

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM DOMICÍLIOS DE BAIXA RENDA

DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS EN HOGARES DE BAJOS INGRESOS

FOOD WASTE IN LOW-INCOME HOUSEHOLDS

Ana Luísa Barbosa¹; Rozane Márcia Triches².

1. Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza.
2. Doutora em Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza.

RESUMO

O estudo possui como objetivo geral investigar o fenômeno do desperdício alimentar domiciliar, desde os antecedentes até a fase final da cadeia de abastecimento em domicílios de baixa renda localizados em Nova Prata do Iguaçu. Mais especificamente, visa explorar o processo de decisão do consumidor; identificar em cada fase do itinerário: a decisão de compra, a viagem às compras, o momento da compra, a organização as compras em casa, a preparação para o uso, o consumo e o descarte; identificar aspectos culturais dos consumidores. A pesquisa apresenta caráter qualitativo e abordagem narrativa. Para coleta de dados utilizou-se de entrevistas semi estruturadas e observação in loco. Analisaram-se os dados por análise de conteúdo. Conclui-se que os principais antecedentes do desperdício foram: a falta de planejamento de compra, compras excessivas e estocagem de alimentos, somando com as preparações excessivas, desinteresse em consumir sobras decorrentes de aspectos comportamentais como a abundância e hospitalidade.

PALAVRAS-CHAVE

Desperdício de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Sustentabilidade; Consumo Alimentar.

RESUMEN

El estudio tiene como objetivo general investigar el fenómeno del desperdicio doméstico de alimentos, desde los antecedentes hasta la etapa final de la cadena de suministro en hogares de baja renta ubicados en Nova Prata do Iguaçu. Más específicamente, tiene como objetivo explorar el proceso de decisión del consumidor; identificar en cada etapa del itinerario: la decisión de compra, el viaje de compras, el momento de la compra, la organización de las compras en el hogar, la preparación para el uso, el consumo y la disposición; identificar los aspectos culturales de los consumidores. La investigación tiene un carácter cualitativo y un

enfoque narrativo. Para la recolección de datos se utilizaron entrevistas semiestructuradas y observación in situ. Los datos fueron analizados por análisis de contenido. Se concluye que los principales antecedentes del despilfarro fueron: falta de planificación de compras, compras excesivas y almacenamiento de alimentos, además de preparaciones excesivas, falta de interés en consumir sobras, resultantes de aspectos comportamentales como la abundancia y la hospitalidad.

PALABRAS CLAVE

Desechos alimentarios; Seguridad alimentaria y nutricional; Sustentabilidad; Consumo de comida.

ABSTRACT

The study has as general objective to investigate the phenomenon of household food waste, from the antecedents to the final stage of the supply chain in low-income households located in Nova Prata do Iguaçú. More specifically, it aims to explore the consumer decision process; identify at each stage of the itinerary: the purchase decision, the shopping trip, the moment of purchase, the organization of purchases at home, preparation for use, consumption and disposal; identify cultural aspects of consumers. The research has a qualitative character and a narrative approach. For data collection, semi-structured interviews and on-site observation were used. Data were analyzed by content analysis. It is concluded that the main antecedents of waste were: lack of purchase planning, excessive purchases and food storage, in addition to excessive preparations, lack of interest in consuming leftovers, resulting from behavioral aspects such as abundance and hospitality.

KEY WORDS

Food Waste; Food and nutrition security; Sustainability; Food Consumption.

1 INTRODUÇÃO

De acordo com a Food and Agriculture Organization of the United Nations, estima-se que entre 702 e 828 milhões de pessoas foram afetadas pela fome no mundo em 2021. Dentre estas, 33 milhões de pessoas atingidas por esse problema encontram-se no Brasil segundo a Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Enquanto isso, dados do Índice de Desperdício Alimentar (relatório 2021) lançado pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente demonstrou que o desperdício de alimentos a nível mundial chegou a cerca de 931 milhões de toneladas, no Brasil esse valor ficou estimado em 12 milhões de toneladas. Estes alimentos foram para o lixo das residências, varejo, restaurantes e outros serviços alimentares em 2019 (FAO, 2022; REDE PENSSAN, 2022; UNEP, 2021).

Tanto as perdas quanto os desperdícios têm gerado enormes impactos na sustentabilidade dos sistemas alimentares, pois provocam um efeito negativo sobre o meio ambiente devido à utilização não sustentável dos recursos naturais causando grandes prejuízos, como o uso exacerbado de terras e água somado a emissão de gases de efeito estufa. Junto a isso, afetam a disponibilidade local e mundial de alimentos, geram menores recursos para os produtores e aumentam os preços para os consumidores (DE SOUZA; et al. 2021; PEIXOTO, 2018).

Desta forma, as escolhas alimentares da população refletem no quanto usamos de recursos finitos no sistema alimentar, incluindo água, terra e produtos fósseis para produção de energia e insumos químicos, além de refletir também no quanto esse processo libera de gases tóxicos, reduz a biodiversidade, produz de lixo e contamina solos e água. Nesse sentido, as práticas de produção e consumo de alimentos estão ameaçando o ambiente natural e alterando os ecossistemas, o que acaba afetando profundamente suas dietas. O uso insustentável desse capital natural leva a problemas ambientais que influenciam na instabilidade climática e, conseqüentemente, na produção de alimentos (TRICHES, 2020).

Além desses, também observa-se os impactos sociais, pois as perdas e o desperdício de alimentos colocam em risco o combate à insegurança alimentar, reduzindo o acesso aos alimentos resultante e diminuindo sua disponibilidade. Todos estes preceitos dialogam com a garantia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) não só no presente, mas no médio e longo prazo. Diante disso, centralizar o problema da fome na distribuição de alimentos não

basta, é necessário que todo o ciclo de produção esteja interligado para a promoção do desenvolvimento social, ambiental e economicamente sustentável (VIEIRA et al., 2021; RODRIGUES; ZANETI; LARANJEIRA, 2011).

