

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
COLÉGIO TÉCNICO DA UFMG**

ÁREA TEMÁTICA PRINCIPAL: Social

O DESPERDÍCIO UNIVERSITÁRIO

Alan Borges, Ariel Augusto, Augusto Lopes, Luiz Philippe, Victor Mendes

O DESPERDÍCIO UNIVERSITÁRIO

O desperdício alimentar dentro das cantinas da UFMG

Alan Borges; Ariel Augusto; Augusto Lopes; Luiz Philippe; Victor Mendes¹

RESUMO

Este trabalho realizado pelos estudantes Alan Borges, Ariel Augusto, Augusto Lopes, Luiz Philippe e Victor Mendes, em parceria com a orientadora Gisele Brandão, procura pesquisar o desperdício de alimentos nas cantinas da Universidade Federal de Minas Gerais e o descarte dos restos não consumidos: objetivamos entender o desperdício de alimentos das cantinas da UFMG e por que ele ocorre. A pesquisa se trata de uma série de perguntas semiestruturadas relativas ao desperdício de alimentos feitos a 100 pessoas (25 pessoas para cada localidade visitada) distribuídas entre o Colégio Técnico da UFMG, a Faculdade de Ciências Econômicas, o Instituto de Ciências Biológicas e a Faculdade de Belas Artes. (resultados alcançados)

Palavras-chave: Desperdício de comida; Fome; Desperdício; Desperdício de alimentos na UFMG.

1 - INTRODUÇÃO

O trabalho realizado consiste em avaliar os índices de desperdício de comida em algumas unidades da Universidade Federal de Minas Gerais e relacioná-los com os problemas de produção alimentícia que temos hoje no Brasil e no mundo. Dessa forma, e estudando cada caso, poderemos responder a algumas perguntas, como: (I) por que ocorre desperdício dentro das cantinas da UFMG? (II) Se existente, qual a fonte deste desperdício? (III) Se há desperdício, como acabar com esse?

É grave a situação da fome que vivenciamos hodiernamente no mundo. Comumente já conhecemos a gravidade do problema, mas até onde este realmente se estende? A Organização das Nações Unidas (ONU) afirma que aproximadamente

¹ Estudantes de Informática no Colégio Técnico da UFMG, Primeiro Ano do Ensino Médio, Sala 103A. Endereços Eletrônicos, respectivamente: sr.alan.bispo@gmail.com; euvioari@gmail.com; augustovirtual317@gmail.com; luizphilippe@gmail.com; v.mendesferreiradon@gmail.com.

925 milhões de pessoas no mundo não comem o suficiente para serem consideradas saudáveis. Isso significa que uma em cada sete pessoas no planeta vai para a cama com fome todas as noites (FAO, 2012). Além de questões puramente éticas e morais, a preocupação com a fome mundial (e também em cenário nacional) deve ser grande, uma vez que a fome é o número 1 na lista dos dez maiores riscos à saúde humana, estando a frente da AIDS, malária e tuberculose juntas.

Um terço de toda a comida produzida anualmente pelo sistema agrícola global está sendo desperdiçada, em termos de calorias isso corresponde a uma em cada quatro; é o que indica a pesquisa realizada pelo *World Resources Institute* (WRI) ao lado do Programa Ambiental das Nações Unidas (Pnuma). Para se ter uma ideia espacial, hoje toda a comida que desperdiçamos é plantada numa área do tamanho do país do México. Isto significa que nós produzimos muito mais comida do que consumimos; nem em um cenário onde não existisse fome isto deveria ser aceitável, quem dirá num mundo onde a fome é um problema herdado de antepassados.

2 - METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa semiestruturada por meio de visita a 4 unidades do campus da UFMG (Coltec, FACE, ICB e Belas Artes) onde os integrantes do grupo conduziram entrevistas em uma amostra de 25 estudantes em cada unidade. As pesquisas foram realizadas em um intervalo de duas semanas, após a conclusão das 100 entrevistas, os resultados foram divididos e analisados pelos 5 membros do grupo, estudando tais resultados o grupo chegou a uma conclusão e a formulação de uma sugestão de solução.

3 - RESULTADOS E DISCUSSÃO FUNDAMENTADA COM A BIBLIOGRAFIA

3.1 – UNIDADE: COLTEC

Fizemos a pesquisa no Colégio Técnico da UFMG (Coltec) tentando buscar uma aleatoriedade na abordagem das pessoas para a entrevista. Isto é, temos os 25 entrevistados como sendo única e tão-somente estudantes do Coltec não por que buscamos apenas estudantes do Coltec, mas porque é a maior parte que fica no Colégio durante o dia. Em horários de pico, principalmente o almoço, podemos notar

um certo número de pessoas de outros cursos superiores e professores transitando dentro das dependências do Colégio para almoçarem, mas o número é tão ínfimo perto do número de estudantes que não chegamos a encontrar alguém que não fosse estudante disposto a falar. Isto não é doravante algo que venha comprometer nossa pesquisa, mas achamos que tem de haver uma ressalva antes das demonstrações dos dados obtidos: olhando apenas pela pesquisa, faz-se pensar que não há outro tipo de pessoa a não ser estudante de ensino médio no colégio; não funciona assim, pois há os estudantes das graduações que vêm de fora e os professores. Estes acabaram ficando de fora da contagem pelo puro acaso, que decorreu de seu pequeno número frente a imensidão de estudantes do Colégio.

3.1.1 – Apresentação de valores absolutos:

Após a pesquisa ter sido realizada nas dependências do colégio, juntamos os dados e fizemos uma planilha que apresentava-os todos. Entretanto, esta planilha serve apenas para efeito de enxergar os dados gerais. Não pode ser considerada olhando-se minuciosamente porque há várias sobreposições de dados. Basta observar a segunda pergunta da parte II da pesquisa, uma pessoa pode aumentar almoçar em um lugar e lanchar em outros, nem por isso ela deixa de ser apenas uma pessoa. Então agora apresentaremos os valores absolutos para depois discutir minuciosamente cada situação criada pelas perguntas.

