

# DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: ESTRATÉGIAS RUMO À REEDUCAÇÃO E REDUÇÃO

*Data de submissão: 07/04/2024*

*Data de aceite: 02/05/2024*

### **Elíude Dias Gondim**

Universidade de Pernambuco Campus  
Mata Norte - PE  
<http://lattes.cnpq.br/2594425809658937>

### **Ingrid Maria do Nascimento Lima**

Universidade de Pernambuco Campus  
Mata Norte - PE  
<http://lattes.cnpq.br/6063140890194906>

### **Abinalda Barboza Gomes de Morais**

Universidade de Pernambuco Campus  
Mata Norte – PE  
<http://lattes.cnpq.br/2110355609298915>

**RESUMO:** A motivação do presente trabalho provém da observação dos altos índices de alimentos desperdiçados por não possuírem uma aparência que atenda as expectativas do público. Segundo dados do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), no ano de 2019 foram desperdiçados cerca de um bilhão de toneladas de alimentos. Esse desperdício de alimentos também gera uma desigualdade, uma vez que o Brasil é um dos países que mais exporta produtos agrícolas o brasileiro é o que mais sofre com a fome batendo em sua porta. O presente trabalho é uma proposta interventiva em escola

da rede privada, com o 4º ano do ensino Fundamental I e feirantes do Município, que visa contribuir com estratégias para enfrentar essa questão. Ao adotar essas estratégias e promover uma cultura de conscientização e responsabilidade em relação ao desperdício de alimentos, é possível trabalhar rumo a uma sociedade mais sustentável e resiliente, onde os recursos alimentares são valorizados e utilizados de forma eficiente.

**PALAVRAS-CHAVE:** Desperdício. Gastronomia. Sustentabilidade.

### FOOD WASTE: STRATEGIES TOWARDS RE-EDUCATION AND REDUCTION

**ABSTRACT:** The motivation for this work stems from the observation of high levels of food waste due to not meeting public expectations regarding appearance. According to data from the United Nations Environment Programme (UNEP), around one billion tons of food were wasted in 2019. This food waste also generates inequality, as Brazil is one of the countries that exports the most agricultural products, while Brazilians are among those who suffer the most from hunger knocking at their door. This work is

an intervention proposal in a private school, targeting 4th-grade students in Elementary School I, and local market vendors, aiming to contribute with strategies to address this issue. By adopting these strategies and promoting a culture of awareness and responsibility regarding food waste, it is possible to work towards a more sustainable and resilient society where food resources are valued and used efficiently.

**KEYWORDS:** Waste. Gastronomy. Sustainability.

## INTRODUÇÃO

Segundo dados do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), no ano de 2019 foram desperdiçados cerca de um bilhão de toneladas de alimentos. Esse desperdício gera uma desigualdade, uma vez que o Brasil é um dos países que mais exporta produtos agrícolas e contudo, é um dos que mais sofre com a fome batendo em sua porta. Diante deste cenário, recentemente, têm se intensificado as discussões acerca do consumo desenfreado e relação consciente do ser humano com o meio ambiente.

Ciente da nossa responsabilidade ambiental e educacional, a Universidade de Pernambuco Campus Mata Norte, através da disciplina Vivência extensionista II Educação ambiental e sustentabilidade propicia espaços para fomento de atividades interventivas. Levando em consideração a residência das integrantes desta pesquisa, todas pertencentes ao município de Nazaré da Mata, realizou-se a escolha dos espaços (feira municipal /escola) de intervenção. Através da aplicação do projeto, buscou-se conscientizar as crianças, agentes internos da comunidade, acerca do desperdício de alimentos e apresentar estratégias que mitiguem o problema.

## REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com Rodrigues e Cavinatto (2003) a palavra lixo é derivada do latim *lix* e significa cinza, sendo dicionarizada como sinônimo de sujeira, imundície, coisas inúteis, velhas ou /e sem valor, mas será que o que julgamos lixo é realmente lixo? Segundo Bidone e Povinelli (1999), o volume de lixo gerado por uma população pode se constituir como um instrumento de análise da mesma uma vez que, os dejetos revelam a sua riqueza ou pobreza e a composição desses resíduos, seus hábitos de consumo e desperdício, além da consciência política individual e coletiva. Dados apresentados por Julia Di Spagna (2020) podem nos servir melhor quando nos referimos ao desperdício alimentar em nosso país. Conforme as pesquisas da autora, o país encara um quadro alarmante uma vez que, “125,2 milhões de brasileiros não têm acesso pleno a alimentos de qualidade e na quantidade adequada”.

O desperdício alimentar já faz parte do senso comum dos brasileiro, principalmente, nos grandes centros urbanos, onde segundo Helenna (2008,p.2) “estudos comprovam que os resíduos sólidos (domiciliar, industrial ou agrícola) são uma das mais sérias formas de desperdício do país.”Paralelo a este dado observamos algo que parece ser uma grande oposição, dado o contexto anteriormente apresentado. Um levantamento realizado pela ONU mostra que o Brasil desperdiça por ano cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos, sendo um dos fatores para esse desperdício a aparência, isto é, muitos alimentos são descartados apenas por não possuir um aspecto externo, perfeito aos padrões estéticos de consumo. Em um país onde tantos passam fome e tanto vai para o lixo, o desperdício alimentar e a falta de conscientização sobre o tema são fatores que contribuem para que o problema não seja solucionado.

Visando mitigar e progressivamente sanar a situação, é fundamental que o planejamento, a compra e o consumo alimentar sejam realizados de forma consciente. Assim, no nosso dia a dia, podemos adotar alguns hábitos que colaboram para a diminuição do desperdício de alimentos. Somado a estratégias como aterros e adubos naturais, outro fator importante que contribui para o não desperdício de alimentos é o aproveitamento integral do mesmo, na chamada gastronomia sustentável.

O termo gastronomia sustentável refere-se justamente a isto, o ato culinário de produzir alimentos de forma mais ecológica, ocasionando um aumento na lucratividade e proporcionando a construção de relações alimentares mais sustentáveis. Há, atualmente, um crescente aumento da percepção da alimentação em relação à saúde e ao bem-estar social, e da gastronomia como atrativo turístico e atividade cultural fundamental ao ser humano. Finalmente, há, também, uma consciência maior sobre nosso papel e influência em nosso meio ambiente. Sobre isso discutem Krause e Bahls (2013)

Há, atualmente, um crescente aumento da percepção da alimentação em relação à saúde e ao bem-estar social, e da gastronomia como atrativo turístico e atividade cultural fundamental ao ser humano. Finalmente, há, também, uma consciência maior sobre nosso papel e influência em nosso meio ambiente ( KRAUSE e BAHLS.2013, p. 447)

A gastronomia sustentável é uma nova perspectiva, um fenômeno recente que tem se intensificado graças à mídia e materializa uma consciência ecológica mais apurada, oriunda dos anseios e necessidades da sociedade contemporânea de reelaborar suas relações ambientais no âmbito alimentar.

## METODOLOGIA

A presente pesquisa possui uma abordagem de caráter qualitativo. Os instrumentos e procedimentos adotados para a construção dos dados foram: aula expositiva dialogada, leitura de um gibi temático, questionários oral e escrito, visita à feira pública municipal, momento de degustação e a construção do caderno de receitas sustentáveis. A pesquisa contou com a participação de alunos do 4º ano do Ensino fundamental de uma escola da rede privada, bem como uma feirante do município, além das graduandas autoras da pesquisa em apreço.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### Para começo de conversa: O que tem no seu prato?

O projeto se desenvolveu nos dias 16, 21, 23 e 30 de setembro de 2022. O objetivo central do primeiro encontro foi realizar uma sondagem inicial do assunto junto ao corpo discente e introduzir noções acerca do tema de forma lúdica e mais visual. Deste modo, começamos a aula com uma roda de perguntas, geradas a partir da apresentação de um slide como o tema do projeto. O que você entende por desperdício de alimentos? Você já viu ou tomou essa atitude? o que nos leva a desperdiçar os alimentos? O que você consumiu no café da manhã hoje? De onde vem os alimentos que você consome? Estas foram algumas das perguntas que nortearam este primeiro momento.

