



CURSO DE APRENDIZAGEM ON-LINE

PREVENÇÃO DE DESPERDÍCIO ALIMENTAR

EMENTA



United Nations Institute for Training and Research



unitar

NATUR
VÅRDS
VERKET

SWEDISH
ENVIRONMENTAL
PROTECTION
AGENCY

INTRODUÇÃO

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, 30% dos alimentos são desperdiçados globalmente em toda a cadeia de abastecimento, contribuindo com 8% do total global de emissões de gases de efeito estufa e gerando perdas econômicas de cerca de 990 bilhões de dólares por ano ([FAO, 2015](#)). Ao mesmo tempo, quase meio bilhão das pessoas mais pobres do mundo sofrem com a desnutrição¹ ([WHO, 2020](#)).

Diante do tremendo impacto ambiental, social e econômico do desperdício alimentar, a EPA sueca e a UNITAR uniram forças para desenvolver e ministrar um curso de aprendizagem on-line gratuito e em ritmo próprio sobre a prevenção do desperdício alimentar. O curso faz parte do crescente portfólio de treinamentos da UNITAR que promovem a produção eficiente de recursos e a adoção de um estilo de vida sustentável.

A redução do desperdício alimentar e a melhoria da eficiência dos recursos na cadeia de fornecimento de alimentos é uma área prioritária no Plano Nacional de Resíduos da Suécia e um foco principal do Programa de Prevenção de Resíduos da Agência de Proteção Ambiental da Suécia (EPA). A EPA sueca também é responsável pela implementação de uma comissão governamental destinada a reduzir o desperdício de alimentos juntamente com outras partes interessadas do país. Com este objetivo, a EPA sueca coopera com um grande número de agentes para reduzir o desperdício de alimentos na Suécia, na União Europeia e no mundo ([SEPA, 2017](#)).

OBJETIVOS GERAIS E DE PRENDIZADO

O curso visa aumentar a conscientização e construir capacidades para a prevenção efetiva do desperdício de alimentos em diferentes estágios da cadeia alimentar, incluindo processamento e industrialização, varejo, restaurantes e outros serviços alimentares, e por último, mas não menos importante, nas residências. Após a conclusão do curso, os estudantes serão capazes de:

- Explicar a magnitude da questão e seu impacto sobre as pessoas, o meio ambiente e a economia.
- Definir o papel que as várias partes interessadas podem desempenhar na prevenção do desperdício alimentar
- Identificar formas de medir e contabilizar o desperdício de alimentos em vários estágios da cadeia alimentar
- Descrever medidas eficazes para prevenir o desperdício de alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar

¹ E este número está aumentando devido à pandemia da COVID 19.

- Traçar medidas para minimizar o desperdício de alimentos, sempre que a prevenção não for possível.

Como resultado, ao criar capacidades para a prevenção de desperdício alimentar, o curso visa contribuir para alcançar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3: Reduzir em 50% o desperdício alimentar até 2030.



Todos nós participamos do sistema alimentar, e todos temos um papel a desempenhar para evitar o desperdício de alimentos. O público-alvo do curso inclui:

- **Funcionários públicos em nível nacional, regional e local**, que têm autoridade para estabelecer, implementar e monitorar as estruturas, regulamentos e incentivos que impactam o comportamento das famílias, consumidores, produtores, funcionários e todos os outros agentes ao longo da cadeia alimentar.
- **Associações empresariais e comerciais**, que se dedicam a discutir, elaborar e aplicar estratégias de prevenção de desperdício alimentar e produzir diretrizes/orientações específicas do setor.
- **Associações de consumidores e influenciadores**, que influenciam o comportamento das famílias e dos consumidores.
- **ONGs ambientais e jornalistas**, que trabalham para influenciar outras partes interessadas na sociedade.
- **Gerentes de empresas de processamento e produção de alimentos.**
- **Empresas varejistas** em nível gerencial.
- **Chefs e proprietários** de restaurantes e estabelecimentos de serviços alimentícios.
- **Consumidores interessados.**

O curso é especialmente voltado para alunos de economias emergentes, como China, Brasil, África do Sul e Índia, onde os hábitos de consumo estão mudando rapidamente e a criação de sistemas de prevenção de desperdício alimentar pode ter um grande impacto a curto e longo prazo.

