

27 de outubro de 2023 - Unijuí - Campus Ijuí



DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Arthur Bernardo Ketzer Knechtel ¹

Gabriel Uecker da Silva ²

Julio de Moraes da Silva ³

Luiz Gustavo Ribeiro Deolinda ⁴

Manuela de Oliveira da Silva ⁵

Maria Eduarda Strohhecker dos Santos ⁶

Instituição: Escola Técnica Estadual 25 de Julho

Modalidade: Relato de Pesquisa

Eixo Temático: Ambiente

INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objetivo dar visibilidade à problemática, mostrando os motivos que levam ao desperdício de alimentos e as consequências que o mesmo prejudica no nosso planeta. Assim, consequentemente, despertar consciência de um problema que ocorre todos os dias. Buscamos também o envolvimento coletivo da turma. Afinal, se cada um colaborar com sua parte, podemos fazer a diferença e ter um mundo mais sustentável.

¹ Estudante do 3 ano do ensino médio, arthur-bkknechtel@educar.rs.gov.br

² Estudante do 3 ano do ensino médio, gabriel-udsilva@educar.rs.gov.br

³ Estudante do 3 ano do ensino médio, julio-dmdsilva@educar.rs.gov.br

⁴ Estudante do 3 ano do ensino médio, luiz-gdeolinda@educar.rs.gov.br

⁵ Estudante do 3 ano do ensino médio, manuela-dodsilva2@educar.rs.gov.br

⁶ Estudante do 3 ano do ensino médio, maria-esdsantos60@educar.rs.gov.br

CAMINHO METODOLÓGICO

Este trabalho foi realizado a partir de uma pesquisa bibliográfica, elaborada através de um levantamento de referenciais teóricos já analisados e publicados por páginas da websites, artigos científicos e dados estatísticos sobre o tema desperdício de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Desperdício de alimentos no setor agrícola

Desperdícios na lavoura:

O Brasil está em 3º lugar no ranking de maiores produtores mundiais. Produzindo cerca de 353 milhões de toneladas de alimentos, incluindo grãos, carnes, frutas, 13 vegetais, açúcar, cacau, café e outros itens, responsáveis por cerca de 9% da produção total mundial. Porém desperdiça 41 mil toneladas de alimentos por ano e a fome atinge 14 milhões de pessoas no país (dados da FAO). Sendo assim considerado um dos dez países com maior desperdício de alimentos no mundo. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), 10% do que é colhido se perde ainda no campo e 50% no manuseio. Isso ocorre por diversos fatores sendo eles: uso inadequado de agrotóxicos, mecanização ineficiente, falta de aprimoramento das técnicas de irrigação, manuseio e armazenamento inadequado, embalagens impróprias e principalmente por motivos estéticos (peso, cor, formato e tamanho).

Desperdícios no transporte:

O transporte de alimentos é umas das etapas que mais se encontra perdas e desperdícios de cargas, seja pela maneira como o alimento é abastecido nos caminhões, pela falta de embalagem adequada para os transportes ou até mesmo o tempo levado para chegar aos locais de distribuição podendo levar até dias. A preocupação constante com a sobrevivência no mercado diante de uma produção altamente sazonal e complexa, direciona os produtores agrícolas no uso de veículos de menor custo e, neste caso, nem sempre adequados para o transporte.

A forma ideal para o transporte de frutas, legumes e verduras (FLV) é utilizar veículos com temperatura controlada desde a sua colheita até o consumidor final, porém, o que se verifica na prática, e na maioria dos casos, é o uso de veículos com carrocerias abertas com carga solta a granel. A sobreposição dos produtos, a exposição ao sol e intempéries, contaminação cruzada, piso do veículo sujo, amassamento, entre outros motivos, que causam a perda de 30-35% de toda a quantidade produzida no pós-colheita (EMBRAPA, 2014).

Alguns anos atrás era normal encontrar produtores agrícolas com seus veículos circulando pelas cidades oferecendo alimentos frescos direto do campo. O modo como ele transportava garantia a qualidade do produto e também evitava desperdícios

desnecessários. Hoje em dia, com a distância de cidades urbanas para o campo ficou extremamente complicado para os produtores, fazendo-os terem que optar por transportes mais rápidos.

Na prática, ainda se observa grandes quantidades de alimento não aproveitados devido a vários fatores, principalmente, por uma movimentação inadequada. De fato, existem ações organizadas para evitar que estes alimentos sejam destinados aos aterros sanitários, uma destas ações é a destinação para Bancos de Alimentos. Porém, o transporte ainda se apresenta como empecilho para a otimização desta alternativa. Mesmo com a vinda das tecnologias as perdas ainda ocorrem por falta de ações rápidas e a falta de planejamento.

Desperdícios no armazenamento:

Uma das formas de desperdício no Brasil que ameaça a segurança alimentar é o descuido no armazenamento, que entra no contexto de instabilidade, assim podendo causar perdas. Nesse processo o manuseio e práticas inadequadas podem “machucar” os alimentos, reduzindo seu valor comercial assim sendo muitas vezes descartados. De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, 54% das perdas ocorrem nas etapas iniciais: manuseio após colheita e armazenagem.

Desperdício de comida nos restaurantes

Uma pesquisa feita com 175 estabelecimentos pela Ticket em parceria com a Comida Invisível revela que 61,6% dos locais geram sobras e restos de alimentos diariamente.