Apesar do Brasil ainda conviver com o problema da insegurança alimentar e nutricional, o país está entre as nações que mais desperdiçam alimentos a nível de consumidor, junto ao varejo. Sendo assim, esse problema está bem presente nas famílias brasileiras, muitas vezes motivado por questões culturais e comportamentais, sendo que os principais fatores que antecedem esse desperdício familiar são preparos e compras em excesso (FAO, 2014; PORPINO, 2018).

Porém, apesar da literatura demonstrar que o desperdício de alimentos é predominante em famílias de renda alta, este estudo defende que mesmo famílias de classe média baixa podem frequentemente desperdiçar alimentos devido a aspectos comportamentais e culturais, um tópico pouco pesquisado na literatura.

Diante do exposto, justifica-se esta pesquisa devido à necessidade de compreender o paradoxo do desperdício de alimentos entre famílias de baixa renda, referindo-se à classe média baixa, que representa 1/3 da população brasileira. Para isso, é obrigatório realizar uma ampla análise, considerando os demais fatores além da renda familiar. Ademais, faz-se necessário esta pesquisa devido à escassez de estudos que visem identificar antecedentes do desperdício no nível familiar, considerando os agregados, pois estes servem como unidade de análise. Sendo assim, considerando que a maior parte dos brasileiros pertence à classe baixa, uma pequena mudança no comportamento desse segmento tem um impacto considerável na sociedade como um todo (PORPINO; PARENTE; WANSINK, 2015).

Considerando isso, o estudo possui como objetivo geral investigar o fenômeno do desperdício alimentar domiciliar, desde os antecedentes até a fase final da cadeia de abastecimento em domicílios de baixa renda localizados em Nova Prata do Iguaçu-PR. Mais especificamente, visa explorar o processo de decisão do consumidor; identificar em cada fase do itinerário: a decisão de compra, a viagem às compras, o momento da compra, a organização as compras em casa, a preparação para o uso, o consumo e o descarte e também identificar aspectos culturais dos consumidores.

2 METODOLOGIA

Esta pesquisa caracterizou-se como exploratória, pois foi realizada sobre uma temática pouco conhecida, acumulada e sistematizada na literatura. Por meio deste, buscou-se conhecer com maior profundidade o assunto, de modo a torná-lo mais claro e assim construir condições importantes para condução da pesquisa (MORESI, 2003).

Além disso, também apresentou caráter qualitativo, pois buscou entender detalhadamente porque um indivíduo faz determinada coisa, descrevendo a complexidade de determinado problema, analisando as variáveis e classificando os processos vividos por um grupo social. Quanto a sua abordagem, mostrou-se como narrativa, pois é um desenho de pesquisa que permite ser interpretado de forma ampla, envolvendo relatos narrativos individuais e a análise de seus significados. Nesse tipo de investigação estuda-se as vidas e experiências de indivíduos ou grupos através de seus relatos (VISHNEVSKY; BEANLANDS, 2004; MORESI, 2003).

A pesquisa investigou o processo de decisão do consumidor incluindo a seleção, consumo e descarte de alimentos, baseado no método itinerário, proposto por Desjeux et al., 2014. De acordo com os autores, o método itinerário investiga as sete etapas principais relacionadas à aquisição de um bem ou serviço: (1) a decisão na família, (2) a viagem de compras, (3) o momento da compra, (4) a organização das compras em casa, (5) a preparação para o uso, (6) o consumo em si e (7) o descarte. Assim, entrevistas no ambiente doméstico foram realizadas, envolvendo perguntas que englobaram todo o processo de decisão do consumidor relacionado à alimentação, desta forma, ao final o instrumento totalizou 58 questões. A análise foi complementada por observações in situ (análise no seu local natural, habitual) e registros fotográficos, ferramenta importante no método porque ele demonstra o contexto do processo de consumo (DESJEUX et al., 2014).

A fase inicial de coleta de dados envolveu famílias de classe média baixa do município de Nova Prata do Iguçu, situado na região sudoeste do estado do Paraná. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, o município conta com cerca de 10.377 habitantes, sendo 42% situado na área rural e 58% da área urbana, com população estimada, para o ano de 2020, de 10.544 habitantes. Além disso, o mesmo contabilizou, até abril de 2021, 1174 famílias inscritas no Cadastro Único, destas, 169 famílias encontram-se em situação de extrema pobreza, totalizando 517 pessoas, 197 famílias em situação de pobreza,

sendo 672 pessoas, e 436 famílias em baixa renda, com 1346 pessoas. Ademais, no Programa Bolsa Família, encontram-se 357 famílias beneficiárias, até o mês de junho de 2021 (IBGE, 2010; MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL, 2021; SECRETARIA DE AVALIAÇÃO E GESTÃO DE INFORMAÇÕES, 2021).

Quanto à amostragem, esta foi determinada com o auxílio de agentes comunitários de saúde que atuam no município. As agentes fizeram um levantamento das possíveis famílias que poderiam participar, depois dessa sondagem, as famílias foram selecionadas pelo método de conveniência, ou seja, as pessoas escolhidas para o estudo foram as que se mostraram mais acessíveis, colaborativas ou disponíveis para participar do processo. Também, realizou-se uma análise para saber se estas famílias atendiam os critérios de participação elencados no estudo.

Para isso, os participantes deveriam possuir renda estimada como classe média baixa brasileira, que de acordo com o IBGE, 2020, este valor é estimulado em até R\$2238,00 reais por mês. E também, os investigados deveriam possuir responsabilidade primária pelas decisões relacionadas aos alimentos e viver em uma família com, pelo menos, um parente (IBGE, 2020).

Assim, o total de famílias investigadas pelo estudo foi determinado a *posteriori* e a partir do critério de saturação de dados, ou seja, o número de participantes foi cessado quando não encontrou-se nenhum novo elemento e também no momento em que o acréscimo de novas informações deixou de ser necessário, porque não alterava a compreensão do fenômeno estudado. Desta forma, ao final a pesquisa contabilizou dez famílias estudadas (NASCIMENTO, 2018).

