

**REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTO NO REFEITÓRIO DO
IFSULDEMINAS – CÂMPUS MACHADO**

Thaís O. SILVA¹; Ariane B. FIGUEIREDO²; Gustavo F. RODRIGUES³

RESUMO

O objetivo deste projeto foi reduzir o desperdício no refeitório do IFSULDEMINAS – Câmpus Machado, onde almoçam em média 526 pessoas. As sobras de alimentos foram pesadas e todos os dados foram divulgados na instituição, com a melhoria das refeições e divulgação, foi possível obter uma redução de 48,26% do desperdício. Portanto, concluiu-se que é necessário sensibilizar, motivar, ouvir sugestões e principalmente informar as pessoas sobre os impactos gerados e incentivá-los quanto à mudança de hábito.

INTRODUÇÃO

O desperdício alimentar é um problema na mesa dos brasileiros que possuem o hábito de se servir em excesso gerando um posterior descarte. A abundância na produção de alimentos em nosso país faz com que muitos não tenham consciência quanto a esse problema.

No Brasil recursos naturais, financeiros e até alimentos são literalmente atirados na lata do lixo, sem possibilidade de retorno. O desperdício está incorporado à cultura brasileira, portanto, difícil de ser modificado, afetando a produção do país como um todo, resultando em sintomas perniciosos para toda a sociedade (BORGES, 1991).

O impressionante volume de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos desperdiçados anualmente no mundo, não só causam grandes perdas econômicas,

¹ Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Câmpus Machado. Machado/MG – E-mail: thaissoliveira.zootecnia@gmail.com.

como também tem impacto significativo nos recursos naturais dos quais a humanidade depende para se alimentar. As consequências econômicas diretas do desperdício de alimentos (sem incluir peixes e frutos do mar) atingem o montante de 750 milhões de dólares por ano, de acordo com as estimativas do estudo da FAO.

O ambiente escolar é o local ideal para aplicar projetos, com o intuito de mobilizar, informar e conscientizar toda a comunidade, porque as mudanças de hábitos estimuladas, certamente trarão influências no hábito alimentar das pessoas em todos os locais, principalmente em suas residências, formando agentes multiplicadores. Mudando o hábito dos usuários o desperdício diminuirá, conseqüentemente haverá a economia de gastos, visando também à sustentabilidade.

A questão ambiental é hoje um desafio que se coloca a todos, professores, pesquisadores, estudantes, homens, mulheres, crianças e idosos, enfim, a todos os cidadãos que vivem no Planeta Terra. A vida de cada indivíduo é determinada por ações que refletem o local onde vive (Boff, 2001).

MATERIAL E MÉTODOS

O projeto foi realizado no refeitório do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul de Minas Câmpus Machado, onde é servido de segunda a sexta-feira, no horário do almoço, em média, 526 refeições, as pessoas que se alimentam no campus são os alunos do curso técnico e superior, servidores, professores e outros funcionários. Iniciou-se o trabalho com a sensibilização e inclusão de um coletor dos restos de alimentos dos pratos dos usuários.

As sobras de alimentos foram depositadas pelos próprios usuários, fazendo com que eles vissem a quantidade de alimento que iria para o coletor recém-implantado, trazendo constrangimento, e percebia-se que as pessoas que não jogavam alimento fora, ficavam muito satisfeitas por aquela ação.

A pesagem dos restos de alimentos era feita de segunda a sexta-feira, após o horário do almoço, durante nove meses, e assim que finalizava os meses os valores dos quilos desperdiçados, eram divulgados por toda a instituição na forma de cartazes educativos contendo gráficos e/ou frases mostrando a quantidade de alimento desperdiçado (Figura1). Quando a carne tinha ossos, por exemplo, o frango, fazia-se a média do peso dos ossos, subtraindo esse valor do peso final.

Concomitantemente a pesagem diária dos restos de alimentos no refeitório houve também campanhas em salas de aula com a utilização de cartazes e vídeos incentivando a economia e informando sobre a fome em todos os locais do mundo e principalmente sobre a quantidade de alimento que se perdia no refeitório, realizando perguntas e pedindo sugestões. Contamos também com a colaboração de professores que passaram vídeos para os alunos e enfatizavam a importância de não desperdiçar alimento durante a refeição.

