

PENSANDO NO FUTURO: ALIMENTOS DESPERDIÇADOS NA FEIRA DO PRODUTOR RURAL EM BOA VISTA/RR.

Francilene Cardoso Alves Fortes (*), Heliomara dos Prazeres Silva², Rosiane Costa dos Santos³, Pedro Pierre da Cunha Filho⁴, Rebecca Tavares de Oliveira⁵

* Doutorado em Agronomia - UNESP, Professora e orientadora da Faculdade Estácio da Amazônia - Boa Vista/RR - email: francilene.fortes@estacio.br

RESUMO

Diante as relevâncias socioambientais e econômicas observadas em visitas in loco na Feira do Produtor Rural de Boa Vista/Roraima, viu-se a importância de aferir a quantidade de alimentos desperdiçados resultantes da atividade exercida no local de estudo, uma vez que a mesma é um ponto de comercialização, por proporcionar preços mais acessíveis aos consumidores boa-vistenses. A pesquisa foi descritiva, bibliográfica, quali-quantitativa com de levantamento de dados técnicos e tabulação dos dados por meio da análise estatística. Os resultados encontrados neste trabalho foram aferidos as seguintes frutas mais desperdiçados pelos feirantes encontra-se 312,06 Kg melancia (38%), 236,87 mamão (29%), 105,20 Kg limão (13%), 102,72 Kg de tomate (13%) a cada 3 dias. Constatou-se uma variedade de frutas desperdiçadas que podem ser reaproveitadas em salada de frutas, sucos, doces entre outros em vista que os preços no mercado estão exorbitantes, como por exemplo, o preço do quilo do mamão, cujo valor na feira custa R\$ 5,00 e no mercado R\$ 6,00 o quilo. Pode observar que 90% das pessoas interessadas em reaproveitar os alimentos descartados pelas bancas na Feira do Produtor Rural em 2014. Vale ressaltar que as Instituições Caridades precisam de ajuda e/ou orientação para reduzindo gastos com a alimentação, a qual possam ter condições de uma alimentação saudável e equilibrada. Conclui-se que o desperdício de alimentos na feira do produtor deve ter uma atenção especial dos feirantes e administrador da feira, e para minimizar tanto desperdício é necessário que todos se comprometam. Faz-se necessário implementar programas e/ou técnicas de reaproveitamento voltados para todos, pois o ato de reaproveitar alimentos é de responsabilidade de todos.

Palavra- chave: Desperdício; reaproveitamento; alimentos; ações sócioambientais; Feira do Produtor.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos países do mundo que mais produz alimentos agrícolas e pecuária em contra partida é também uns dos que mais desperdiça, por ano são desperdiçados cerca de 1,4% de alimentos (PRIM, 2008).

Sabe-se que comer frutas, legumes, grãos em fim, se alimentar é um direito de todo ser humano, no Brasil é assegurado por lei que o poder público desenvolve ações que garante a segurança nutricional da população. Afinal só consegue desenvolver atividades, quando estamos bem alimentados, mais enquanto milhares de pessoas passam fome, alimentos vão parar no lixo.

Diante do exposto, justifica-se o projeto, por que a Feira do Produtor do Município de Boa Vista/Roraima que se caracteriza como um local de comercialização, devido a grandes variedades de produtos e a diversidade nos preços, caracterizando-se por ser um dos mais importantes mecanismos de comercialização de alimentos da população boa vistense.

Sendo assim, é de suma importância que a população conheça os problemas causados pelo desperdício de alimentos como frutas, legumes e verduras, que poderiam facilmente ser reaproveitadas com o intuito de minimizar os impactos sociais da população carente, com aumento descontrolado de resíduos descartados de forma inadequada, causando dano tanto visual e ambiental no município de Boa Vista-RR.

A conscientização sobre o desperdício dos alimentos é de responsabilidade não só dos consumidores, mais também da sociedade em geral incluindo produtores, fornecedores e feirantes. O aumento do desperdício de alimentos nos últimos anos ocorre a partir da exigência dos consumidores, e os feirantes a exigir mais qualidade e a impor ao agricultor uma série de regras.

Com base nestas considerações, aliam-se estas questões na inserção de um estudo mais aprofundado sobre a Feira do Produtor no Município de Boa Vista/Roraima, pois mediante as visitas “in loco” pode-se observar grandes quantidades

de alimentos desperdiçadas diariamente, alimentos em ótimo estado de consumo que poderiam ser aproveitados por famílias carentes e a instituições que necessitem.