Quanto às questões éticas, este estudo foi submetido e aprovado no comitê de ética e pesquisa com seres humanos, da Universidade Federal da Fronteira Sul, sob o parecer nº 4.931.656. Além dele, também obteve aprovação o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que foi entregue aos participantes solicitando seu consentimento e assegurando o sigilo.

A interação com os participantes iniciou com uma conversa informal sobre consumo de alimentos e posteriormente os mesmos foram encorajados a falar mais livremente sobre desperdício, por meio da entrevista previamente estruturada. Neste momento as narrativas relatadas pelos participantes foram gravadas, transcritas e analisadas posteriormente por meio do método de análise de conteúdo.

Para complementar a análise, os ambientes utilizados para armazenar alimentos (armários, geladeira e despensa) foram fotografados. As imagens são importantes para distinguir o que os consumidores dizem que fazem a partir do que realmente fazem.

Ainda, como uma forma de explorar o consumo de alimentos dentro dos lares, as famílias também foram observadas no processo de preparação, consumo e descarte de alimentos. Para isso, a pesquisadora permaneceu em uma residência a fim de acompanhar a preparação e o consumo do almoço em um dia da semana. Além disso, também observou-se o momento das compras no supermercado de outra família. Para esta etapa, o número de famílias ficou reduzido, pois os participantes não apresentaram boa adesão em participar desta fase da pesquisa. Após estas observações realizou-se um diário de campo de cada dia de observação e também as imagens fotografadas durante os processos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nesta seção buscou-se alcançar os objetivos de explorar o processo de decisão do consumidor (seleção, consumo e descarte de alimentos), baseado no método de itinerário, identificando indicativos de desperdício de alimentos em cada uma de suas fases. Para isso, entrevistou-se dez pessoas, tendo idades que variam de 22 a 75 anos com predomínio de mulheres e apenas um homem, como pode ser visto na Tabela 1.

Todos os entrevistados residem com familiares, sendo que o número de moradores nas residências ficou entre duas a seis pessoas. Entre os membros destas famílias estão o marido, a esposa e os filhos, somente uma entrevistada não possui cônjuge. Quanto à ocupação, predominantemente, os entrevistados encontram-se desempregados e provavelmente devido a isso, a renda das famílias estudadas se dá como pertencente à classe média baixa.

Quando trata-se da alimentação, os entrevistados relataram serem responsáveis por todas as etapas que envolvem este processo, incluindo as compras, a organização dos alimentos e o preparo, somente uma delas descreveu não ser responsável pela compra. Neste quesito observa-se pouca participação dos homens em relação à alimentação, existindo poucos relatos que os mesmos atuam nessa etapa. Desta forma, verifica-se que as famílias ainda adotam estilos de vida mais tradicionais, onde as mulheres desempenham o papel de típicas donas de casa, sendo responsáveis pela maioria das tarefas domésticas, incluindo todas as etapas que envolvem a alimentação. Pode-se observar que todas essas mães têm o hábito de cozinhar do zero, o que pode levar ao excesso de preparo e, portanto, a mais desperdício.

A tabela a seguir apresenta a caracterização desta amostra.

Tabela 1 – Caracterização da amostra, segundo dados socioeconômicos – Nova Prata do Iguaçu, PR – 2022.

| Identificação | Sexo | Idade | Tipologia Familiar | Nº de membros na família | Responsável pela alimentação | Ocupação | Papel na alimentação | Renda (R\$) |
|--------------------------|------|-------|-------------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------|-------------------------------|-------------|
| Entrevistado 1 (B.A.K) | F | 41 | B.A.K + Marido + 2 filhos | 4 | Entrevistada | Dona de casa | Compra, organização e preparo | 1200,00 |
| Entrevistado 2 (D.L) | F | 24 | D.L + Marido + 3 filhos | 5 | Entrevistada e marido | Dona de casa | Compra, organização e preparo | 1212,00 |
| Entrevistado 3 (E.C.C.F) | F | 40 | E.C.C.F + Marido + 1 filho | 3 | Entrevistada | Dona de casa | Compra, organização e preparo | 1212,00 |
| Entrevistado 4 (F.A.D) | F | 28 | F.A.D + Marido + 3 filhos | 5 | Entrevistada | Dona de casa | Compra, organização e preparo | 1700,00 |
| Entrevistado 5 (J.R) | F | 29 | J.R + Marido + 3 filhos | 5 | Entrevistada | Dona de casa | Compra, organização e preparo | 1600,00 |
| Entrevistado 6 (M.G.D) | F | 47 | M.G.D + Marido + Filho + Neta | 4 | Entrevistada | Dona de casa | Compra, organização e preparo | 2000,00 |
| Entrevistada 7 (M.C.S) | F | 45 | M.C.S + 2 filhas | 3 | Entrevistada | Diarista | Compra, organização e preparo | 2000,00 |
| Entrevistado 8 (N.F.C) | F | 49 | N.F.C + Marido + 4 filhos | 6 | Entrevistada | Dona de casa | Organização e preparo | 1300,00 |
| Entrevistado 9 (P.G.F) | F | 22 | P.G.F + Marido + 2 filhos | 4 | Entrevistada | Dona de casa | Compra, organização e preparo | 1212,00 |
| Entrevistado 10 (V.R.N) | M | 75 | V.R.N + esposa | 2 | Entrevistada | Aposentado | Compra, organização e preparo | 2000,00 |

Fonte: Autores, 2022.

Dado início a entrevista, o primeiro quesito avaliado foi sobre a decisão de compra. Neste, seis pessoas entrevistadas relataram ter autonomia na decisão pelas compras, porém, outros precisam do auxílio do seu cônjuge para decidir, sendo que três participam da decisão com o companheiro(a) e uma não participa, deixando a decisão somente para o marido.