Em outubro de 2014 foi feita uma pesquisa na fila do refeitório com 409 pessoas, foram distribuídos folhetos para que pudessem escrever a respeito e conhecer o motivo pelo qual os usuários desperdiçavam, e também para que pudessem dar sugestões a fim de melhorar ainda mais as refeições. (Tabela 1). Sugestões ou reclamações que tiveram valores expressivos, quando viáveis, foram ouvidas e discutidas com a nutricionista da instituição, para atender os usuários.

Motivo do desperdício	Nº de pessoas	Percentual
Refeição ruim	109	26,65 %
Gula	95	23,23 %
Não desperdiçam	84	20,54 %
Não responderam	46	11,24 %
Alimento mal cozido	44	10,76 %
Tempero	31	7,58 %
Total	409	100 %

Tabela 1 – Resultado obtido através da pesquisa feita com os usuários do refeitório do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado.

Iniciou-se o ano de 2015 com campanhas em salas de aula, principalmente com os novos alunos, para que eles ficassem informados sobre o projeto que estava sendo realizado no refeitório. Foram fixados mais cartazes, com imagens, gráficos que ilustravam a diminuição do desperdício e parabenizavam as pessoas pelo início da mudança de hábito. Durante o horário da refeição eram divulgados vídeos, no painel visual (televisão) do refeitório, assim enquanto os usuários almoçavam, eles assistiam reportagens e obtinham ainda mais informações a cerca do projeto.

Ao final do período corrente do projeto, foi realizado mais uma pesquisa na fila do refeitório com mais 464 alunos, foi então distribuído folhetos com perguntas,

novamente ouvindo sugestões, opiniões e verificando a nota dada por eles em relação aos alimentos servidos (Gráfico 3), buscando formas de melhorar ainda mais esses alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da pesagem das sobras de alimento dos pratos dos usuários, felizmente foi verificada a diminuição do desperdício, mostrando que a mudança de hábito das pessoas requer insistência e que para conscientizar é necessário informar cada um, por um maior período de tempo, mostrando o que está errado e fazendo com que as suas opiniões fossem atendidas, com isso de setembro de 2014 até junho de 2015 houve uma redução de 48,26% (Gráfico 1). Quando foi comparada a média desperdiçada, pela quantidade de refeições servidas foi verificada essa diminuição ainda com mais clareza (Gráfico 2). Todos os dados obtidos foram tabulados na planilha do Excel.

Além da redução do desperdício, observou-se que a opinião dos usuários em relação à qualidade dos alimentos melhorou. Mudanças de hábito somente serão feitas se houver insistência e conhecimento das pessoas.

CONCLUSÕES

No período de nove meses, houve uma redução de 48,26% do desperdício de alimentos dos pratos dos usuários do refeitório do Câmpus Machado, foi observado também, o aumento da sensibilização dos usuários quanto ao desperdício e uma maior valorização, quanto aos alimentos servidos.

REFERÊNCIAS

- BOFF, L. **Saber Cuidar: Ética do humano – compaixão pela Terra**. 8º ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. 220p.
- BORGES, R. F. **Panela Furada: o incrível desperdício de alimentos no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Columbus, 1991. 124 p.

