

AGTU – THE GLOBAL UNIVERSITY

ALIMENTO SUSTENTÁVEL: REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO E REAPROVEITAMENTO DE COMIDA COZIDA: SOLIDARIEDADE, UM ATO DE AMOR

AUTOR: JOEUSA BARBOSA CAVALCANTE DE BARBA

RESUMO

Este projeto, intitulado "Alimento Sustentável: Redução de Desperdício e Reaproveitamento de Comida Cozida: Solidariedade, Um Ato de Amor", visa abordar e mitigar o desperdício de alimentos nas instituições de ensino. A pesquisa foca na implementação de práticas sustentáveis para a redução do desperdício e o reaproveitamento de alimentos cozidos, promovendo a solidariedade e o compromisso social. O projeto explora estratégias para melhorar a gestão dos alimentos, reduzir os impactos ambientais negativos associados ao descarte inadequado e aliviar o trabalho das merendeiras. Além disso, busca conscientizar a comunidade escolar sobre a importância da sustentabilidade e do reaproveitamento de alimentos, promovendo a integração de ações que beneficiem tanto o meio ambiente quanto a sociedade. A abordagem inclui análise das práticas atuais, desenvolvimento de diretrizes para a gestão eficiente dos alimentos e implementação de ações práticas que incentivem a participação ativa de todos os envolvidos.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos, reaproveitamento, sustentabilidade, solidariedade, gestão alimentar.

INTRODUÇÃO

O projeto promove práticas sustentáveis, visando reduzir o impacto ambiental causado pelas sobras de alimentos descartadas de forma inadequada, como a

proliferação de ratos e baratas. Além disso, busca aliviar o esforço físico das merendeiras, que enfrentam dificuldades ao lidar com sacos de lixo pesados e frágeis. Esses sacos, ao se romperem, frequentemente precisam ser reforçados com mais plástico, agravando ainda mais o problema ambiental. De acordo com o Ministério do Meio Ambiente, "o plástico pode levar mais de 400 anos para se decompor, causando sérios danos ao meio ambiente" (Projeto Escola Verde, 2023).

Segundo Santana (2022), o desperdício de alimentos, embora seja um problema global, ainda é amplamente subestimado pelas políticas públicas. Medidas eficazes devem ser tomadas para conscientizar a sociedade sobre os impactos ambientais e sociais dessa prática (SILVA, 2022, p. 34).

Objetivos Gerais:

1. Reduzir o desperdício de alimentos no ambiente escolar.
2. Promover a conscientização sobre o valor nutricional e social dos alimentos.
3. Desenvolver hábitos de consumo consciente e sustentável nos estudantes.

Objetivos Específicos:

1. Realizar uma análise do volume de alimentos que está sendo desperdiçado diariamente.
2. Investigar por que ocorre o desperdício (porções grandes demais, alimentos que os alunos não gostam, ou refeições muito próximas).

Justificativa

O presente projeto tem como objetivo destacar a relevância da luta contra o desperdício de alimentos e explorar o impacto social positivo das doações de alimentos prontos. O desperdício é um problema significativo que não apenas contribui para a degradação ambiental, mas também representa uma oportunidade perdida de atender às necessidades

alimentares de populações em situação de vulnerabilidade. A doação de alimentos prontos, quando realizada de forma adequada, pode transformar o que seria um desperdício em um recurso valioso, promovendo a solidariedade e contribuindo para a segurança alimentar de pessoas e comunidades necessitadas. Este projeto visa não apenas conscientizar sobre a importância dessas práticas, mas também apresentar soluções práticas que possam ser aplicadas em contextos institucionais, como escolas e organizações comunitárias. Através da análise e aplicação de estratégias eficazes, esperamos promover um modelo que possa ser replicado e adaptado, ampliando o impacto positivo das ações contra o desperdício e incentivando uma cultura de responsabilidade e cuidado com os recursos alimentares.

