

ESTRATÉGIAS PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Thaís O. SILVA¹; Thamiris L. de A. COELHO²; Renato A. COELHO³; Gustavo F. RODRIGUES⁴; Maria do S. M. COELHO⁵.

RESUMO

O desperdício de alimentos vem de encontro ao alarmante número de pessoas subnutridas no mundo. O objetivo deste projeto foi reduzir esse desperdício no refeitório do Instituto Federal do Sul de Minas – Campus Machado, bem como mostrar que o resto ingesta pode ter uma destinação ecologicamente correta: a compostagem. Foi realizada a conscientização por meio de cartazes informativos, folhetos, vídeos e pesquisas em sala de aula. Já os resíduos alimentares foram compostados e o adubo orgânico resultante foi distribuído no Campus, junto a folhetos explicativos, incentivando a sua realização doméstica. A média desperdiçada de setembro de 2015 até maio de 2016 teve uma redução de 45 para 33g por pessoa/dia. Sendo assim, o projeto trouxe benefícios ambientais, sociais e econômicos, não só para o Campus, mas também para o dia a dia dessas pessoas.

Palavras-chave: Refeitório; Compostagem; Campanha; Conscientização; Resíduos orgânicos.

1. INTRODUÇÃO

O homem, desde os tempos mais primitivos, produz resíduos sob diferentes formas, oriundos da ação de apropriação da natureza para satisfazer suas necessidades (BERRÍOS, 1993). Com os alimentos não é diferente: um terço estraga ou é desperdiçado, vindo de encontro à fome de quase um bilhão de pessoas. Isso, sem contar gastos em vão com energia, água, mão de obra, terra e outros fatores que se perderam até produzir esse alimento (FAO, 2015).

O desperdício de alimentos per capita na Europa e na América do Norte é de 95 a 115 kg/ano, enquanto na África Subsariana e no Sul/Sudeste da Ásia é de 6 a 11 kg/ano (FAO, 2011). A cada ano, os alimentos produzidos e não consumidos são responsáveis pela emissão de 3.3 mil milhões de toneladas de gases de efeito estufa na atmosfera do planeta, além de causarem um prejuízo que chega a 750 milhões de dólares por ano (FAO, 2009).

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Machado. Machado/MG - E-mail: thaisoliveira.zootecnia@gmail.com.

² Universidade José do Rosário Vellano. Alfenas/MG - E-mail: thamirislentz@yahoo.com.br.

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Machado. Machado/MG - E-mail: renato.coelho@ifsuldeminas.edu.br.

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Machado. Machado/MG - E-mail: g.freixo@hotmail.com.

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Machado. Machado/MG - E-mail: socorro.coelho@ifsuldeminas.edu.br.

Com o aumento populacional, a demanda de alimentos também aumenta, fazendo com que essa questão torne-se ainda mais passível de discussão e conscientização. O ambiente escolar é o local ideal para aplicar projetos com o intuito de informar, conscientizar e mobilizar. As mudanças de hábitos estimuladas podem trazer consequências dentro e fora da escola, formando agentes multiplicadores. Assim, o presente trabalho foi aplicado em uma instituição de ensino e objetivou reduzir o desperdício de alimentos bem como apontar uma solução ecológica para a devida utilização desse desperdício.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa foi realizada por meio da coleta e pesagem das sobras de alimentos dos pratos dos usuários do refeitório do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas - Campus Machado, onde foram servidas em média 28.246 refeições/mês de setembro de 2015 a junho de 2016, período em que transcorreu a pesquisa. Ao final destas pesagens foi calculada a média mensal do desperdício de alimentos. Houve a divulgação diária e mensal dos resultados para que os usuários tomassem consciência da grande quantidade de alimento que foi jogada fora. Expuseram-se cartazes de conscientização em locais de fácil visualização.

A fim de conscientizar sobre o desperdício foram realizadas visitas nas salas de aula para conversar com os alunos. Aplicou-se um questionário sobre suas preferências alimentares e qualidade das refeições e uma caixa de sugestões foi disponibilizada para verificar como o desperdício poderia ser evitado.

Com restos de alimentos foi realizada uma compostagem caseira, para mostrar às pessoas que compostagem também pode ser feita em casa. Em caixas de plástico foram feitas camadas com serragem, húmus, resto de alimentos, seguida de húmus e serragem, cobertos com palha. A primeira fase, que é chamada de fase mesofílica e durou 15 dias, foi feita sem revolvimento, fazendo então com que fungos e bactérias se proliferassem. Logo após, na segunda fase, termofílica, que teve duração de 45 dias, o material foi revolvido continuamente, misturando as camadas. Observou-se que houve um aumento de temperatura, o que possibilitou a eliminação de agentes patógenos. Depois disso o composto ficou por mais 45 dias na fase de maturação, sendo a última fase, onde as temperaturas começaram a baixar, obtendo assim um material homogêneo.

