



I MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS BANCOS DE ALIMENTOS

▶ BRASÍLIA, 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2016



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
SOCIAL E AGRÁRIO





I MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS
BANCOS DE ALIMENTOS

▶ BRASÍLIA, 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2016

RELATO DE EXPERIÊNCIA

Contribuição de um Programa de Combate a Fome e Desperdício de Alimentos no Estado de São Paulo



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
SOCIAL E AGRÁRIO



Objetivo e Metodologia

Para descrever a contribuição do Programa Mesa Brasil no estado de SP, foram feitos levantamentos e consultas a documentos institucionais



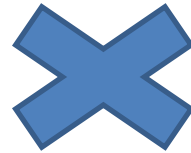
Programa Mesa Brasil Sesc

Ação que busca auxiliar no combate à insegurança alimentar e nutricional e o desperdício de alimentos, por meio da disponibilização de alimentos provenientes de empresas/pessoas doadoras a instituições sociais receptoras, sendo permeada por um forte componente educativo.



Cenário Mundial

1 em cada 8 pessoas
passam fome no
mundo



1/3 dos alimentos
produzidos no
mundo são
descartados

Logística
ineficiente:

Falta de condições
para doar o que
perdeu valor
comercial



Transporte
inadequado

Embalagens
impróprias

Segurança Alimentar e Nutricional

- 1. Disponibilidade de alimentos suficientes para toda a população
- 2. Acesso (físico e econômico) aos alimentos
- 3. Utilização dos nutrientes
- 4. Estabilidade da disponibilidade, acesso e utilização do alimento

(CONSEA, 2004).

Programa Mesa Brasil Sesc



1994:

Iniciado em SP na unidade do Sesc Carmo



2003:

Expandido para todo o território nacional

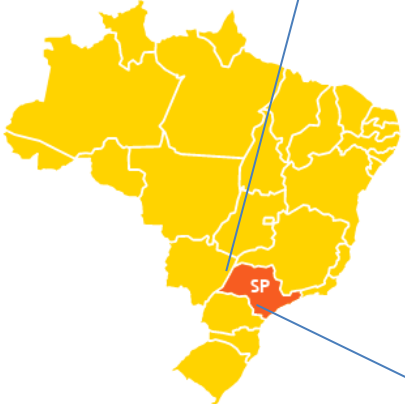
Programa Mesa Brasil Sesc

Dados Nacionais

- 88 unidades
- 3158 empresas parceiras
- 6246 entidades



Programa Mesa Brasil Sesc SP



Programa Mesa Brasil Sesc SP

- 13 unidades do Sesc

- 640 empresas doadoras

- 830 instituições sociais

- 44 municípios

Supermercados

Mercados Municipais

Feiras Livres

Indústrias de alimentos

Produtores rurais

Centrais de Abastecimento

Padarias

Programa Mesa Brasil Sesc



Frota
refrigerada ou
congelada

Instituições sociais
previamente cadastradas



Distribuição de alimentos excedentes ou fora dos
padrões de comercialização, mas que ainda
podem ser consumidos

Processo de seleção e triagem dos alimentos no doador

Colheita urbana:
Recolhe de manhã
e entrega à tarde.



Alimentos seleccionados



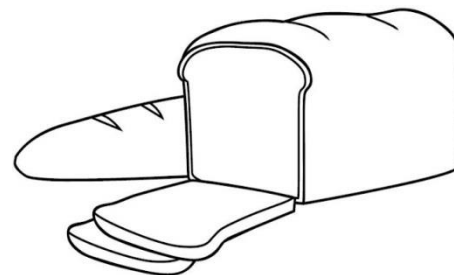
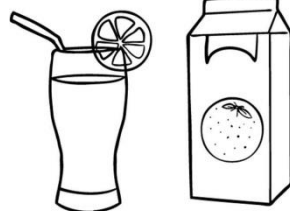
Caixas e veículos próprios



