ceasa garante a distribuição mensal de cerca de 250 mil quilos de alimentos para 108 mil moradores do município em situação de insegurança alimentar moderada e grave. O número pessoas atendidas é equivalente a quase um em cada 10 moradores do município. Os beneficiados representam 9,53% dos 1,13 milhão de habitantes, de acordo com o Censo 2022.

Dia Mundial da Alimentação é celebrado hoje

“São frutas, verduras e legumes que não estão próprios para venda, mas estão em perfeito estado para consumo humano”, explicou a gerente do ISA, Maria Carolina Loureiro Becaro. Embora tenham pequenos defeitos na aparência que levam à rejeição pelo consumidor final, como amassados e outras imperfeições, eles guardam todas as propriedades para uma alimentação saudável.

O trabalho mantido pelo ISA, a Associação dos Permissionários (Assocasa) e a Ceasa é uma referência no combate ao desperdício e cumpre as propostas do Dia Mundial da Alimentação, celebrado hoje. O tema deste ano é o “Direito aos alimentos para uma vida e um futuro melhores”. A central de abastecimento é a quarta maior do país e movimentada, em média, cerca de 54 mil toneladas de frutas, verduras e legumes por mês, o equivalente a cerca de R\$ 140 milhões mensais. Ela recebe cerca de 29 mil clientes de todas as regiões do país, participando no abastecimento de mais de 500 municípios, e produtos de 700 localidades, inclusive do exterior, como Estados Unidos, países da América Latina e da Europa, Nova Zelândia e China.

Em uma área de 300 mil metros quadrados (m²), atuam aproximadamente 500 permissionários (comerciantes) em cerca de 940 pontos de venda. A distribuição dos alimentos doados é feita diariamente em 60 pontos de Campinas, em bairros de maior vulnerabilidade social, como Jardim Monte Cristo, Parque Ozid e Jardim Universitário. Em 2023, foram distribuídos 2,9 milhões de quilos de alimentos.

Uma das atendidas pela ação social, Roselaine de Carvalho Santos contou que mora com quatro adolescentes, sendo que a de 19 anos é pessoa com deficiência, o que demanda cuidado ainda maior. “Tenho uma neta de dois anos que mora comigo também. Pela minha renda, eu não conseguia oferecer legumes, verduras e frutas”, afirmou Roselaine. “A gente vai no mercado com aquele valor limitado para comprar apenas o mais básico, como o arroz, o feijão, o açúcar e o café, e não consegue comprar outros itens de primeira necessidade. Se falta a entrega de torça-feita, fica difícil”, completou.

DESPERDÍCIO ZERO

Midian Evangelista Santiago também recebe os donativos e atua como voluntária nos trabalhos do ISA. Ela colabora na organização das filas, coleta de assinaturas e distribuição dos hortifrutis. Midian Santiago passou a pegar os alimentos no início da pandemia de covid-19, em 2020, e há dois anos passou a auxiliar na entrega. “Graças ao programa, eu consigo oferecer uma alimentação balanceada para o meu pai, que está doente, e uma alimentação saudável para o meu filho. Ser voluntária é uma forma de retribuição à ajuda que recebo”, explicou.

Os produtos entregues são separados nos pontos de com



Os produtos entregues são separados nos pontos de comércio na Ceasa por funcionários pagos pelos permissionários; após selecionados, eles são higienizados e distribuídos de forma estratégica para chegar até as pessoas cadastradas pelas assistentes sociais do ISA

APROVEITAMENTO MÁXIMO

Projeto que evita desperdício de alimentos beneficia 9,5% da população de Campinas

Programa ISA, uma parceria da Ceasa Campinas e de permissionários, distribui mensalmente cerca de 250 mil quilos de produtos para moradores de bairros mais vulneráveis



Distribuição é feita diariamente em 60 pontos de Campinas, em bairros como Jardim Monte Cristo, Parque Ozid e Jardim Universitário; em 2023, foram distribuídos 2,9 milhões de quilos de alimentos

mércio na Ceasa por funcionários pagos pelos permissionários. Após selecionados, eles são higienizados e distribuídos de forma estratégica para chegar até as pessoas cadastradas pelas assistentes sociais do ISA. Eles ficam armazenados em câmara frigorífica até serem distribuídos. Os alimentos que se tornam impróprios durante esse processo são enviados para compostagem e para alimentação animal em propriedades rurais. “O ISA tem um fechamento de ciclo de desperdício zero”, afirmou Maria Carolina Becaro.