Assim que o composto ficou pronto, após cerca de 100 dias do início do processo, foi dividido em 70 saquinhos de 1 kg e distribuído ao público que frequenta a cooperativa-escola

localizada dentro do Campus, onde os usuários foram informados sobre o projeto e o passo a passo para compostagem caseira (Figura 01).

Figura 01 – Etapas do processo de compostagem. Machado-2016.

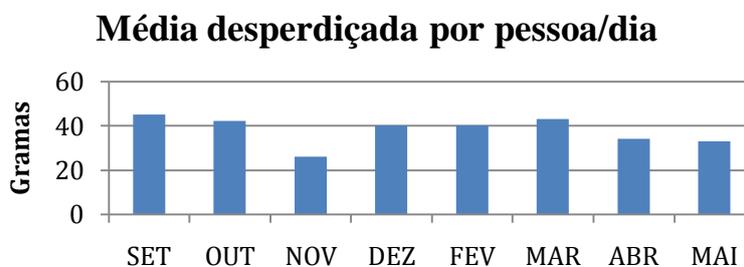


Fonte: Arquivo pessoal.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Comparando o desperdício no início e no final do projeto, pode-se afirmar que houve uma redução considerável. A média desperdiçada por pessoa/dia que no primeiro mês de pesagem foi de 45 gramas, no final chegou a 33 gramas por pessoa (Figura 02).

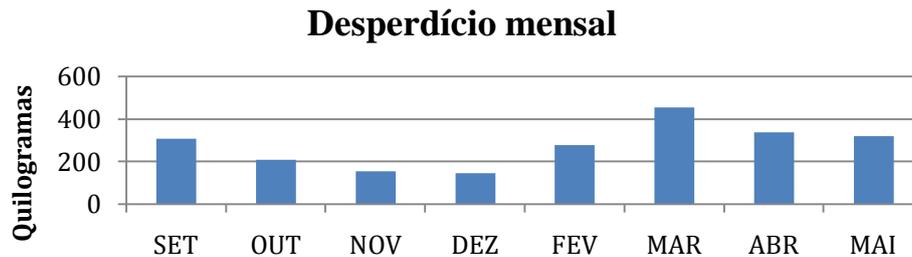
Figura 02 – Média desperdiçada por pessoa/dia, no período de setembro de 2015 a maio de 2016. Machado-2016.



Fonte: Dados da pesquisa.

No início do ano de 2016, o desperdício aumentou, chegando a 43 gramas por pessoa. Isso se deu pela grande quantidade de alunos novos que ingressaram na Instituição, cujos hábitos ainda não haviam sido transformados pela conscientização. Assim que eles começaram a ver a campanha, os valores reduziram novamente, demonstrando a importância do projeto (Figura 03).

Figura 03 – Média do desperdício mensal, no período de setembro de 2015 a maio de 2016. Machado-2016.



Fonte: Dados da pesquisa.

Em relação ao composto orgânico, foi distribuído cerca de 70 saquinhos de 1 kg na cooperativa do Campus. As pessoas que receberam esse composto elogiaram essa ação e alguns disseram que farão em casa, trazendo assim imensuráveis benefícios à sociedade.

4. CONCLUSÕES

A divulgação da campanha, por meio de cartazes informativos, foi visível a todos os usuários do refeitório, o qual fornece cerca de 940 refeições por dia. Os restos de alimentos foram compostados e geraram 70 kg de adubo orgânico, os quais, sendo distribuídos com as devidas instruções, ensejaram agentes multiplicadores da compostagem caseira. A conscientização foi realizada de forma eficiente aos donatários do adubo, aos usuários do refeitório e da cooperativa-escola e seu objetivo foi alcançado, haja vista a redução do desperdício de alimentos constatado nas pesagens.

5. REFERÊNCIAS

BERRIOS, M. R.. **Consumismo e geração de resíduos sólidos**. Rio Claro-SP: Revista Geosp – Espaço e Tempo, n.6. D6 – FFLCH/USP.1993.

CAETANO, M.C. **O Desperdício e a UAN**. Disponível em: <<http://www.asbran.org.br>>. Acesso em: 20 ago. 2016.

FAO, **Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste**. Disponível em: <<http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/definition/en/>>. Acesso em: 20 ago. 2016.

_____, **Save food: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction**. Disponível em: <<http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>>. Acesso em: 16 ago. 2016.

_____, **Food Loss and Food Waste**. Disponível em: <<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/?width=921.6&height=921.6>> . Acesso em: 20 de ago. 2016.