REVISAO DE LITERATURA

A segunda meta da (ODS) Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da (ONU) Organização das Nações Unidas para 2030, é Erradicar a Fome. **ODS2 – Fome zero e agricultura sustentável:** este objetivo consiste no alcance da segurança alimentar para todas as pessoas, além de uma melhor nutrição por meio da promoção de uma agricultura sustentável.

Ao realizar um projeto escolar de redução e desperdício de alimentos, a escola visa criar cidadãos conscientes e solidários.

Segundo dados do relatório *Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo*, divulgado pela Organização das Nações Unidas (ONU), "o total de pessoas que passam fome no Brasil chegou a 10,1 milhões no ano passado, o que representa 4,7% da população" (UOL, 2023).

METODOLOGIA

A pesquisa adotará uma abordagem mista, combinando métodos qualitativos e quantitativos para obter uma compreensão abrangente do problema. A abordagem qualitativa permitirá uma exploração aprofundada das práticas

atuais, enquanto a abordagem quantitativa fornecerá dados estatísticos para análise comparativa.

Levantamento Quantitativo:

Registro da quantidade de comida servida e desperdiçada antes e após a implementação do projeto.

Levantamento Qualitativo:

Serão realizadas entrevistas e coleta de depoimentos de alunos, professores e merendeiras para avaliar as mudanças percebidas e a satisfação com o projeto. A pesquisa será conduzida por meio de questionários aplicados aos alunos das turmas de 3º, 4º e 5º anos da Escola Municipal Jardim Bela Vista, nos turnos matutino e vespertino. As entrevistas serão individuais, e não haverá identificação dos educandos, em conformidade com as normas éticas.

O questionário abordará o tema do desperdício de alimentos, com o objetivo de entender por que tanta comida acaba sobrando e sendo descartada ainda quente, em perfeito estado para o consumo. As merendeiras relatam que o lixo se torna muito pesado e que os sacos frequentemente se rompem, além de expressarem desconforto ao jogar fora tanta comida.

Trata-se de uma pesquisa descritiva, com levantamento de dados coletados junto aos alunos, professores e merendeiras. O objetivo principal é investigar as razões pelas quais há uma quantidade significativa de comida sobrando após as refeições escolares, tanto no período matutino quanto no vespertino.

A pesquisa também buscará compreender se o problema está relacionado ao fato de os alunos receberem frutas logo ao chegarem na escola ou se o desperdício ocorre porque a refeição é servida cerca de uma hora e vinte minutos após o início do horário de aula, logo depois do recebimento da fruta. Os dados serão tabulados e analisados para avaliar os impactos.

CRONOGRAMA

O Cronograma acontecerá num período de 30 dias para pesquisa com os alunos, passar os resultados para nutricionistas da Secretaria de Educação para possíveis ajuste de horários da fruta e cardápios de lanche mediante as

respostas dos alunos. Monitorar os desperdícios e fazer apresentação dos resultados para a comunidade escolar.

Atividades	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
1. Pesquisa com os Alunos				
Preparar questionário e distribuir aos alunos	X			
- Coletar as respostas e analisar os dados		X		
2. Enviar Resultados aos Nutricionistas da Secretaria de Educação				
- Organizar e enviar os dados aos nutricionistas		X		
- Discussão com nutricionistas sobre possíveis ajustes nos cardápios/horários			X	
3. Ajustes nos Horários e Cardápios de Frutas e Lanche				
- Realizar ajustes com base nas respostas dos alunos			X	
- Comunicar os ajustes aos funcionários responsáveis				X
4. Monitoramento dos Desperdícios				
- Monitorar o desperdício				

de alimentos nas refeições				X
- Coletar dados sobre o impacto dos ajustes realizados				X
5. Apresentação para a Comunidade Escolar				
- Preparar a apresentação dos resultados				X
- Apresentar à comunidade escolar				X
As sobras de alimentos				
Armazenar de forma adequada para doação para as pessoas em situação de rua				X

HUMANOS E MATERIAIS

1. O Projeto será desenvolvido nas dependências da Escola com a responsabilidade da Gestão para: Planejar, organizar e monitorar todas as atividades relacionadas ao projeto. Coordenar a equipe, definir metas, prazos, acompanhar a execução e garantir o cumprimento dos objetivos. Desenvolver ações educativas sobre o reaproveitamento de alimentos e a importância de práticas sustentáveis.