Quando questionados sobre quem influência no momento das compras, sete participantes relatam que os membros da família, incluindo aqueles do convívio familiar diário como cônjuge, filhos e netos são as pessoas que mais exercem influência na hora de decidir. Três participantes não sabem ou acreditam não sofrer influência de ninguém, sendo que o fator mais relevante neste sentido é a necessidade de ter os alimentos em casa.

Quanto ao período de realização das compras, cinco pessoas relataram depender do recebimento do salário de seu cônjuge devido ao fato que nestas famílias o marido é o único provedor de renda. Outras três pessoas relataram que realizam em um determinado período do mês e as demais esperam que os alimentos fiquem escassos em sua residência. A frequência mostrou-se ser mensal para seis pessoas, quinzenal para uma pessoa e semanal para três. Sobre o local da compra, sete pessoas da amostra preferem um supermercado em específico, enquanto os demais procuram os estabelecimentos que apresentam menor preço.

A frequência de compra é um fator fundamental para evitar ou promover o desperdício final. Isso porque as pessoas que compram produtos alimentares com menor frequência tendem a comprar muita comida para evitar o transtorno de ir às compras novamente. Porém, o excesso de compras leva a maiores quantidades de alimentos desperdiçados, sendo que esse desperdício ocorrerá no estágio de armazenamento, pois a comida pode estragar, vencer, ser esquecida na geladeira ou perder suas propriedades organolépticas ao longo do tempo (STANGHERLIN; BARCELLOS, 2018).

Todos os entrevistados relataram comprar sempre os mesmos produtos todo o mês e que já tem essa percepção sobre os alimentos mais utilizados em casa. Também sinalizam já terem experiência com as quantidades a serem adquiridas. Somente uma pessoa relatou ter um limite financeiro de quanto pode gastar. Os produtos mais comprados são bem diversificados dentre as respostas, mas aqui inclui-se o básico do dia a dia, como arroz, feijão, carnes, entre outros.

Quanto ao hábito de realizar lista de compras, seis dos dez entrevistados não costumam exercitar essa atividade, pois julgam saber o que precisam comprar e não necessitam de lista, porém, aqueles que a fazem não colocam as quantidades de alimentos a serem comprados, pois também acreditam que não é necessário. Desta forma, as listas constam somente com o nome dos itens para adquirir. Esta ferramenta serve como uma grande aliada para evitar o desperdício de alimentos, pois configura-se como um lembrete constando exatamente quais itens comprar, a fim de evitar a compra de alimentos

desnecessários. Ainda, a literatura aponta que poucos consumidores fazem lista de compras, sendo que esse hábito é mais raro entre os mais jovens se comparado aos mais velhos. Esta evidência é reforçada no estudo de Comber e colaboradores (2013) onde constataram que apenas um terço da amostra estudada usa listas de compras, mas apenas para itens que podem esquecer.

No momento de decisão de compra, entre os consumidores existem planejadores e os improvisadores. Aqueles que planejam tendem a ter uma melhor visão geral do estoque em mãos e, assim, evitam comprar o que já possuem em casa. O consumidor improvisador raramente faz planos para realizar suas compras ou refeições, desta forma, os produtos alimentares comprados são fruto da improvisação. Para eles, a flexibilização no momento da escolha dos produtos é altamente valorizada (HALKIER, 2014).

Diante das respostas dadas e acompanhadas de observações da compra semanal de uma família entrevistada, pode-se dizer que os participantes da pesquisa apresentam traços comportamentais de improvisadores, pois não possuem um bom planejamento de suas compras devido ao fato que muitos dispensam a lista de compras, pois julgam já terem experiência de quais alimentos precisam comprar e quais já possuem em casa. Porém isso não foi observado na prática durante a realização das compras de uma participante, uma vez que a mesma muitas vezes se questionava se possuía determinado alimento em casa e por não lembrar acabava levando o mesmo. Também, em tom de brincadeira, a entrevistada diversas vezes falava que nem ela sabia direito o que precisava levar. Isso demonstra que a lista de compras é um item fundamental para uma melhor organização, porém esse é um hábito que a participante relatou não ter e julga não ser necessário.

Desta forma, uma rotina de compras não planejada somada a ausência de um modo sistemático de organização e controle podem resultar em excesso de produtos a serem adquiridos e posteriormente armazenados, gerando uma falta de controle eficaz de aquisição dos alimentos e, conseqüentemente, no desperdício. Isso é observado no estudo de Farr-Wharton e colaboradores, que ao investigar os comportamentos de compra de dezessete famílias, com entrevistas e observações, concluíram que os consumidores muitas vezes não têm conhecimento de seu estoque de alimentos, e essa falta de informação promove a compra de itens que já possuem (FARR-WHARTON; FOTH; CHOI, 2014).

Em concordância, a pesquisa proposta por Stancu e colaboradores demonstrou que as rotinas domésticas relacionadas às decisões no processo de abastecimento de alimentos (como

a compras por exemplo) e as habilidades percebidas das famílias em lidar com essas decisões foram consideradas como potenciais determinantes do comportamento do desperdício (STANCU; HAUGAARD; LÄHTEENMÄKI, 2016).

Ainda, alinhar a rotina de planejamento pode diminuir a probabilidade de subestimação de estoques e compra de alimentos já estocados em casa. Desta forma, pode-se traçar estratégias para melhorar diretamente esses hábitos relacionados à compra de alimentos, fornecendo aos consumidores ferramentas práticas para lidar com suas rotinas em torno dos alimentos. Tais como o fornecimento de modelos de listas de compras ou listas de verificação pré compra para lembrar os consumidores de verificar seus estoques antes de adquirir novos alimentos (STANCU; HAUGAARD; LÄHTEENMÄKI, 2016).

