

INTRODUÇÃO

Segundo dados da Organização das Nações Unidas (ONU) de 2013, sobre a questão do problema do desperdício de alimentos, diz que 842 milhões de pessoas passam fome, isso corresponde a cerca de um terço dos alimentos produzidos no planeta atualmente vai direto para o lixo, o que equivale a 1,3 bilhão de toneladas por ano.

Mesmo reduzindo pela metade o desperdício de alimentos, seria necessário elevar em 32% a produção mundial de comida para alimentar a população mundial até 2050. Na situação atual, o aumento da produção de alimentos deve ser de 60% para atingir esse objetivo. Cerca de dois bilhões de pessoas no mundo vive com insuficiência de vitaminas e minerais essenciais para uma boa saúde.

No entanto o Brasil joga na lata do lixo o equivalente a R\$ 12 bilhões em alimentos por ano. Essa montanha de comida daria para alimentar cerca de 30 milhões de pessoas, ou 8 milhões de famílias durante um ano inteiro. Do total de desperdício no país, segundo a EMBRAPA, 10% ocorrem na colheita, 50% no manuseio e transporte, 30% nas centrais de abastecimento, e os últimos 10% ficam diluídos entre supermercados e consumidores. Não há estudos conclusivos que determinem o desperdício em restaurantes, mas estima-se que as perdas nos setores de refeições coletivas chegue a 15%. Já em Porto Alegre, RS, segundo dados da CEASA, no ano passado, 2% das 585 mil toneladas de hortigranjeiros que chegaram à central de abastecimento foram descartadas por não ter condições de venda ou consumo.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo, apresentar através de uma amostragem de campo com um roteiro de questões que foi aplicado em proprietários de estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade de Canoas- RS, a importância da conscientização a respeito do problema do desperdício de alimentos, bem como seu antagonismo à fome.

METODOLOGIA

O trabalho foi realizado através de uma pesquisa de campo aplicada em quatro restaurantes, incluindo o da escola e uma casa de festas em diferentes zonas do município de Canoas.

O roteiro incluía as seguintes proposições:

1. Em seu estabelecimento existe desperdício de alimentos?
2. Quantas pessoas em média seu estabelecimento atende por dia?
3. Em sua cozinha, você realiza algum tipo de conscientização a respeito do desperdício de alimentos?
4. Em sua cozinha, qual maior desperdício de alimentos?

Hortifrutigranjeiros Alimentos já processados Sobremesas

5. Em seu buffet, qual maior desperdício de alimentos? Hortifrutigranjeiros Alimentos já processados Sobremesas

6. O que você faz com as sobras que tiveram contato com os clientes (sobras de prato)?

7. O que você faz com os produtos que sobraram do dia, mas não tiveram contato com os clientes?

8. Quanto em kg, em media, você acredita ir para o lixo por dia em seu estabelecimento?

RESULTADOS / DISCUSSÃO

Com base nos dados obtidos da amostragem, foram encontradas as seguintes respostas:

P.	Restaurante da Escola	Restaurante (T)	Churrascaria (V)	Pizzaria (DC - à la carte)	Casa de Festas (R)
1	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2	400	300	300	70	100
3	Não	Sim	Sim	Não	Sim
4	Alimentos processados	Hortifrutigranjeiros	Alimentos processados	Alimentos processados	Alimentos processados
5	Alimentos processados	Hortifrutigranjeiros	Alimentos processados	_____	Alimentos processados
6	Lixo	Lixo	Lixo	Lixo. Clientes levam pra casa	Lixo
7	Salgados são doados para instituições carentes	Procuram reaproveitar os alimentos processados ou lixo	Procuram reaproveitar os alimentos processados ou lixo	Procuram reaproveitar os alimentos processados ou lixo	Doação
8	6kg	30kg	10kg	1kg	5kg

Os dados da tabela acima foram convertidos para porcentagem, como mostra o gráfico. Assim, os dados mostraram que o desperdício de alimentos é um fator presente em todos os estabelecimentos comerciais. Percebemos que o número de clientes atendidos por dia não tem relação direta com a quantidade de alimentos desperdiçados (kg/dia). Ainda falta conscientização também por parte dos proprietários, pois a minoria realiza algum tipo de atividade de conscientização ao desperdício. Tanto no buffet, quanto na cozinha, o maior desperdício estão nos alimentos já processados, seguidos dos hortifrutigranjeiros. Não há desperdício de sobremesas segundo os comerciantes. As sobras de prato em 100% dos locais entrevistados vão para o lixo, ou seja, não há nenhum tipo de prática de horta ou compostagem, nem mesmo dos vegetais. Já os alimentos que não tiveram contato com o público, a maioria realiza o reaproveitamento, que até certo ponto é questionável, pois será que esses alimentos ainda continuam próprios para o consumo? Também foi observada a prática de doação de produtos a instituições carentes.

Através da análise da pesquisa surgiu o questionamento sobre alguns aspectos, pois em todos os estabelecimentos entrevistados não tínhamos alimentos a quilo. Será que esse fator de pagar em peso pela comida alteraria a quantidade de alimentos desperdiçados?

E mais, segundo nossas pesquisas, existe legislação a respeito da doação de alimentos perecíveis onde alguns critérios devem ser respeitados.

O certo é que o problema do desperdício de alimentos tem relação direta com a falta consciência da população, pois segundo os dados teóricos obtidos para realização da pesquisa, esses produtos poderiam minimizar o problema da fome.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<http://www.abrasel.com.br/index.php/atualidade/noticias/2443-200114-desperdicio-de-alimentos-faca-a-sua-parte-e-evite.html>

Ricarte, M.P.R.; Moura, M.A.B.; Santos, I.H.V.S.; Lopes, A.K.M.L. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. Saber Científico. (1): 158 - 175, jan./jun., 2008

<http://poscolheita.cnpdia.embrapa.br/perdas-pos-colheita-de-frutas-e-hortalicas>

http://cti.ufpel.edu.br/cic/arquivos/2013/CS_01577.pdf

http://www.ufpe.br/restaurante/index.php?option=com_content&view=article&id=337:desperdicio-de-alimentos-um-problema-que-podemos-evitar&catid=3&Itemid=122

www.mds.gov.br

<http://blogs.ruralbr.com.br/franciscoturra/2013/08/13/o-desperdicio-e-a-fome-no-mundo/>

