

FICHA DE FORMAÇÃO

04. IMPLICAÇÕES AMBIENTAIS APLICADAS À ALIMENTAÇÃO

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

<i>Área</i>	Alimentação										
<i>Nível</i>	BÁSICO										
<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>x</td><td>4. Implicações e impacto ambiental</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>							x	4. Implicações e impacto ambiental		
x	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>x</td><td>Sustentabilidade ambiental na alimentação</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>							x	Sustentabilidade ambiental na alimentação		
x	Sustentabilidade ambiental na alimentação										
Palavras-chave	Pegada ambiental - Transporte - Exploração agrícola - Desperdício alimentar - Sustentabilidade - Consumo de água - Ocupação do solo - Agricultura ecológica										
Introdução (500-1000 caracteres incluindo espaços)	<p>Um consumo alimentar mais responsável é a ferramenta mais poderosa à nossa disposição para combater a pegada ambiental da indústria alimentar, cujos principais danos advêm de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desflorestação • Perda de biodiversidade • Uso de produtos químicos na agricultura • Produção de carne e laticínios 										

	<ul style="list-style-type: none">• Pesca intensiva• Transporte de alimentos (especialmente por via aérea)• Desperdício de comida <p>Sendo a indústria alimentar a indústria com maior pegada ambiental, o consumo responsável de alimentos é crucial para garantir um futuro mais sustentável para as próximas gerações.</p>
Impactos/ Benefícios (1000-1500 caracteres incluindo espaços)	<ul style="list-style-type: none">• A desflorestação e a destruição de habitats e ecossistemas naturais para ganhar mais terras para a agricultura põe em perigo muitas espécies selvagens e contribui para o aquecimento global.• Chuvas fortes causam o deslocamento de fertilizantes artificiais, que são absorvidos por organismos e animais, e poluem o solo, a água e ecossistemas inteiros.• Quase metade da produção agrícola é usada para alimentar animais de fazenda, tornando a produção de carne e laticínios a principal causa de desflorestação e perda de biodiversidade. Além disso, na pecuária intensiva, a enorme quantidade de esterco produzido não pode ser 'absorvida' pelo meio ambiente, resultando em altas emissões de gás metano.• Existe uma exploração excessiva perigosa das espécies de peixes mais conhecidas.• O transporte de alimentos por via aérea para países onde não podem ser cultivados ou não estão em época utiliza uma grande quantidade de combustíveis fósseis, cujas emissões são muito prejudiciais ao meio ambiente.• 1/3 da produção mundial de alimentos é desperdiçado durante a cadeia produtiva e isso é especialmente prejudicial devido ao desperdício desnecessário de recursos.

	<p>Assim, o consumo responsável nesta área contribui de várias formas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Consumir criticamente: Comprar alimentos com atenção às quantidades que compramos reduz o desperdício de alimentos e, por consequência, os recursos utilizados para a produção de alimentos.• Consumir menos: não em geral, mas alguns produtos específicos, como carnes, peixes, laticínios e alimentos processados.• Consumir melhor: comprar alimentos orgânicos permite proteger o meio ambiente dos graves danos causados pela aplicação de produtos químicos.• Consumir local: comprar local também ajuda a reduzir a emissão de gases.
<p>Boas práticas (1000-1500 caracteres incluindo espaços)</p>	<p>A melhor forma de comer de forma sustentável e reduzir a pegada ambiental é tirar da natureza o que ela pode nos oferecer sem explorá-la. Este é o princípio por detrás do trabalho de James Wood, fundador da Totally Wild Food. Os colhedores da Totally Wild Food são especialistas nos ecossistemas nos quais trabalham e colhem apenas pequenas quantidades de alimentos silvestres que encontram para permitir que as plantas cresçam naturalmente. Isso permite comercializar ingredientes de alta qualidade sem explorar terras agrícolas e com pouquíssimos recursos. Além disso, James Wood e a sua equipa realizam cursos de culinária com foco em alimentos silvestres e como manuseá-los.</p> <p>Outra marca extremamente sustentável que trabalha para minimizar a sua pegada ambiental é a Biona. A Biona começou há quase 50 anos como uma pequena loja de alimentos integrais e, desde então, expandiu para mais de 350 produtos orgânicos. A sua missão é vender apenas alimentos orgânicos que foram processados o mínimo possível. As suas sedes são abastecidas exclusivamente por fontes de energia renováveis e</p>

	<p>mais da metade de seus produtos são produzidos com energia limpa. 93% das suas embalagens são recicláveis e todos os ingredientes são importados apenas por via terrestre ou marítima para reduzir a pegada de carbono.</p>
<p>Desafios atuais e futuros (1000-1500 caracteres incluindo espaços)</p>	<p>Para promover o consumo alimentar responsável, é necessário promover o consumo local. A maioria das pessoas, no entanto, faz as suas compras em supermercados. Embora no rótulo de tudo que compramos esteja escrito de onde vem, a leitura de rótulos ainda não é um hábito muito difundido. Os consumidores deparam-se com prateleiras cheias de produtos ao longo do ano. Por estas razões, nos supermercados o consumidor médio não sente o passar das estações e não se questiona sobre onde os produtos são produzidos e como são transportados.</p> <p>Outro aspeto particularmente preocupante do consumo de alimentos é o consumo exagerado de carne. Como já vimos, a produção de carne é uma das que mais prejudica o meio ambiente, além do facto de que o consumo excessivo de carne, principalmente carne vermelha, é altamente desaconselhável por não ser particularmente saudável. Já existem muitas marcas que encontraram fórmulas eficazes para imitar a carne tanto nutricionalmente quanto em termos de sabor. Esses produtos podem ser boas alternativas para substituir a carne algumas vezes por semana, principalmente para pessoas que a consomem em excesso. Infelizmente, porém, eles ainda não são suficientemente conhecidos, não são acessíveis a todos e os amantes de carne são céticos quanto a tentar tal imitação.</p>
<i>Língua</i>	<i>Português</i>
<i>Parceiro</i>	IWS
<i>Outras referências</i>	https://www.mapleridge.ca/1776/Food-Production#:~:text=Food%20waste%20produces%

	<p>203.3%20billion,increase%2033%25%20to%2010%20billion.</p> <p>http://suscof.com/wp-content/uploads/2020/03/WP4-M5-THE-NEEDS-ANALYSIS.pdf</p>
--	---