Dando prosseguimento ao primeiro momento, realizamos a leitura de um gibi da “Turma da Mônica” sobre o tema. Durante a leitura os alunos participaram ativamente dando sugestões e apontando comportamentos semelhantes aos dos personagens da história.



Imagens 1 e 2. Momentos da aula expositiva e leitura do gibi com a turma.

Concluída a leitura retornamos o slide, onde listamos e resumimos os conselhos dados pelo gibi para evitar o desperdício alimentar. Os alunos observaram uma seleção de imagens sobre o tema e analisaram, com apoio de alguns dados, os contextos que envolvem a fome e o desperdício de alimentos em nosso país. Como forma de concluir e fixar esta primeira etapa, eles receberam uma atividade para responder em casa, sendo assim instigados a pesquisar e conversar com os parentes sobre o tema.

## Construindo experiências: analisando os aspectos dos alimentos

No dia 21/09/2022 realizamos nosso segundo encontro e fomos mais uma vez à escola, desta vez, com o intuito de levarmos os alunos à feira livre municipal. Antes de irmos, anotamos uma entrevista a fim de guiar o encontro entre os estudantes e a feirante entrevistada.

Nosso objetivo foi propiciar às crianças um momento de apreciação da variedade de alimentos saudáveis que existem no local, analisar a aparência dos alimentos e observar o desperdício de alimentos dentro do município.



Imagem 3 e 4. Entrevista com a feirante e visita à feira municipal

Antes de realizarmos a compra das frutas e verduras os alunos fizeram as seguintes perguntas à proprietária do comércio:

- Para você, a aparência influencia a compra dos clientes? A beleza pode nos enganar?
- O que você acha do desperdício de alimentos?

Em relação à primeira pergunta a proprietária afirmou que a aparência influencia bastante, pois alimentos com aspecto de mais maduros ou que estejam machucados geralmente não são bem aceitos pelos consumidores e que algumas vezes a aparência engana, sugerindo fazer algumas observações mais detalhadas no alimento como balançar o maracujá para sentir se está cheio de polpa, por exemplo. Sobre a segunda pergunta, ela afirma que o desperdício de alimentos não é de forma alguma uma coisa boa e que isso deveria ser mudado, mas não explicou como, esta foi uma pergunta problematizadora, pois retornando a sala pedimos que os alunos, com base no que foi discutido, apresentassem sugestões para mitigação do problema.

## ENTRE CORES E SABORES: DA TEORIA À PRÁTICA

No encontro seguinte, no dia 23/09/2022, fizemos uma mesa de café da manhã, onde pudemos fazer a degustação das comidas que preparamos. Para este momento, selecionamos os seguintes pratos: Bolo de banana com casca; Suco de abacaxi com a casca; Torrada com pão amanhecido; Bolo com massa feita de chuchu.

As crianças provaram e aprovaram o sabor das comidas, mas à princípio não revelamos os ingredientes que constituíam cada receita e propomos uma degustação surpresa. Logo após os estudantes avaliarem as receitas, detalhamos como cada uma foi produzida e que ingredientes foram utilizados. Eles ficaram admirados com os ingredientes utilizados, pois são alimentos pouco consumidos por eles. O momento superou nossas expectativas uma vez que foi bem recebido pela professora e estudantes e ainda contou com a participação da vice diretora, da coordenadora e de outros professores da instituição.



Imagens 5 e 6: Momento de degustação das receitas sustentáveis.

Na última visita à escola, realizada no dia 30/09/2002, trabalhamos na construção do caderno de receita. Este momento foi realizado fora da sala de aula, na quadra da escola. A sala foi dividida em quatro grupos e cada grupo ficou responsável por uma receita para no final desenvolvermos o produto final: um grande caderno de receitas que seria disponibilizado na biblioteca da escola. Com o intuito de estimular a criatividade deles e trabalhar o assunto de forma dinâmica, optamos por utilizar materiais de fácil manuseio como lápis de colorir, tesoura, cola e desenhos para colorir.