Relatório de pesquisa			
Identificação de estratos sociais			
Idade	Gênero		Escolaridade
14 - 18 anos: 25	Masculino	Feminino	Médio incompleto: 0
19 - 29 anos: 0	14	11	Cursando o médio: 25
30 - 45 anos: 0			Médio completo: 0
46 - 64 anos: 0			Superior incompleto: 0
Maior de 65 anos: 0			Superior completo: 0
Renda familiar (renda bruta mensal)			
Menos de 600 R\$: 0			
Entre 1 000 R\$ e 2 500 R\$: 4			
Entre 2 500 R\$ e 5 000 R\$: 7			
Entre 5 000 R\$ e 10 000 R\$: 1			
Mais de 10 000 R\$: 3			

Não quiseram declarar ou não sabem: 10	
Perguntas específicas	
Quantas refeições você faz por dia na UFMG?	
1 refeição por dia dentro da UFMG: 5	
2 refeições por dia dentro da UFMG: 13	
3 refeições por dia dentro da UFMG: 3	
Mais de 3 refeições por dia dentro da UFMG: 4	
Não me alimento dentro da UFMG: 0	
Quais refeições você faz na UFMG? Onde?	
Café da manhã: 12	
Almoço: 17	
Jantar: 0	
Lanches durante o dia: 3	
Não me alimento dentro da UFMG: 0	
Localidades mais frequentes: Coltec, Setorial 1 e 2, Química	
Quanto regularmente você coloca em seu prato de comida?	
De 100g a 300g (pouco): 13	
De 300g a 600g (médio): 7	
Acima de 600g (grande): 5	
Dos pratos feitos na UFMG, você considera estes grandes?	
Sim: 13	Não: 12
Normalmente sobra comida em seu prato? Se sim, principalmente qual tipo de alimento?²	
Qtd: 10. Sim: <u>Arroz/ Feijão/ Carne.</u>	Não: 15
Local: Colégio Técnico da UFMG	

Figura 3.1.1.1 – Planilha de valores absolutos da pesquisa feita no Colégio Técnico da UFMG.

O relatório de pesquisa acima é composto de perguntas e das respostas absolutas a essas perguntas, organizado da seguinte forma: demarcado em negrito temos as perguntas feitas e logo abaixo destas, as respostas. Quando as respostas são por escrito, isto é, uma questão aberta a se responder, o grupo se organizou de forma a contar as respostas e sintetizá-las numa só, para que ficasse assim o mais fiel possível à realidade.

² As respostas para essa pergunta foram contabilizadas e as que apareceram em maioria foram consideradas. Assim, há também o desperdício de outro tipo de alimento além dos citados, mas tais são desprezíveis para o propósito da pesquisa.

Estando apresentados os dados totais da pesquisa, partiremos para a próxima parte da pesquisa. A terceira e última parte da pesquisa é uma série de perguntas relativas ao desperdício na cantina do Coltec, tanto no âmbito de produção de alimentos e o desperdício destes por não terem sido vendidos, como também no desperdício pessoal dos clientes.

Relatório de pesquisa
Perguntas específicas às cantineiras
Do total de pratos servidos em um dia, quantos, em média, são devolvidos ainda com comida?
Mais da metade dos pratos feitos são devolvidos ainda com comida, já o self-service detém uma porcentagem menor de desperdício.
Normalmente, qual é o destino da comida deixada no prato?
(x) É jogada no lixo sem separação.
() É separada para a coleta seletiva.
() Outros: _____.
Qual é o tipo de alimento mais largado nos pratos?
R.: Costuma-se largar bastante carnes nos pratos, sobrando também arroz e feijão em menores quantidades.
Da comida produzida nos horários de pico, quantos pratos, em média, não são vendidos?
R.: Foi implementada na cantina uma ideia de não-desperdício, isto é, tentar otimizar os gastos através de um método de demanda. Mesmo no self-service não costuma sobrar.
Qual é o destino dessa comida?
(x) É jogada no lixo sem separação.
() É separada para a coleta seletiva.
() Outro: <u>Não sobra.</u>
Local
R.: <u>Colégio Técnico da UFMG.</u>

Figura 3.1.1.2 – Planilha de perguntas e respostas da pesquisa feita na cantina do Colégio Técnico da UFMG.

A entrevista que fizemos com uma das cantineiras da cantina do Coltec foi no mínimo, curiosa. É dito isto por vários motivos: (a) a cantineira não foi nenhum pouco eufêmica ao falar o quanto se desperdiça de comida dentro do Coltec, criticando muito a atitude das pessoas em devolver “mais da metade dos pratos ainda com comida”, (b) ela relatou que a tentativa de se desperdiçar o mínimo na cantina é vista como prioritária, (c) e disse também que todo o produzido é vendido. Por parte dela, o

desperdício na cantina é única e tão-somente dos clientes que devolvem seus pratos ainda com muita comida.

Entretanto, devemos considerar outros fatores, como o tamanho dos pratos feitos servidos e o próprio desperdício da cantina. Devemos tentar olhar esta situação por de fora das órbitas convencionais, que tendem a se arraigar em conhecimentos mundanos muitas vezes enganosos e prejudiciais à verdade. Dá-se que as pessoas que entrevistamos dizem que a cantina serve pratos grandes demais, daí decorreria o desperdício, e a cantina diz que os pratos grandes sempre são devolvidos com restos, o que seria um absurdo lógico alguém pagar por um prato grande – ou seja, tem costume de comer muito – e ainda desperdiçar.

Então, em quem devemos acreditar? Havemos ainda de discutir as questões levantadas aqui nos próximos capítulos, nos quais nós usaremos recursos gráficos para explicar melhor as linhas de pensamento.

3.1.2 – Discussão dos dados coletados:

Começaremos a discussão dos dados apresentando um gráfico de extrema importância para a realização da pesquisa. Ou seja, este:

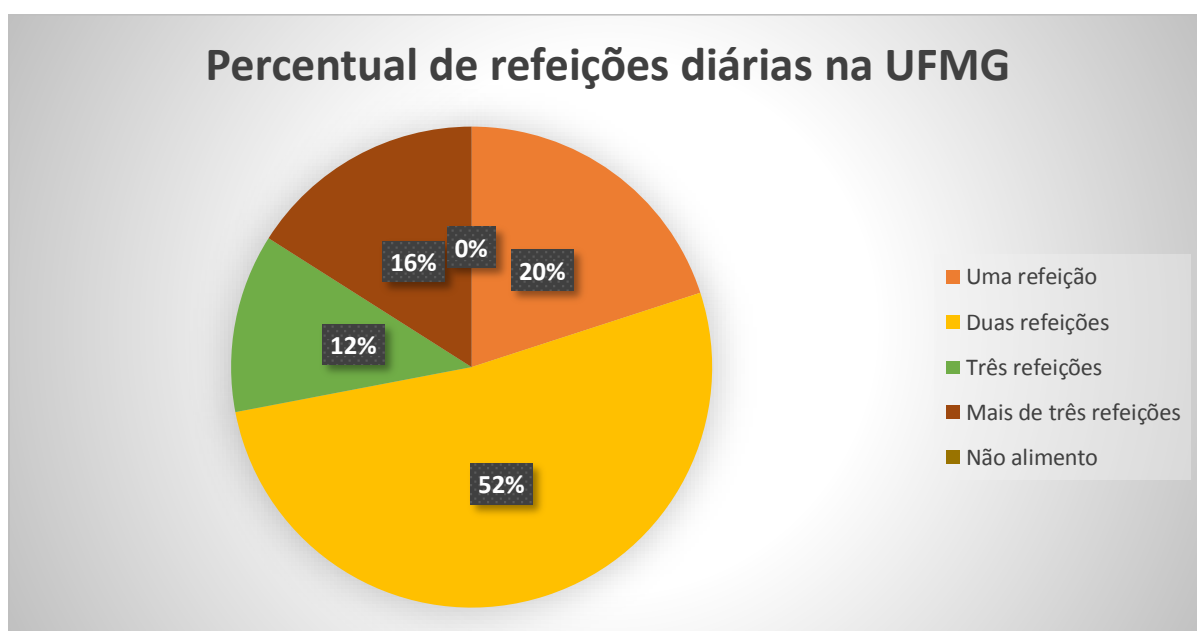


Figura 3.1.2.1 - O percentual de quantas refeições são feitas pelos entrevistados na UFMG diariamente.

O gráfico acima mostra o quão superior é, percentualmente, o número de entrevistados que faz duas refeições por dia dentro da UFMG. Este percentual reflete

o número relativo de estudantes do Coltec que fazem duas refeições diárias no campus. Em avassaladora maioria, as refeições são: (a) café-da-manhã e almoço, (b) o café-da-manhã sendo dentro do Coltec e o almoço ou na própria cantina do Coltec, ou no Setorial.

A verdade é que nas principais refeições do dia, como almoço e janta, é onde ocorre o desperdício. O desperdício de alimentos em cafés-da-manhã ou lanches da tarde é mínimo. Isto se deve porque as quantidades ingeridas nesses horários não tende a ser grandes, isto é, com pouca comida sendo requisitada, não há quase nenhum desperdício. Além disso há o fato de que várias pessoas comem ao meio da tarde ou de manhã por recreativo puro prazer de comer, e não por necessidade. Dessa forma, chegamos ao nosso segundo gráfico que demonstra o desperdício de alimentos dos entrevistados. Quase todo o desperdício, como já foi observado, costuma acontecer no horário do almoço.

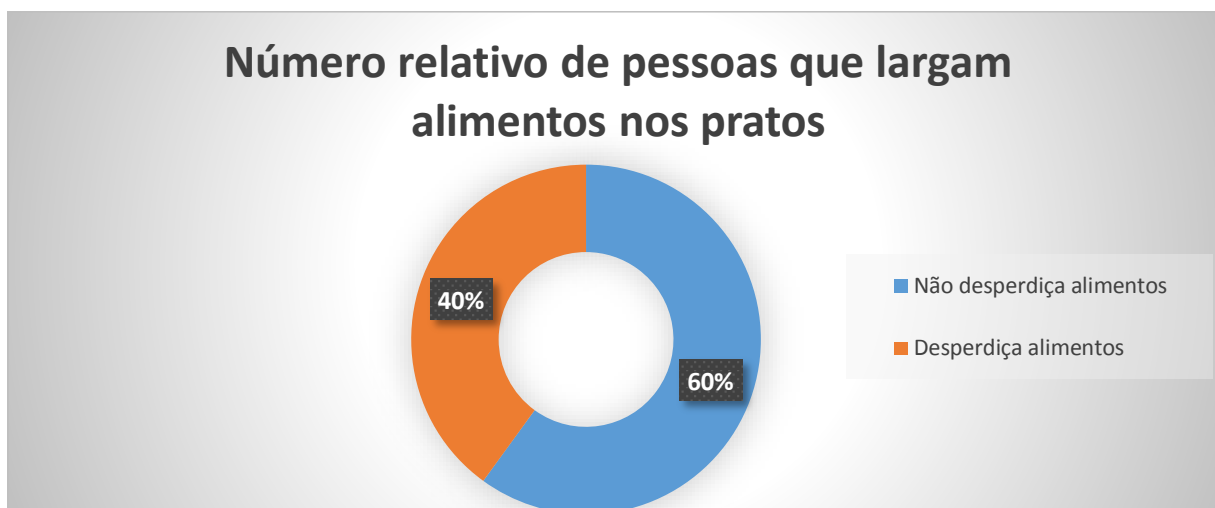


Figura 3.1.2.2 – Percentagem de pessoas que largam qualquer tipo de comida nos pratos durante o almoço.

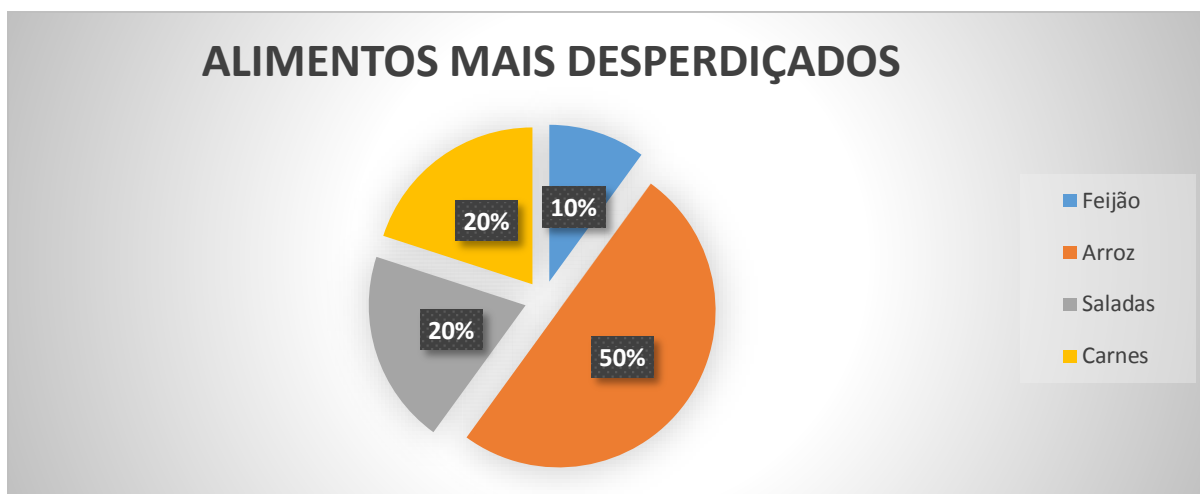


Figura 3.1.2.3 – Alimentos mais desperdiçados pelos alunos do Coltec.

