

AValiação DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM RECOLHEDORES DE UMA CENTRAL DE ABASTECIMENTOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

GOMES, Gláucia Ferreira da Silva¹
NASCIMENTO, Fernanda Amorim de Morais²

RESUMO

O desperdício de alimentos ocorre em todo o mundo, sendo o Brasil um dos maiores desperdiçadores em todo o globo. O aproveitamento de partes não convencionais de alimentos, tais como cascas, talos, sementes e folhas, podem contribuir para redução destas estatísticas. O objetivo deste estudo é avaliar o desperdício de alimentos na Central de Abastecimento, CEASA – RJ. Foram realizadas entrevistas com recolhedores de alimentos, de um grande centro de distribuição de alimentos na cidade do Rio de Janeiro – RJ. A entrevista contou com perguntas sobre características socioeconômicas, dados pessoais, conhecimento sobre desperdício de alimentos e consumo semanal de alimentos adquiridos. Todos os participantes foram voluntários e aceitaram assinar um termo de consentimento. Os dados foram tabulados e analisados de forma qualitativa. Os resultados demonstraram que a maioria dos recolhedores é formada por mulheres (83%) e que estas sustentam suas famílias com os alimentos coletados. Sobre o consumo, tanto homens quanto mulheres responderam gostar de frutas e verduras, mas apenas uma minoria (13%) aproveita as partes não convencionais dos alimentos coletados. Os resultados deste estudo indicam que a maioria dos recolhedores de alimentos que frequentam a Central de Abastecimento tem conhecimento sobre desperdícios de alimentos e grande parte não aproveita as partes não convencionais de alimentos.

Palavras chave: Desperdício de alimentos; Alimentos; Aproveitamento de alimentos.

ABSTRACT

Food waste assessment in collectors supplies Center in the city of Rio de Janeiro.

Food waste occurs worldwide. Although, Brazil is one of the biggest wasters around the globe. The use of non-conventional parts of foods such as bark and seeds can help to reduce these statistics. This article objective is assess the food waste in the Supply Center, CEASA - RJ. Collectors of food were interviewed in a major center of food distribution in the city of Rio de Janeiro - RJ. The interview included questions about socioeconomic characteristics, personal data, knowledge of food waste and

¹ GOMES, nutricionista graduada pelo Centro Universitário Celso Lisboa, UCL;

² NASCIMENTO, nutricionista graduada pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, UERJ; Doutora em Ciências pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ; Professora Assistente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Celso Lisboa, UCL; Professora Adjunta do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Campus Macaé – UFRJ/Macaé. E-mail: fernanda.amorim@gmail.com

weekly consumption of purchased food. All participants were volunteers and agreed to sign a consent form. Data were tabulated and analyzed qualitatively. The results showed that most of the collectors are women (83%) and that they support their families with the collected food. On consumption, both men and women responded like fruits and vegetables, but only a minority (13%) takes the unconventional parts of the collected food. The results of this study indicate that most collectors food attending Supply Center is knowledgeable about food waste and largely non leverages parties unconventional food.

Key words: Food waste; Food; Food utilization.

INTRODUÇÃO

O Brasil está entre os países que mais desperdiçam alimentos em todo o mundo (GOULART, 2008), com uma estimativa de 26 milhões de toneladas de alimentos jogados no lixo todos os anos. Estes alimentos poderiam estar na mesa de praticamente sete milhões de brasileiros inseridos em situações de insegurança alimentar grave. Por sua vez, a insegurança alimentar é caracterizada pela falta de acesso econômico suficiente para uma alimentação adequada e para a manutenção das condições de saúde (IBGE, 2013). No entanto, contraditoriamente, o Brasil é um dos maiores produtores de alimentos do mundo.

Dos alimentos desperdiçados, estima-se que 30% sejam perdidos durante a colheita, enquanto que 50% sejam desperdiçados durante o manuseio e o transporte, 10% nas centrais de abastecimento e 10% nos supermercados e nas casas dos consumidores. Dentre as partes desperdiçadas estão as consideradas como “não convencionais”, tais como os talos, cascas e sementes, por não fazerem parte da cultura dos brasileiros (DIAS, 2003; SANTOS, 2008; BRASIL, 2015a).

