

A COMIDA QUE VAI PARA O LIXO

**Yasmin Dantes Guimarães¹, Maria Eduarda Abrão Campos Spina², Maria Júlia dos Santos Cardoso³,
Sílvia Ainara Cardoso Agibert⁴.**

¹Instituto Federal de São Paulo campus Barretos. yasmin.guimaraes@aluno.ifsp.edu.br

Palavras-chave: Desperdício, Alimentação, Insegurança Alimentar, Restaurante Universitário

Introdução

É notório, das últimas décadas para cá, como a fome e a escassez de alimentos vem se fazendo cada vez mais presente em nosso cotidiano. A perda de alimentos está relacionada principalmente a problemas no processamento pós-colheita, antes mesmo da chegada ao serviço de alimentação, tanto na produção agrícola quanto no transporte e no armazenamento, tornando-os impróprios ao consumo (ZARO, 2018).

O desperdício de alimentos traz à tona o descarte de alimentos que estavam favoráveis ao consumo, acontecendo inerentemente em dois momentos: problemas de serviços, onde a pessoa serve uma quantidade de alimento no prato, não consome tudo e joga parte do alimentos servido no lixo, gerando o desperdício de alimento e a produção de resíduos orgânicos; ou quando o alimento é julgado e rejeitado em base à sua aparência, desconsiderando totalmente sua integridade e o quão adequado estava para ser consumido (ZARO, 2018).

O desperdício de alimentos contribui para a insegurança alimentar, que é compreendida como a falta de acesso a uma alimentação adequada, condicionada, predominantemente, às questões de renda (OSABOHIEN et al., 2020).

A magnitude e a complexidade do problema dos resíduos alimentares são discussões na agenda ambiental mundial. O Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos. Estima-se que, da área de produção até a mesa, cerca de 30% a 40% de alguns produtos como verduras, folhas e frutos sejam jogados fora. Por este motivo, frentes de ações preservativas vem sendo estabelecidas e discutidas, de forma a politizar boas práticas (LIMA et al., 2022).

Com vistas a possibilitar caminhos de aprofundamento da formação integral, basilar na identidade institucional da Rede Federal de

Educação Profissional, Científica e Tecnológica, o Instituto Federal de São Paulo campus Barretos toma como ponto de partida a legislação atual e incorpora, de forma transversal e integradora, em seus currículos e práticas pedagógicas, a abordagem de temas ancorados na vida social contemporânea, como a “Educação alimentar e nutricional” (IFSP, 2022, p.42).

Objetivos

A respeito do desperdício alimentar praticado por alunos e servidores que usufruem do Refeitório Universitário do Instituto Federal de São Paulo (IFSP) Câmpus Barretos, o trabalho objetivou avaliar o desperdício de alimentos e contribuir com ações de educação alimentar e nutricional, desenvolvidas por esta instituição de ensino, levando uma mensagem de conscientização sobre solidariedade com quem sofre dessa escassez todos os dias.

Material e Métodos

A avaliação do desperdício de alimentos durante os períodos de almoço, no restaurante universitário da unidade sede do Instituto Federal de São Paulo Campus Barretos, foi realizada em dois momentos. O desperdício, denominado resto-ingesta per capita, foi calculado como a razão entre a quantidade total de restos de alimentos deixados pelos comensais nos pratos após a refeição e a quantidade de refeições servidas. As pesagens foram realizadas utilizando a balança digital, e os restos não alimentícios, como palito, guardanapos e descartáveis, foram excluídos das pesagens.

O primeiro período de coleta de dados aconteceu de 08 a 26 de maio de 2023. E após obter a quantidade de alimento desperdiçado, como parte das atividades pedagógicas

desenvolvidas pela instituição de ensino, e sob supervisão da nutricionista responsável pela unidade, a comunidade acadêmica foi alvo de uma campanha de conscientização sobre o desperdício de alimentos, que consistiu em trazer o tema para a realidade do seu dia a dia, dentro e fora do ambiente escolar.

A campanha, denominada “Semana de Conscientização”, aconteceu no período de 29 de maio a 07 de junho de 2023, e apresentou informações sobre a redução do desperdício de alimentos, utilizando-se de mensagens de impacto para gerar a reflexão do público-alvo.

Os cartazes produzidos pelo grupo de pesquisa (Figura 1) foram fixados nas paredes das salas de aula, como forma de intervir sem comprometer o funcionamento cotidiano do campus. A cada dia, durante oito dias, uma nova frase era acrescentada, assim, ofertando ao público-alvo valores reais sobre a realidade da insegurança alimentar das populações no seu dia a dia.

