

*Aline Maronezi -
Coordenadora do
Mesa Brasil do SESC
Bauru-SP*

1. Qual é a importância do Projeto Mesa Brasil para o combate à fome e ao desperdício de alimentos na nossa comunidade?

O Programa Sesc Mesa Brasil atua em Bauru desde 2003. Atualmente temos 60 parceiros doadores e 114 instituições sociais cadastradas. Mais de 32.000 pessoas são beneficiadas em Bauru e 10 cidades da região.

Vemos o trabalho do Mesa como extremamente importante, tanto no que se refere a diminuição do desperdício de alimentos, pois grande parte do que é doado ao programa acabaria no lixo, como também no trabalho de combate a fome, ou seja, na distribuição das doações. As refeições nas instituições sociais são complementadas com frutas, verduras e legumes, quando na maioria das vezes eles não teriam como oferecer se não fosse pela parceria com o programa. Essa complementação contribui para o oferecimento de refeições mais nutritivas, saudáveis e saborosas.

Após a pandemia, o programa passou a atender também algumas instituições sociais que não servem refeições, apenas distribuem os alimentos para as famílias em situação de vulnerabilidade social. Esse tipo de atuação também tornou-se essencial nas comunidades pois esses alimentos dificilmente fazem parte das refeições dessas famílias.

Muitos atendidos referem-se ao programa como a única forma de oferecer refeições adequadas aos beneficiados, representando também uma economia financeira para viabilização de outras necessidades das instituições.

2. Como é construída a relação entre o Mesa Brasil e as manipuladoras de alimentos do projeto? E como o UNISAGRADO contribui nesse processo?

A relação entre o Mesa Brasil e as manipuladoras de alimentos das instituições sociais se dá, principalmente, por meio das ações educativas. Como critério de permanência no cadastro das instituições com o programa, as instituições sociais precisam participar das ações educativas propostas pelo programa que acontecem mensalmente. Esse critério existe porque um dos pilares do programa Sesc Mesa Brasil é o seu caráter educativo. Acreditamos que precisamos

ENTREVISTA

*Aline Maronezi -
Coordenadora do
Mesa Brasil do SESC
Bauru-SP*

ensinar as pessoas que recebem as doações de alimentos a utilizá-los de maneira segura, de acordo com boas práticas de higiene e manipulação e fazendo o seu aproveitamento integral, caso contrário o desperdício apenas mudará de lugar.

O UNISAGRADO contribui com uma parte significativa das ações educativas oferecidas às instituições sociais, levando a elas conhecimentos técnicos sobre nutrição, técnicas culinárias, acesso ao ambiente acadêmico, oportunidade de conhecer e utilizar equipamentos que não possuem nas instituições, etc.

3. Como você vê a contribuição do projeto para os estudantes de nutrição e gastronomia do UNISAGRADO na formação profissional e humanística deles?

Vejo a participação dos alunos no projeto de extensão como uma oportunidade de eles vivenciarem uma realidade diferente da que estão acostumados. Durante a evolução dos cursos de graduação, aprende-se como fazer cada processo em sua forma mais adequada, mas não se ensina por exemplo como fazer quando não se tem os recursos essenciais para tal realização. Durante a extensão podem conviver com pessoas que fazem isso o tempo todo, tornando-os mais humanos e empáticos, fazendo com que percebam como é a realidade na grande maioria dos casos. Em relação à formação profissional, acredito que esta convivência torne-os mais criativos e comunicativos pois precisam conversar e trocar informações com as manipuladoras e também desenvolver as ações que serão ensinadas a elas

4. Quais são os principais impactos sociais que essa parceria entre o Mesa Brasil, Sesc e o UNISAGRADO tem gerado na comunidade atendida pelo projeto?

Entre os impactos sociais gerados estão:

- Educação: muitas vezes a pessoa que está participando das ações educativas não sabe nem ler, mas ali, ela aprende muitas coisas novas, receitas, técnicas, informações nutricionais, etc.

- Geração de renda: muitas receitas ensinadas nos cursos podem se tornar produtos que essa pessoa poderá fazer para vender e gerar renda para a sua família

- Educação nutricional e para o desperdício: quando ensinamos formas de conservar os alimentos, como combinar os alimentos na hora de montar o prato, formas de utilizar as partes que normalmente são descartadas, esse conhecimento se propaga aos atendidos nas instituições, pois as manipuladoras replicam isso no dia a dia das instituições, fazendo com que os atendidos entendam o melhor valor nutricional das combinações, passem a consumir cascas, talos, que possuem muitos nutrientes e ainda diminuem o desperdício e por sua vez, acabam também levando esse conhecimento para suas casas.

5. Que desafios o Mesa Brasil enfrenta no dia a dia para garantir a eficiência e a continuidade do projeto, e como o apoio institucional e acadêmico pode ajudar a superá-los?

Nosso maior desafio é ter alimentos para distribuir diariamente. Ao passo que os preços dos alimentos aumentam, diminuem as doações e a vulnerabilidade social só aumenta. O número de pessoas que vivem a vulnerabilidade é muito maior do que a quantidade de alimentos que conseguimos arrecadar.

A eficiência do programa se dá quando o alimento que sobra em um lugar, chega aonde falta e é aproveitado e consumido em sua forma integral. O apoio acadêmico do UNISAGRADO entra na continuidade deste trabalho educativo, formando futuros profissionais mais conscientes e com práticas mais sustentáveis.

Já o apoio institucional, acontece quando uma instituição respeitada e tradicional como o UNISAGRADO se apresenta como parceira do Mesa Brasil desde o início. A parceria longa e duradoura transmite confiança e credibilidade ao possível novo doador.

Se os profissionais do futuro tiverem mais consciência em relação a desperdício de alimentos, realidade social do nosso país e do papel de cada um em fazer algo pelo outro, acredito em um futuro melhor para todos.