Imagens 7 e 8: Construção do caderno de receitas.

Em um momento inicial, discutimos o gênero textual receita, isto é, sua utilidade e estrutura. Os alunos já conheciam o gênero por isso, foi fácil a construção das receitas. Cada grupo recebeu um envelope com receitas fragmentadas, optamos por selecionar as duas receitas mais bem avaliadas no momento de degustação e mais três novas receitas. Aproveitamos o momento para apresentar noções acerca de gastronomia sustentável e retornamos às experiências do momento anterior. Os estudantes deveriam seguir a ordem de elementos, disponibilizada anteriormente, e transcrever e ilustrar, de forma organizada, cada receita no caderno.



Imagens 9,10,11 e 12. Socialização das páginas.

Após a construção de cada página, os estudantes se reuniram e cada equipe apresentou sua receita. Houve um momento de assinatura e o livro foi entregue à biblioteca da escola para futuras consultas.



Imagem 13: caderno de receitas finalizado.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Deste modo, compreendemos que bem mais do que um aspecto meramente nutricional, o desperdício alimentar envolve questões de âmbito social, econômica e consequentemente ambiental, uma vez que, à pauta podemos adicionar problemáticas como a geração de resíduos orgânicos o desperdício de recursos financeiros, a aplicação desnecessária de agroquímicos em alimentos que acabam por ser descartados de forma incorreta e o desmatamento /uso de grandes extensões de terra para o plantio de alimentos e criação de animais. O desperdício alimentar pode ser identificado desde a cadeia produtiva e o transporte e perduram até o armazenamento e consumo.

Deste modo, conclui-se que, através das atividades propostas, que o objetivo deste projeto foi alcançado uma vez que, os alunos e a comunidade conheceram o problema no âmbito local, tiveram acesso a medidas de mitigação para o mesmo e se propuseram a adotar atitudes voltadas para a promoção do reaproveitamento de alimentos, evitando assim o desperdício. A experiência proporcionou que as crianças, agora munidas de reflexões e principalmente ações, pudessem colaborar ativamente para a transformação deste cenário.

## REFERÊNCIAS

BIDONE, F. R. A., POVINELLI, J. **Conceitos básicos de resíduos sólidos**. São Carlos: EESC/ USP, 1999. Apud in: HELENA, Maria Oliveira Santos. Desperdício de alimentos e sua interferência no meio ambiente. Instituto Construir e Conhecer; Goiânia; Enciclopédia Biosfera N.05; 2008; Disponível em: <http://www.conhecer.org.br/enciclop/2008A/desperdicio1.pdf> Acessado em: 07/09/2022

DI SPAGNA, Julia. **As origens da fome no Brasil e por que ela voltou a crescer**. Disponível em: <https://guiadoestudante.abril.com.br/atualidades/as-origens-da-fome-no-brasil-e-por-que-ela-voltou-a-crescer/> Acessado em: 04/08/2022

KRAUSE, R. W.; BAHLS, A. A. D. S. M. **Orientações gerais para uma gastronomia sustentável**. Revista Turismo Visão e Ação, v. 15, n. 3, p. 434-450, set./dez. 2013. Disponível em: <http://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/5119/2684> . Acessado em: 15/10/2022.

RODRIGUES, Francisco Luiz; CAVINATTO, Vilma Maria. **Lixo: De onde vem? Para onde vai?** São Paulo: Moderna, 2003.

**Brasil desperdiça cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos por ano; 60% vêm do consumo de famílias**. Disponível em: <https://g1.globo.com/profissao-reporter/noticia/2022/02/24/brasil-desperdica-cerca-de-27-milhoes-de-toneladas-de-alimentos-por-ano-60percent-vem-do-consumo-de-familias.ghtml> Acessado em: 04/08/2022