ABRANGÊNCIA E ESTRUTURA DO CURSO

O foco do curso é o desperdício de alimentos, que ocorre assim que os alimentos entram no mercado. Isto é, o desperdício acontece no lado da “*demanda*” da cadeia alimentar, nos locais de fabricação de alimentos, varejistas, serviços de alimentação e residências².



O curso consiste em 5 módulos principais, como se segue:

² As perdas de alimentos geradas no pós-colheita, armazenamento e transporte são igualmente importantes, mas são diferentes em natureza e em seus grupos de interesse. Esses aspectos são cobertos na medida em que se relacionam com os estágios da produção e do varejo da cadeia de valor.

Módulo 1: A Situação Atual

Este módulo fornece uma visão geral da magnitude do problema, suas várias fontes e impactos, bem como estratégias a nível nacional para enfrentá-lo.

Após a conclusão do Módulo 1, os participantes serão capazes de:

- Discutir o desperdício de alimentos de uma perspectiva histórica, regional, cultural e socioeconômica
- Definir os principais conceitos, tais como perda e desperdício de alimentos, desperdício evitável e inevitável
- Identificar as oportunidades e os desafios econômicos, sociais e ambientais relacionados ao desperdício de alimentos
- Discutir os compromissos dos países a nível nacional e internacional no enfrentamento do desperdício de alimentos.

Módulo 2: Desperdício Alimentar na Fabricação

O módulo 2 analisa por que e onde os alimentos são desperdiçados durante as etapas de processamento e o que os fabricantes de alimentos podem fazer para evitar isso.

Após a conclusão do Módulo 2, os participantes serão capazes de:

- Identificar as causas do desperdício de alimentos durante os processos de industrialização
- Discutir desafios e oportunidades relacionadas ao processamento, embalagem e rotulagem de alimentos
- Traçar abordagens para medir e reduzir o desperdício de alimentos nos locais de fabricação
- Identificar soluções que os fabricantes de alimentos possam aplicar para reduzir ou prevenir o desperdício alimentar

Módulo 3: Desperdício Alimentar no Varejo

O módulo 3 explora o desperdício de alimentos entre os varejistas, ou seja, lojas, supermercados e mercados, e o que pode ser feito para medi-lo e evitá-lo.

Após a conclusão do Módulo 3, os participantes serão capazes de:

- Discutir o papel de conexão que os varejistas desempenham dentro da cadeia alimentar
- Identificar as diversas formas pelas quais os varejistas contribuem com o desperdício de alimentos
- Traçar abordagens para medir e reduzir o desperdício alimentar nas instalações de varejo
- Identificar maneiras de os varejistas colaborarem com fornecedores e consumidores para evitar o desperdício de alimentos

Módulo 4: Desperdício Alimentar na Indústria de Serviços

O módulo 4 se concentra em restaurantes e outros serviços alimentícios: por que e como eles geram o desperdício de alimentos e o que pode ser feito para evitá-lo e reduzi-lo.

Após a conclusão do Módulo 4, os participantes serão capazes de:

- Discutir os vários tipos de serviços alimentícios e os resíduos que eles geram
- Identificar métodos para medir e analisar o desperdício alimentar nos serviços alimentícios
- Identificar medidas para reduzir o desperdício na cozinha, no atendimento e nos pratos
- Discutir como a indústria de serviços pode incentivar o consumidor a reduzir o desperdício de alimentos.

Módulo 5: Desperdício Alimentar em Domicílios

O último módulo aborda o desperdício de alimentos a nível doméstico e o que nós, os consumidores, assim como outros interessados no sistema alimentar, podemos fazer para minimizá-lo e evitá-lo.

Após a conclusão do Módulo 5, os participantes serão capazes de:

- Explicar como, por que e que tipo de desperdício alimentar é gerado pelas residências
- Identificar métodos para medir os resíduos alimentares gerados em casa
- Identificar medidas para motivar os consumidores a mudar o comportamento e reduzir o desperdício de alimentos
- Discutir o papel das políticas públicas para estimular a redução do desperdício de alimentos nas residências

Ferramentas e técnicas relevantes são demonstradas em cada módulo, incluindo abordagens para a medição e o monitoramento eficaz do desperdício alimentar, avaliando e priorizando soluções eficazes. Recomendações de políticas públicas, medidas e incentivos que podem criar condições favoráveis para produtores e consumidores estão entrelaçadas na jornada do desperdício de alimentos. É colocada ênfase na interligação dos vários estágios da cadeia alimentar e em como a ação das partes interessadas em um estágio pode impactar a geração de desperdício alimentar em outro.









