

Ceasa reaproveita 4,6 mil toneladas de alimentos por ano

CEASA

Postado em: 07/03/2019

Através do Banco de Alimentos da Ceasa, hortigranjeiros são reaproveitados anualmente, evitando o desperdício e garantindo a segurança alimentar de cerca de 194 mil pessoas. O programa funciona em parceria com produtores e permissionários, que repassam ao banco produtos sem padrão de comercialização, porém em boas condições de consumo.

Os alimentos que não são comercializados nas cinco unidades da Ceasa do Paraná, e acabariam indo para os aterros sanitários, têm um destino certo: a mesa de instituições filantrópicas e de famílias em situação de vulnerabilidade social. Por meio do Banco de Alimentos da Ceasa, 4,6 mil toneladas de hortigranjeiros são reaproveitadas anualmente, evitando o desperdício e garantindo a segurança alimentar de cerca de 194 mil pessoas. O programa funciona em parceria com produtores e permissionários, que repassam ao banco produtos sem padrão de comercialização, porém ainda em boas condições de consumo. Estão cadastradas no programa 453 entidades, como instituições de acolhimento, creches, hospitais públicos e filantrópicos e entidades assistenciais. Na unidade de Curitiba, também são atendidas famílias da Capital e da Região Metropolitana. O diretor agrocomercial da Ceasa, Paulo Ricardo da Nova, explicou que muitas famílias iam até as unidades para catar as sobras e agora recebem os alimentos selecionados e com qualidade. "A Ceasa tem responsabilidade com as famílias do entorno. A entrega dos produtos evita que muitos venham aqui catar, o que é uma situação muito degradante. Então oferecemos mais dignidade às pessoas que estão cadastradas e vêm receber suas sacolas", diz. O diretor social do Sindicato dos Permissionários, Volni José Vieira, disse que os comerciantes e agricultores mantêm um grupo no Whatsapp para organizarem as doações diariamente. "Além do Banco de Alimentos, quando tem alguma catástrofe na cidade conseguimos arrecadar toneladas de produtos para doar às famílias", afirma. "Às vezes o produto não está bom para o comprador porque tem uma manchinha, mas para o consumidor está muito bom. Em vez de jogar no lixo, trazemos aqui, o pessoal separa e distribui para quem mais precisa", destaca. Distribuição - Em Curitiba, a distribuição das frutas, legumes e hortaliças é feita diariamente, às 13 horas, após os funcionários do Banco de Alimentos coletarem os produtos com os permissionários. Cada entidade tem um dia específico para buscar os alimentos na sede da Ceasa, que distribui uma média de 250 toneladas por mês. Cerca de 100 instituições e 140 famílias são cadastradas no programa. O projeto Nova Terra, em Colombo, serve quatro refeições diárias para cerca de 120 crianças e adolescentes que participam de atividades no contraturno escolar. Grande parte da comida é preparada com os produtos do Banco de Alimentos. "Percebemos que até o desenvolvimento das crianças melhorou desde que nos cadastramos no programa. Muitas vão para o projeto por causa das refeições. Elas saem de lá almoçadas ou comem uma sopa no fim do dia", explica o coordenador Adriano Ribas. "O Banco de Alimentos é o nosso porto seguro, porque pode faltar qualquer coisa, mas não pode faltar comida", afirma. A aposentada Maria Aparecida Teixeira, de 82 anos, vai toda semana de Araucária para buscar os hortigranjeiros na Ceasa, que garantem as refeições que ela faz com o marido. "Antes eu vinha catar, mas agora venho buscar minha sacola, o que é melhor. Eu dou valor ao que recebo aqui porque desde que eu comecei a vir pegar não preciso mais comprar verdura. Eu nunca levo de sobra para jogar fora,

porque sempre tem outro que precisa mais", diz. Além da distribuição, na cozinha do Banco de Alimentos são feitas capacitações com as famílias e entidades sobre aproveitamento integral, manipulação alimentícia e oficinas de geração de renda. Também são promovidas ações sociais com órgãos governamentais e da iniciativa privada, eventos e campanhas de conscientização, educação e cuidados com a saúde. Modernização - Os Bancos de Alimentos da Ceasa passarão, neste ano, por uma modernização que vai permitir o processamento dos alimentos no local, aumentando a validade dos produtos. A ideia é criar um estoque de alimentos embalados a vácuo para também atender casos de calamidade pública. "A doação é sazonal, tem dia que não há produtos suficientes. Com o processamento, teremos possibilidade de dar um atendimento mais uniforme às entidades e também em situações de desastre", afirma o diretor Paulo da Nova. A previsão é que Curitiba já comece o processamento dos alimentos no próximo semestre, enquanto nas unidades do Interior a modernização deve acontecer até o final do ano. Quando um município decretar situação de emergência ou estado de calamidade pública, os alimentos serão encaminhados da unidade mais próxima. Além de Curitiba, as Ceasas estão em Londrina, Maringá, Cascavel e Foz do Iguaçu. Cadastro - Para fazer o cadastro no Banco de Alimentos, as entidades sociais precisam reunir uma série de documentos, levar até a unidade ou encaminhar para o e-mail bancodealimentos@ceasa.pr.gov.br. São necessários o estatuto da instituição, ata de posse da atual diretoria, CNPJ, alvará de funcionamento, comprovante de endereço, registro no conselho setorial ou título de utilidade pública e licença da vigilância sanitária para quem for cozinhar os produtos no local. Os formulários de cadastro estão disponíveis no link: www.ceasa.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=367. Confira o áudio desta matéria: [javascript:void\(0\);/*1552046847774*/](http://www.ceasa.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=367) Fotos: Divulgação - Gilson Abreu - AEN/Secs