“A união entre iniciativa privada, poder público e sociedade civil se mostra fundamental para construir um futuro com menos fome e mais dignidade”, acrescentou a gerente do instituto. Ela reforçou a impor-

tância de tratar a segurança alimentar como política pública de direito. “A segurança alimentar não pode ser vista como um ato de caridade, mas como um direito fundamental. É imprescindível que o poder público invista recursos e atue de forma eficaz para garantir que todos tenham acesso a uma alimentação digna. Só assim construímos uma sociedade mais justa e inclusiva”, analisou. Além da população, o instituto atende entidades assistenciais, de saúde e outras instituições que atuam na linha de frente do cuidado com as pessoas em situação de vulnerabilidade de Campinas e região.

APRENDIZADO

Além de atender pessoas em insegurança alimentar, uma

parceria da Ceasa, ISA e PUC-Campinas desenvolve o Projeto Cozinha Escola para capacitar os cadastrados e incentivar o empreendedorismo e o desenvolvimento de carreira no setor gastronômico. Uma turma com 20 alunas começou a ter aulas neste mês na nova edição do programa. A conclusão do curso gratuito está prevista para dezembro. As participantes são moradoras dos bairros Monte Alto, Satellite Iris, Sirius, Cosmos, Campos Elzeos e Vila Padre Manoel de Nóbrega. “Estamos orgulhosos de fazer parte dessa história e de contribuir para o desenvolvimento dessas pessoas. Esse projeto traz esperança e oportunidade de crescimento, tanto pessoal quanto profissional”, afirmou o presidente da Ceasa, Valter Greve.

Os cursos são realizados semanalmente em todos os pontos de distribuição do ISA. A Ceasa Campinas é responsável por garantir a infraestrutura necessária, além de fornecer cotação de transporte e uniformes para os alunos. A PUC-Campinas contribui com a capacitação por meio de seus professores e disponibiliza o espaço do Hub Gastronômico, um ambiente projetado para oferecer a melhor experiência de aprendizado. Já o Instituto de Solidariedade para Programas de Alimentação contribui com a seleção e acompanhamento dos alunos ao longo do curso.

CADEIA DO DESPERDÍCIO

O Brasil desperdiça mais de 55 milhões de toneladas de alimentos por ano ao longo de toda cadeia de produção, enquanto 64 milhões de pessoas têm acesso restrito à comida, segundo dados recentes do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O país faz parte de um problema mundial. Em 2022, 1,05 bilhão de toneladas de alimentos foi descartado no mundo, segundo o Índice Global do Desperdício de Alimentos 2024, do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA). Essa quantidade equivale a US\$ 1 trilhão (R\$ 5,64 milhões) jogados fora em todo o mundo, quase metade do valor do Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil naquele ano.

A maior parte do desperdício aconteceu nas residências, 60%. Serviços de alimentação, como bares e restaurantes, são responsáveis por 28% e o varejo, como os supermercados e feiras livres, 12%. No entanto, o descarte nesses pontos ocorre por problemas ao longo de

toda cadeia de produção, do produtor rural à rede de varejo, de acordo com o pesquisador Gustavo Porpino, pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Alimentos e Territórios. “Parte do desperdício que acontece, por exemplo, nas famílias, se dá por deficiências nas etapas anteriores da cadeia produtiva, tais como manejo inadequado de pragas na fazenda, manuseio pós-colheita ainda deficiente, uso de embalagens inapropriadas para transporte, deficiências também na cadeia do frio (armazenamento em câmaras frigoríficas) e cadeias produtivas muito longas e fortemente baseadas em transporte rodoviário”, detalhou.

De acordo com o especialista, essas falhas ao longo do processo resultam em menor tempo de vida dos produtos. “Frutas e hortaliças, por exemplo, por vezes, podem chegar ao supermercado com o tempo de vida já reduzido e sem a qualidade ideal e, naturalmente, vão apodrecer mais rapidamente na geladeira na casa das famílias”, explicou Gustavo Porpino.

“Somente no Brasil, são desperdiçados 60 quilos (de alimentos) por pessoa por ano”, disse a engenheira de alimentos Luciane Franquelin Gomes de Souza. Segundo ela, o desperdício chega a 50% em alguns casos, como em relação à banana, um dos frutos mais consumidos pelos brasileiros. “O desperdício alimentar sobrecarrega os sistemas de gestão de resíduos e amplia a insegurança alimentar, tornando-o um importante contribuinte para a mudança climática, bem como a perda da natureza e da biodiversidade”, completou.

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Correio Popular - Campinas/SP

Seção: Cidades Caderno: A Pagina: 4