O curso é de ritmo próprio e leva um total de 4 a 5 horas para ser concluído.

Como adultos aprendem de várias maneiras, os elementos do curso são variados e interativos. A avaliação das preferências do público-alvo mostrou que a maioria prefere aprender através de vídeos, que é o principal meio de instrução do curso. O curso apresenta muitos exemplos, estudos de casos e histórias reais que demonstram a aplicação da solução para o desperdício de alimentos e seus resultados, tanto em países em desenvolvimento como em países desenvolvidos.

Cada um dos Módulos possui um fluxo semelhante, como mostra a tabela.

SEÇÃO	PROPÓSITO	FERRAMENTA
1	Sobre este módulo	Apresentar o tópico e as principais questões do módulo aos estudantes
		Mapa da jornada da comida Objetivos de aprendizagem
2	Da teoria...	Transmitir os principais conceitos e questões
		Aulas em vídeo (materiais principais) Materiais de leitura adicionais (adicionais)
	Desenvolver um entendimento e reconhecimento mais amplos	
3	...à prática	Dar conselhos práticos, apresentar ferramentas e métodos práticos
		Livro didático interativo (materiais principais)
	Exemplificar as melhores práticas	Mapa de exemplos com vídeos de especialistas nacionais e melhores práticas (principais)
		Links para estudos de caso (adicionais)
	Testar conhecimentos e interagir com os colegas	Teste do módulo (principais)
		Mesas de discussão, enquetes (adicionais)

<p> MODALIDADE: Em ritmo próprio</p> <p> PÚBLICO-ALVO E ALCANCE: Funcionários públicos, fabricantes e varejistas de alimentos, sociedade civil, consumidores</p> <p> ACESSO: Gratuito</p> <p> DURAÇÃO: 4 a 5 horas, 45 a 50 minutos por bloco de aprendizagem</p>	<p> ASSUNTO: Circularidade, comportamento do consumidor, produção e consumo sustentável, ODS, mudança climática</p> <p> IDIOMA: Inglês e Português</p> <p> PLATAFORMA: ONU CC: E-Learn</p> <p> CERTIFICAÇÃO: Certificado de conclusão</p>
<p> NÍVEL COGNITIVO: Conscientização e criação de conhecimento, construção de habilidades básicas</p> <p> NÍVEL DE DIFICULDADE: Introdutório, intermediário</p>	<p> AVALIAÇÃO: Conclusão de todas as atividades do curso 1 teste final (Min de 70%) e cenário Pesquisa intencional de uso anterior e posterior</p> <p> NÍVEL DE INTERATIVIDADE: Alto (Vídeos, cenários, questionários, enquetes, quadros de discussão, exercícios)</p>

CONCLUSÃO E CERTIFICAÇÃO

A seção de encerramento no final do curso apresenta um teste final e um cenário interativo de solução de problemas. Um certificado de conclusão é concedido aos estudantes que concluem:

- Cenários interativos de resolução de problemas
- Teste final com 70% ou mais de pontuação

O certificado estará disponível após a conclusão do curso. Uma vez atingidas as condições, o certificado ficará disponível para download automaticamente.

AVALIAÇÃO DO CURSO

No início do curso, uma breve pesquisa mede a motivação dos participantes e o conhecimento "intencional" do curso.

No final do curso, os alunos podem completar a pesquisa de avaliação que mede sua satisfação com o curso e a intenção de usar o conhecimento e as habilidades adquiridas.

A pesquisa "intencional" no início e no final do curso pode ser comparada para avaliar mudanças na motivação e nas habilidades.

Uma pesquisa de impacto 1 ano após a conclusão pode ser realizada para avaliar o impacto do curso.

REQUISITOS TÉCNICOS

O curso está disponível apenas para conclusão on-line. A UNITAR recomenda o seguinte como hardware e software mínimos para fazer este curso de aprendizagem on-line:

- Plataforma: qualquer versão recente do Windows (7/8/10) ou Mac OSX (10.9 Mavericks (2013) em diante).
- Navegador: qualquer versão recente de navegadores como Google Chrome, Mozilla Firefox ou Internet Explorer. Java, cookies e pop-ups devem estar habilitados.