Dando sequência à entrevista, investigou-se a viagem até as compras. Aqui, metade da amostra entrevistada possui um meio de transporte para se locomover até o local de compras, seja esse carro ou moto, já os demais deslocam-se até o local a pé. Ao mesmo tempo, quem tem este meio de transporte costuma trazer suas compras e também fazer outras atividades depois de adquirir suas mercadorias, tais como visitar parentes, pagar contas e ir a outros comércios. Esse hábito, provoca a exposição dos alimentos à temperatura ambiente, incluindo aqueles que necessitam de refrigeração ou congelamento. Sendo assim, a depender do tempo que essas compras permanecerão expostas poderá contribuir para o desperdício, isso porque os alimentos que necessitam de refrigeração ou congelamento, ao ficar muito tempo sem estar em sua temperatura adequada podem acabar sendo proliferados por microrganismo patogênicos que causam a sua deterioração (LEONARDI; AZEVEDO, 2018).

Junto a isso, todos os entrevistados relataram ter um supermercado preferido, assim fazem suas compras sempre no mesmo, os quais se localizam no centro da cidade, distante da residência dos participantes. Porém, ao serem questionados sobre essa distância, apenas quatro pessoas relataram que consideram o supermercado distante. Considerando que metade da amostra não possuem meio de transporte para realizar suas compras, pode-se dizer que a ida até o supermercado se torna algo difícil para alguns. Pode-se supor que quando a aquisição de produtos promove dificuldade de locomoção e requer maior empenho de tempo, seu processo é percebido como custoso, e, assim, uma forma de compensá-lo se dá por meio da aquisição de uma maior quantidade de produtos (LEE, 2018).

Em relação à escolha dos alimentos a serem adquiridos, com exceção de apenas um entrevistado, os demais relataram que compram alimentos além do que já estava previsto.

Para alguns, foi difícil assumir que realmente possuem este hábito, como o caso de N.F.C onde no relato ela diz: “Ele (marido) compra sempre o necessário... É difícil trazer coisas a mais, mas algumas vezes acaba acontecendo...”. Os motivos que levam a isso foram listados pelos entrevistados como promoções, solicitação da família (principalmente crianças) e também o desejo de adquirir o alimento ao vê-lo exposto no local de compra. Isso fica bem evidenciado nas falas de B.A.K, onde a participante diz que: “...às vezes a minha família pede, daí eu não tenho na lista e chegando lá eu lembro e compro”. E também M.C.S ao declarar que: “...às vezes eu esqueço de pôr na lista, ou porque eu vejo lá e quero levar.”

Outro motivo que leva a crer que as famílias realmente possuem este hábito de comprar além do necessário, é devido ao fato de que todos relataram que costumam aproveitar as promoções com o intuito de deixar a compra com um valor mais acessível. No entanto, a tendência de aproveitar promoções oferecidas pelo estabelecimento de compra, leva as famílias a adquirirem mais alimentos do que são capazes de consumir ou até mesmo de armazenar antes de seu vencimento (VANN DOORN, 2016).

Descontos em alimentos geralmente são oferecidos para que o consumidor compre mais quantidades de produtos, para isso ofertas como “três por dois” ou “tamanho econômico” são comuns. Essas embalagens de tamanho econômico muitas vezes podem se tornar uma fonte de desperdício de alimentos devido ao apreço dos consumidores por promoções, onde podem comprar alimentos sem a real necessidade e isso conseqüentemente pode resultar na falta de tempo para consumi-los antes do prazo de validade (HALLORAN; et al. 2014).

Ao serem questionados sobre quais os critérios utilizados para escolher um produto, as respostas variaram entre preço e a qualidade do mesmo, desta forma, declaram que sempre avaliam as condições da embalagem antes de levá-la, somente uma pessoa relatou não avaliar. Somado a isso, seis pessoas da amostra dizem ter o hábito de olhar a data de validade das mercadorias.

Todos os participantes declaram que não são influenciáveis no momento de escolher o produto, pois não consideram que o modo que os produtos ficam expostos nas prateleiras influencia a compra e nem o modo em que os produtos são apresentados ou embalados.

Além disso, os entrevistados costumam comparar os preços entre as marcas e alguns até citam que fazem isso para levar o que está mais barato. Também visando a economia, todos os participantes da pesquisa, no momento da escolha de produtos embalados, optam

pelos maiores, pois, segundo os mesmos, embalagens maiores duram mais e diminuem o custo da compra final. Porém, esta atitude visando a economia acompanhado do planejamento inapropriado da refeição, pode contribuir para o desperdício, pois o desperdício nas famílias também pode resultar de influência externa, uma vez que alguns consumidores são mais sensíveis aos apelos das promoções e acabam comprando alimentos perecíveis além do necessário (STANGHERLIN; BARCELLOS, 2018).

Quando questionados sobre quem faz o preparo das refeições no dia a dia, todos os participantes relataram que são responsáveis por essa tarefa, somente duas pessoas dividem esse afazer com o cônjuge. Para a organização das refeições, relataram que não seguem um cardápio previamente estabelecido, desta forma, estabelecem a refeição com o que é mais viável para o dia, sem uma organização prévia. Planejar refeições para uma semana inteira pode parecer uma tarefa difícil e cansativa e para se tornar mais flexível, famílias que não possuem esse planejamento podem recorrer a estocagem de alimentos pois essa atitude se apresenta como uma estratégia para garantir que o indivíduo esteja preparado para todas as eventualidades. Entretanto, ter alimentos disponíveis por precaução pode economizar tempo e colaborar para o desperdício de alimentos, pois torna-se imprevisível como e quando os alimentos estocados serão consumidos (HEBROK; BROKS, 2017).

