

**Mesa-Redonda: ALIMENTOS: SUSTENTABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

**Instituição Proponente: SBCTA**

**Coordenador: Paulo Cesar Stringheta (UFV)**

**Palestrantes: Maria Beatriz Abreu Gloria (UFMG), Silvia Eloiza Priore (UFV) e Suzana Caetano da Silva Lannes (USP)**

**Dia/Hora: 17/7/2017 - das 15h30 às 18h00**

**Local: CAD 2 - Sala C 415**

**RESUMO**

**Sustentabilidade e segurança alimentar no Brasil**

Suzana Caetano da Silva Lannes

O século 21 enfrenta grandes desafios de segurança alimentar. A segurança alimentar existe quando todas as pessoas têm acesso a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, para manter uma vida saudável e ativa. A perda de alimentos já chega a 30% da produção mundial, e o Brasil se encontra entre os 10 países que mais desperdiça alimentos no mundo. Em números absolutos, de acordo com a FAO, 40 milhões de toneladas/ano é perdido na cadeia produtiva no Brasil. A agricultura tem um papel fundamental na promoção de saúde, fornecimento de alimentos e segurança nutricional. A ligação agricultura-nutrição-saúde é amplamente reconhecida. O papel vital da ciência e da tecnologia dos alimentos precisa ser reconhecido. Ciência e Tecnologia de Alimentos é essencial na distribuição, processamento e armazenamento de alimentos, para que os produtos agrícolas possam chegar às mesas dos consumidores. Cadeia produtiva se entende por todo processo desde a colheita ou abate até o consumidor final. Vários são os fatores a serem discutidos quando se trata de sustentabilidade e segurança alimentar, podendo-se tomar como base: produção de alimentos, perdas na cadeia alimentar, processamento de alimentos, alimentos e nutrição, segurança dos alimentos, legislação alimentar. Cada um desses itens contribui para o sucesso da cadeia alimentar. Serão abordados serão abordados esses principais pontos a fim de passar para o ouvinte uma abordagem geral sobre o assunto.