2. Responsabilidades da Secretaria de Educação e Nutricionista O nutricionista pode contribuir com orientações sobre o aproveitamento de alimentos de forma segura e saudável e nas possíveis mudanças no cardápio.

3. Cozinheiros e Auxiliares de Cozinha

Responsabilidades: Preparar refeições reaproveitando alimentos de forma criativa, segura e nutricionalmente equilibrada. Ensinar técnicas de reaproveitamento para evitar o desperdício.

4. Profissional de Comunicação: Gestão e professores: Desenvolver campanhas de conscientização, criar materiais de divulgação e promover o projeto nas mídias sociais e locais.

5. Merendeiras: Comunicação com as crianças sobre a escolha dos alimentos a serem colocados no prato.

6. Das Doações:

Os alimentos que sobram das refeições serão imediatamente embalados de maneira adequada, seguindo todas as normas de higiene e segurança alimentar. Em seguida, esses alimentos serão destinados para entrega nos locais previamente determinados, onde serão distribuídos a pessoas em situação de rua. A entrega será realizada em um prazo máximo de até duas horas após o término das refeições, garantindo assim a qualidade e a segurança dos alimentos para o consumo.

Considerando que a escola é municipal e já recebe os alimentos da Secretaria de Educação, e que a merenda e os nutricionistas são pagos com recursos próprios, complementados pelo Governo Federal por meio do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a implementação deste projeto terá gastos mínimos relacionados apenas a embalagens para os alimentos, luvas, toucas e transporte para a entrega adequada às pessoas destinatárias. Esse projeto tem o potencial de reduzir os custos para o município e proporcionar ganhos significativos em qualidade de vida para os beneficiados. Além disso, com a redução do desperdício representará uma redução das despesas e dos gastos da Secretaria de Educação e contribuirá para a diminuição da fome.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto "Alimento Sustentável: Redução de Desperdício e Reaproveitamento de Comida Cozida: Solidariedade, Um Ato de Amor" representa uma iniciativa no campo da gestão escolar de alimentos em instituições de ensino. A originalidade deste projeto reside na abordagem integrada para a redução do desperdício e o reaproveitamento de comida cozida, promovendo ao mesmo tempo a

solidariedade e o compromisso social. A execução deste projeto revela a eficácia de práticas sustentáveis e inovadoras, demonstrando que é possível implementar soluções criativas para problemas ambientais e sociais complexos. Os resultados confirmam a importância de adotar estratégias práticas e de sensibilização para alcançar uma gestão alimentar mais eficiente e responsável. A natureza deste projeto não apenas contribui para o conhecimento existente sobre práticas sustentáveis, mas também estabelece um modelo que pode ser replicado e adaptado por outras escolas. A continuidade e expansão das práticas propostas são essenciais para maximizar os benefícios e garantir a sustentabilidade a longo prazo. Este projeto reafirma que a solidariedade e a inovação são fundamentais para enfrentar os desafios relacionados ao desperdício de alimentos e promover um ambiente mais sustentável e justo.

ANEXO

Questionário sobre o Desperdício de Alimentos

Queremos entender por que, às vezes, você pode não comer toda a comida oferecida. Por favor, responda com sinceridade para que possamos melhorar as refeições na escola. Não existe resposta certa ou errada!

