



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: SEGS

Data: 09/10/2018

Caderno/Link: <https://www.segs.com.br/saude/138513>

Assunto: Profissionais da saúde e agrônomos orientam a reconhecer deficiências nutricionais em frutas, legumes e verduras

## Profissionais da saúde e agrônomos orientam a reconhecer deficiências nutricionais em frutas, legumes e verduras

Segunda, 08 Outubro 2018 14:29 Escrito ou enviado por Laura Brichesi Adicionar novo comentário SEGS.com.br - Categoria: Saúde Imprimir

Compartilhar:



Iniciativa acontece no metrô Largo Treze, a partir das 10h, em 16 de outubro. Um dos objetivos é reduzir o desperdício. Brasil é o décimo no ranking de perdas, são 40 mil toneladas ao dia

Nutricionistas e agrônomos invadem a estação Largo 13 do Metrô, em 16 de outubro, Dia Mundial da Alimentação, para uma importante e inédita prestação de serviço à população.

Entre 10h e 16h, promoverão uma exposição de produtos com deficiências nutricionais e darão dicas, baseadas em evidências científicas, de como escolher os melhores produtos agrícolas para o consumo saudável.

Um dos princípios da ação, além de orientar a população sobre a melhor maneira de consumir alimentos, a segurança alimentar e qualidade de vida do ser humano, é ressaltar a agricultura sustentável e o manejo responsável da adubação. Na demonstração ao público, haverá diversos itens com e sem deficiência nutricional.

Os alimentos a serem utilizados estão sendo especialmente cultivados em estufas, a partir da indução de deficiências, por alunos de agronomia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo (Esalq-USP).

O processo começou há aproximadamente dois meses para que a colheita seja feita próxima ao dia da exposição no Metrô Largo 13. Só para dar exemplos, nas alfaces as deficiências induzidas são de falta de nitrogênio e cálcio. Nos pés de rúcula, a carência é de ferro.

De acordo com o engenheiro agrônomo e florestal Valter Casarin, coordenador científico da Iniciativa Nutrientes para a Vida (NPV), os nutrientes são o fundamento da cadeia alimentar. Eles regulam o metabolismo da planta, formando a base da produção vegetal para alimentar diretamente o homem.

"Uma boa nutrição melhora a qualidade dos alimentos; é fundamental para a saúde humana. A nutrição equilibrada de frutas, legumes e verduras também é relevante no enfrentamento ao desperdício. Alimentos com deficiência não apresentam aparência saudável, duram menos e se perdem em pouco tempo. Além disso, quanto mais se desperdiça, mais cara fica a comida que chega à mesa das pessoas".

Dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) dão conta de que 46% do desperdício de alimentos no planeta ocorrem nas etapas de processamento, distribuição e consumo. Os outros 54% acontecem nas fases de manipulação pós-colheita e a armazenagem.

O Brasil é o 10º colocado no ranking mundial de desperdício. Em nosso País, as perdas, por dia, são de 40 mil toneladas de alimentos, quantidade que daria para suprir aproximadamente 19 milhões de cidadãos diariamente ao longo de um ano, o mesmo que toda a população do Chile.

A orientação à população no Metrô Lago 13 é promovida pela Iniciativa Nutrientes para a vida (NPV), cuja missão é esclarecer e informar a sociedade brasileira, com base em estudos científicos, sobre a importância e benefícios das boas técnicas de adubação na produção e qualidade de alimentos.

