

FICHA DE FORMAÇÃO

01. CONSUMO RESPONSÁVEL DE ALIMENTOS

Área	Alimentação										
Nível	AVANÇADO										
Tópico	<table border="1"> <tr> <td>x</td> <td>1. Conceito de CR aplicado à alimentação</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	x	1. Conceito de CR aplicado à alimentação								
x	1. Conceito de CR aplicado à alimentação										
Módulo	<table border="1"> <tr> <td>x</td> <td>Consumo responsável de alimentos</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	x	Consumo responsável de alimentos								
x	Consumo responsável de alimentos										
Palavras-chave	Consumo de alimentos - Consumo de água - Desflorestação - Aquecimento global - Dieta saudável - Dieta sustentável - Desperdício de alimentos										
Introdução (500-1000 caracteres incluindo espaços)	<p>Hoje, a produção de alimentos usa 70% da água doce, mas degrada seriamente a qualidade da água devido ao escoamento de pesticidas e fertilizantes; acelera a perda de biodiversidade; e é um dos principais contribuintes para o desmatamento e desertificação. Também contribui para o aquecimento global mais do que todos os carros, camiões, aviões e comboios juntos.</p> <p>No entanto, nem todas as dietas têm o mesmo impacto. O que comemos, quanto consumimos (do quê), quanta comida desperdiçamos, o modo como a comida foi produzida e quem lucrou com ela são os cinco fatores principais que determinam como as nossas escolhas alimentares afetam as pessoas, as comunidades e o meio ambiente.</p> <p>Cada um de nós tem a opção de escolher alimentos que respeitem mais a vida dentro e ao nosso redor três vezes ao dia. As boas ações individuais podem parecer uma gota no oceano num planeta com</p>										

	<p>quase 7 biliões de pessoas, mas não são. Algumas dietas europeias, como as dos norte-americanos, têm as maiores pegadas ambientais e são as principais causas de uma série de efeitos prejudiciais. No entanto, também existem muitos bons exemplos de consumo responsável de alimentos em toda a Europa, que podem ser considerados como exemplos de boas práticas.</p>
<p>Desenvolvimento do tópico</p> <p>(2000-2500 caracteres incluindo espaços)</p>	<p>Uma grande parte do fornecimento mundial de alimentos é desperdiçada em vez de ser consumida, principalmente nos países desenvolvidos, onde uma grande quantidade de resíduos é gerada a nível do consumidor, bem como nos setores de venda e serviços de alimentação da cadeia alimentar. Sem a necessidade de aumentar a produção, a redução de perdas e desperdícios poderia aumentar a disponibilidade de alimentos. O desperdício de pratos de refeições consumidas em restaurantes ou em casa, deterioração causada por armazenamento inadequado após a compra e restaurantes que pedem muita comida para manter um menu variado são algumas das fontes de desperdício.</p> <p>Deste modo, os clientes provavelmente irão precisar de fazer algum esforço para reduzir o desperdício de alimentos, como aprender a fazer refeições com as sobras e a planear melhor as refeições. Iniciativas para aumentar a consciencialização e alterar o comportamento podem ser benéficas. No entanto, como um melhor planeamento de refeições exige esforço adicional do consumidor, a mudança de comportamento pode não ser assim tão simples.</p> <p>Os consumidores estão mais conscientes do que nunca do modo como suas ações individuais e as empresas que eles apoiam afetam o meio ambiente, e novos factos e estatísticas apontam continuamente para uma urgência crescente em abordar o impacto humano do consumo de alimentos.</p> <p>Os fabricantes estão a responder às solicitações dos consumidores para serem mais conscientes do meio ambiente. Um reduzido uso de água, embalagens sustentáveis (recicláveis, biodegradáveis ou opções que diminuam</p>