Como alternativa para redução dessa estatística e melhoria no quadro de insegurança alimentar brasileiro, o Ministério do Desenvolvimento e Combate a Fome (MDS) criou alguns programas como Fome Zero, Bolsa Família (BOLSA FAMÍLIA, 2015) e implementou o Programa Banco de Alimentos (BRASIL, 2015b). Ainda, as centrais de abastecimento, como o CEASA-RJ (BRASIL, 2015c) realizam um trabalho junto ao Banco de Alimentos, a fim de diminuir o desperdício, doando alimentos como frutas, verduras e legumes considerados esteticamente como “não apropriadas para as vendas”, mas caracterizados como próprios para o consumo humano. No Rio de Janeiro, cerca de 240 instituições recebem essas doações e as repassam para famílias cadastradas, com quadro de insegurança alimentar e nutricional diagnosticado (BRASIL, 2015c).

Cabe acrescentar que, no intuito de reduzir o desperdício, as coordenações dos Bancos de Alimentos realizam parcerias para o desenvolvimento de cursos e oficinas, com temas de aproveitamento integral de alimentos e práticas de educação nutricional (BRASIL, 2015d). Ademais, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) criou o programa de estímulo ao consumo de frutas e hortaliças “feias” (BRASIL, 2015e).

Por fim, é importante destacar que uma alimentação saudável e adequada é um direito humano, embora para alguns indivíduos a única opção disponível seja a coleta de alimentos desperdiçados em caçambas de lixos nas centrais de abastecimento de alimentos. Desta forma, este trabalho busca identificar o perfil dos recolhedores de alimentos desperdiçado, assim como a frequência com que estes consomem alimentos recolhidos e seus conhecimentos sobre partes não convencionais dos alimentos.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento desta pesquisa foram empregadas referências bibliográficas e pesquisas de campo de caráter qualitativo e quantitativo, a partir da coleta de dados, a fim de entender perfil e o conhecimento da população em relação ao desperdício de alimentos, assim como identificar a frequência dos recolhedores de uma Central de Abastecimento no Rio de Janeiro (BRASIL, 2015c). A coleta dos dados foi realizada durante o mês de abril de 2015. Todos os participantes deste estudo foram voluntários e receberam uma cópia do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Foi explicado o objetivo do estudo e os voluntários estavam cientes que poderiam desistir a qualquer momento da pesquisa.

O questionário utilizado foi padronizado contava com perguntas abertas e fechadas, todas realizadas pelo entrevistador/pesquisador, sendo estas: nome, idade, sexo, quantas pessoas residem na casa, renda familiar, frequência que consome frutas; verduras e legumes, conhecimento sobre desperdício, consumo semanal de frutas, verduras e hortaliças, frequência de visita ao CEASA-RJ, duração dos alimentos adquiridos e números de pessoas alimentadas com esses alimentos adquiridos.

Por fim, todos os dados foram tabulados, utilizando-se o programa Excel® (Microsoft), para tabular os resultados encontrados. Para análise quantitativa, utilizou-se a média, o desvio padrão e a frequência dos dados para interpretação

dos resultados e elaboração dos gráficos e tabelas. A interpretação dos dados também se utilizou de uma análise qualitativa para discussão dos resultados.

RESULTADOS

A amostra deste estudo contou com a participação de 70 indivíduos (30 homens – 43% da amostra; e 40 mulheres, 57% da amostra). A idade mínima dos participantes foi de 18 anos, mas a idade média entre os homens foi de 44 anos ($\pm 14,0$ anos), enquanto que nas mulheres a idade média foi de 52 anos ($\pm 15,0$ anos). No que tange aos dados socioeconômicos, a renda média das famílias entrevistadas foi de R\$ 600,00 para aquelas oriundas de entrevistados masculinos, com número médio de cinco pessoas por domicílio (renda per capita de R\$ 120,00/pessoa). Já as famílias de mulheres entrevistadas apresentavam uma renda média de R\$ 800,00 com média de quatro pessoas por domicílio (renda per capita de R\$ 200,00/pessoa) (dados não ilustrados).

A tabela 1 mostra a localização de moradia das famílias dos recolhedores avaliados, de acordo com as regiões da cidade do Rio de Janeiro. A maioria dos homens e mulheres vive na região da zona norte do Rio de Janeiro (70,0% e 77,5%, respectivamente).

Tabela 1 – Localização de moradia das famílias dos recolhedores entrevistados na Central de Abastecimento do Rio de Janeiro (CEASA-RJ).