Em contraste com o que foi respondido pelas cantineiras da localidade, no Coltec os entrevistados relataram que o alimento mais deixado nos pratos após a refeição é o arroz. Aliás, é de se notar que, de acordo com o FAO e em parceria com o instituto sueco SIK, o mundo sofre com o desperdício de cereais (arroz é um). Dos 1,3 bilhão de tonelada de alimentos descartados por ano no mundo, cerca de 30% é de grãos e cereais, atrás apenas de vegetais e frutas, com 45%. Isto equivale a mais da metade da produção dos grãos do mundo. Vide, uma situação parecida se repete na unidade pesquisada.

A discrepância entre as respostas – a da cantineira e a das pessoas – pode se dar da seguinte forma: na nossa pesquisa cerca de 10% das pessoas deixam carnes em seus pratos, se refletirmos esse número em todos os que comem no Coltec, ainda que diminuído pela metade por erros de pesquisa, temos um número absoluto grande. Vejamos a seguinte situação hipotética: cerca de 600 pessoas transitam nas dependências do colégio, se cerca de apenas 200 pessoas tem o costume de almoçar na cantina da localidade, teríamos um número perto de dez pessoas desperdiçando carnes. Nessa situação hipotética vemos que o número não deve ser desconsiderado. Entretanto, é enorme a diferença de resultados que temos, e essa diferença cliente-cantineira não pode ser atinada com exata certeza. O pensamento acima é apenas uma hipótese.

Vendo dessa forma sobre o desperdício, seguimos com um gráfico que talvez nos ajude a responder algumas perguntas levantadas. Isto é, o tamanho dos Pratos Feitos interfere no desperdício? Vide:

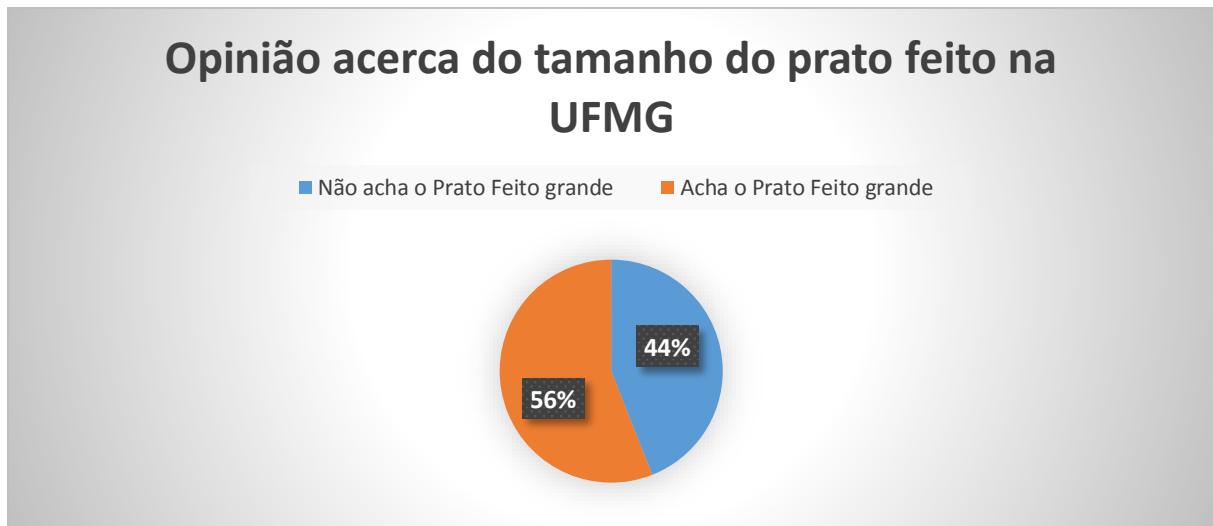


Figura 3.1.2.4 – Percentual de opiniões sobre o tamanho do Prato feito.

O que se divide aqui são duas opiniões: a menor parte acha que o Prato Feito é satisfatório, ou seja, há comida o suficiente; a maior parte diz que o prato pequeno é pequeno demais e o grande é grande demais. Então o que acontece é uma pesagem de valores: eles não compram o pequeno porque não ficarão satisfeitos e já que têm dinheiro o suficiente para comprar, confortavelmente, o tamanho grande, preferem desperdiçar a passar pelo incômodo de comer pouco. É uma situação parecida com o desperdício de comida norte-americano comparada ao brasileiro: a maior parte de seu desperdício acontece depois da compra, pois seu poder de compra é alto, então não é prejudicial para o poder aquisitivo; já aqui no Brasil o grande problema que temos é o transporte dos alimentos e a infraestrutura para esse transporte. Mais de 50% dos alimentos desperdiçados no Brasil são por causa do transporte e manuseio.

Dessa forma, a resposta para nossa indagação é sim: o fator do tamanho do Prato Feito é muito importante para o desperdício de alimentos no Colégio Técnico da UFMG.

Seguindo com a pesquisa, achamos necessário fazer a distinção entre os gêneros para averiguar se existe alguma diferença de desperdício entre os dois sexos. O número encontrado não reflete a verdade sobre a questão levantada na pergunta da frase anterior, mas dá uma dica de como os sexos se comportam, pelo menos expostos às mesmas situações de um estudante genérico do Coltec.

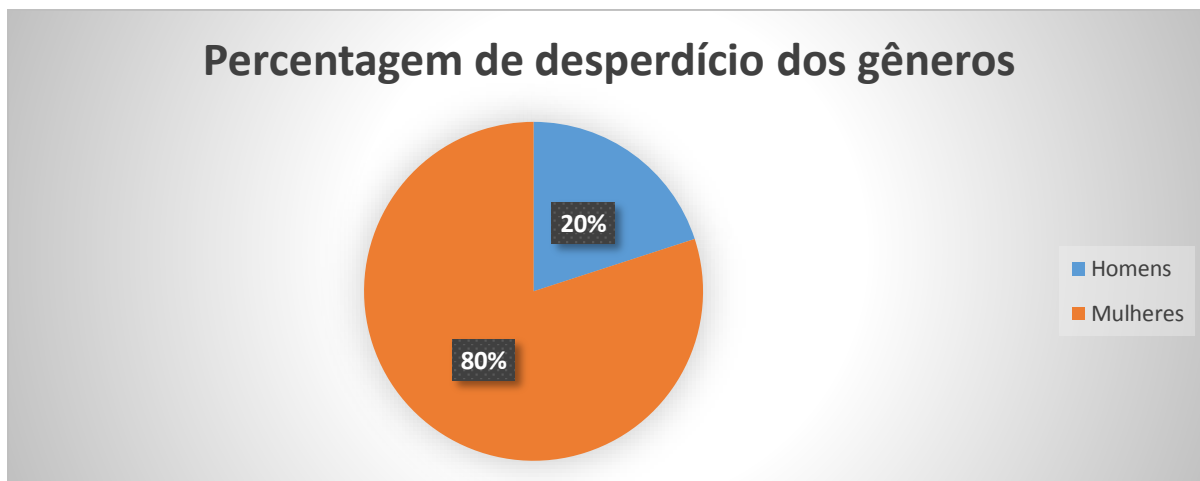


Figura 3.1.2.5 – Diferenças entre os gêneros no Colégio Técnico acerca do desperdício.