	<p>drasticamente o uso de plástico) e soluções de lavagem e limpeza limpas e ecológicas para produtos acabados e equipamentos são tendências que estão a ganhar tração. Portanto, o impacto e os benefícios de um consumo alimentar mais responsável são:</p> <ul style="list-style-type: none">• Menos desperdício de alimentos, resultando em menos poluição e, com o tempo, menor produção de alimentos• Menos produção de plástico para embalagens de alimentos• Menos poluição devido ao transporte de alimentos, graças ao consumo de produtos produzidos localmente• Benefícios para a saúde, uma vez que as dietas mais austeras e simples, baseadas em alimentos próximos e naturais são muito mais saudáveis.• Favorece a preservação das espécies e variedades alimentares locais, da cultura gastronómica e das tradições ancestrais. <p>O problema é que ocasionalmente pode ser difícil reconhecer se um produto é de origem confiável ou não. No entanto, há cada vez mais recursos disponíveis para auxiliar este caminho diário rumo ao consumo responsável. Pode-se descobrir mais sobre as táticas de SER (CSR) empregadas por várias empresas.</p>
<p>Boas práticas</p> <p>(1000-1500 caracteres incluindo espaços)</p>	<p>A Barnana é uma empresa de alimentos sustentáveis que, como o nome indica, recicla bananas frescas que, de outra forma, seriam deitadas fora por causa de sua aparência "imperfeita".</p> <p>Uma fraca aparência estética fazia com que os produtores de banana orgânica perdessem 20% da sua colheita, o que resultava em um grande desperdício de alimentos. Para garantir salários equitativos, Barnana compra frutas de pequenos proprietários e agricultores indígenas a preços 30% acima dos preços de mercado, depois transforma as bananas descartadas em salgadinhos e outros alimentos.</p> <p>A empresa também está a ajudar os agricultores indígenas a ampliar o uso de técnicas agrícolas regenerativas, que podem eventualmente ajudar a melhorar a saúde do solo e a qualidade da água.</p>

	<p>O BuyCott é uma app disponível para dispositivos móveis capaz de realizar compras de acordo com os princípios de sustentabilidade ambiental, social e económica. Basta aproximar o seu smartphone do código de barras do produto e visualizar as informações que aparecem no ecrã. Esta app é capaz de determinar o tipo de mercadoria e a empresa a que pertence e é capaz de reconstruir toda a cadeia produtiva. Buycott possibilita a adesão a uma série de campanhas a favor do meio ambiente, dos direitos civis, dos animais ou dos direitos das mulheres: desta forma, quando o código de barras é lido, a app sugere se deve boicotar o produto ('boicote') ou proceder à compra ('buycott'), consoante os bens reflitam, ou não, os princípios aos quais decidiu aderir. Apesar de ter um banco de dados grande e variado, ainda faltam muitas marcas e produtos. É por isso que a equipa de jovens programadores americanos que criou o Buycott incentiva os consumidores a relatar quaisquer 'peças' que faltem e, assim, enriquecer o banco de dados.</p>
<p>Desafios atuais e futuros</p> <p>(1000-1500 caracteres incluindo espaços)</p>	<p>A tecnologia de fabrico deve-se ajustar à medida que as preferências e decisões dos clientes continuam a ser influenciadas pelas crescentes preocupações com a saúde e o meio ambiente. Esta procura crescente já está a ser tomada em conta em várias soluções atuais, mas os fabricantes também devem ter em consideração o ajuste aos processos internos específicos dos clientes, o tipo de produto que é criado e os métodos de processamento.</p> <p>Substitutos de laticínios e proteínas à base de plantas são duas das alternativas mais utilizadas e que permanecerão na vanguarda. De facto, de acordo com a pesquisa de 2021 do The Hartman Group para o Food Marketing Institute (FMI), 29% dos consumidores estão a reduzir o consumo de carne e 9% dos consumidores não comem nenhum produto de origem animal. Um aumento nas proteínas com base na cultura também é antecipado. Desde que entrou no mercado há cerca de dez anos, a carne cultivada tornou-se uma das fontes mais populares de proteína alternativa. Os especialistas irão colaborar com os clientes para converter as operações de lote existentes em</p>

	<p>processos contínuos eficazes, à medida que esses novos processos aumentam, usando o seu conhecimento bem estabelecido em ciência de alimentos para alimentos convencionais para essa nova tecnologia.</p> <p>Apoiar as comunidades consumidoras, que distribuem produtos locais e sazonais diretamente da quinta para o consumidor, é um desafio para as autoridades e também para os cidadãos que, com o apoio a estas iniciativas, contribuem para o seu desenvolvimento e consolidação, protegendo o produto local e comunidades rurais.</p>
<i>Língua</i>	Português
<i>Parceiro</i>	IDP
Outras referências	<p>https://www.themomentum.com/articles/farm-to-table-bringing-communities-together-with-healthy-ethical-and-eco-friendly-cuisine</p> <p>https://www.theus.org.uk/article/responsible-food-consumption</p> <p>https://www.slowfood.com/slow-food-europe/what-we-do/responsible-consumption-and-food-labelling/</p> <p>https://datatopics.worldbank.org/sdcatlas/goal-12-responsible-consumption-and-production/</p> <p>https://www.globalgoals.org/goals/12-responsible-consumption-and-production/</p>