Ainda, no momento do preparo das refeições, para estabelecer as quantidades, sete pessoas informaram que já detém uma medida estabelecida para cada alimento, seja em xícaras ou em copos. Porém, de acordo com os mesmos, essas medidas são aumentadas no momento em que recebem visitas em casa, isso fica bem evidente na fala de V.R.N: “Ah mas com certeza que eu aumento, eu gosto que a pessoa que vem aqui saia bem servida. Aí eu aumento até meio demais às vezes.” Essa fala do participante já dá indícios de alguns aspectos culturais, uma vez que o prazer de cozinhar em grandes quantidades é uma característica preponderante deste perfil denominada de “cozinheiros abundantes”. Estes justificam a preparação de refeições fartas por várias razões, como a preferência pela abundância e também eles tendem a apreciar o momento da refeição familiar com a comida servida em grandes porções. Ainda, também existe aqui a necessidade de ser um bom anfitrião, recepcionando seus convidados com refeições fartas (PORPINO, 2018).

No momento do consumo, participam das refeições os entrevistados e seus familiares do convívio em casa, em horários regulares e a maioria deles comem juntos à mesa no mesmo horário.

Para verificar mais a fundo a existência de desperdício na residência, foram realizadas perguntas sobre o consumo do alimento em sua integridade, incluindo as partes que geralmente não são consumidas como os talos, cascas e etc. Para essa questão, seis entrevistados afirmam que não possuem o hábito de consumir essas partes do alimento.

Além disso, foram questionados se existia mais preocupação com sobras ou falta de alimentos no momento da preparação e as respostas ficaram divididas. Dentre elas destaca-se as falas de B.A.K: “Eu quero que sobre né? Eu faço sempre um pouquinho a mais, porque às vezes a gente tá almoçando ou jantando e chega uma pessoa, daí já vai ter comida.” Juntamente com a de M.C.S: “Eu prefiro que sobre um pouquinho, sempre um pouquinho, porque aí eu sei que todo mundo comeu bem.”

Através destas narrativas, percebe-se um traço cultural marcante, pois nota-se que a identidade do bom provedor, ou de boa mãe, está diretamente ligado a extrema preocupação em agradar os membros da família por meio de porções fartas de alimento. Além disso, também existe a questão que envolve a hospitalidade, onde para muitas pessoas, é preciso cozinhar mais alimentos do que é necessário, para estar preparado para oferecer alimento, caso algum vizinho ou amigo apareça no momento da refeição. As falas supracitadas, denotam que essa característica está presente em algumas pessoas estudadas, que Porpino denomina de “mães carinhosas” (PORPINO, 2018).

Neste sentido, ficou explícito que em todos os lares observados ocorrem sobras alimentares no momento das refeições. O que é feito com as sobras pode ser determinado por diferentes aspectos culturais e comportamentais. De acordo com a literatura, as sobras muitas vezes são colocadas na geladeira após a refeição, a fim de adiar quaisquer sentimentos desconfortáveis que possam resultar de desperdiçá-la imediatamente. Mesmo que a intenção seja comer mais tarde, a comida pode ser esquecida na geladeira e jogada na lixeira posteriormente quando estiver estragada, assim o consumidor terá um sentimento de menor culpa e será “mais fácil” descartar a comida, pois não existe mais a possibilidade de consumi-la. Para Porpino, as pessoas que possuem essa característica comportamental são denominadas como procrastinadoras (WAITT; PHILLIPS, 2016; EVANS, 2012; PORPINO, 2018).

Segundo os relatos dos participantes, essas sobras servem para alimentar animais ou para serem requeitadas em outro momento. Porém, seis pessoas relataram que, pelo menos um membro da família não gosta e reclama de comer comida requeitada. Nestes casos a

comida guardada para ser requentada pode acabar indo para o lixo. Sendo assim, fica evidente que as famílias estudadas possuem características de procrastinadores.

Outra alternativa para evitar o desperdício destes alimentos seria congelá-los para consumi-los em outro momento, entretanto, a maioria das pessoas entrevistadas não gostam e não possui o hábito de congelar os alimentos e aquelas que possuem não costumam ter uma organização de quanto tempo o alimento está congelado, como o caso de F.A.D: “Sim, verdura eu sempre congelo e arroz se sobra muito eu guardo. Daí fica congelado até eu lembrar de tirar pra comer.”

Os entrevistados que possuem animais de estimação relataram que utilizam a comida que sobra para alimentá-los e também se preocupam no momento da cocção, em fazer comida a mais para sobrar e servir como alimento ao animal, pois muitos não comem ração. Este é o caso de M.G.D, onde relata que: “...eu tenho um cachorro. Eu sempre faço um pouco a mais pra sobrar pra ele, porque ele não come ração e também porque ele gosta de comida morna...”. Embora seja uma forma consciente de descarte, alimentos produzidos para consumo humano e que são destinados para alimentação animal são considerados desperdício pelo desvio de seu propósito (PORPINO, 2016).

Quanto ao cuidado com alimentos vencidos, todos os participantes demonstraram que se preocupam com isso e a maioria opta por realizar o descarte do alimento quando vê que está fora de sua data de validade. Neste ponto, ressalta-se que essa atitude também configura uma maneira de desperdício, pois não houve um controle para consumir o alimento antes de seu vencimento. Junto ao desperdício também há a questão de saúde pública, pois deve-se considerar os participantes que optam por consumir esses alimentos vencidos e colocam sua saúde em risco devido às complicações que esse consumo pode causar (WESSOLOWSKI, 2019).

Ainda, um estudo proposto por Kavanaugh e Quinlan nos Estados Unidos, mostrou que a maneira em que data de validade é apresentada no rótulo influencia no desperdício ou não daquele produto. Na pesquisa, os entrevistados compreenderam melhor a expressão “utilizar antes” ao invés de “consumir até” utilizadas nos rótulos de alimentos. Os participantes que definiram corretamente “utilizar antes” eram menos propensos a jogar fora os alimentos se tivessem passado da data de validade ou fossem alimentos com uma data de validade menos visível (KAVANAUGH; QUINLAN, 2020).