O motivo pelo qual esta diferença é tão grande é, provavelmente, o fato de o número de entrevistados ter sido diminuto por motivos maiores. Ainda assim, mesmo que fizéssemos mais entrevistas, encontraríamos uma razão parecida. Não sabemos inferir o motivo, por não termos meio, nem tempo, nem conhecimento ou pesquisas que reforcem-nos e nos deem base. Mas o número é tão gritante que não deixa de ser um dado interessante para a pesquisa.

Ademais, temos também que revisar o fator econômico das pessoas. Os dados coletados mostram as diferenças, dentro do Coltec, de desperdício de uma classe social em relação a outra.

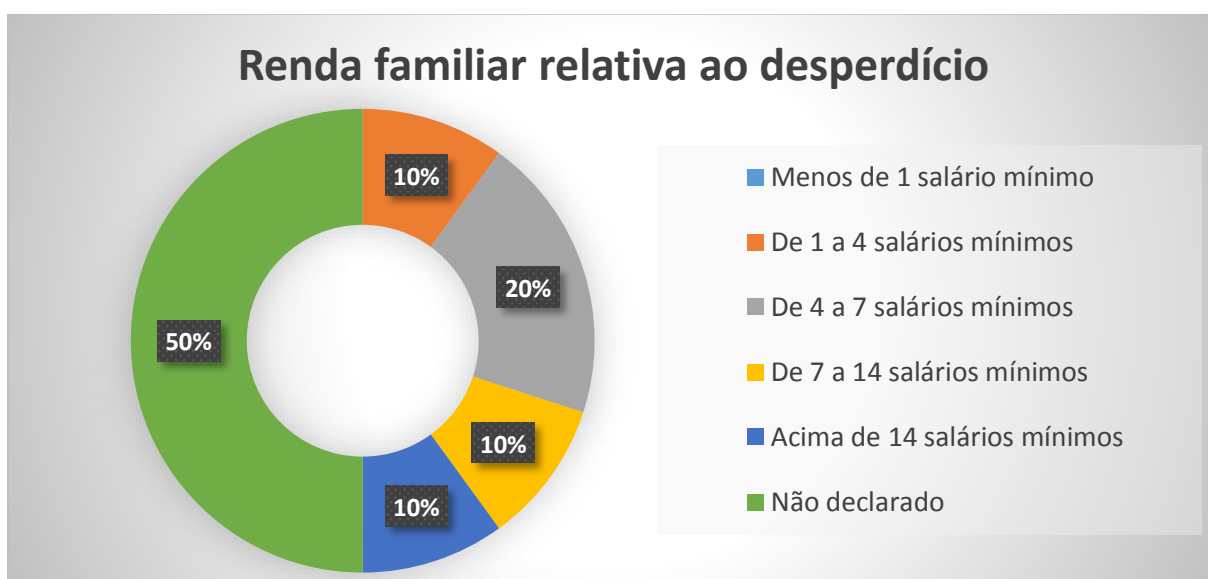


Figura 3.1.2.6 – Relação entre o desperdício e renda familiar.

O gráfico talvez nos aponte uma inverdade: a de que pessoas pertencentes a famílias que recebem entre 4 e 7 salários mínimos desperdiçam mais. Na verdade o

que ocorre é que no Coltec em geral há mais pessoas nessa faixa de renda familiar; consequentemente, haverá mais “desperdiçadores”. Mas se compararmos o número de pessoas que desperdiçam nesta faixa de 4 a 7 salários mínimos com o número total da faixa, encontraremos uma razão parecida se repetirmos o processo com qualquer outra classe de renda familiar.

Deve-se destacar, aliás, o fato de metade das pessoas entrevistadas que largam comida não saberem ou não quererem declarar a renda. Será a falta de informação do quanto que sua família gera de renda que influência se a pessoa desperdiça ou não? Sendo menos radical, saber ou não a renda própria influência se irá deixar ou não comida no prato depois do almoço? Estas perguntas são complexas e envolvem outros ramos de estudo, mas é bom denotar este interessante dado coletado na pesquisa.

3.2 – UNIDADE: INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (ICB)

Sobre pesquisa no ICB (Instituto de Ciências Biológicas) dados coletados relativos ao número de refeições na UFMG se dão da seguinte forma:

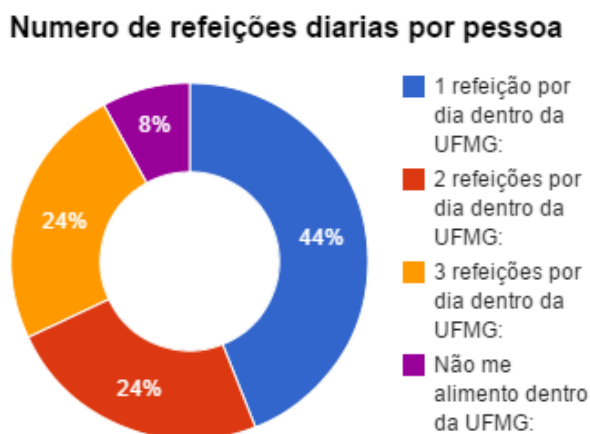


Figura 3.2.1 - O percentual de quantas refeições são feitas pelos entrevistados na UFMG diariamente.

A partir de esses dados podemos inferir que a maioria dos entrevistados fazem uma ou mais refeições por dia, e devido ao turno em que fizemos tais entrevistas a maior parte dos entrevistados alegaram almoçar a fazer algum lanche sendo esses 100% na cantina do próprio ICB. Mas no entanto o almoço que foi a refeição que todos

que faziam refeições na federal alegaram fazer apresentou resultados mais interessantes, 80% dos que almoçam fazem essa refeição no Restaurante Universitário, também conhecido como “bandejão”, em que o modo de disposição da comida é o self-service para o arroz, feijão e salada, com o controle da opção proteica e de algum prato especial. Os outros 20% variam entre o restaurante da praça de serviços e a cantina do ICB. Dado que os preços do RU são baixos, ao vemos a renda dos frequentadores dos outros restaurantes vemos que nenhum desses declarou renda. Mudando agora para valores de quantidade, ou melhor dizendo, para valores baseados na noção de quantidade dos entrevistados como no gráfico 3.2.2.