Sendo assim, o objetivo deste projeto foi analisar a quantidade de alimentos desperdiçados pelos feirantes na Feira do Produto Rural no Município de Boa Vista-RR. Bem como formular questionários educativos socioambientais com o objetivo de mudanças de hábitos de todos os envolvidos do consumo de alimentos; sistematizar e relatar sobre a importância dos alimentos para a população.

REFERENCIAL TEÓRICO

Feiras livres: um olhar sobre a feira do produtor rural

De acordo com Banco de Alimentos (2004) as feiras vendem os produtos típicos de uma região, variando assim de um local para outro, mas geralmente têm carnes diferenciadas e derivadas, farinhas, queijos típicos, frutas, hortaliças, pescados frescos, conservas e doces em geral, condimentos, entre outros.

Esses produtos são, na maioria das vezes, expressões de diversidade por uma ou mais das seguintes razões: são de cultivo tradicional de uma região, refletem hábitos de consumo peculiares, guardam relação com uma dada base de recursos naturais, preservam as características da produção artesanal (MALUF, 2004).

Farias (2012) afirma que Feira do Produtor Rural do município de Boa Vista-Roraima possui cerca duzentas e cinquenta bancas, com cerca de cinquenta e cinco delas destinadas a comercialização de frutas, legumes e verduras, que produzem diariamente uma grande quantidade de resíduos orgânicos.

Desperdício: pensando no futuro.

Segundo Araújo (2008) 26,3 milhões de toneladas de alimentos ao ano tem o lixo como destino. Diariamente, desperdiçamos o equivalente a 39 mil toneladas por dia, quantidade esta suficiente para alimentar 19 milhões de brasileiros, com as três refeições básicas: café da manhã, almoço e jantar.

O percentual de matéria orgânica do lixo no Brasil é elevado, sendo grande parte desse resíduo proveniente do desperdício de alimentos, resultante do péssimo hábito que as pessoas têm de jogar comida fora, tantos em suas residências, como em restaurantes e refeitórios (VITORINO et al. 2001).

METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido na Feira do Produtor Rural, situada na Rua Ricardo Fróes bairro São Vicente, zona sul da capital Boa Vista estado de Roraima que recebe inúmeros visitantes.

A pesquisa foi realizada de forma descritiva, bibliográfica com abordagem quali-quantitativa com vista a alcançar metas através de levantamento de dados técnicos referente ao processo de desperdício.

A fim de analisar a situação de descarte de alimentos desperdiçados, ou seja, que não apresentam boas condições de consumos comercializados na feira do produtor, foram adotados procedimentos com visitas em intervalos de 3 em 3 dias durante o mês de abril e maio, onde estes alimentos foram separados e depois depositados em recipientes, doados pelos componentes do grupo.

Após a separação foi realizado a pesagem dos alimentos e anotados em uma caderneta, e após ocorreu à tabulação dos dados por meio da análise estatística, que posteriormente foi feito a comparação entre os trabalhos realizados no ano 2014 e 2015. Esta comparação foi realizada por meio de os gráficos tabulados em cada ano, de acordo com a quantidade em Kilogramas (Kg) dos alimentos pesados.

A coleta de dados foi realizada por meio de questionários semi-estruturados com os feirantes que consistiu em visitas a Feira do Produtor Rural do município de Boa Vista/RR, ocasião em que foram fotografados e separados os alimentos descartados em locais impróprios, os quais foram observados em visitas *in loco*, causando impacto ambiental e visual, ocasionando o desperdício em grande escala.

Também foi realizada palestra educativa para as mães e pais da Associação Grupo de Mães Anjos de Luz, (já que a associação recebe doações de alimentos provenientes da Feira do Produtor), onde o foco foi o melhor aproveitamento dos alimentos, outro tópico abordado foi a compostagem para produção de adubo, por haver uma horta na associação.

Para melhor desenvolvimento desta a ação socioambiental foi feito uma palestra com o tema: **Reaproveitamento e desperdício dos Alimentos: do Plantio à Mesa com Direito a Sobremesa**. Essa palestra tem o objetivo de orientar as mães e pais da Associação Grupo de Mães Anjos de Luz, a qual já recebem doações de alimentos provenientes da Feira do Produtor. E Para melhor divulgação do projeto, foi feito uma entrevista com os autores na rádio 107.9 FM Monte Roraima¹.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A fim de responder aos objetivos propostos o trabalho durante um mês de estudo na Feira do Produtor com a pesagem dos alimentos descartados por estar batidos ou parcialmente estragados.

