



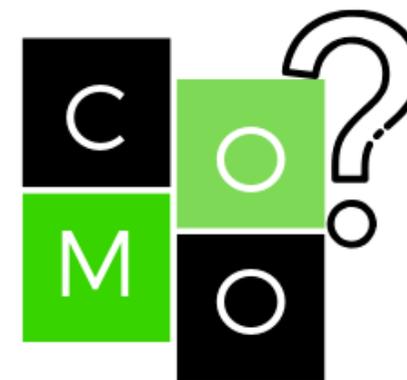
**Em todo o Brasil, diariamente são descartadas 39 milhões de toneladas de alimentos.**

**Essa quantidade é suficiente para alimentar 78% da população que passa fome no país, com café da manhã, almoço e jantar.**

**Um terço dos alimentos produzidos no mundo é desperdiçado a cada ano.**



**O desperdício alimentar afeta toda a sociedade, uma vez que as perdas econômicas poderiam ser voltadas para ações cidadãs.**



**EVITAR**

**Sirva apenas a quantidade necessária, prefira servir novamente do que desperdiçar.**

**Analise bem os alimentos no ato da compra, uma seleção efetiva evita desperdícios.**

**Atente-se ao corte e descasque no preparo dos alimentos.**

**A quantidade de alimentos perecíveis e/ou semi-perecíveis a ser estocada deve ser calculada para que não haja perdas.**



**Compre quantidades necessárias para suprir suas necessidades, você terá benefícios econômicos e ambientais.**

CONTATOS

**Mauro Lima dos Santos**  
**Letícia Lourenço da Silva**

Bolsistas PIBEX Jr, Edital n.23, 04/10/2018  
Curso Técnico em Nutrição e Dietética (CTND)  
Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG)  
Av. Primeiro de Junho, n. 1043. Centro  
São João Evangelista (SJE)

**Suelen Grace Araújo Carvalho**  
Nutricionista. Técnica de Laboratório  
CTND, IFMG/SJE

**Cláudia Denise de Paula**  
Docente. Graduação em Engenharia de Alimentos  
Universidade de Córdoba  
Montería Colômbia

**Munik Mariana do Rosário Nunes da Cruz**  
Nutricionista. Unidade de Alimentação e Nutrição  
IFMG/SJE. Tel.: (33) 3412-2943  
E-mail: <uan.sje@ifmg.edu.br>

**João Tomaz da Silva Borges**  
Docente. CTND, IFMG/SJE  
Tel.: (33) 3412 2938



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
MINAS GERAIS



**São João Evangelista**  
**Minas Gerais**

**2019**