Região do Rio de Janeiro	Homens (n, %)	Mulheres (n, %)
Central	2 (6,6)	0 (0,0)
Zona Norte	21 (70,0)	31 (77,5)
Baixada Fluminense	6 (20,0)	7 (17,5)
Zona Oeste	1 (3,4)	2 (5,0)

Sobre o gosto por frutas e verduras, todos os entrevistados homens e mulheres responderam que gostam de frutas e verduras. No entanto, quanto ao “gostar de consumir e realmente consumir frutas e verduras”, tanto homens quanto mulheres apresentaram resultados semelhantes para o consumo de frutas e verduras. Cerca de 7% deles apresentaram um consumo regular de frutas e verduras, enquanto que aproximadamente 93% deles tiveram um consumo frequente (Tabela 2).

Tabela 2 – Dados sobre o gosto e consumo alimentar de frutas e verduras e conhecimento sobre o desperdício de alimentos em recolhedores entrevistados na Central de Abastecimento do Rio de Janeiro (CEASA-RJ).

Dado entrevistado	Homens (n, %)	Mulheres (n, %)
Gosto por frutas e verduras		
Sim	30 (100%)	40 (100%)
Não	0 (0%)	0 (0%)
Consumo de frutas e verduras		
Regular	2 (6,6%)	3 (7,5%)
Frequente	28 (93,4%)	37 (92,5%)
Conhecimento sobre desperdício de alimentos		
Sim	30 (100%)	40 (100%)
Não	0 (0%)	0 (0%)

Porém, quando o consumo dos alimentos recolhidos foi avaliado de acordo com o período, viu-se que este foi diferente entre os gêneros. Para ambos, a frequência da coleta de alimentos visava garantir a alimentação da família dos recolhedores, mas viu-se que 9% dos homens e 8% das mulheres frequentavam o CEASA de duas a três vezes por semana e, somente 3% dos homens e 5% das mulheres entrevistadas faziam este recolhimento apenas uma vez por mês. Ainda, somente os homens (1%) frequentavam a Central de Recolhimento de quatro a cinco vezes por semana (Figura 1). Além disso, o tempo médio de duração dos alimentos coletados pelos recolhedores é de 10 dias e os alimentos coletados são todos considerados próprios para o consumo, desprezando-se assim os alimentos amassados ou com partes deterioradas (dados não ilustrados).

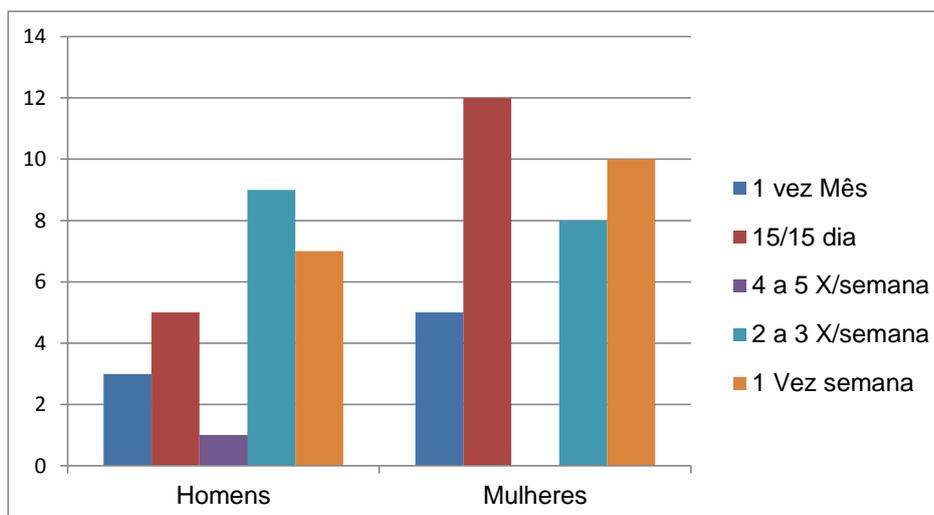


Figura 1 – Dados sobre a frequência e recolhimento dos alimentos coletados pelos recolhedores entrevistados na Central de Abastecimento do Rio de Janeiro (CEASA-RJ).

A figura 2 é uma ilustração exemplificadora de alguns alimentos encontrados e coletados pelos entrevistados nessa pesquisa. Quanto às partes alimentares mais usadas pelos recolhedores, percebeu-se que a maioria (73%, homens e 55% das mulheres) não soube responder. No entanto, para as partes conhecidas como não convencionais dos alimentos, 7,5% das mulheres utilizaram cascas de frutas na alimentação da família e 47,5% utilizaram as cascas dos legumes e sementes. Já entre os homens, somente 10% utilizaram as cascas de frutas na alimentação da família e 63% utilizaram as cascas dos legumes e sementes (Tabela 3).

