

# Perdas e Desperdício de Alimentos

**Agricultura  
movid  
a Ciência**

**Murillo Freire Junior**

**Encontro Sabores e Saberes**

**17/09/2020**



## CONCEITOS

- **As perdas ocorrem em toda a cadeia produtiva desde o plantio até o consumidor devido principalmente a falta de infraestrutura adequada.**
- **Os desperdícios ocorrem mais na comercialização (varejo) e no consumidor. É o caso de alimentos com data de fabricação vencida, produtos "feios" sem padrão comercial e sobras de alimentos ocorridas em restaurantes , hotéis, residências, etc.**





# Metodologia para avaliação de perdas

**Difícil o estabelecimento de uma metodologia devido aos diferentes fatores a serem considerados:**



**Ano da coleta de dados**

**Época de plantio**

**Diferentes culturas alimentares**

**Diferentes variedades ou cultivares**

**Comparação de diferentes sistemas de produção (abastecimento de água, o uso de fertilizantes, as práticas de cultivo, o uso de pesticidas, etc.)**





## Metodologia para avaliação de perdas

- **Devem ser consideradas as perdas bióticas e abióticas; a parte comestível das plantas; uso na alimentação animal, compostagem ou produção de biogás;**
- **Envolve nível tecnológico e treinamento de produtores e da mão de obra utilizada na prevenção de perdas pós-colheita (formação e capacitação dos atores envolvidos);**
- **Conhecimento do mercado como requisitos do comprador e outros requisitos de qualidade.**





## **Principais causas de perdas**

- **Desconhecimento de técnicas para a escolha de variedades e local de plantio (aptidão agrícola e zoneamento agroecológico);**
- **Erros no preparo de solo; adubação, irrigação e manejo inadequados;**
- **Degradação do solo (falta de rotação de culturas, consorciação, adubação verde);**
- **Presença de pragas e doenças e na falha ou ausência de tratamento adequado durante as fases pré e pós-colheita;**





## **Principais causas de perdas**

- **Falta de pessoal habilitado e uso de mão de obra terceirizada;**
- **Falta de treinamento e capacitação para produtores e mão de obra utilizada na colheita;**
- **Técnicas inadequadas de colheita e manuseio (ponto de colheita; danos mecânicos);**
- **Resíduos da produção no campo;**





## **Principais causas de perdas**

- **Armazenamento inadequado (falta de pré-resfriamento e sem cadeia de frio;**
- **Embalagens impróprias (material e tamanho inadequados);**
- **Transporte rudimentar (Caminhões inadequados; temperaturas e umidade impróprias; estradas mal pavimentadas e falta de logística);**
- **Falta de conhecimento do mercado como requisitos do comprador e outros requisitos de qualidade;**





## **CONSEQUÊNCIAS**

- **Reduzem a disponibilidade local e global de alimentos;**
- **Geram perdas de receita para os produtores e elevam os preços para os consumidores;**
- **Afetam negativamente o meio ambiente, devido ao uso insustentável dos recursos naturais.**
- **Pela emissão de carbono e outros gases;**
- **Pelo uso de água;**
- **Pela ocupação/degradação do solo;**





47 anos





# GALPÃO DE EMBALAGEM

47 anos





# GALPÃO DE EMBALAGEM





# GALPÃO DE EMBALAGEM





# GALPÃO DE EMBALAGEM





# Tomates em caixas de madeira





# CENTRAIS DE ABASTECIMENTO





# CENTRAIS DE ABASTECIMENTO





# CENTRAIS DE ABASTECIMENTO





# CENTRAIS DE ABASTECIMENTO

47 anos





# Logística / Mercado



**Produtores rurais de Venda Nova do Imigrante (ES) jogaram 20 mil caixas de tomate na beira da estrada por preço baixo (04/01/2016).**



# COMERCIALIZAÇÃO





47 anos





## DESPERDÍCIO

- **Ocorre mais no varejo e no consumidor;**
- **Alimentos com data de fabricação vencida, produtos "feios" sem padrão comercial e sobras de alimentos ocorridas em restaurantes , hotéis, residências, etc.;**
- **Programa Banco de Alimentos das Centrais de Abastecimento evita o desperdício de alimentos, que são doados para hospitais, ONGs, instituições carentes, creches e asilos;**





## DESPERDÍCIO

- Há grande resistência dos atacadistas para doar as sobras de alimentos para os Bancos de Alimentos;
- Os empresários temem que ao doarem a comida sejam responsabilizados caso ocorra algum problema de saúde com alguma pessoa que consumir o alimento doado.
- As sobras de comida preparada nos restaurantes, especialmente os que trabalham com comida a quilo apresentam sério risco para doação e apresentam vida útil bem reduzida e devem ser consumidas imediatamente;
- Há a necessidade de logística na distribuição e transporte refrigerado para doações às populações carentes;





## **DESPERDÍCIO**

- **Envolve aspectos culturais e hábitos alimentares;**
- **A redução do desperdício é de responsabilidade de todos os atores da cadeia, inclusive o consumidor;**
- **Necessário campanhas para a conscientização das pessoas;**
- **Aproveitamento integral dos alimentos, utilizando receitas culinárias alternativas;**
- **Planejamento das compras com lista.**
- **Elaborar um cardápio ao planejar as refeições por uma semana;**





## DESPERDÍCIO

- Guardar alimentos de forma errada facilitando o ataque de insetos e/ou a sua deterioração;
- Aproveitamento das sobras de comida preparada em casa; que podem ser consumidas no dia seguinte
- Deixar comida no prato após as refeições é o principal fator que aumenta o desperdício dentro de casa.





# DESPERDÍCIO





# DESPERDÍCIO





# DESPERDÍCIO





# DESPERDÍCIO





# DESPERDÍCIO





# DESPERDÍCIO





**Embrapa**

**47 anos**

**Muito  
Obrigado**



**#EmbrapaComVocê**

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

**PÁTRIA AMADA  
BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL