



1ª EDIÇÃO DE JULHO DE 2014

Bem-vindo mês de julho

Depois de um mês bastante agitado, que fez emergir muitas atividades comemorativas relacionadas ao meio ambiente, chega o mês de julho, de mansinho, e junto com ele um tempo frio, de recolhimento, o auge do inverno. Em tempos assim é muito bom fazermos uma reflexão mais ampla, sobre tudo o que acontece em nossa volta e dentro de nós. Parece que foi ontem que o ano novo se anunciava e cá estamos nós, cada vez mais próximos da metade de 2014, e o que fizemos, desde o tão comemorado 1º de janeiro, até hoje? Quais as ações mais significativas que realizamos? Como os movimentos sociais influenciaram nas mudanças no contexto socioambiental? Como foi a nossa participação, quais foram os resultados efetivos das mobilizações e qual é o saldo disso tudo: positivo ou negativo? Qual é o poder da mídia em manipular informações para iludir telespectadores, leitores e/ou ouvintes? Até que ponto as informações das quais temos acesso são verídicas? Quais são as fontes de informação que utilizamos? Estas fontes são realmente confiáveis? Bem, estas são apenas algumas das perguntas que podemos nos propor a respondê-las internamente para aprofundar nossas reflexões, em tempos de chá e café quentinhos, para aquecermos o corpo e a alma. Em relação as questões ambientais propriamente ditas, no mês que acaba de adormecer para despertar no ano que vem, nas comemorações de 5 de junho vimos muitas ações socioambientais que promovem significativas - mas ainda imperceptíveis ou invisíveis aos olhos das grandes mídias - mudanças: pequenas, grandes; simples, complexas; individuais, coletivas; e estas mudanças impulsionam outras, e outras, e muitas outras, dando forma, cor, vida, movimento à ciranda de Educação Ambiental que está, não somente dentro da escola, mas em toda a sociedade. E, enquanto lermos manchetes como esta: “Metade da comida produzida no mundo vai para o lixo, diz estudo”, todos temos muito, ainda, por fazer, porque, dentre todos os problemas ambientais que enfrentamos, o do desperdício é o que mais nos mostra o grau de consciência ambiental de uma sociedade...

Boa leitura,

Bere Adams.

Metade da comida produzida no mundo vai para o lixo, diz estudo

São dois bilhões de toneladas de comida. E 30% dos legumes e vegetais nem são colhidos por causa da aparência. Essa comida poderia estar alimentando toda a população que passa fome no mundo.

Em tempos de crise econômica, um estudo sobre desperdício de comida assombrou a Inglaterra. O estudo do Instituto de Engenharia Mecânica do Reino Unido revelou que metade da comida produzida no mundo acaba no lixo. Os números do desperdício impressionam: são dois bilhões de toneladas de comida. O estudo mostrou também que 30% dos legumes e vegetais nem são colhidos por causa da aparência.

Segundo o diretor do Instituto, essa comida poderia estar alimentando toda a população que passa fome no mundo. A rede de desperdício é extensa. Junto com a comida vai embora água, terra e energia, recursos gastos na produção, no processamento e na distribuição. Os principais motivos são a falta de planejamento, de transporte e o estoque inadequado.

Fonte: <http://goo.gl/6jJzxZ>

Dicas para combater o desperdício de alimentos

Planeje as compras verificando o que já tem em casa. Opte pelo essencial.

Siga a lista que preparou no supermercado. Procure fazer as compras após as refeições.

Compre verduras, legumes e frutas semanalmente. Não se importe com pequenas imperfeições destes alimentos.

Adquira na quantidade de consumo da sua família.

Coma primeiro as frutas mais maduras.

Prepare salada de frutas, vitaminas, aproveitando os alimentos disponíveis com criatividade.

No preparo, procure aproveitar integralmente os alimentos, sempre que possível. Cascas de abacaxi viram suco, talos de verduras enriquecem tortas, sopas, arroz, risotos, etc.

Quando a comida estiver pronta e na temperatura ambiente, congele o excedente em porções individuais para consumo (uma concha de arroz, feijão, outros grãos cozidos, etc). Se sobrar, diminua a porção até acertar o tamanho ideal. Congele somente comida fresca. Descongele de um dia para o outro na geladeira ou retire do congelador algumas horas antes de consumir. Nunca recongele.

Em geral, congelam muito bem : - pratos prontos; - pães, bolos, tortas e salgados;

- as frutas da estação viram polpa para sucos naturais nutritivos;

- molho de tomates frescos refogados;

- vegetais escaldados e resfriados em seguida por cerca de 3 minutos em cada etapa (pesquise técnica de branqueamento).

Não congelam bem : maionese, saladas cruas, ovos cozidos, batata cozida e creme de leite, entre outros.

Procure colocar no prato somente o que pretende comer. Repita se necessário.

Prefira produtos da estação. São mais baratos e saborosos.

Procure comprar produtos da região. Isto ajuda a diminuir a poluição e as perdas causadas pelo transporte da mercadoria.

Não compre alface, cenoura e outros alimentos para ficarem esquecidos e velhos na gaveta da geladeira.

Fonte: <http://www.natureba.com.br/economia-alimentos.htm>



O nosso Zoom nas notícias

Japão: o lixo não é um problema do outro, por Sucena Shkrada Resk

Um simples gesto de torcedores japoneses nas arquibancadas do estádio 'Arena Pernambuco', no último sábado, influenciou positivamente os diálogos nas redes sociais e os noticiários na mídia em geral. Apesar da derrota do time asiático para o da Costa de Marfim, durante essa primeira etapa da Copa do Mundo FIFA, esses turistas fizeram um gol de placa ao recolher os resíduos do que haviam consumido por lá. Longe de ser um ato exótico como praticamente chegou a ser tratado, a iniciativa teve um efeito importante em nosso país, que ainda está longe de tratar adequadamente o ciclo dos resíduos sólidos e que se defronta com um grande dilema: reduzir a produção de 'lixo' e dar fim a mais de 2,9 mil lixões no país e substituí-los por aterros sanitários.

A atitude cidadã desses turistas incentivou boas pautas a respeito da cultura japonesa e reflexões sobre o andamento da implementação do Plano Nacional de Resíduos Sólidos brasileiro. Foi levantado o perfil de um país que evolui aos poucos neste quesito e incentiva e também obriga, de certa forma, por meio de lei, que cada habitante seja responsável por seu resíduo e, acima de tudo, tenha consciência disso desde a infância. Não existe transferência de 'problema' com essa lógica de tratamento. Os itens eletrônicos têm um apelo maior em uma nação que tem de enfrentar os dois lados dos avanços tecnológicos.

Hoje, existe por lá um esforço para a destinação correta do 'lixo doméstico' e grande parte do que hipoteticamente seria descartado ou inutilizado, é reaproveitado ou reciclado. É um traço que merece ser enaltecido, porque faz parte do cotidiano deles, que há alguns anos, não era bem assim. São mudanças de políticas públicas e culturais cultivadas com seriedade.

Cada pessoa se responsabiliza pelo que utiliza e pode contar com a infraestrutura adequada dos governos municipais, com locais para a entrega desses itens. A coleta seletiva é algo incorporado no dia a dia dos moradores. E a logística reversa faz parte deste ciclo, para que seja evitado o máximo possível, o desperdício. O que não é possível reutilizar ou reciclar acaba sendo incinerado e o governo japonês tem consciência da problemática da emissão de gases poluentes, e este é mais um motivo para estimular o empoderamento da sociedade na condução compartilhada da política da gestão dos resíduos. Um bom exemplo a nós, brasileiros.

Fonte: <http://goo.gl/auMHEO>



PLANO NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS - No ano passado, o Brasil aprovou após duas décadas de discussões a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). Essa política procura organizar a forma como o país trata o lixo, incentivando a reciclagem e a sustentabilidade. Com a aprovação da política, foi elaborado o Plano Nacional de Resíduos Sólidos, cujo texto passou por um processo de consulta pública. A socióloga Elisabeth Grinberg, coordenadora-executiva do Instituto Pólis, participou das audiências que resultaram na redação final do plano. Beth destaca que ele foi construído em um processo participativo, recebendo sugestões de todos os setores envolvidos. A última audiência, em Brasília, definiu o texto final que vai entrar em vigor no próximo ano [referindo-se a 2014].

Fonte: <http://goo.gl/x0sdLU>



RESÍDUO - Resíduo pode ser considerado qualquer material que sobra após uma ação ou processo produtivo. Diversos tipos de resíduos (sólidos, líquidos e gasosos) são gerados nos processos de extração de recursos naturais, transformação, fabricação ou consumo de produtos e serviços. Esses resíduos passam a ser descartados e acumulados no meio ambiente causando não somente problemas de poluição, como caracterizando um desperdício da matéria originalmente utilizada. A Organização Mundial da Saúde (OMS) define o lixo como qualquer coisa que ser proprietário não quer mais e que não possui valor comercial. Seguindo esta lógica, se assumirmos que parte dos resíduos gerados nas diversas atividades humanas ainda possui valor comercial se for manejado adequadamente, temos que adotar uma nova postura e assumir o resíduo como uma matéria-prima potencial. Considerando a complexidade das atividades humanas, podemos imaginar que o resíduo de uma atividade pode ser utilizado para outra, e assim sucessivamente, de forma sistêmica e integrada. Após este ciclo de utilizações, o material que não tiver nenhuma possibilidade de se reintegrar na cadeia produtiva, ou seja, que não tiver nenhum consumidor em potencial, será nomeado como "lixo". Os resíduos podem ser classificados por:

Sua natureza física: seco e molhado;

Sua composição química: matéria orgânica e matéria inorgânica;

Pelos riscos potenciais ao meio ambiente: perigosos, não inertes e inertes.

Resíduo Domiciliar:

Originado na vida das residências, constituído por restos de alimentos, produtos deteriorados, jornais e revistas, garrafas, embalagens em geral, papel higiênico, fraldas descartáveis e uma grande diversidade de outros itens. Contém, ainda, alguns resíduos que podem ser tóxicos.

Resíduo Público

Originado dos serviços de:

Limpeza pública urbana, incluindo-se todos os resíduos de varrição das vias públicas; limpeza de praias; limpeza de galerias, córregos e terrenos; restos de podas de árvores; corpos de animais.

Limpeza de áreas de feiras livres, constituído por restos vegetais diversos, embalagens.

Resíduo Industrial

Originado nas atividades dos diversos ramos da indústria, tais como metalúrgica, química, petroquímica, papelaria, alimentícia.

O lixo industrial é bastante variado, podendo ser representado por cinzas, lodos, óleos, resíduos alcalinos ou ácidos, plásticos, papéis, madeiras, fibras, borrachas, metais, escórias, vidros e cerâmicas. Nesta categoria, inclui-se a grande maioria do lixo considerado tóxico.

Entulho

Resíduos da construção civil, composto por materiais de demolições, restos de obras, solos de escavações diversas. O entulho é geralmente um material inerte, passível de reaproveitamento, porém geralmente contém uma vasta gama de materiais que podem lhe conferir toxicidade, com destaque para os restos de tintas e de solventes, peças de amianto e metais diversos, cujos componentes podem ser remobilizados caso o material não seja disposto adequadamente.

Fonte: <http://www.compam.com.br/residuo.htm>



LIXO DOMÉSTICO OU LIXO DOMICILIAR - O que é lixo domiciliar? Como o próprio nome já diz, é o lixo que sai das casas das pessoas, formado pelos resíduos sólidos de atividades residenciais, contendo muita quantidade de matéria orgânica, plástico, lata, vidro. É o lixo que representa o consumo da população e pelo contato constante com esse lixo, deve-se ter bastante atenção ao descartá-lo, pois se for feito de forma incorreta, pode trazer péssimas consequências, sendo elas: doenças, poluição e acidentes para quem for recolher.

Existem formas adequadas de descartar todo esse lixo, porém as pessoas parecem não gostarem muito de agir corretamente, porque não dá trabalho algum separar o lixo de acordo com o tipo de material, para que seja encaminhado para a reciclagem os que podem ser reciclados, e as outros para seus devidos lugares.

Fonte: <http://lixoinmundo.blogspot.com.br/p/lixo-domiciliar.html>

5 motivos para não comprar saladas embaladas

Existe realmente necessidade de comprar saladas prontas para comer? Trata-se de uma tipologia de produtos que compramos com a sensação de economizarmos tempo e dinheiro e obviamente, pela praticidade.

Na maioria das vezes, comprar estes produtos implica em desperdiçar dinheiro, ao invés de economizar, assim como, em adquirir menos nutrientes, em comparação com o seu correspondente não confeccionado, de origem local e não industrial.

Aqui vão alguns motivos para evitar adquirir estes produtos.

1. Possuem uma maior emissão de carbono Se quisermos reduzir o impacto ambiental dos alimentos que levamos para nossas mesas, devemos dar preferência aos produtos de fileiras curtas que tenham sido produzidos o mais perto possível do consumidor final, como os da horta perto de casa.

Um aspecto importante na emissão de carbono na produção dos alimentos tem a ver com o modo em que eles são produzidos. Antes do transporte, frutas, verduras e outros alimentos de proveniência industrial, passam por diversas fases de emissão de Co2 e de desperdício hídrico e energético; lavagens que podem utilizar substâncias desinfetantes, irradiação de outras mais para a destruição de bactérias; condições para a refrigeração durante o transporte e a permanência nos supermercados.

A produção alimentícia em escala industrial requer alto consumo de energia devido ao uso da maquinaria usada para desinfetar, cortar e embalar o mesmo. Ao comprar a granel, em grande parte, tudo ou quase tudo isso é evitado. Se os alimentos puderem vir diretamente do nosso jardim ou da horta em nossa cidade, melhor ainda!

2. Não são sempre os mais limpos

As saladas embaladas nem sempre são tão limpas como deveriam.

Além do mais, dentro da indústria de alimentos não são raras as contaminações bacterianas. A longa vida dos vegetais nas prateleiras, especialmente os fora de época, podem resultar no rápido desenvolvimento de mofo, o que às vezes pode ocorrer até mesmo depois de algumas horas da compra o que faz com que o alimento se estrague rapidamente impossibilitando o seu consumo. Deste ponto de vista, é melhor contar com produtos sazonais, menos processados industrialmente e de proveniência conhecida.

De qualquer maneira, os vegetais já limpos, cortados e empacotados devem mesmo assim serem lavados antes de serem utilizados, para eliminar vestígios de sujeira, poeira e também eventuais resíduos de agrotóxicos. E isto acaba forçando ainda mais o desperdício hídrico.

3. Custam mais

A comodidade custa mais! E custa caro! Basta comparar os preços de uma salada embalada com um belo maço de alface para ver quanto vale o “não perder tempo” para limpar e cortar a própria salada. Mas ponha também na ponta do lápis a qualidade decididamente inferior da salada embalada e que tende a durar bem menos na sua geladeira, além do que, por segurança, ela deverá levar uma passada d’água antes de ser consumida. Fazendo bem o cálculo, verá que não vale a pena pagar mais por uma falsa comodidade.

4. Nem tão saudáveis A exposição à luz e ao ar das frutas e verduras uma vez descascadas e cortadas pode comprometer o conteúdo nutritivo delas. Uma vez que uma fruta ou um legume rico em vitamina C é cortado, nas vitaminas e em outros nutrientes, como o beta-caroteno, começam um processo de degradação, o que contribui para empobrecer estes alimentos. Por isso prefira sempre frutas e vegetais inteiros, para descascar e cortar no momento de prepará-los. Ademais, não custa nada lavar e cortar o alimento especialmente sabendo o que se ganha em saúde.

5. Possuem mais embalagens

Dando uma voltinha nos supermercados se percebe a quantidade exorbitante de embalagens utilizadas pela indústria alimentícia, seja para segurança e proteção do alimento, seja para vendê-los (as embalagens servem também para atrair o consumidor). Frutas e verduras são alimentos saudáveis por si só e que praticamente não precisariam de publicidade. Mesmo assim, as demandas atribuídas aos consumidores modernos levou à criação de pacotes de legumes pré-cortados e prontos para uso, envoltos em uma embalagem abundante, composta por filme transparente, recipientes de plástico ou isopor, caixas de papelão e guias que só pode ajudar a aumentar, dia após dia, o lixo acumulado quotidianamente por cada cidadão e sua família.

Agora não faltam motivos para evitar, o tanto quanto possível, a compra de legumes e frutas cortadas e embaladas. É melhor escolher produtos inteiros, seja do ponto de vista econômico; da manutenção da boa saúde por meio da nutrição, como do ponto de vista do meio ambiente, ajudando a reduzir a quantidade de lixo produzido.