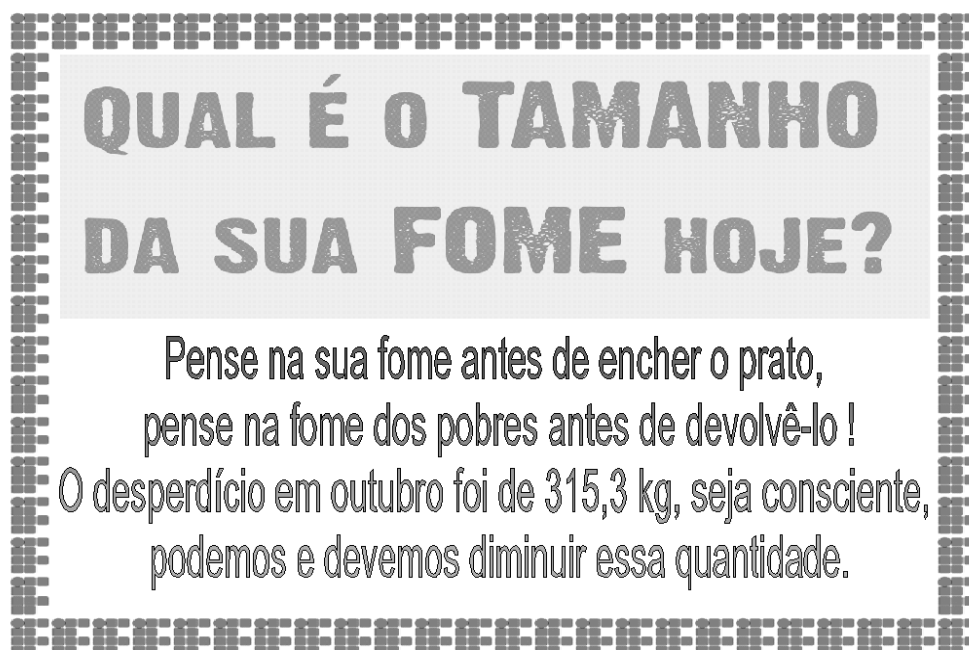


Figura 1- Modelo de cartaz, utilizado para a conscientização e informações sobre a quantidade de alimentos desperdiçados no refeitório.