Apenas 37% dos estabelecimentos fazem doações dos excedentes de alimentos que foram comercializados e estejam no prazo de validade e outros 31,7 % alegam que fazem doações dependendo da situação de disponibilidade do estabelecimento, os 31,3% restantes responderam que não doam.

Mesmo com a aprovação da lei 14.016 em 2020 que autoriza os estabelecimentos que produzem ou fornecem alimentos a doar o que não conseguiram vender, boa parte dos estabelecimentos ainda se sentem inseguros com a prática. Uma parte afirma que a prática pode ser prejudicial ao local, outra desconhece a legalidade da prática.

A pesquisa também revela quais etapas causam mais desperdício nos estabelecimentos. Pré-preparo (17,7%), resto nos pratos de clientes (43,4%), perda no prazo de validade(7,4%), produção excessiva (17,7%), grande quantia entregue pelo fornecedor (10,2%) e alimentos armazenados de forma imprópria (6,8%). Já 19,4 % dos estabelecimentos disseram que não há desperdício de alimentos no local.

Desperdício de alimentos nas escolas

O desperdício de alimentos nas escolas pode ser atribuído a várias causas, como porções excessivas, falta de conscientização sobre a importância de evitar o desperdício, restrições de tempo durante o horário das refeições e falta de opções de escolha no cardápio. Além disso, a pressão social para seguir determinados padrões de consumo também pode influenciar.

Diversas estratégias podem ser implementadas para reduzir o desperdício de alimentos nas escolas. A adoção de porções adequadas ao apetite dos alunos, a promoção de campanhas de conscientização sobre o desperdício, o estabelecimento de programas de doação de alimentos não consumidos e a oferta de uma variedade de opções de refeições são algumas das abordagens eficazes. Além disso, a educação sobre nutrição e alimentação saudável pode ajudar a incentivar escolhas conscientes.

Além disso, estudos locais podem fornecer informações mais específicas sobre o desperdício de alimentos nas escolas. Por exemplo, uma pesquisa realizada pela Universidade de São Paulo (USP) em parceria com escolas públicas identificou que o desperdício de alimentos era uma realidade, com os alunos deixando em média 25% dos alimentos nos pratos. Isso ressalta a importância de abordagens direcionadas para lidar com o problema nas instituições de ensino.

Em resumo, o desperdício de alimentos nas escolas é um desafio que afeta tanto o âmbito local quanto global. Com a implementação de estratégias de conscientização, educação e mudanças nas práticas alimentares, é possível reduzir significativamente esse desperdício e contribuir para um uso mais eficiente dos recursos alimentares.

CONCLUSÃO

Contudo, concluímos que o desperdício de alimentos é um problema que praticamos no nosso dia a dia, muitas vezes involuntariamente. A problemática gera inúmeras consequências para nosso planeta, nossa saúde e para a economia do nosso país.

Por essas razões, o desperdício de alimentos é uma barreira que precisa ser enfrentada de forma urgente. Todos os setores da sociedade têm um papel a desempenhar na redução do desperdício de alimentos.

Nós estudantes podemos realizar simples condutas em nossa escola e moradia para reaproveitar alimentos e incentivar nossa família e amigos sobre a importância dessa prática consciente.

Consequências

Prejuízos econômicos:

Quanto mais alimento jogado fora, mais caro ele fica. Inclusive foi baseada nessa lógica de mercado que, na década de 1930 (e ainda hoje, ilegalmente), no Brasil, a produção de café em excesso foi queimada para gerar lucro.

Prejuízos ambientais:

O desperdício de alimentos prejudica enormemente o meio ambiente, agravando a mudança climática. Boa parte dos agrotóxicos, água, terras, fertilizantes, desmatamento, transporte, gastos de energia e petróleo para a produção de máquinas e combustíveis empregados em todos os processos da agropecuária são utilizados em vão. Isso faz com que seja necessário intensificar ainda mais a produção e, conseqüentemente, a pressão ao meio ambiente.

De acordo com dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), mais da metade de todo o lixo produzido em casa é orgânico. Todo esse resíduo, quando descartado em aterros e lixões, junto com materiais tóxicos como pilhas e baterias, produz chorume e outros efluentes que causam impactos à saúde e ao meio ambiente. Além disso, os resíduos sem tratamento emitem gás metano, que é cerca de 25 vezes mais prejudicial para o efeito estufa do que o gás carbônico.

Por outro lado, reduzir a perda e o desperdício de comida cortaria as emissões de gases do efeito estufa, desaceleraria a destruição da natureza por meio da conversão de terras, aumentaria a disponibilidade de alimentos e, com isso, também ajudaria a reduzir a fome.

REFERÊNCIAS

<https://mercadoeconsumo.com.br/03/10/2022/foodservice/mais-de-60-dos-restaurantes-geram-sobras-de-alimentos-mas-so-37-fazem-doacoes/amp/>

<https://laboro.edu.br/blog/desperdicio-de-alimentos-em-escolas-publicas/>

http://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/6790/1/tecnicoemagroetim_2021_2_camillyferreirasilva_desperd%c3%adciodealimentosnosetoragr%c3%adcola.pdf

<https://www.ecycle.com.br/desperdicio-de-alimentos/>