

FICHA DE FORMAÇÃO

04. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL NA ALIMENTAÇÃO

(Secções em itálico apenas para uso interno, não serão publicadas)

<i>Área</i>	Alimentação										
<i>Nível</i>	AVANÇADO										
<i>Tópico</i>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>4. Implicações e impacto ambiental</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>								4. Implicações e impacto ambiental		
	4. Implicações e impacto ambiental										
<i>Módulo</i>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Sustentabilidade ambiental na alimentação</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>								Sustentabilidade ambiental na alimentação		
	Sustentabilidade ambiental na alimentação										
Palavras-chave	Desperdício alimentar - Hábitos de consumo - Consumo sustentável de alimentos - Consciência do desperdício - Consumo de água - Ocupação do solo - Perda da biodiversidade										
Introdução	<p>Com uma população global crescente, maior pressão para fazer atos ecologicamente benéficos e um clima em mudança, o desperdício de alimentos e a segurança alimentar surgiram como algumas das principais preocupações de investigadores e autoridades políticas.</p> <p>Uma estratégia sustentável de segurança alimentar é impactada pela quantidade crescente de desperdício de alimentos e perdas de alimentos em todas as etapas da cadeia de abastecimento, de acordo com vários estudos.</p> <p>A enorme quantidade de comida que é desperdiçada tem um efeito prejudicial na economia, na sociedade e no meio ambiente.</p>										

	<p>Além das injustiças sociais que resultam do excesso de comida de algumas pessoas enquanto outras não têm suficiente, o desperdício de alimentos também tem impacto no meio ambiente.</p> <p>Por um lado, há a questão do impacto ambiental dos resíduos. O consumo excessivo, por outro lado, indica o uso excessivo da capacidade de produção e dos recursos, o que tem uma influência negativa no meio ambiente, traduzida através do efeito de estufa ou do desperdício de água.</p> <p>Além disso, o desperdício de alimentos tem custos significativos para diversas empresas na cadeia de abastecimento, bem como para a economia em geral.</p> <p>A modernização e o progresso da nossa sociedade produziram um consumidor exigente que gera uma grande quantidade de sobras de alimentos a cada ano.</p>
Impactos/ Benefícios	<p>Estima-se que 53% dos alimentos desperdiçados que poderiam ser evitados sejam produzidos pelos consumidores finais, estando a maioria deles localizados em países desenvolvidos.</p> <p>Uma variedade de fatores sociodemográficos influencia a quantidade de alimentos desperdiçados. Segundo estudos, famílias com maior número de pessoas desperdiçam mais alimentos do que as menores.</p> <p>Idosos e consumidores preocupados com o preço desperdiçam menos comida, enquanto famílias com crianças pequenas e rendas maiores desperdiçam mais. A relação entre renda e desperdício de alimentos parece ser complexa.</p> <p>Os consumidores com renda abaixo da média têm maior probabilidade de comprar grandes quantidades de alimentos de qualidade inferior e depois não os consumir. Por outro lado, alguns consumidores estão mais preocupados com refeições nutritivas e seguras, mas ainda assim geram mais desperdício de alimentos.</p> <p>Vários autores argumentam que o desperdício de alimentos é causado por comportamentos de consumo de desperdício, como comprar mais itens do que o necessário.</p> <p>A maior parte do desperdício de alimentos ocorre no nível do consumidor, principalmente nos países</p>

	<p>industrializados, uma vez que o desperdício de alimentos é barato e, portanto, há pouco incentivo financeiro para eliminar essa ocorrência.</p> <p>Relativamente aos hábitos de consumo, foram identificados três momentos de potencial desperdício alimentar: o tempo entre comprar e preparar, o tempo entre preparar e servir e o tempo após servir.</p> <p>O comportamento do consumidor apoia o desperdício de alimentos em todas as fases de preparação, armazenamento e consumo dos alimentos.</p>
Boas práticas	<p>Giunko srl, uma start-up criativa anterior e a atual PME especializada na criação de soluções-nuvem para o mundo móvel e web da indústria de tecnologia limpa, desenvolveu a app Junker.</p> <p>Os clientes podem usar esta app para separar o seu lixo em casa sem cometer erros; basta fazer o download e digitalizar o código de barras do item que precisa de ser descartado.</p> <p>A Junker desmonta a embalagem nos seus componentes ou materiais e direciona os moradores para as lixeiras apropriadas na sua zona de residência.</p> <p>Os clientes podem aceder a todos os detalhes relativos aos calendários de recolha (atualizados) de vários materiais em vários territórios, bem como ativar as notificações para servirem de lembretes, através da app. Até ao momento, a app Junker reconhece mais de 1,5 milhões de produtos, indicando todos os pontos de recolha nas proximidades: ecocentros, ilhas ecológicas, pontos de recolha de roupa usada até aos de óleos usados, pilhas e medicamentos.</p> <p>O Go Zero Waste permite identificar lojas que vendem produtos 'unpacked', ou seja, sem embalagens e sem plástico, incentivando assim os consumidores a escolherem empresas sustentáveis que se possam dar a conhecer a potenciais clientes das suas imediações através da adesão a esta plataforma.</p>

Desafios atuais e futuros	<p>Emoção, consciência e culpa estão entre os aspetos psicológicos que influenciam o comportamento do consumidor em relação ao desperdício de alimentos.</p> <p>Ao descartar alimentos, o consumidor sente-se mal e com a consciência pesada por causa da pobreza e da fome globais, e não por questões ambientais. Além disso, uma das principais motivações para diminuir o desperdício de alimentos é a redução dos custos dos alimentos.</p> <p>Também é crucial enfatizar a importância de fatores culturais na quantidade de alimentos desperdiçados. Por um lado, a quantidade de comida desperdiçada nos países em desenvolvimento é menor. Por outro lado, certos valores culturais, como a hospitalidade, têm um impacto significativo no desperdício alimentar.</p> <p>Em certos países, há pressão social para preparar comida extra quando há convidados, para que ninguém "fique desanimado".</p> <p>O desperdício de alimentos também é afetado pela categoria do produto. Os vegetais representam a maior proporção do desperdício de alimentos. Em comparação com outros grupos de consumidores, os consumidores de alta renda descartam menos frutas e vegetais.</p> <p>Importa, por isso, sensibilizar os consumidores para o problema do desperdício alimentar, tendo em conta as implicações culturais, sociais e económicas que estão na base dos fenómenos.</p>
<i>Língua</i>	Português
<i>Parceiro</i>	IDP
Outras referências	<p>https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food</p> <p>https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/environmental-impact-of-food</p> <p>https://terrapass.co.uk/?utm_source=terrapass.com&utm_medium=referral&utm_campaign=redirect</p> <p>https://www.eea.europa.eu/themes/agriculture/greening-agricultural-policy/food-security-and-environmental-impacts</p>



<https://www.careforplanet.eu/>

Com o apoio do programa Erasmus+ da União Europeia. Este documento e o seu conteúdo refletem apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nele contidas.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union