

CESTAS BÁSICAS

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

FOME E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Durante o período de pandemia o número de pessoas que passam fome no mundo aumentou, chegando na marca de 811 milhões e dessas, quase 60 milhões vivem no continente Americano, dados retirados da ONU (Organização das Nações Unidas). Um dos motivos por ter aumentado a fome ao redor do mundo é o encarecimento de produtos básicos para alimentação, como o arroz, feijão, óleo e carnes em geral, além de políticas públicas que possam contornar a fome.

Por conta da vulnerabilidade alimentar causada pela pandemia, que prejudicou o acesso aos alimentos, para saciar a fome tem-se aumentado o consumo de alimentos com baixo valor nutricional. Tendo em vista esse problema, cerca de 220 milhões de pessoas ao redor do mundo, entre eles adultos e crianças, sofrem de desnutrição alimentar e outras doenças causadas pela falta de alimentação adequada. A ONU tem um plano de acabar com a fome mundial até 2030, mas está correndo grandes riscos de não conseguir resolver esse problema em função das futuras consequências da pandemia e os agravamentos de conflitos armados em países subdesenvolvidos.

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Com os dados alarmantes da população afetada pela fome e má distribuição dos produtos alimentares, é primordial destacar também a questão do desperdício. Segundo a ONU, foi estimado que no ano de 2019, 931 milhões de toneladas de alimentos, o equivalente a 17% do total de alimentos disponíveis aos consumidores, tiveram o destino final o lixo de residências, varejo, restaurantes e outros serviços alimentares.

Além disso, o Índice de Desperdício de Alimentos 2021, do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e da organização parceira WRAP, divulgou um relatório que revela que em quase todos os países onde o desperdício foi avaliado, estes foram substanciais, independentemente do nível de renda médio, além da maior parte ser proveniente das residências.

Nesse sentido, destaca-se que toda a população precisa auxiliar a reduzir o desperdício, seja nos ambientes domésticos, de trabalho, restaurantes ou outros serviços alimentares, uma vez que essa temática, segundo a OXFAM Brasil, é um grande potencializador da insegurança alimentar e da fome no mundo.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL



De acordo com o artigo 5º da Constituição, todos que residem em solo brasileiro têm a garantia de acesso a alimentos seguros, em quantidade suficiente e permanente, informação reforçada pela Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. De acordo com a ONU, o que determina que um alimento seja seguro para consumo humano é o seu valor nutricional dentro das especificações, estar livre de microrganismos causadores de doenças e que o consumidor tenha acesso constante ao alimento. Dessa forma, todo alimento dentro desses padrões pode ser considerado seguro, a fim de garantir que a fome seja superada sem causar danos posteriores à saúde humana.

Para que um alimento se mantenha ideal para o consumo são necessários alguns requisitos, como energia elétrica ou acesso à gás, para seu armazenamento, refrigeração ou aquecimento. Essas medidas auxiliam na inibição do crescimento microbiano, além de garantir maior estabilidade dos nutrientes. A importância da segurança alimentar foi reconhecida pelo instituto que concede o prêmio Nobel, o qual reconheceu a agência da ONU para alimentação, presente em 88 países e atendendo cerca de 97 milhões de pessoas, como merecedora do prêmio Nobel da paz no ano de 2020.

OBJETIVO DAS CESTAS

Tendo em vista todas as temáticas abordadas, destaca-se que o objetivo da entrega das cestas básicas é amenizar e contribuir para a redução dos alarmantes índices de fome e má distribuição alimentar existentes. Através de um ato de solidariedade, é primordial que populações mais vulneráveis recebam apoio social, e uma grande via é através de campanhas promotoras de distribuição de alimentos, as quais são ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