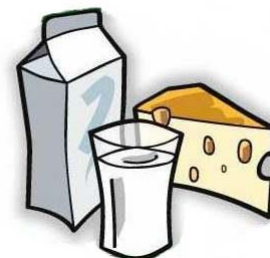
Entrega nas instituições sociais



Perfil de doações

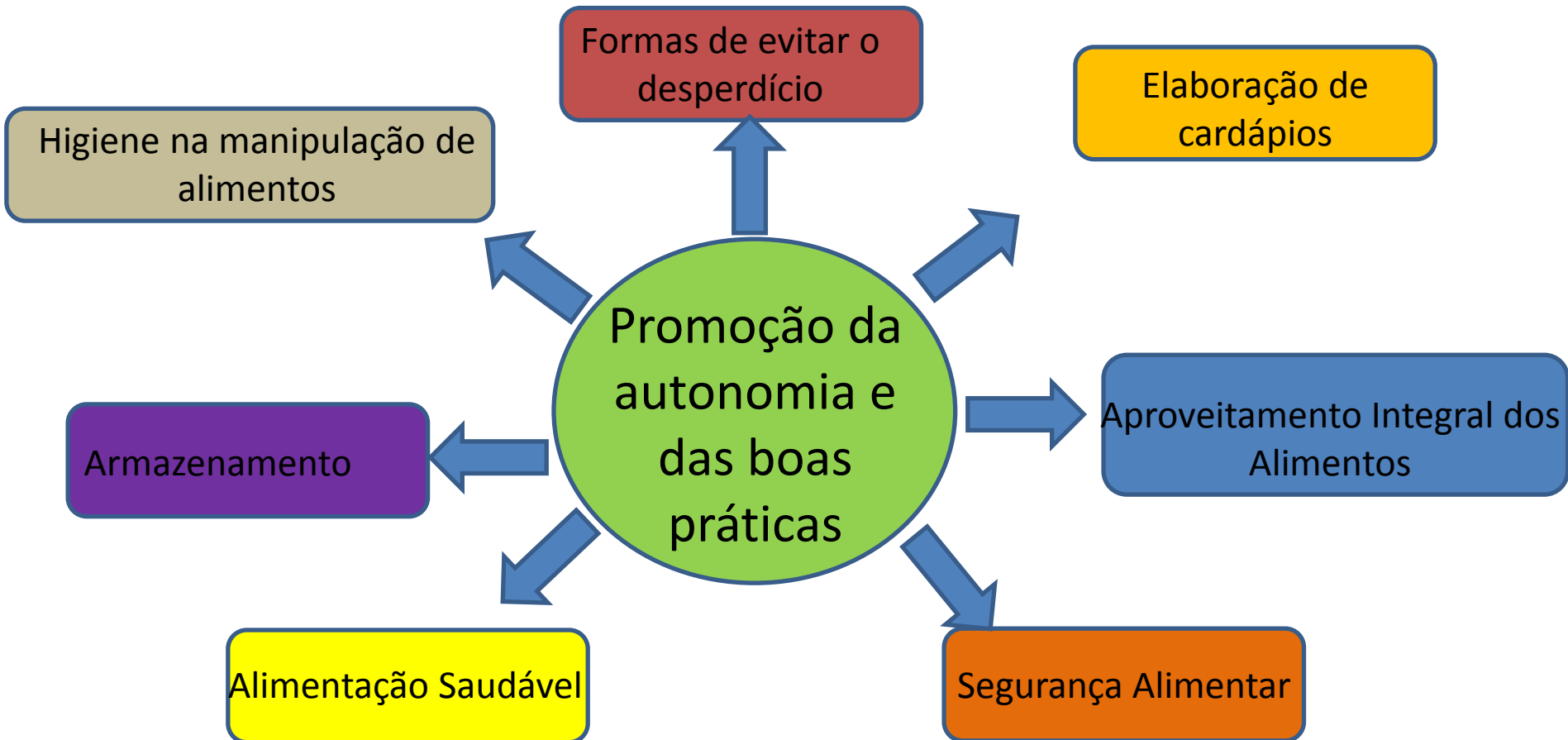


80% da arrecadação > Aporte nutricional



Ações educativas

- Doadores e Receptores:



Parcerias com Universidades

- Utilização do espaço e apoio de profissionais da área técnica



Palestras, cursos e oficinas



Técnicas de higienização e conservação de alimentos



Modos de evitar a contaminação cruzada e técnicas de armazenamento de alimentos



Oficinas práticas



Estímulo ao preparo e consumo de partes normalmente não consumidas



Cursos de habilidades culinárias



Oficina de hortas e compostagem



Visita em sítio de produção orgânica



Ações educativas junto ao público atendido nas instituições



Atividades com doadores



Torneio de futebol: a importância do vínculo



Participação das instituições sociais em atividades promovidas pelo Sesc



Participação das instituições sociais em atividades promovidas pelo Sesc



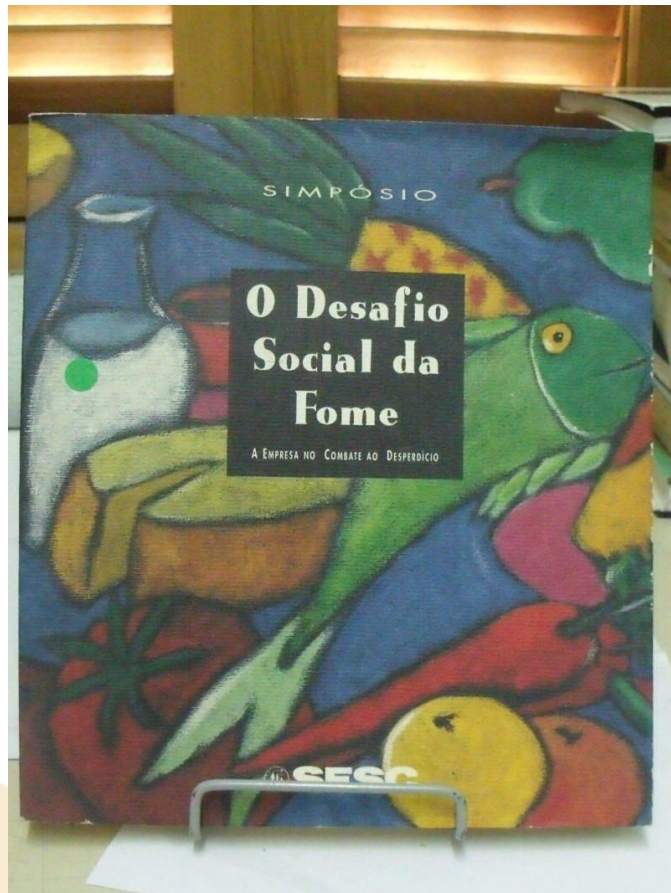
Participação das instituições sociais em atividades promovidas pelo Sesc



Participação das instituições sociais em atividades promovidas pelo Sesc

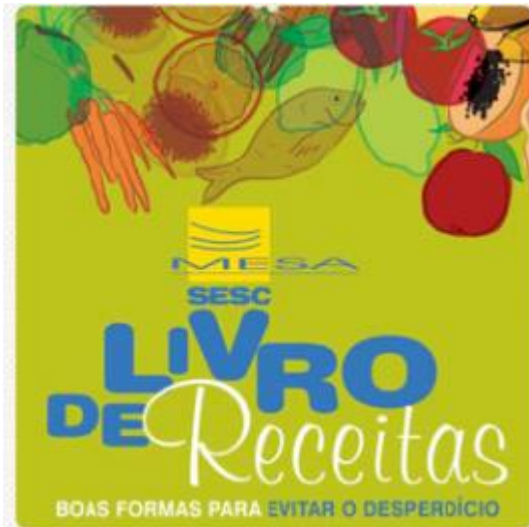


Publicações



Livro de Receitas de Bauru (2014)

Publicações



Festival de
Receitas

Publicações



Conclusão

Desafios



www.sescsp.org.br/mesabrasil