Tabela 3 – Partes dos alimentos coletados para aproveitamento pelos recolhedores entrevistados na Central de Abastecimento do Rio de Janeiro (CEASA-RJ).

Dado entrevistado	Homens (n, %)	Mulheres (n, %)
Casca frutas	3 (10%)	3 (7,5 %)
Casca legume e sementes	27 (63%)	37 (47,5%)



Figura 2 – Imagem ilustrativa de alguns alimentos encontrados e recolhidos pelos recolhedores entrevistados na Central de Abastecimento do Rio de Janeiro (CEASA-RJ).

DISCUSSÃO

De forma geral, os resultados deste estudo mostraram que os recolhedores de alimentos de uma Central de Abastecimento, no Rio de Janeiro (CEASA – RJ), frequentam regularmente o local, em busca de garantir alimentos para o consumo das famílias. Todavia, muitos não sabem utilizar partes não convencionais dos alimentos, o que poderia auxiliar algumas questões nutricionais e elevar a quantidade de alimentos a ser utilizada. A grande quantidade de alimentos desperdiçada no Brasil poderia alimentar milhões de brasileiros, melhorando o estado de insegurança alimentar que muitas famílias vivenciam no seu dia-a-dia.

Muitos dos frequentadores das Centrais de Abastecimento encontraram nas coletas dos alimentos desperdiçados uma alternativa para evitar a fome (LOUREIRO, 2004, citado por GOULART, 2008). Todavia, é relatado em outros estudos que alguns desses alimentos encontravam-se em condições de higiene precária, amassados ou com partes deterioradas, a partir do rompimento da parede celular, que causa o escurecimento enzimático dos alimentos quando expostos ao ar livre (ARAUJO, 2008). Nesta pesquisa, verificou-se que a coleta dos alimentos é feita basicamente dos alimentos considerados como próprios para o consumo, sendo os alimentos deteriorados descartados pelos coletores.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) lançou, em 2014, uma campanha Mundial contra o desperdício de alimentos. A iniciativa é direcionada aos consumidores, comerciantes e membros das cadeias produtivas da gastronomia e da hospedagem. O principal objetivo da campanha é evitar o desperdício e minimizar os impactos deste no meio ambiente, chamando atenção da população principalmente quanto à grande quantidade de alimentos produzidos e não consumidos, cujo destino final é o descarte (lixo).

A principal causa do desperdício é tanto a falta de conhecimento sobre o melhor aproveitamento dos alimentos, com uso de partes não convencionais, tais como talos, sementes e cascas, mas também por razões culturais. No Brasil, os principais relatos referentes ao desperdício se relaciona com problemas na colheita, transporte (por problemas diversos de logística em estradas e armazenamento inadequados) e de campanhas de consumo para o consumidor final, que por vezes, descarta os alimentos por pequenas imperfeições. Além disso, o conhecimento sobre as práticas de conservação adequada dos alimentos e uso total (como cascas, sementes e talos) não são amplamente difundidas na população (IBGE, 2013). Por

isso, é importante colocar que ações de educação em saúde, com foco na educação nutricional, podem auxiliar nesse processo e melhorar a utilização de partes não convencionais dos alimentos, tidas muitas vezes como partes não nobres e assim, não valorizadas. Nutricionalmente, talos, sementes e cascas são excelentes fontes alimentares de fibras, vitaminas e minerais, tais como vitamina C, vitamina E, potássio e fósforo (MONTEIRO, 2009).

Ações do Serviço Social do Comércio (SESC) no estado da Paraíba, em colaboração ao programa MESA Brasil, realizou oficina de aproveitamento integral dos alimentos com os objetivos de ensinar a comunidade local sobre os benefícios para a saúde e também promover uma redução nos índices da desnutrição infantil naquela localidade (SESC-PB, 2015). Ademais, o programa SESI/Cozinha Brasil (SESI, 2015) realiza cursos gratuitos de curta e média duração, em vários estados brasileiros, com foco na gastronomia regional. Este programa tem parceria com o Programa do Governo Federal, Fome Zero, com as nutricionistas do Serviço Social da Indústria (SESI) e desenvolvem receitas com uso integral do alimento (BOLSA FAMÍLIA, 2015).