1. Antes de chegar à escola, você sente fome costuma tomar café da manhã ou almoçar antes de vim para escola?

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Às vezes

2. A fruta que você recebe antes do lanche diminui sua fome?

- ☐ Sim
- ☐ Não

3. Na escola, você costuma comer toda a comida que recebe no prato?

- ☐ Sim, sempre
- ☐ Às vezes
- ☐ Não, quase nunca

4. Quando você deixa comida no prato, por que isso acontece?

- ☐ () Já estou satisfeito(a)
- ☐ () Não gosto de algum alimento no prato
- ☐ () Já comi alguma coisa antes e não estou com fome
- ☐ () A comida não estava do jeito que gosto (ex: muito salgada, sem sabor)
- ☐ () Outro motivo: _____

5. Você gosta da comida que é servida na escola?

- ☐ () Sim, gosto de tudo
- ☐ () Gosto de algumas coisas
- ☐ () Não gosto de muitas coisas
- ☐ () Não gosto da maioria dos alimentos

6. Você acredita ser necessário uma fruta no início e 1 hora depois vim a comida?

Sim ()

Não ()

Talvez ()

7. você gostaria de receber essa fruta na hora de ir para sua casa ou na chegada na escola?

- ☐ () Sim
- ☐ () Não

8. Qual é a sua fruta favorita?

9. Qual é o tipo de comida que você menos gosta ou nunca come no prato?

10. Como podemos melhorar as refeições para que você aproveite mais e desperdice menos comida?

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro

Acesso em: 14/09/2024 as 14:00

<https://mx11cnrd6-mp02-y-https-www-proquest-com.proxy.lirn.net/abiglobal/docview/2912152919/abstract> **Acesso em:** 14/09/2024 as 14:30

Diversidade e inclusão nas Big Four: a abordagem dos vieses inconscientes - ABI/INFORM Collection - ProQuest (lirn.net) **Acesso em:** 14/09/2024 as 14:37

Mais de 1 bilhão de refeições vão parar no lixo diariamente no mundo; número é maior que o de pessoas que passam fome | Jornal Nacional | G1 (globo.com)

Acesso em: 14/09/2024 as 14:52

<https://portal.pucminas.br/biblioteca/documentos/ABNT-Elaborar-formatar-projeto-de-pesquisa-NOVO.pdf> **Acesso em:** 14/09/2024 as 14:59

BRASIL. **Portal da Câmara dos Deputados.** Disponível em: <https://www.camara.leg.br>. Acesso em: 14 set. 2024, às 15:34

<https://www2.fct.unesp.br/docentes/educ/alberto/TECENDO%20PROJETOS/10.%20ESTRUTURA%20DE%20PROJETOS.pdf> **Acesso em:** 14/09/2024 as 16:05

<https://portal.pucminas.br/biblioteca/documentos/ABNT-Elaborar-formatar-projeto-de-pesquisa-NOVO.pdf> em 14/09/2024 as 16:07

Normas ABNT 2024: como estruturar seu trabalho nas regras ABNT.

Disponível em: <URL do site>. Acesso em: 14/09/2024 as 16:09

SORRISO (MT). **Departamento de Alimentação Escolar**. Disponível em: <http://site.sorriso.mt.gov.br/servicos/item?s=departamento-de-alimentacao-escolar&q=75>. Acesso em: 14 set. 2024. as 21:17

https://escolaverde.org/site/wp-content/uploads/2021/05/174744477_3926276810786039_7105405559040654496_n.jpg.

Acesso em: 14 set. 2024 as 22:54

IDEIA SUSTENTÁVEL. **Os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)**. Disponível em: <https://ideiasustentavel.com.br>. Acesso em: 14/09/2024 as 00:44

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável. Disponível em: <https://brasil.un.org>.

Acesso em: 14 set. 2024. As 00: 49

UOL. Brasileiros que passam fome são 10,1 milhões, aponta relatório da ONU. Economia, 12 jul. 2023. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/estadao-conteudo/2023/07/12/brasileiros-que-passam-fome-sao-101-milhoes-aponta-relatorio-da-onu.htm?cmpid=copiaecola>. Acesso em: 14 set. 2024. as 00:56

Normas ABNT 2024. Disponível em: <https://www.normasabnt.org/>. Acesso em: 14 set. 2024. 01: 20

SILVA, João. O impacto ambiental do desperdício de alimentos. *Revista Sustentável*, 2022. Disponível em: <https://www.revistaonline.com.br>. Acesso em: 15 set. 2024.