III CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS COINTER - PDVAGRO 2018

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: SENSIBILIZAÇÃO E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

FOOD WASTE: AWARENESS AND ENVIRONMENTAL EDUCATION

Apresentação: Relato de Experiência

Eulane Rys Rufino Abreu¹; Antonia Santos Rodrigues²; Dayvid Rafael Araújo Mendes³;
Daniele Muniz Dos Reis⁴; Osiel Cesar da Trindade Junior⁵

DOI: <https://doi.org/10.31692/2526-7701.IIICOINTERPDVAGRO.2018.00726>

Introdução

O volume global de desperdício de alimentos em 2007 foi estimado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) em 1,6 bilhão de toneladas de “produto primário equivalente”, enquanto o desperdício total para a parte comestível dos alimentos foi de 1,3 bilhão. Outro estudo da FAO aponta que, aproximadamente, metade do desperdício no mundo poderia ser evitado (PEIXOTO; PINTO, 2016).

O desperdício de alimentos tem demonstrado ser uma questão de grande relevância nos últimos anos em todo o mundo e, que possui por consequência, o desperdício de energia, matéria-prima, solo, água, produtos químicos e gás usados em suas preparações (CANONICO; PAGAMUNICE; RUIZ, 2014).

Há uma grande lacuna de dados mundiais referentes à perda e descarte de alimentos, necessitando de pesquisas, pois a segurança alimentar tem demonstrado ser uma grande preocupação dos países em desenvolvimento, uma vez que, a segurança alimentar é um imenso desafio na maioria desses países, cuja população é crescente e os recursos naturais (água, solos, energia) são limitados. Os custos da perda da degradação do solo, água e

¹Tecnologia de Alimentos, IFMA- Campus Codó, eulanerys@gmail.com

²Engenharia Agrônoma, IFMA- Campus Codó, antoniafirmino.ar@gmail.com

³Engenharia Agrônoma, IFMA- Campus Codó, dayvidraf92@gmail.com

⁴Engenharia Agrônoma, IFMA- Campus Codó, danielendosreis@gmail.com

⁵Biólogo e Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente, IFMA- Campus Codó, osiel.junior@ifma.edu.br

biodiversidade, assim como os impactos negativos nas mudanças climáticas, representam custos incalculável para a sociedade (PEIXOTO; PINTO, 2016). Desta forma, é de relevância obter dados referente ao desperdício alimentar, a fim, de minimizar os danos acarretados por essa prática.

Sendo assim, o interesse por essa problemática surgiu da necessidade de sensibilizar a sociedade acadêmica por meio de palestras, retratando uma abordagem do desperdício de alimentos e educação ambiental. O relato vivenciado norteia a necessidade de disponibilizar dados em relação aos impactos negativo causados pelo desperdício no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão- Campus Codó, além de servir como aporte para estimular futuros estudos relativo a essa temática.

Relato de Experiência

O presente trabalho foi conduzido no cine teatro do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão campus Codó (IFMA). No qual foi realizado uma palestra, que teve como público alvo os alunos do curso técnico em comércio na modalidade PROEJA.

Na palestra, foi abordado sobre o desperdício de alimentos na unidade de alimentação do IFMA-Campus Codó; essa abordagem frisou principalmente os danos causados ao meio ambiente acarretado pela prática de deixar restos de alimentos nas bandejas, norteando também, o direito humano à alimentação adequada (DHAA), segurança alimentar e nutricional (SAN), evidenciando, as medidas necessárias para a diminuição do desperdício de alimentos na unidade de alimentação, através da educação alimentar.

Para Rabelo e Alves (2016), medidas imediatas devem ser efetuadas para a diminuição dos percentuais desses alimentos, como campanhas educativas direcionadas para que controlem seus restos e os sensibilizem do processo de redução do desperdício.

A partir desse contexto, observa-se, que o desperdício de alimentos em unidade de alimentação é crescente, norteando assim, a importância do diálogo, a fim de minimizar os problemas advindos dessa prática, como os grandes prejuízos econômicos e ambientais; tais como: o impacto sobre os recursos naturais, emissão de gases de efeito estufa na atmosfera e, etc.

Considerações

A experiência vivenciada possibilitou obter dados importantes sobre o desperdício de alimentos. Implicando na alteração de comportamentos, hábitos, e atitudes dos ouvintes, dessa forma, obtendo uma dissociação entre a percepção da quantidade de alimentos efetivamente desperdiçados e a necessidade da sensibilização dos usuários do refeitório, essas ações, devem ser contínuas a fim de identificar estratégias para a redução do desperdício.

Referências

CANONICO, F. S.; PAGAMUNICI, L. M.; RUIZ, S. P. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR. Revista UNINGÁ Review. Vol. 19, n.2, pp.05-08. 2014. Disponível em: <http://www.mastereditora.com.br/review>. Acesso em 17 de setembro de 2018.

PEIXOTO, M.; PINTO, H. S. Desperdício de Alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/ Senado, fevereiro/2016 (Boletim Legislativo nº 41, de 2016). Disponível em: www.senado.leg.br/estudos. Acesso em 17 de setembro de 2018.

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. Agroindústria., Ponta Grossa, v. 10, n. 1, p. 2039-2052, jan./jun. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta>>. Acesso em: 17 de setembro de 2018.