Sabe-se dos problemas diários ocorridos devido ao desperdício e para evitar esse desperdício é necessário que todos se comprometam. Desta forma, os resultados encontrados neste trabalho apresentados no Gráfico 01, foram aferidos os seguintes alimentos mais desperdiçados pelos feirantes encontra-se 84,8 Kg pimenta de cheiro (26%), 78,7 Kg batata (24%), 69,14 Kg maxixe (21%), 35,3 Kg de cebola (11%) a cada 3 dias.

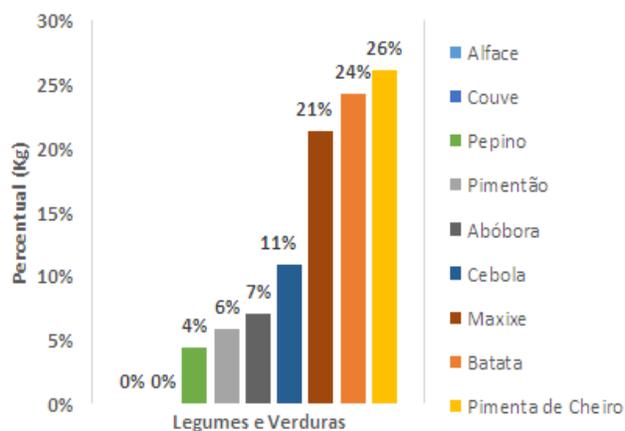


Tabela 01. Distribuição dos Legumes e verduras por Kg encontradas na Feira do Produtor em Boa Vista/RR em 2015. Fonte: Autores (2015).

Verduras	%	Quantidade (Kg)
Alface	0%	0
Batata	24%	78,7
Pimentão	6%	18,87
Pimenta de Cheiro	26%	84,8
Couve	0%	0
Pepino	4%	14,301
Cebola	11%	35,3
Maxixe	21%	69,14
Abóbora	7%	22,7
Total	100%	323,811

Gráfico 01: Percentual de legumes e verduras desperdiçados na Feira do Produtor Rural em 2015. Fonte: Autores (2015).

Na Tabela 01 pode-se constatar uma variedade de verduras desperdiçadas que podem ser reaproveitadas para outros fins, em vista que os preços no mercado estão exorbitantes, como por exemplo, o preço do quilo da cebola, cujo valor na feira custa R\$ 8,00 e no mercado R\$ 12,00 o quilo.

Também observou a quantidade de alimentos desperdiçados na Feira do Produtor a cada 3 dias, pode se dizer que é uma quantidade significativa e com prejuízos financeiros relevante, em virtude dos problemas ocasionados pela falta de chuva no período da safra nesta região. Isso comparado ao trabalho realizado por Barbosa; Santos; Izidorio (2014) relata que 41% dos feirantes perdem de 5 a 10 quilos de alimentos por dia e 37% até 5 quilos por dia. E quando se trata de prejuízos financeiros, 52% apontam prejuízos de dez a cinquenta reais por dia e 30% de cinquenta a cem reais. Deve-se salientar que esses valores variam de acordo com a época do ano.

Os resultados encontrados neste trabalho apresentados no Gráfico 02, foram aferidos as seguintes frutas mais desperdiçados pelos feirantes encontra-se 312,06 Kg melancia (38%), 236,87 mamão (29%), 105,20 Kg limão (13%), 102,72 Kg de tomate (13%) a cada 3 dias.

Ao observar a Tabela 02, verificar-se uma variedade de frutas desperdiçadas que podem ser reaproveitadas em salada de frutas, sucos, doces entre outros em vista que os preços no mercado estão elevados como, por exemplo, o preço do quilo

¹ Entrevista no dia 20 de junho de 2015 com os locutores da Rádio 107.9 FM Monte Roraima- Damião Marques e Marcelo Mora.

do mamão, cujo valor na feira custa R\$ 5,00 e no mercado R\$ 6,00 o quilo. Bem como o tomate cujo valor na feira custa R\$ 5,00 e no mercado R\$ 8,00 o quilo.