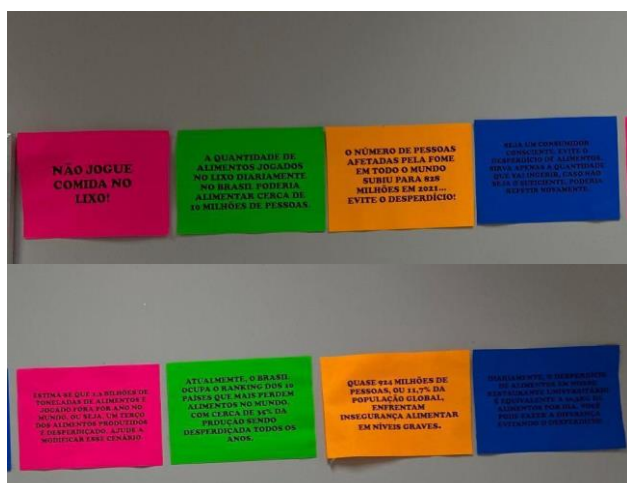


Figura 1. Frases da “Semana de Conscientização”.

Concomitantemente, foram realizadas postagens de dois cartazes (Figura 2) nas redes sociais da instituição de ensino, a fim de conscientizar antigos e futuros membros da comunidade escolar que acompanham suas postagens.



Figura 2. Materiais de conscientização postados nas redes sociais do IFSP campus Barretos.

O segundo período de coleta de dados aconteceu de 12 a 30 de junho de 2023, e os resultados de resto-ingesta per capita calculados foram comparados aos resultados obtidos anteriormente.

Os dados obtidos foram organizados e analisados por estatística descritiva. Foi utilizado o software de planilha *Microsoft Excel*. Os resultados foram expressos como valores médios e desvio padrão.

Resultados e Discussão

No primeiro período de avaliação, o resto-ingesta calculado foi de $38,7 \pm 11,7$ g per capita, e no segundo período o resto-ingesta calculado foi de $42,2 \pm 17,6$ g per capita. Não foi possível determinar o motivo da diferença do resto ingesta entre os dias de avaliação, devido à variabilidade do cardápio servido.

Apesar de Vaz (2006), citado por Rabelo (2016) e Storck e Silveira (2020), indicar que devem ser considerados aceitáveis resultados de resto-ingesta per capita de 15 a 45 g por pessoa, Storck e Silveira (2020) relatam que em serviços de alimentação com sistema *self-service* livre, como é o caso do restaurante universitário avaliado, o resto-ingesta calculado pode variar de 40 a 72 g per capita.

Apesar dos resultados obtidos estarem de acordo com a literatura, demonstrando que o resto-ingesta dos comensais apresenta valores satisfatórios, é importante considerar que resultados elevados de resto-ingesta podem significar que os comensais têm o hábito de servirem-se muito, ou que não estão satisfeitos com a refeição ofertada (Storck e Silveira, 2020).

Conclusões

Os resultados obtidos demonstram a importância de ações regulares de intervenção, para a conscientização da comunidade, por meio de campanhas relacionadas à redução de desperdícios, bem como treinamentos periódicos com os funcionários visando à minimização do desperdício e o melhoramento na qualidade dos serviços, com um melhor planejamento dos cardápios, considerando a quantidade prevista de comensais e a preferência destes consumidores.

Agradecimentos

As autoras agradecem a todos que colaboraram e contribuíram para a realização do projeto, em especial à Poliana, cozinheira chefe do restaurante universitário do IFSP Campus Barretos - Unidade Sede, e à nutricionista do

IFSP Campus Barretos, especialista Audrey Andrade Bertolini.

Referências Bibliográficas

AUGUSTINI, Vivian Cristina de Menezes; KISHIMOTO, Patrícia; TESCARO, Thaís Cristina; ALMEIDA, Flávia Queiroga Aranha de. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. **Revista Simbio-Logias**, v. 1, n. 1, p. 99-110, mai./2008. Disponível em:

https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/avaliacao_indice_resto-ingesta.pdf.

Acesso em: 02/10/2023.

IFSP - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA - SÃO PAULO. PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio - Câmpus Barretos, 2022. Disponível em: <https://bvt.ifsp.edu.br/index.php/cursos/tecnicos-integrados/alimentos>. Acesso em: 21/11/2023.

LIMA, Dag M.; MARSOLA, Karina B.; OLIVEIRA, Andréa L. R. de; BELIK, Walter. Estratégias para reduzir o desperdício de frutas e hortaliças: a busca por sistemas atacadistas sustentáveis. Scientific Communication. **Horticultura Brasileira**, v. 40, n. 3, p. 334-341. jul./set. 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s0102-0536-20220313>. Acesso em: 02/10/2023.

OSABOHIEN, Romanus; UFUA, Daniel, MOSES, Chinonye Love; OSABOHIEN, Evans. Accountability in agricultural governance and food security in Nigeria. **Brazilian Journal of Food Technology**, v.23, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.08919>. Acesso em: 02/10/2023.

RABELO, N. M. L.; Alves, T. C. U. Avaliação do percentual de resto-ingestão e sobra alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. R. bras. Tecnol. Agroindustr., Ponta Grossa, v. 10, n. 1, p. 2039-2052, jan./jun. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta>>. Acesso em: 21/11/2023.

ZARO, Marcelo. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul, RS: Educs, 1. ed. 2018. 419 p. <https://www.ucs.br/educs/livro/desperdicio-de-alimentos-velhos-habitos-novos-desafios/> Disponível em: 17/03/2023.