Embora não gostem de assumir, todos os participantes relataram que se preocupam com a quantidade de comida desperdiçada em suas residências. Também houve concordância nas respostas que as atitudes que mais colaboram para esse desperdício de alimentos nos domicílios é fazer comida a mais e, conseqüentemente, a maioria respondeu que esse ato poderia ser evitado se essa quantidade de comida fosse melhor calculada.

Ao serem questionados sobre como o desperdício de alimentos impacta o meio ambiente, muitas pessoas ficaram confusas, ou não souberam responder, demonstrando que não existe muita informação disseminada a essa população a respeito desse grande problema e as respostas dadas estão muito mais relacionadas com os aspectos financeiros do que ambientais. Ainda, houve quem acreditasse que o desperdício de alimentos tem seu lado positivo, como o caso de E.C.C.F onde em sua fala relatou que: “...às vezes os alimentos que são jogados fora servem para alguma coisa, por exemplo se sobra alguma coisa ou se estragou alguma coisa, as galinhas ou outros animais comem, ou vira adubo para as plantas. Tem esse lado positivo também.”

A conexão entre desperdício de alimentos e questões ambientais não é necessariamente estabelecida no senso comum da população, que percebe mais facilmente a relação entre dinheiro e desperdício do que a relação do desperdício com a degradação ambiental (STANCU; HAUGAARD; LÄHTEENMÄKI, 2016).

4 CONCLUSÕES, LIMITAÇÕES E CONTINUIDADE DO TRABALHO

Percebe-se cada vez mais que o atual sistema alimentar está se consolidando de maneira insustentável e mudanças são necessárias para evitar possíveis danos ambientais e socioeconômicos. Reduzir o desperdício de alimentos se tornará uma questão extremamente necessária por ser uma estratégia que visa auxiliar a alimentar a crescente população humana.

No entanto, o desperdício de alimentos ainda encontra-se muito presente nos lares brasileiros. Nesta pesquisa, por exemplo, todas as famílias apresentam diversos indicativos de desperdício de alimentos, mesmo que sua renda seja consideravelmente baixa.

Ainda, com base nos achados, a pesquisa identificou que todas as etapas do método itinerário possuem potencial para promover o desperdício de alimentos, sendo que os principais antecedentes do desperdício nas famílias estudadas, foram a falta de planejamento de compra que propicia a as compras excessivas e ao estoque de alimentos, somando com as preparações excessivas e a falta de vontade de consumir sobras.

Somado a isso observou-se uma alta valorização dos alimentos entre os participantes. Em muitos casos, o gosto pela abundância, o carinho pela família e a hospitalidade são dimensões relevantes para explicar o desperdício de alimentos no contexto familiar dos lares estudados. A contradição do desperdício de alimentos em um contexto de baixa renda pode ser explicada pela influência desses aspectos culturais.

Isso mostra claramente que o fenômeno do desperdício de alimentos pode ser visto como um processo em que os alimentos são desperdiçados dentro de uma gama de práticas, ferramentas, preocupações, habilidades e conhecimentos inter-relacionados. Desta forma, compreender as implicações do desperdício de alimentos e ajustar atitudes e comportamentos em relação aos alimentos para evitar este problema deve ser uma prioridade urgente.

Por fim, a intenção desta pesquisa qualitativa foi compreender o fenômeno do desperdício de alimentos, mas não generalizar os resultados. Dito isso, a amostra pode não ser representativa da classe média baixa brasileira e também este estudo não pressupõe que o desperdício de alimentos seja maior nas famílias de baixa renda do que aquelas que provém de uma renda maior. Porém, devido às restrições de recursos financeiros que estas famílias enfrentam, entende-se que os mesmos poderiam ter uma melhor qualidade de vida se

adotassem práticas mais conscientes no momento da compra de alimentos, preparo, consumo e descarte.

Ainda, é de suma importância que novas investigações sejam feitas, para replicar este estudo em diferentes contextos, incluindo outras regiões, países e segmentos de renda, com intuito de obter uma compreensão mais profunda do fenômeno do desperdício doméstico de alimentos.

REFERÊNCIAS

COMBER, Rob et al. Food practices as situated action: exploring and designing for everyday food practices with households. In: **Proceedings of the SIGCHI conference on human factors in computing systems**. 2013. p. 2457-2466.

DE SOUZA, Carlos Henrique Moscardo et al. **Perdas e Desperdício de Alimentos**. 2021. 18 p. Trabalho de conclusão do curso executivo: "O Brasil no Agronegócio Global". Fundação Alexandre de Gusmão (FUNAG), 2021.

DESJEUX, Dominique; et al. The itinerary method: a methodological contribution from social sciences to consumer research in management. **REMark: Revista Brasileira de Marketing**, v. 13, n. 2, 2014.

EVANS, David. Binning, gifting and recovery: the conduits of disposal in household food consumption. *Environment and Planning D: Society and Space*, v. 30, n. 6, p. 1123-1137, 2012.

FAO. Food losses and waste in the Latin America and the Caribbean. **Food and Agriculture Organization for the United Nations**. Rome, 2014.

FAO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2022**: Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome, 2022. Disponível em: ><https://doi.org/10.4060/cc0639en><. Acesso em: ago. 2022.

FARR-WHARTON, Jeremy; FOTH, Marcus; CHOI, Jaz Hee-Jeong. Identifying factors that promote consumer behaviours causing expired domestic food waste. **Journal of Consumer Behaviour**, v. 13, n. 6, p. 393-402, 2014.

HALKIER, Bente. A practice theoretical perspective on everyday dealings with environmental challenges of food consumption. **Anthropology of food**, n. S5, 2014.

HALLORAN, Afton et al. Addressing food waste reduction in Denmark. **Food Policy**, v. 49, p. 294-301, 2014.

HEBROK, Marie; BOKS, Casper. Household food waste: Drivers and potential intervention points for design—An extensive review. **Journal of Cleaner Production**, v. 151, p. 380-392, 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE, 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/nova-prata-do-iguacu/panorama>. Acesso em: mar. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Padrão de vida e distribuição de rendimentos**, 2020. Disponível em: www.ibge.gov.br. Acesso em: ago. 2022.