Além disso, é sabida a importância do consumo de frutas e vegetais, em todos os ciclos da vida. Dados da última Pesquisa de Orçamento Familiar (IBGE/POF, 2015) mostram que o brasileiro deixou de consumir esses alimentos, para dar preferência aos alimentos industrializados, tais como biscoitos e alimentos prontos. Este padrão de consumo é percebido em todas as faixas de renda da população, mas a população de renda mais baixa e de baixa escolaridade é mais vulnerável a essas alterações alimentares (IBGE/POF 2015). Em nosso estudo, percebe-se que os entrevistados declararam gostar de frutas e verduras, assim como, realizam consumo frequente desses alimentos. No entanto, não foi avaliado o consumo de outros alimentos, como os industrializados, inviabilizando assim, uma melhor comparação deste resultado com dados nacionais.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir com este trabalho que as mulheres constituem a maioria dos recolhedores da Central de Abastecimento no Rio de Janeiro (CEASA-RJ) e que os alimentos coletados são utilizados para o consumo alimentar frequente das famílias. No entanto, embora todos os recolhedores declarem gostar de frutas e verduras, eles não apresentam conhecimento sobre o aproveitamento integral de partes não convencionais dos alimentos, tais como talos, cascas e sementes, expressando a

necessidade de programas específicos de educação em saúde com foco em educação nutricional.

As autoras querem agradecer às professoras Adriana da Silveira Leal e Priscila Cerqueira, ambas as professoras do curso de nutrição do Centro Universitário Celso Lisboa, pelas colaborações na revisão deste trabalho, quando o mesmo foi submetido como Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Da mesma forma, deve-se agradecimento a Central de Abastecimentos do Rio de Janeiro (CEASA-RJ) que permitiu a realização desta pesquisa em seu espaço físico.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, J. M. A. **Química de alimentos**: teoria e prática. 4. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2008.

BOLSA FAMÍLIA. Disponível em <http://bolsa-familia.info/fome-zero.html> Acesso em: 30 jun. 2015.

BRASIL. Recife. Disponível em:

<<http://www.recife.pe.gov.br/especiais/fomezero/Projeto%20banco%20de%20alimentos.pdf>> Acesso em: 13 de Novembro de 2015a.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e combate a fome, MDS. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/falemds/perguntas-frequentes/seguranca-alimentar-e-nutricional/rede-de-equipamentos/banco-de-alimentos/banco-de-alimentos-institucional> Acesso em: 30 março 2015b.

BRASIL. **CEASA**, RJ: Central de Abastecimento S/A. Disponível em:

<http://www.ceasa.rj.gov.br/ceasa_portal/view/banco_ceasa.asp> Acesso em: 25 de março 2015c.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e combate a fome, MDS. Disponível em: <http://mds.gov.br/area-de-imprensa/noticias/2015/junho/bancos-de-alimentos-combatem-desperdicio> Acesso em: 09 de Junho 2015d.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, MAPA. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/vegetal/noticias/2015/04/mapa-quer-reduzir-desperdicio-e-estimular-consumo-de-fruta-feia>> Acesso em: 05 abril 2015e.

DIAS, M. C. Comida jogada fora. **Correio Braziliense**, 31 ago. 2003. Disponível em: <<http://www.consciencia.net/2003/09/06/comida.html>> Acesso em: 10 de janeiro. 2015.

IBGE, Instituto Brasileiro de Estatística e Geografia: **Pesquisa Suplementar de Segurança Alimentar** 2013; Disponível em:

<<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/imprensa/ppts/00000020112412112014243818986695.pdf>> Acesso em 05 maio 2015.

IBGE/POF. Disponível em:

http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf Acesso em: 15 novembro 2015

GOULART, R. M. M. Desperdício de alimentos: um problema de saúde pública.

Integração, nº54, p.285-288, 2008.

MONTEIRO, B. A. **Valor nutricional de partes convencionais e não convencionais de frutas e hortaliças**. Dissertação de Mestrado, UNESP, Botucatu. 2009. Faculdade de Ciências Agrônômicas, 2009.

Disponível em: <http://www.pg.fca.unesp.br/Teses/PDFs/Arq0372.pdf> Acesso em: 14 novembro 2015

SANTOS, F. Triste situação do desperdício de alimento. Disponível em:

<http://desperdiciozero.blogspot.com.br/2008/02/triste-situacao-do-desperdicio-de.html> Acesso em: 20 dez. 2014.

SESC, Serviço Social do Comércio. Disponível em:

<http://www.sescpb.com.br/index.php/component/content/article/13-assistencia/1238-mesa-brasil-realiza-oficinas-de-aproveitamento-integral-dos-alimentos-em-duas-comunidades-de-sousa.html> Acesso 07 Junho 2015.

SESI, Serviço Social da Indústria. Disponível em:

<<http://www.sesipr.org.br/cozinhabrasil>> Acesso em: 31 maio 2015.