



Alimentos orgânicos no aproveitamento integral: vantagens



@aproveitamentodealimentosufp

Projeto de Extensão

Aproveitamento Integral de Frutas e Hortaliças:
Ênfase em Capacitação e Ações que Reduzam o Desperdício.

O que é um alimento orgânico?

Alimento orgânico é aquele isento de qualquer tipo de contaminante que ponha em risco a saúde ambiental ou humana, seja dos produtores ou dos consumidores

Não usam agrotóxicos nem qualquer outro produto químico que possa causar algum dano ao meio ambiente ou a aquele que consumir o alimento.



Alimentação **ORGÂNICA**

O consumo de alimentos orgânicos apresenta vantagens para a consolidação de uma sociedade sustentável.

Entre essas vantagens destacam-se:

- A oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional, isentos de qualquer tipo de contaminantes que ponham em risco a saúde do consumidor, do agricultor e do meio ambiente;
- A preservação e a ampliação da biodiversidade dos ecossistemas, natural ou transformado, em que se insere o sistema produtivo;

- ❑ Ao consumir produtos orgânicos você estará favorecendo a agricultura familiar, facilitando a produção de renda desses agricultores e contribuindo para a fixação das famílias no campo
- ❑ Estes alimentos promovem a saúde e a dignidade do produtor rural, além de recuperar as áreas prejudicadas pelo uso de produtos químicos e conservar as boas qualidades do solo.
- ❑ O estímulo da aproximação efetiva entre agricultor e consumidor final de produtos orgânicos e o incentivo à regionalização da produção desses produtos orgânicos para os mercados locais



**COMO CONSERVAR E
MANTER OS PRODUTOS
ORGÂNICOS POR MAIS
TEMPO?**



1 Após a compra dos alimentos orgânicos, higienize as folhas, frutas e legumes um a um, para tirar a sujeira e algum resto de terra ou pequenos insetos.

2 Em um recipiente misture uma colher de água sanitária em 1 litro de água e coloque as verduras de molho por 15 minutos.

3 Após os 15 minutos despeje a água na pia e enxágue as verduras em água corrente para retirar os resíduos.

4 Seque bem todos os alimentos antes de guardá-los.

5 Na geladeira, guarde os alimentos em saquinhos, para não ressecar. Faça pequenos furos no plástico, para que a fruta, o legume ou a verdura possam respirar.

6 Mantenha os produtos orgânicos separados dos convencionais. Isso evita a contaminação por produtos químicos ou resíduos de agrotóxicos.

REGULAMENTO ORGÂNICO BRASILEIRO:

- ❑ A produção, processamento, rotulagem e comercialização dos produtos orgânicos no Brasil são regidos pela Lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003.
- ❑ Este regulamento abrange todos os produtos primários ou processados que serão comercializados como orgânicos no território brasileiro, sejam eles produzidos no Brasil ou no exterior.
- ❑ As normas definem as exigências a serem cumpridas por todos os produtores, processadores ou comercializadores de produtos orgânicos, sendo a rastreabilidade orgânica de toda a cadeia produtiva a principal característica a ser respeitada.
- ❑ Os produtos que foram certificados devem obrigatoriamente apresentar nos seus rótulos ou na embalagem do produto o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.



JOILANE ALVES PEREIRA FREIRE

Coordenadora Geral

STELLA REGINA ARCANJO MEDEIROS

Coordenadora Adjunta

ANA GESSICA DOS SANTOS CARVALHO

ANTONIO THAILSON DE RESENDE ABREU

BEATRIZ GONÇALVES FEITOSA DOS SANTOS

ELIAKIM AURELIANO DA SILVA

FRANCISCO DOUGLAS DIAS BARROS

LAVÍNIA ALVES DE SOUSA

LETÍCIA BARROS GOMES

MARIA CLARA FEIJÓ DE FIGUEIREDO

ROSA MARIA DE OLIVEIRA SANTOS

TAMIRIS RAMOS SILVA

Equipe Discente