

Segurança Alimentar

O conceito de Segurança alimentar se baseia em três principais pilares, a disponibilidade do alimento, o acesso das pessoas aos alimentos e um adequado consumo de acordo com o ponto de vista nutricional. Mudanças climáticas, escassez de recursos e degradação dos solos são algumas ameaças que colocam em perigo a segurança alimentar. Além desses fatores, há doenças como intoxicação alimentar, covid19, Salmonelose, Botulismo Amebíase, Contaminações por bactérias, entre outras que podem ser contraídas a partir de alimentos e consumir animais doentes. Um dos principais fatores desses problemas são: Degradação dos solos, escassez de água, poluição atmosférica, mudanças climáticas, explosão demográfica, crises econômicas e problemas de governança. Além desses fatos, a degradação do solo, dificuldade de cultivo de alguns alimentos em determinadas regiões podem causar desigualdades sociais e fome. O Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo em 2019 estimou que 2 bilhões de pessoas no mundo têm algum nível de insegurança alimentar, principalmente na América do Norte e na Europa, onde calcula-se que cerca de 8% da população tem segurança alimentar, apesar de não afetar todos igualmente. Fundamentos que determinam níveis segurança alimentar são disponibilidade, estabilidade, acesso e consumo. Diferentes tipos de solo e clima tem diferentes tipos de alimento, tornando alguns tipos de alimentos abundante em umas áreas e escasso em outras, isso também se aplica a água potável já que maior quantidade de água doce está na américa onde há cerca de 39,6%. O combate contra a fome é um desafio global por determinação da própria Organização das Nações unidas (ONU) e em seus objetivos de desenvolvimento sustentável a ONU defende o fim de todas as formas de fome e desnutrição até 2030.

banco de alimentos

O banco de alimentos tem como objetivo adquirir alimentos da agricultura familiar, arrecadar alimentos provenientes das indústrias alimentícias, redes varejistas e atacadistas. Esses alimentos são doados às entidades assistenciais, previamente cadastradas no programa, contribuindo no combate à fome e ao desperdício de alimentos.

A equipe do banco de alimentos recepciona, seleciona, separa e analisa a qualidade dos produtos e os entregam às entidades assistenciais. Essas entidades se encarregam de distribuir os alimentos arrecadados à população, por meio de refeições prontas ou repasse direto às famílias de baixa renda. Essas entidades também praticam atividades de capacitação e educação alimentar e nutricional.

Além das doações dos parceiros, o Banco de Alimentos recebe parte da doação arrecadada pelo Programa municipal de combate ao desperdício e à perda de

alimentos, responsável pela coleta de frutas, legumes e verduras nas feiras livres e mercados municipais da cidade que estão em boas condições de consumo, mas que seriam descartadas por não possuir um valor comercial. A ação conta com a parceria de mercados e sacolões municipais, além de feiras livres espalhadas pela cidade.

Aplicações dos conceitos de segurança alimentar no PIM

Utilizando os conceitos levantados nesse texto e como tentativa de auxiliar a manter uma qualidade considerável no alimento, diminuindo o risco de intoxicações e doenças, elaboramos um método para marcar a qualidade do alimento no momento do recebimento. O inspetor de qualidade irá inspecionar o lote de alimentos no recebimento e se estiver de acordo com as normas ele irá marcar o lote no sistema como aprovado pela qualidade. Também será possível marcar no cadastro de fornecedores as qualidades dos alimentos enviados, gerando estatísticas dos fornecedores que mais atendem os requisitos de qualidade e garantindo segurança alimentar desde o recebimento até o destino do alimento.