DESPERDÍCIO DE FRUTAS E VEGETAIS NO VAREJO: MOTIVOS, DESTINO E ESTRATÉGIAS PARA REDUÇÃO

III Seminário Latino-Americano sobre Ambiente Alimentar e Saúde, 3ª edição, de 28/10/2021 a 29/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-74-6

SILVA; Thaís Pereira da [1], CASTRO; Brunna Paulino Sampaio [2], CORDEIRO; Nayhanne Gomes [3], ANDRADE; Amanda Cristina de Souza [4], LOPES; Aline Cristine Souza [5], COSTA; Bruna Vieira de Lima [6]

RESUMO

Objetivo: Analisar os motivos, o destino e as estratégias de redução do desperdício de frutas e vegetais (FV) em estabelecimentos comerciais de uma metrópole brasileira. Métodos: Estudo transversal realizado nas áreas com e sem equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (EPSAN) em Belo Horizonte, Brasil. As áreas investigadas foram definidas por um buffer de 500m no entorno dos EPSAN e dos centroides dos setores censitários das áreas sem EPSAN, considerando uma distância mínima de 1000m entre eles. Foram investigadas variáveis relacionadas aos motivos, destino e estratégias para redução do desperdício de FV por meio de testes de qui-quadrado e de Tukey. Resultados: No total, 109 estabelecimentos comerciais foram investigados, sendo a maioria sacolões (40,3%). Mais da metade relatou a ocorrência de desperdícios de FV (55,4%), sendo maior nos sacolões (55,7%) e EPSAN (20,3%). Principais motivos foram: manipulação excessiva do consumidor (30,1%), más condições ambientais do estabelecimento (28,6%) e compra excessiva (15,0%). Quanto ao destino das FV sem valor comercial, observou-se que a maioria doava (46,2%) ou descartava (36,8%). Principais estratégias de redução desse desperdício foram controle de estoque (40,4%) e compra de alimentos regionais (37,6%). Conclusão: Foi elevada a ocorrência de desperdício, sobretudo em estabelecimentos comerciais de alimentos saudáveis e equipamentos públicos, sendo os fatores associados relativos ao consumidor e ao estabelecimento. Sugere-se realização de capacitação com setor varejista para prevenir o desperdício e destinar melhor as FV sem valor comercial visando contribuir para a segurança alimentar e nutricional da população e a sustentabilidade econômica dos estabelecimentos comerciais.

PALAVRAS-CHAVE: relato de pesquisa, 5- Interface entre sistemas alimentares e ambientes alimentares

[1] Universidade Federal de Minas Gerais, tsp.thaispereira@gmail.com
[2] Universidade Federal de Minas Gerais, brunna_paulino@hotmail.com
[3] Universidade Federal de Minas Gerais, nayhannegomes@gmail.com
[4] Universidade Federal de Mato Grosso, csouza.amanda@gmail.com
[5] Universidade Federal de Minas Gerais, alinelopesenf@gmail.com
[6] Universidade Federal de Minas Gerais, brunavlcosta@gmail.com