Fonte: vegplotting.blogspot.it



“Ambiente limpo não é o que mais se limpa e sim o que menos se suja”. (Chico Xavier)

Os 20 países mais verdes do mundo em 2014

Ranking bienal feito pelas Universidades de Columbia e Yale mostra quem tem melhor desempenho ambiental entre 178 países avaliados; Brasil é 77º na lista

Eles dão exemplo de cuidado com o ambiente e as pessoas

São Paulo - Quais países dão exemplo de **sustentabilidade**? Que melhor cuidam de seus recursos naturais, garantindo a vitalidade dos ecossistemas, além de saúde e bem estar para a população? A resposta está no Environmental Performance Index (EPI), ranking bienal elaborado por uma equipe de especialistas das universidades americanas de Yale e de Columbia.

Em sua mais recente edição, lançada esta semana durante o Fórum Econômico Mundial de Davos, o ranking classificou 178 países com base em 20 indicadores distribuídos por 9 categorias: critérios de saúde ambiental; **poluição** do ar; recursos hídricos; **biodiversidade** e habitat; recursos naturais; **florestas**; **energia** e **clima**, entre outros. E cada categoria possui pesos diferentes.

Brasil

O Brasil ocupa o 77º lugar no ranking. O país somou 52.97 pontos de 100, bem distante da líder Suíça, que fez 87.67 pontos. Na análise por categoria, o país apresentou melhor desempenho no quesito qualidade do ar, com 97.67 pontos. Mas se saiu pior na preservação de recursos florestais, levando um vexatório 10 de 100 pontos, o que coloca o Brasil como o 115º país que melhor cuida de suas florestas.

Fonte: <http://goo.gl/8VyRjR>

EVENTO



Acesse a apresentação do

VIII Fórum Brasileiro de Educação Ambiental

que acontecerá em Belém (Pará, Brasil) no período de 03 a 06 de dezembro de 2014,

neste link: <http://goo.gl/Vak43f>

Pesquisa afere dados sobre consumo consciente: 51,9% não separam lixo para reciclagem

Equipe eCycle

Outras práticas não sustentáveis também foram aferidas.

A divulgação de alguns dados de uma pesquisa sobre consumo consciente revelou que certas práticas pouco sustentáveis dos brasileiros ainda são bem comuns, como limpar a calçada usando a mangueira e não separar o lixo para reciclagem.

A pesquisa foi produzida pelo Instituto Ipsos e pela Fecomércio do Rio de Janeiro. Por enquanto, apenas os seguintes dados foram revelados:

- 25% limpam calçada usando mangueira;
- 20,5% lavam o carro com mangueira;
- 10,3% não fecham a torneira para escovar os dentes;
- 8,7% abandonam a luz acesa ao sair de um cômodo;
- 51,9% não separam lixo para reciclagem.

Mil brasileiros, em 70 cidades de nove Regiões Metropolitanas, participaram da pesquisa.

É possível perceber que, dentre os hábitos que são claramente "pouco conscientes", a porcentagem de indivíduos que têm tais hábitos é sempre igual ou inferior a 1/4 da população. A única meta destoante é com relação à separação de lixo para reciclagem - prática que não depende apenas de uma atitude individual, mas também de condições proporcionadas por governos e empresas para que se efetue.

Enquanto a íntegra da pesquisa não é liberada, veja aqui dicas de como evitar o desperdício. Caso queira reciclar qualquer um de seus itens, acesse a seção Postos de Reciclagem.

Fonte: <http://goo.gl/OiPF6Y>

"A natureza nos uniu em uma imensa família, e devemos viver nossas vidas unidos, ajudando uns aos outros".

Sêneca

CIRANDA APOEMA:
www.apoema.com.br
www.revistaea.org
www.amigosdanatureza.net (parceiro)
<http://projetoapoema.blogspot.com/>

Informativo elaborado por:
Projeto Apoema: www.apoema.com.br
Edição: Berenice Gehlen Adams
Jornalista Resp.- Alice Gehlen Adams
Mtb 12690
Contato: bere@apoema.com.br
Participe, envie sugestões ou conte sua experiência!