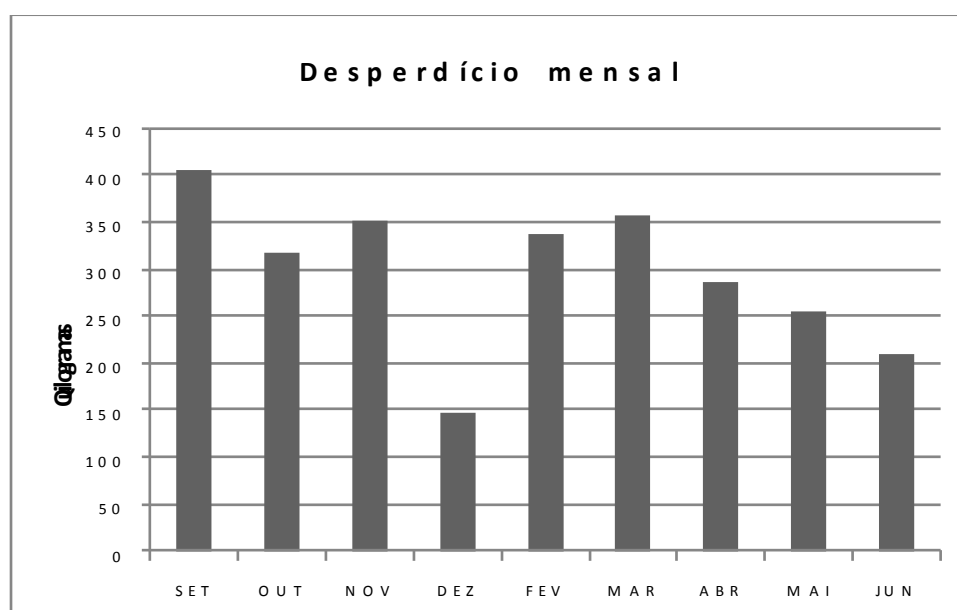
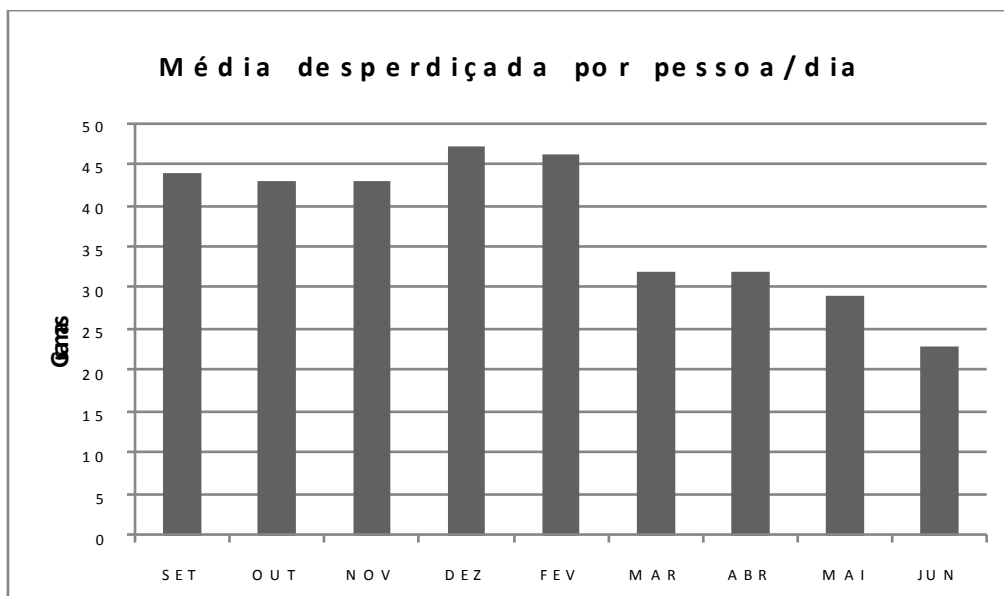
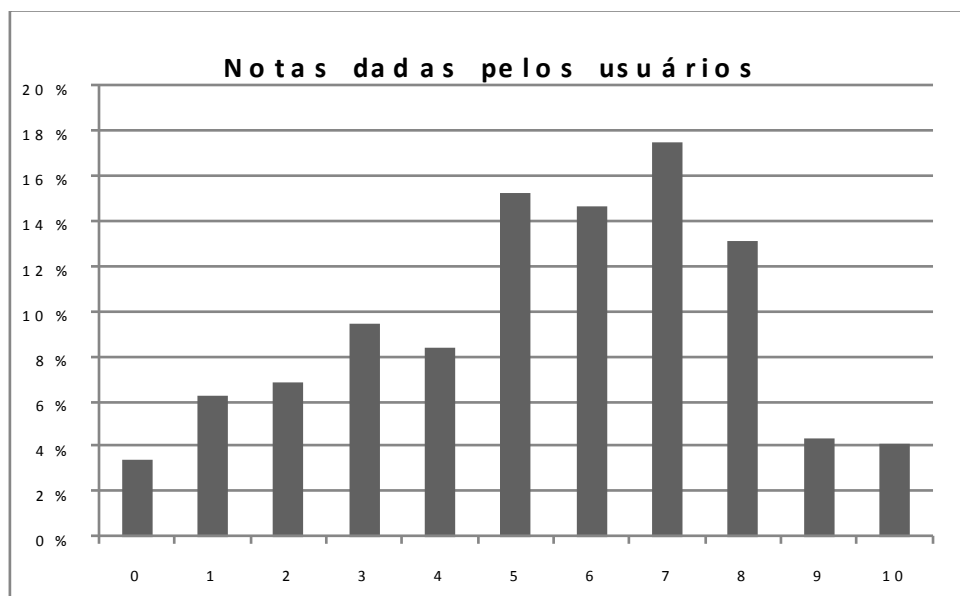


Gráfico 1 - Quantidade de quilogramas de alimentos desperdiçados pelos usuários do refeitório de setembro de 2014, a junho de 2015.



G r á f i c o 2 - M é d i a d e s p e r d i ç a d a p o r p e s s o a / d i a , d e s e t e m b r o d e 2 0 1 4 a j u n h o d e 2 0 1 5 .



G r á f i c o 3 - N o t a s d a d a s p e l o s u s u á r i o s (4 6 4 p e s s o a s) , e m r e l a ç ã o a o s a l i m e n t o s s e r v i d o s n o r e f e i t ó r i o .