KAVANAUGH, Melissa; QUINLAN, Jennifer J. Consumer knowledge and behaviors regarding food date labels and food waste. **Food Control**, v. 115, p. 107285, 2020.

LEE, Keith CL. Grocery shopping, food waste, and the retail landscape of cities: The case of Seoul. **Journal of Cleaner Production**, v. 172, p. 325-334, 2018.

LEONARDI, Jéssica Gabriela; AZEVEDO, Bruna Marcacini. Métodos de conservação de alimentos. **Revista Saúde em foco**, v. 10, n. 1, p. 51-61, 2018.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. Secretaria de Avaliação e Gestão de Informações. Relatório de Informações - RI v.4, 2021. Disponível em: Relatório de Informações - RI v.4 (mds.gov.br). Acesso em: mar. 2022

MORESI, Eduardo et al. Metodologia da pesquisa. **Universidade Católica de Brasília**, v. 108, n. 24, p. 5. Brasília, 2003.

NASCIMENTO, Luciana de Cássia Nunes et al. Saturação teórica em pesquisa qualitativa: relato de experiência na entrevista com escolares. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 71, p. 228-233, 2018.

PEIXOTO, Marcus. Perdas e desperdício de alimentos: panorama internacional e proposições legislativas no Brasil. In: ZARO, Marcelo et al. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. **Caxias do Sul, RS: Educs**, v. 417, 2018. Cap. 7, p. 139-146.

PORPINO, Gustavo; PARENTE, Juracy; WANSINK, Brian. Food waste paradox: antecedents of food disposal in low income households. **International journal of consumer studies**, v. 39, n. 6, p. 619-629, 2015.

PORPINO, Gustavo. Quais os porquês do desperdício de alimentos entre consumidores? Compreendendo o comportamento do consumidor para delinear soluções. In: ZARO, Marcelo et al. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. **Caxias do Sul, RS: Educs**, v. 417, 2018. Cap. 5, p. 85-96.

REDE PENSSAN. Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil. **VIGISAN- Inquérito Nacional Sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, 2022.** Disponível em: > <https://olheparaafome.com.br> <. Acesso em: ago. 2022.

RODRIGUES, Livia Penna Firme; ZANETI, Izabel Cristina Bruno Bacellar; LARANJEIRA, Nina Paula Ferreira; Sustentabilidade, segurança alimentar e gestão ambiental para a promoção da saúde e qualidade de vida. **Participação**. Brasília, 2011.

SECRETARIA DE AVALIAÇÃO E GESTÃO DE INFORMAÇÕES. Relatório de Programas e Ações. 2021. Disponível em: Relatório de Informações - RI v.4 (mds.gov.br). Acesso em: mar. 2022.

STANCU, Violeta; HAUGAARD, Pernille; LÄHTEENMÄKI, Liisa. Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. **Appetite**, v. 96, p. 7-17, 2016.

STANGHERLIN, Isadora do Carmo; BARCELLOS, Marcia Dutra. Desperdício de alimentos: uma análise das diversas variáveis de influência que afetam o consumidor. In: ZARO, Marcelo et al. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul, RS: **Educs**, v. 417, 2018. Cap. 6, p. 114-125.

TRICHES, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. **Saúde em Debate**, v. 44, p. 881-894, 2020.

VAN DOORN, Jenny. Commentary: Why do we waste so much food? A research agenda. **Journal of the Association for Consumer Research**, v. 1, n. 1, p. 53-56, 2016.

VIEIRA, Luciana Marques et al. Desperdício de alimentos: Desafios e oportunidades em operações sustentáveis. **Revista de Administração de Empresas**, v. 61, 2021.

VISHNEVSKY, Tanya; BEANLANDS, Heather. Qualitative research. **Nephrology Nursing Journal**, v. 31, n. 2, p. 234, 2004.

WAITT, Gordon; PHILLIPS, Catherine. Food waste and domestic refrigeration: a visceral and material approach. **Social & Cultural Geography**, v. 17, n. 3, p. 359-379, 2016

WESSOLOWSKI, Letícia Oliveira. **Proposição de diretrizes para minimizar o desperdício de alimentos em unidades familiares da base da pirâmide**. 2019. 67 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção e Sistemas, Universidade do Vale do Rio dos Sinos. São Leopoldo, 2019. Disponível em: ><http://repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/8664><.

**ATA DA APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
(TCC)**

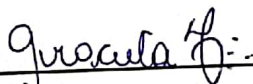
No dia dezoito do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte três, às nove horas e quinze minutos na sala 306 do Bloco A na Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS *Campus* de Realeza, realizou-se a apresentação, presencial, do Trabalho de Conclusão de Curso “DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM DOMICÍLIOS DE BAIXA RENDA” da acadêmica Ana Luísa Barbosa. A Comissão examinadora esteve constituída pelos professores: Profa. Dra. Rozane Marcia Triches, Profa. Me Graciela Caroline Gregolin e Profa. Dra Flavia Pascoal Ramos Após a exposição do trabalho pela acadêmica e feitas as devidas arguições, o trabalho de conclusão de curso foi considerado APROVADO. Ficando a Média Final = NOVE SETE (9,7). Ressalta-se que a acadêmica deverá proceder em tempo hábil os ajustes e correções sugeridas pela banca examinadora, estando a nota final condicionada às correções.

Ocorrências:

E, para constar, eu, Rozane Marcia Triches, professora orientadora do trabalho, lavrei a presente ata. Que será assinada por mim, Presidente da Banca, e demais membros.



Profa. Dra. Rozane Marcia Triches
Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS
Campus de Realeza



Profa. Me. Graciela Caroline Gregolin



Profa. Dra. Flavia Pascoal Ramos
Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS
Campus de Realeza