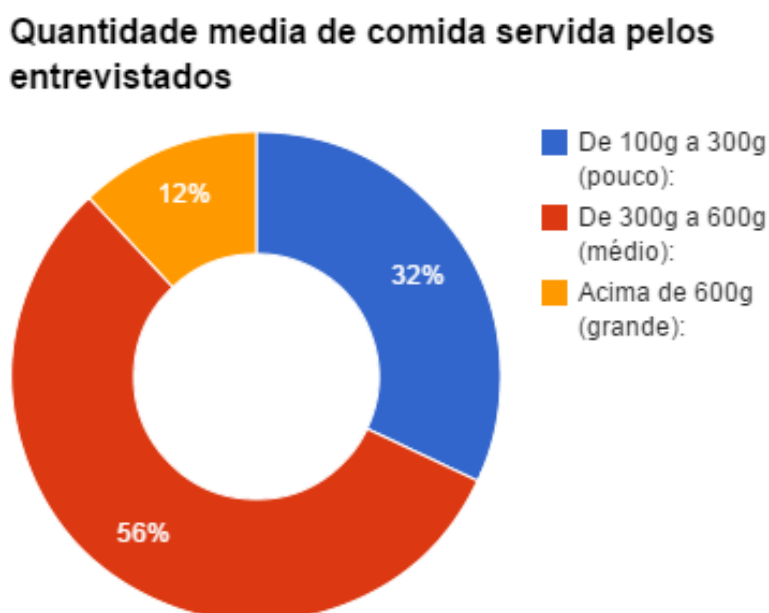


Figura 3.2.2 - quantidade de comida servida pelos entrevistados.

Visto que as minorias se encaixam como quantidades altas ou pequenas, um fato interessante de se notar é que desses grupos a média que disse deixar comida no prato é de 0% tanto os de muito quanto os de pouco. Mas se considerarmos os valores daqueles que disseram que servem quantidade média de comida as taxas de desperdício variam consideravelmente, preservando uma maioria que não deixa comida no prato mas com alguns casos de desperdício, como visto o gráfico:

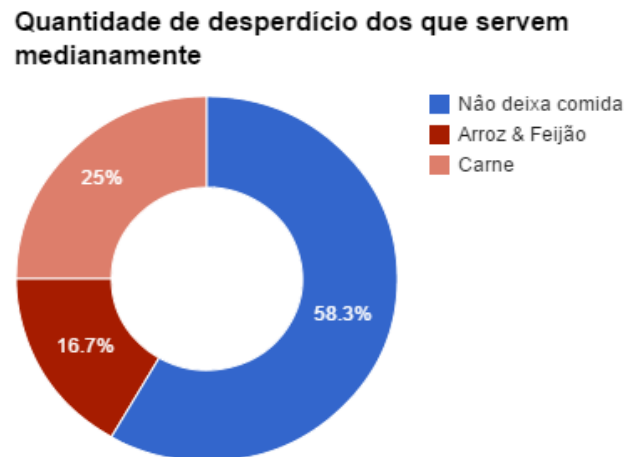


Figura 3.2.3 - quantidade de desperdício por certos entrevistados.

Ponto interessante a se relatar é que mais de um dos entrevistados disse que no RU a opção proteica, ou nesse caso carne nem sempre tem aparência e ou gosto agradável. Dito isso o desperdício em outros restaurantes deveria ser menor, e elevando nossas expectativas, nos outros restaurantes não houve relatos de desperdício, fortalecendo nossa teoria de que a aparência da comida é um fator a se considerar para o desperdício, mesmo tratando-se de alguns casos somente. Agora mudando pro ponto do prato feito, de acordo com as pesquisas a maior parte dos

entrevistados disse que não no entanto dessa maioria, somente metade serve muito por natureza:

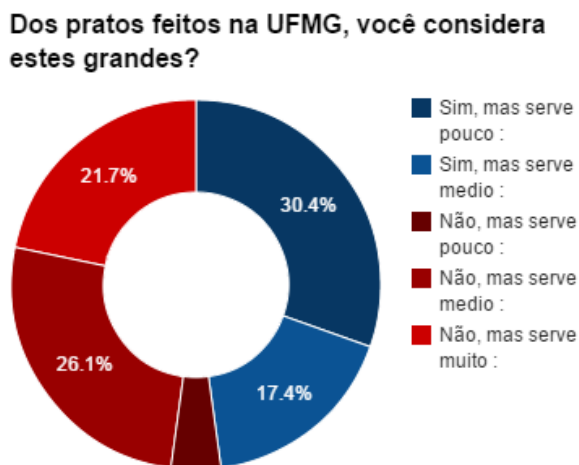


Figura 3.2.4 - quantidade de desperdício por certos entrevistados.

Se considerarmos teorias sobre o tamanho das porções em relação a quantidade que as pessoas comem é possível inferir bastante sobre o hábito alimentar destes. Como foi concluído em um artigo tratando do tema:

Conclui-se que, uma vez selecionadas maiores porções alimentares devido aos princípios de percepção do valor do dinheiro e/ou distorção da porção, é provável que ocorra aumento passivo na ingestão. Esse aumento não consciente na ingestão alimentar, podendo perdurar por vários dias, alterando-se hábitos alimentares anteriores.

Essas alterações podem estar relacionadas a um padrão nutricional inadequado e maiores riscos de sobrepeso/ obesidade e doenças crônico-degenerativas. Dessa forma podemos concluir que o tamanho do prato feito pode ter influência na quantidade que as pessoas comem, levando a uma diminuição do desperdício (RODRIGUES, Alline Gouvea Martins e PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; 2011; Relação entre tamanho da porção de comida e ingestão alimentar: uma revisão).

3.3 – UNIDADE: FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS (FACE)

Realizamos, então, 25 entrevistas na FACE (Faculdade de Ciências Econômicas), uma área de ciências exatas. Os estudantes da FACE estão majoritariamente cursando o ensino superior, são pessoas com alto nível de escolaridade e conhecimento, completamente cientes dos problemas relativos a fome.

A abordagem dos estudantes foi aleatória, resultando em 12 mulheres e 13 homens, em maior parte entre 14 e 29 anos. Os resultados foram coletados durante uma tarde inteira, envolvendo os horários de pico e horários mais tranquilos.

3.3.1 – Apresentação dos resultados absolutos

Na tabela seguinte estão apresentados os resultados brutos da pesquisa, estes porém não servem para uma conclusão concreta até serem mais profundamente analisados, tal análise será feita na sequência.