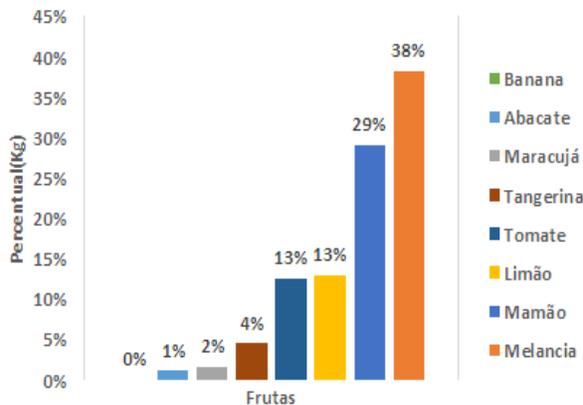


Tabela 02. Distribuição das frutas por Kg encontradas na Feira do Produtor em Boa Vista/RR em 2015. Fonte: Autores (2015).

Frutas	%	Quantidade (Kg)
Abacate	1%	9,00
Melancia	38%	312,06
Maracujá	2%	13,10
Limão	13%	105,20
Mamão	29%	236,87
Banana	0%	0,00
Tomate	13%	102,72
Tangerina	4%	36,70
Total	100%	815,64

Gráfico 02: Percentual de frutas desperdiçadas na Feira do Produtor Rural em 2015. Fonte: Autores (2015).



Figura 01: A – Separação dos alimentos que podem ser reaproveitados; B – Pesagem dos alimentos. Fonte: Autores (2015).

A Figura 01 mostra a separação dos alimentos a qual foi feita a pesagem de várias verduras e frutas, porém num país onde há grandes quantidades de pessoas carentes e que existem muitas crianças com desbalanço nutricional, deve-se levar em conta não somente o desperdício, mas também a questão alimentar e nutricional das frutas. O desperdício deve ter atenção especial dos administradores e governantes da feira boa-vistenses, uma vez que nos resultados obtidos aqui, mostra que os feirantes vêm tendo preocupação e estão se motivando na busca de soluções para minimizar os problemas ocasionados pelo desperdício.

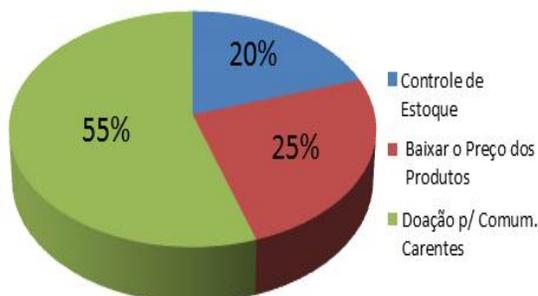


Gráfico 03: Percentual de soluções viáveis para minimizar o desperdício de alimentos na feira do produtor rural em Boa Vista Roraima em 2014. Fonte: BARBOSA; SANTOS; IZIDORIO (2014).

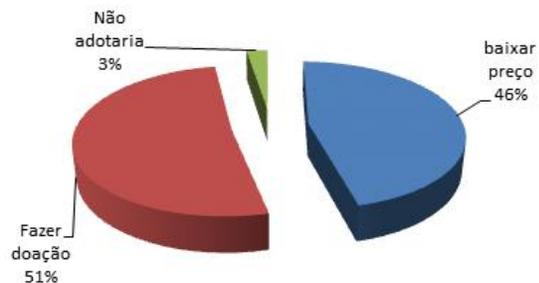


Gráfico 04: Percentual de soluções viáveis para minimizar o desperdício de alimentos na feira do produtor rural em Boa Vista Roraima em 2015. Fonte: AUTORES (2015).

Ao comparar o trabalho realizado por Barbosa; Santos; Izidorio (2014) no Gráfico 03 observa-se que alimentos que podem ser reaproveitados foram encaminhados para doações (55%), baixaria o preço dos alimentos (25%). Observou no Gráfico 04 no ano de 2015 que também foram encaminhados para doações (51%) e que 46% baixa os preços dos alimentos e/ou verduras.

Sua significância econômica se expressa tanto para os feirantes, que muitas vezes têm na feira sua principal fonte de renda, como também para os consumidores, que podem encontrar nelas alimentos a preços mais acessíveis.

Isso mostra que as mudanças de atitudes começam a ser transformadas e/ou adquiridas pelos feirantes e que os mesmos se preocupam com as questões socioambientais e econômicas da população boa-vistenses, ou seja, a sensibilização sobre o desperdício ou reaproveitamento dos alimentos é de responsabilidade de todos e que juntos podemos colaborar para a redução do desperdício no Estado de Roraima.

