



12º Simpósio de Ensino de Graduação

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: INVESTIGANDO UMA UNIDADE ESCOLAR

Autor(es)

THUANY XAVIER DA SILVA
ISABELE CRISTINA BERNARDES
GABRIELA CAMPOS FREDERICI
BRUNO FAVORETO

Orientador(es)

MARIA GUIOMAR CARNEIRO TOMMASIELLO

Resumo Simplificado

Esse trabalho é resultado de uma investigação realizada no âmbito da disciplina “Práticas de Educação ambiental/CTSA” do curso de Ciências Biológicas. Segundo um relatório recente da FAO, cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçadas anualmente. Em contrapartida, mais de 840 milhões de pessoas passam fome, sendo que a quantidade de alimentos que vai para o lixo seria suficiente para alimentar em média 2 bilhões de pessoas. O Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam. 30% do que é produzido é jogado fora por diversos motivos. Uma das causas é a própria legislação brasileira que dificulta a doação de alimentos, pois a responsabilidade civil e criminal de qualquer dano causado aos receptores de alimentos doados recai sobre a empresa que os doou. Há um projeto de lei apresentado há 14 anos - a Lei do Bom Samaritano-, que visa isentar os doadores das responsabilidades penais. A aprovação dessa lei deveria ser cobrada pela população, pois estas perdas também geram grandes quantidades de lixo e gases de efeito estufa. O levantamento do desperdício de alimentos no ambiente escolar é oportuno uma vez que é possível a realização de campanhas de conscientização e o apontamento de falhas no planejamento da sua produção e comércio. Assim, esse trabalho tem por objetivo fazer um levantamento dos desperdícios de alimentos em uma unidade escolar- a UNIMEP- campus Taquaral. A pesquisa, de natureza qualitativa, fez uso de um questionário semi-estruturado, aplicado a cinco pequenos empresários do setor de alimentação, com lojas no campus Taquaral. Em geral, não há desperdício no preparo dos alimentos. Vegetais, verduras e frutas são os mais descartados, em especial, as folhas: “*se as folhas estão muito murchas ou manchadas a gente realmente descarta para não ter problema com o cliente*”. “*Às vezes o alface vem ruim, então acabo perdendo (os lanches)*”. Muitos deles trabalham com alimentos congelados que são descongelados à medida que os pedidos são realizados, por isso há poucas perdas. As sobras limpas também são congeladas. Outro problema apontado pelos comerciantes é a falta de regularidade da presença de consumidores: a UNIMEP é um lugar bem atípico, porque cada dia tem um perfil, tem dia que tem mais gente, tem dia que tem menos, e manter esse controle é complicado. A opção encontrada pelos lojistas é optar por faltar do que sobrar: tem momentos que a gente já não tem mais o alimento, porque está acima do que previu, mas a gente prefere adotar esse sistema. Fins de semana, feriados e férias são também períodos problemáticos que acabam acarretando mais perdas, em especial, de alimentos industrializados. A opção dos comerciantes é trabalhar com estoques pequenos. As maiores perdas são causadas pelos próprios consumidores que jogam parte dos alimentos embalados: Tem bastante (desperdício), tem muita gente que joga pedaço de massa, come só o recheio. Não têm noção da quantidade de lixo descartada diariamente e também não fazem doação a instituições. Os alimentos que sobram são consumidos pelos próprios donos e funcionários, ou distribuídos a funcionários da Unimep. Os dados permitem inferir que o planejamento, produção e venda de alimentos no campus Taquaral da Unimep são satisfatórios, uma vez que há poucos desperdícios.