

O Ministério do Meio Ambiente divulga o Resultado da [Chamada Pública nº 01/2018 - Boas Práticas no Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos 2018](#).

Foram recebidas [56 inscrições](#), das quais 29 atenderam aos critérios de seleção e comporão a base de dados de boas práticas no combate a perda e desperdício de alimentos do Ministério do Meio Ambiente, recebendo certificado de reconhecimento:

<b>Categoria</b>		<b>Título da Iniciativa</b>	<b>Nome do proponente</b>
Produção	1	SEMEANDO, FORTALECENDO E ENVOLVENDO NOVOS OLHARES DE CIDADANIA AMBIENTAL	Fabiana Helena Medeiros dos Santos
Produção	2	Hortas Ecológicas	PREFEITURA MUNICIPAL DE TIJUCAS
Produção	3	Fiero	Nayara Martinêz Faro
Produção	4	PROGRAMA BRASÍLIA QUALIDADE NO CAMPO	SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL DO DISTRITO FEDERAL
Produção	5	Enactus UFCA	Heloisa Avila Angelo Leite
Pós-colheita	1	Embrapa utiliza tecnologia e conhecimento para combate às perdas pós-colheita em frutas e hortaliças	Embrapa Instrumentação
Pós-colheita	2	ONG Banco de Alimentos	Banco de Alimentos Associação Civil
Pós-colheita	3	Desenvolvimento de Tecnologias Pós-Colheita para Redução de Perdas ao longo da Cadeia: filmes biodegradáveis e embalagens anatômicas.	Antonio Gomes Soares
Processamento	1	Elaboração de mortadela com sabor de camarão a partir de resíduos do processamento de tilápia e da indústria carcinícola	Raimundo Bernadino Filho
Processamento	2	Fortalecendo o Semiárido	Prefeitura Municipal de Juazeiro - BA
Processamento	3	POR UMA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: APROVEITAMENTO DA POLPA DE COCO VERDE COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO E COMBATE A FOME	INGRID CONCEIÇÃO DANTAS GONÇALVES
Processamento	4	Desenvolvimento de Produtos com a Biodiversidade da Mata Atlântica	Patrícia Matos Scheuer

<b>Categoria</b>		<b>Título da Iniciativa</b>	<b>Nome do proponente</b>
Comercialização	1	Lean logistics aplicado na cadeia de abastecimento de alimentos - Frutas, Legumes e Verduras (FLV)	Luis Antonio Camargo Quartarolli
Comercialização	2	Mesa Brasil Sesc	Serviço Social do Comércio - Departamento Nacional
Comercialização	3	Por um Mundo Sem desperdício	ROSANGELA SOUTO RUA RODRIGUES
Comercialização	4	Célula de Consumidores Responsáveis	Oscar José Rover
Comercialização	5	IS2EAT: Plataforma anti-desperdício de alimentos	LUIS ALBERTO BARTOLOMEU ME
Consumo	1	Bee Eco	Luciana Caran Costa Veiga
Consumo	2	Gestão de Resíduos Orgânicos nos Restaurantes do Sesc	Serviço Social do Comercio - Departamento Nacional
Consumo	3	Campanha Contra o Desperdício de Alimentos no Refeitório de Colaboradores do Hospital Madre Teresa	Instituto das Pequenas Missionarias de Maria Imaculada - Hospital Madre Teresa
Consumo	4	O que é isso na lixeira?	Escola Municipal de Ensino Fundamental Engenheiro Ildo Meneghetti
Consumo	5	Otimização de Recursos na Cozinha	Paloma zaragoza
Consumo	6	EDUCAÇÃO AMBIENTAL COMO ESTRATÉGIA DE REDUÇÃO DO ÍNDICE RESTO-INGESTA NO RESTAURANTE ACADÊMICO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO FEDERAL NO MUNICÍPIO DE SOBRAL - CE.	Larissa Kelly Cunha dos Santos
Consumo	7	Summá Soluções Sustentáveis	Bruno Cordovil de Macedo
Consumo	8	Programa Desperdício Zero - Banco de Alimentos CEASA DF	CEASA DF
Consumo	9	COZINHA SUSTENTAVEL COM APROVEITAMENTO TOTAL DOS ALIMENTOS	DIOMAR CAETANO
Consumo	10	REaproveite	PAULA COURI DRUMMOND COSTA
Consumo	11	Ações de Comunicação para Educação sobre Desperdício de Alimentos: o caso das escolas municipais	MURILLO FREIRE JUNIOR
Consumo	12	IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

Das 29 classificadas, as abaixo listadas foram selecionadas para participarem do Seminário de Boas Práticas no Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos 2018, a ser realizado no Auditório do Ministério do Meio Ambiente na sexta-feira, 9 de novembro de 2018:

<b>Categoria</b>	<b>Título da Iniciativa</b>	<b>Nome do proponente</b>
Produção	Hortas Ecológicas	PREFEITURA MUNICIPAL DE TIJUCAS
Produção	PROGRAMA BRASÍLIA QUALIDADE NO CAMPO	SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL DO DISTRITO FEDERAL
Produção	Enactus UFCA	Heloisa Avila Angelo Leite
Pós-colheita	Embrapa utiliza tecnologia e conhecimento para combate às perdas pós-colheita em frutas e hortaliças	Embrapa Instrumentação
Pós-colheita	ONG Banco de Alimentos	Banco de Alimentos Associação Civil
Pós-colheita	Desenvolvimento de Tecnologias Pós-Colheita para Redução de Perdas ao longo da Cadeia: filmes biodegradáveis e embalagens anatômicas	Antonio Gomes Soares
Processamento	Fortalecendo o Semiárido	Prefeitura Municipal de Juazeiro - BA
Processamento	POR UMA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: APROVEITAMENTO DA POLPA DE COCO VERDE COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO E COMBATE A FOME	INGRID CONCEIÇÃO DANTAS GONÇALVES
Processamento	Desenvolvimento de Produtos com a Biodiversidade da Mata Atlântica	Patrícia Matos Scheuer
Comercialização	Mesa Brasil Sesc	Serviço Social do Comércio - Departamento Nacional
Comercialização	Por um Mundo Sem desperdício	ROSANGELA SOUTO RUA RODRIGUES
Comercialização	Célula de Consumidores Responsáveis	Oscar José Rover
Consumo	Bee Eco	Luciana Caran Costa Veiga
Consumo	Summá Soluções Sustentáveis	Bruno Cordovil de Macedo
Consumo	COZINHA SUSTENTAVEL COM APROVEITAMENTO TOTAL DOS ALIMENTOS	DIOMAR CAETANO

A comissão julgadora agradece a participação de todas as pessoas e organizações.

Brasília, DF, 31 de outubro de 2018.