No trabalho realizado por Barbosa; Santos; Izidorio (2014), que 95% dos feirantes, conforme Gráfico 05 não tem conhecimento sobre os danos causados pela decomposição dos alimentos desperdiçados no local de estudo. Isso está de acordo com os resultados obtidos neste trabalho (Gráfico 06) que 68% dos feirantes também não conhecem estes impactos. Observou-se que a maioria dos feirantes é de classes menos favorecidas, que não obtém o conhecimento das consequências que podem surgir com o desperdício de tantos alimentos.

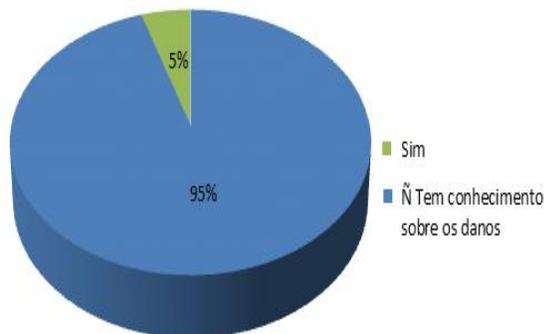


Gráfico 05: Conhecimento dos feirantes da Feira do Produtor de Boa Vista /RR em 2014 sobre impactos causados devido à decomposição dos alimentos. Fonte: BARBOSA; SANTOS; IZIDORIO (2014).

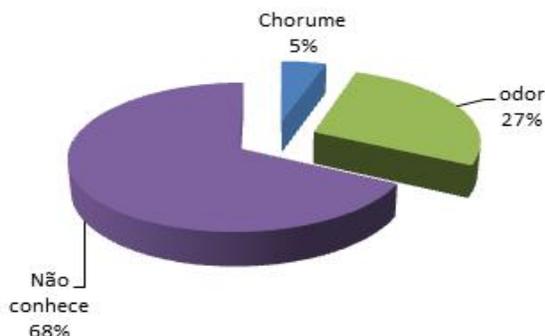


Gráfico 06: Conhecimento dos feirantes da Feira do Produtor de Boa Vista /RR em 2015 sobre impactos causados devido à decomposição dos alimentos. Fonte: AUTORES, 2015.

Para minimizar esse problema, podemos criar programas sociais voltados para os feirantes, com intuito de mudanças de atitudes como a simples separação desses alimentos antes do descarte fossem direcionadas as diversas famílias carentes.

Iniciativas por parte do governo estadual, administrador da Feira do Produtor Rural, no que diz respeito à questão da Educação Ambiental e até mesmo através de ações fiscalizadoras poderia contribuir para uma real mudança no presente quadro.

Por isso que dentro das ações propostas a palestra veio de sensibilizar as pessoas presentes na associação bem como orientá-las sobre a importância do reaproveitamento dos alimentos que são desperdiçados em suas residências, assim como nos impactos gerados pelo descarte destes resíduos de forma inadequado.

Ressaltando nos impactos provocados pela decomposição da matéria orgânica onde podem aparecer vetores, insetos e roedores, com possíveis surgimentos de doenças, como leptospirose, dengue, verminoses, entre outros. Vale lembrar, outro ponto importante desta palestra (Figura 01) foi relatar sobre o impacto causado pelo chorume, ocasião em que as pessoas ali presentes relataram não tinha conhecimento sobre os efeitos danosos da contaminação da água e do solo. E que foi de suma importância para os mesmos.



Figura 01: A – Palestra educativa na Associação; B – Palestra reaproveitamentos dos alimentos desperdiçados.
Fonte: Autores (2015).

É necessário desenvolver um trabalho contínuo de orientação sobre os desperdícios de alimentos junto aos feirantes, com intuito de sensibilizá-los a colaborarem para redução dos desperdícios dos alimentos na Feira do Produtor em Roraima em relação ao meio em que vivem, contribuindo para a formação de novos valores, novas posturas e consequentemente novas atitudes.

Os resultados encontrados neste projeto, conforme Gráfico 07 pode-se observar que os dias de maiores quantidades de alimentos desperdiçados são nos dia 25/04 e no dia 02/05. Isso pode ocorrer devido ser aos sábados onde há maior fluxo de pessoas na feira, bem como em virtude do dia de pagamento dos servidores públicos, havendo assim maior oferta de alimentos nas bancas, como também seleção de alimentos que são encaminhados para outros locais de comercialização.