Relatório de pesquisa			
Identificação de estratos sociais			
Idade	Gênero		Escolaridade
14 - 18 anos: 7	Masculino	Feminino	Médio incompleto: 0
19 - 29 anos: 17	13	12	Cursando o médio: 0
30 - 45 anos: 1			Médio completo: 0
46 - 64 anos: 0			Superior incompleto: 22
Maior de 65 anos: 0			Superior completo: 3
Renda familiar (renda bruta mensal)			
Menos de 600 R\$: 0			
Entre 1 000 R\$ e 2 500 R\$: 2			
Entre 2 500 R\$ e 5 000 R\$: 5			
Entre 5 000 R\$ e 10 000 R\$: 2			
Mais de 10 000 R\$: 1			
Não quiseram declarar ou não sabem: 15			
Perguntas específicas			
Quantas refeições você faz por dia na UFMG?			
1 refeição por dia dentro da UFMG: 6			
2 refeições por dia dentro da UFMG: 11			
3 refeições por dia dentro da UFMG: 6			
Mais de 3 refeições por dia dentro da UFMG: 1			
Não me alimento dentro da UFMG: 1			
Quais refeições você faz na UFMG? Onde?			
Café da manhã: 4			
Almoço: 20			
Jantar: 3			
Lanches durante o dia: 19			
Não me alimento dentro da UFMG: 1			
Localidades mais frequentes: Setorial 1 e 2, FACE			
Quanto regularmente você coloca em seu prato de comida?			

De 100g a 300g (pouco): 7	
De 300g a 600g (médio): 12	
Acima de 600g (grande): 2	
Dos pratos feitos na UFMG, você considera estes grandes?	
Sim: 9	Não: 16
Normalmente sobra comida em seu prato? Se sim, principalmente qual tipo de alimento?	
Qtd: 4. Sim: <u>Arroz/Feijão/Salada/Macarrão.</u>	Não: 21
Local: Faculdade de Ciências Econômicas da UFMG (FACE-UFMG)	

Figura 3.3.1.1 – Planilha de valores absolutos da pesquisa feita na FACE.

O relatório de pesquisa acima é composto de perguntas e das respostas absolutas a essas perguntas, organizado da seguinte forma: demarcado em negrito temos as perguntas feitas e logo abaixo destas, as respostas. Quando as respostas são por escrito, isto é, uma questão aberta a se responder, o grupo se organizou de forma a contar as respostas e sintetizá-las numa só, para que ficasse assim o mais fiel possível à realidade.

Estando apresentados os dados totais da pesquisa, partiremos para a próxima parte da pesquisa. A terceira e última parte da pesquisa é uma série de perguntas relativas ao desperdício na cantina do Coltec, tanto no âmbito de produção de alimentos.

De acordo com os dados obtidos, os estudantes de economia da FACE, os locais mais comuns para fazer refeições diárias entre eles são os restaurantes setorial 1 e 2 e a própria FACE. Observa-se que os alimentos mais largados são arroz, feijão e macarrão. Temos também que a maioria dos estudantes faz duas refeições por dia, entre elas as mais comuns são almoço e lanches durante o dia.

Além do desperdício da comida que vai para os clientes, contamos também com o desperdício da comida que nem chega a ser vendida, para isso entrevistamos uma cantineira da unidade na tentativa de estimar esse desperdício. Os resultados da entrevista estão presentes na tabela a seguir.

Relatório de pesquisa
Perguntas específicas às cantineiras
Do total de pratos servidos em um dia, quantos, em média, são devolvidos ainda com comida?
Poucos, quase nada.
Normalmente, qual é o destino da comida deixada no prato?
<input checked="" type="checkbox"/> É jogada no lixo sem separação.
<input type="checkbox"/> É separada para a coleta seletiva.
<input type="checkbox"/> Outros: _____.
Qual é o tipo de alimento mais largado nos pratos?
R.: Normalmente espaguete.
Da comida produzida nos horários de pico, quantos pratos, em média, não são vendidos?
R.: Aqui os pratos são vendidos por demanda, assim, não há nada que não seja vendido.
Qual é o destino dessa comida?
<input type="checkbox"/> É jogada no lixo sem separação.
<input type="checkbox"/> É separada para a coleta seletiva.
<input checked="" type="checkbox"/> Outro: <u>Não sobra.</u>
Local
R.: Faculdade de Ciências Econômicas.

Figura 3.3.1.2 – Planilha de valores absolutos da pesquisa feita com as cantineiras da FACE.

Sobre está entrevista devemos levar em consideração a possibilidade das respostas não serem totalmente sinceras.

A funcionária da cantina da FACE foi curta e objetiva em declarar que dos pratos vendidos aos estudantes poucos deles voltam ainda com comida, isso pode ser devido ao fato de os pratos vendidos na FACE são porções pequenas de alimentos como lasanha, macarrão ou panquecas, todos esses feitos com alimentos que estão entre os que mais devem ser consumidos em uma dieta ideal. A funcionária entrevistada não pareceu ter problemas em dizer que toda essa comida devolvida nos pratos é jogada no lixo sem separação, a coleta seletiva é raramente utilizada em estabelecimentos alimentícios, isso se deve a motivos legais e também a que matéria orgânica tem uma reutilização bem mais limitada. A teoria de que a comida é menos desperdiçada por ser vendida em pequenas porções ganha ainda mais força com a

resposta seguinte da entrevistada, esta relata que, dos alimentos vendidos, o que mais sobra é o macarrão, que é também o que é vendido em maiores porções.

Perguntamos em seguida sobre a comida que é perdida sem sequer sair da cantina, e a funcionária explicou que na FACE é utilizado um sistema muito utilizado entre as cantinas da UFMG, com o objetivo de reduzir esse tipo de desperdício, os pratos vendidos na cantina em questão são feitos sob demanda, assim, os pratos são vendidos antes de serem preparados, evitando que qualquer prato que seja feito não seja vendido.

3.3.2 – Discussão dos dados contados

Vamos agora explorar os resultados obtidos com o intuito de entender os fatores que influenciam atos relacionados ao desperdício de comida.



Figura 3.3.2.4 – Tipo das refeições feitas pelos estudantes da FACE.