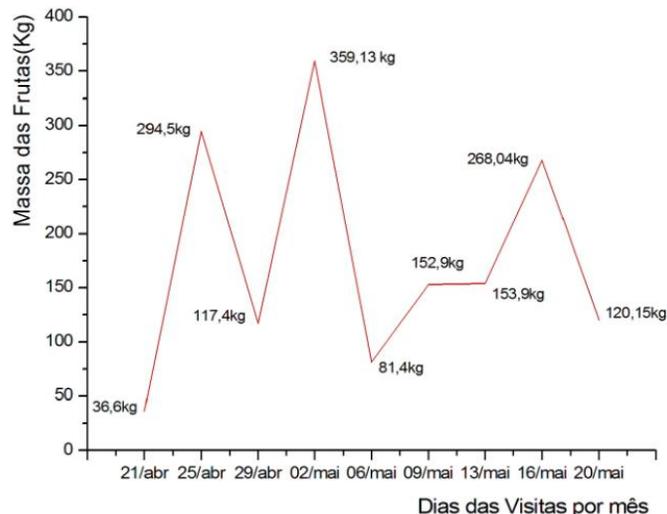


Gráfico 07: Distribuição dos alimentos em Kg por dias de visitas encontradas na Feira do Produtor em Boa Vista/RR em 2015. Fonte: Autores, 2015.

Porém no trabalho realizado por Farias (2012), relata que o volume diário de alimentos desperdiçados e de resíduos orgânicos é considerável, sobretudo nos dias de sexta-feira, sábado e domingo, em que há mais movimento de consumidores.

CONCLUSÃO

Conclui-se que para minimizar o desperdício diário de alimentos na feira do produtor é necessário que todos se comprometam. Faz-se necessário implementar programas e/ou técnicas de reaproveitamento voltados para todos, pois o ato de reaproveitar alimentos é de responsabilidade de todos.

Este projeto foi de suma importância para todos os envolvidos, o qual contribuiu de forma satisfatória, com propostas que possam se propagar localmente ou regionalmente no âmbito de mudança de atitudes possam minimizar a quantidade



destes alimentos que são desperdiçados. De forma que todos serão beneficiados, com a redução de insetos, roedores que proliferam algumas doenças.

Propõe que este projeto sirva de base de orientações, com as ações contínuas e que por meio deste as políticas públicas promovam melhorias na Feira do Produtor, afim que ela se torne um modelo a ser seguido pelas demais feiras boavistense, transmitindo confiança, segurança aos seus consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ARAÚJO, M. S. S. FOME ZERO: A mobilização social visando o combate à fome e a pobreza no Brasil. 2008. Disponível em: <http://www.joinpp.ufma.br/jornadas/joinppII/pagina_PGPPT/trabalhos2/Maria_do_socorro.pdf>. Acesso em: 23 set 2014.
2. BARBOSA, A. E. S; SANTOS, F. de A. P. dos; IZIDORIO, O. M. **Desperdício ou reaproveitamento de alimentos comercializados na Feira do produtor Rural do município de Boa Vista/RR**. 2014.16f. (Curso de Tecnologia em Gestão Ambiental) - Faculdade Estácio da Amazônia. Boa Vista, 2014. [Orientadora: Prof. Dr^a. Francilene Cardoso Alves Fortes].
3. FARIAS, A. N. Z. Desperdício de alimentos e situação dos resíduos orgânicos na Feira do Produtor Rural do município de Boa Vista-RR. 2012. Disponível em <<http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/view/5259/2397>>. Acesso em: 14 jan 2015.
4. ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL BANCO DE ALIMENTOS. 2004. Disponível em: <http://www.banco.de.alimentos.or.br/porque/dados_fome.htm>. Acesso em 13 ago 2014.
5. MALUF, R. S. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004. Disponível em: <http://www.fee.rs.gov.br/sitefee/download/ensaios/ensaios_fee_25_1.pdf> Acesso em: 05 Abr. 2015.
6. PRIM, M. B.S. Análise do desperdício de partes vegetais consumíveis. 2008. Disponível em: <<http://www.sfiac.org.br/iel/bolsaderesiduos/teses/teses5.pdf>>. Acesso em: 18 jul 2014.
7. VITORINO, K. M. N; SOBRINHO, P. P; SOUZA, C. V. A. de. Resíduos sólidos gerados em refeitórios. IN: CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA SANITÁRIA E AMBIENTAL. João Pessoa: ABES, 2001.