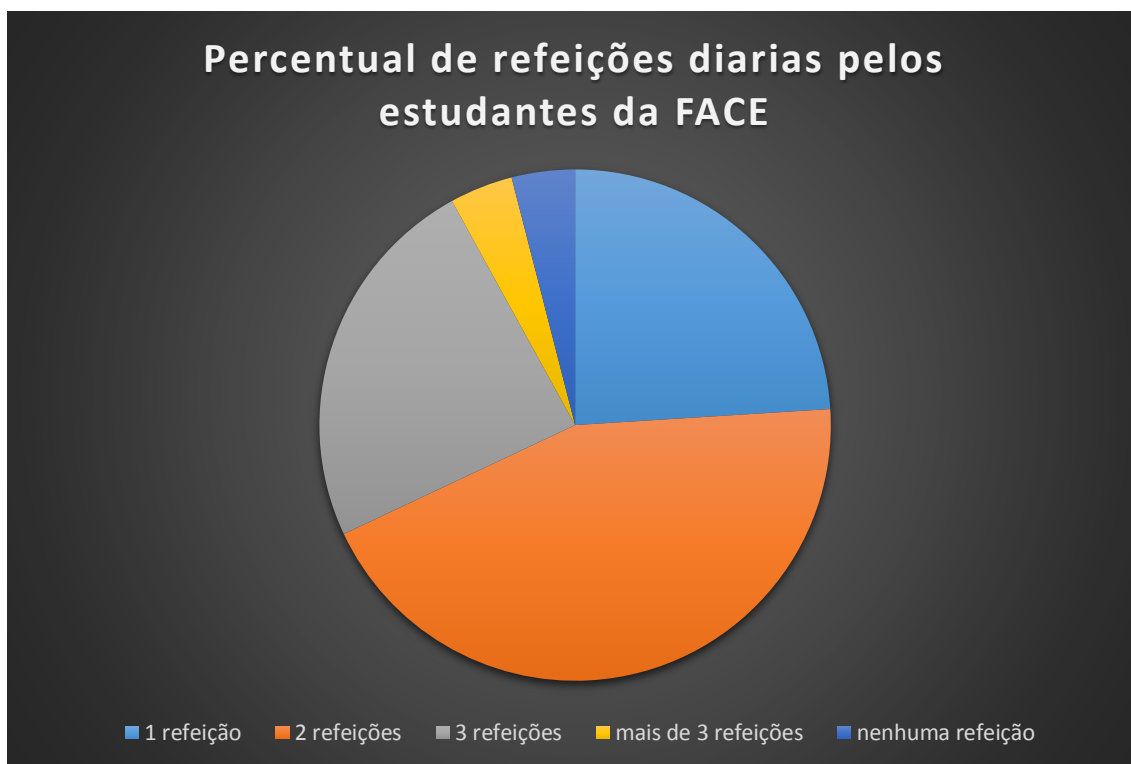


Figura 3.3.2.5 – Percentual de refeições que os estudantes da FACE fazem diariamente.

Analisando os dois gráficos podemos observar de imediato duas coisas: (a) A dos estudantes fazem duas refeições diárias. (b) As refeições mais servidas na UFMG são almoço e lanches durante o dia. Vamos considerar que, normalmente, nada é desperdiçada durante um lanche do dia-dia, já que estes são salgados, sucos, bolos e etc.). Normalmente o maior desperdício acontece em refeições maiores como o almoço ou a janta (é importante lembrar que obtivemos nas pesquisas que a refeição mais comum é o almoço e poucos estudantes declaram jantar no campus, mas isso se deve ao fato da pesquisa ser realizada nos períodos da manhã e tarde, os alunos do turno da noite da UFMG obviamente se encontrariam lá a noite, e muito provavelmente estes são os que regularmente jantam na universidade, logo, caso a pesquisa fosse realizada a noite esses dados poderiam vir a se inverter, em uma contagem bruta, a janta e o almoço seriam duas refeições muito comuns entre os estudantes de todos os períodos, manhã, tarde e noite.) com isso temos que as duas refeições mais comuns entre os estudantes do campus são também as que levam ao maior desperdício. O café da manhã é em geral a refeição menos comum, e como normalmente é algo como um café ou chá junto a algum salgado, também não é uma refeição que leva ao desperdício, por isso não vamos explorá-lo muito, futuramente.

Sem o âmbito de fazer qualquer inferência de cunho discriminante, relacionamos os dados do sexo dos entrevistados e seu desperdício.

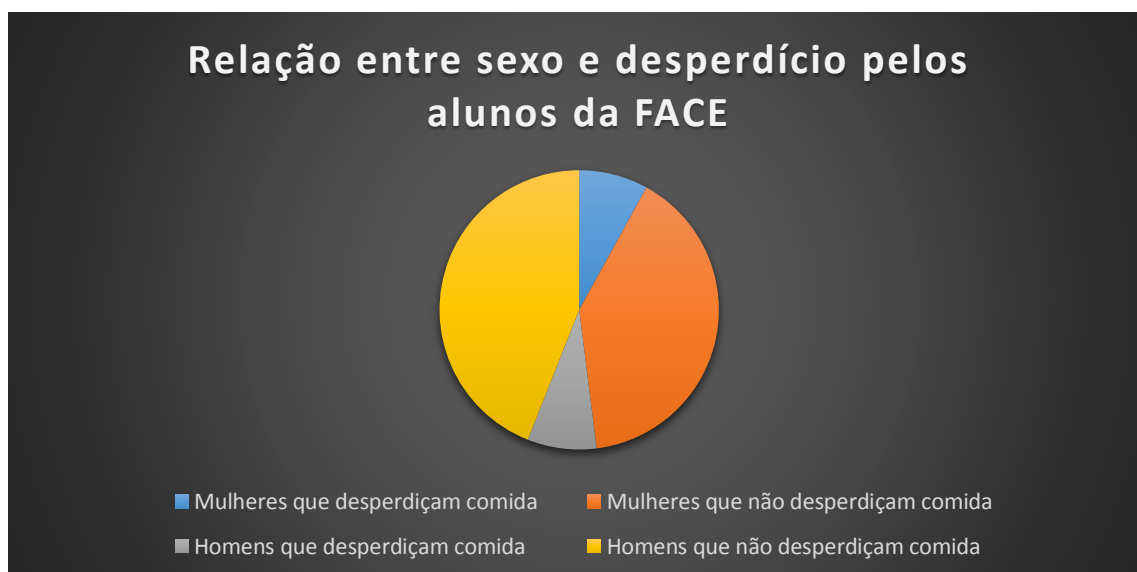


Figura 3.3.2.5 – Percentual de refeições que os estudantes da FACE fazem diariamente.

Desses valores brutos podemos ter que aproximadamente 15% das mulheres declaram desperdiçar comida, enquanto aproximadamente 14% dos homens declaram que o fazem, obtendo números tão próximos podemos concluir que o sexo não é um fator que faz diferença na questão do desperdício.

Relacionamos a seguir os fatores de renda e desperdício.

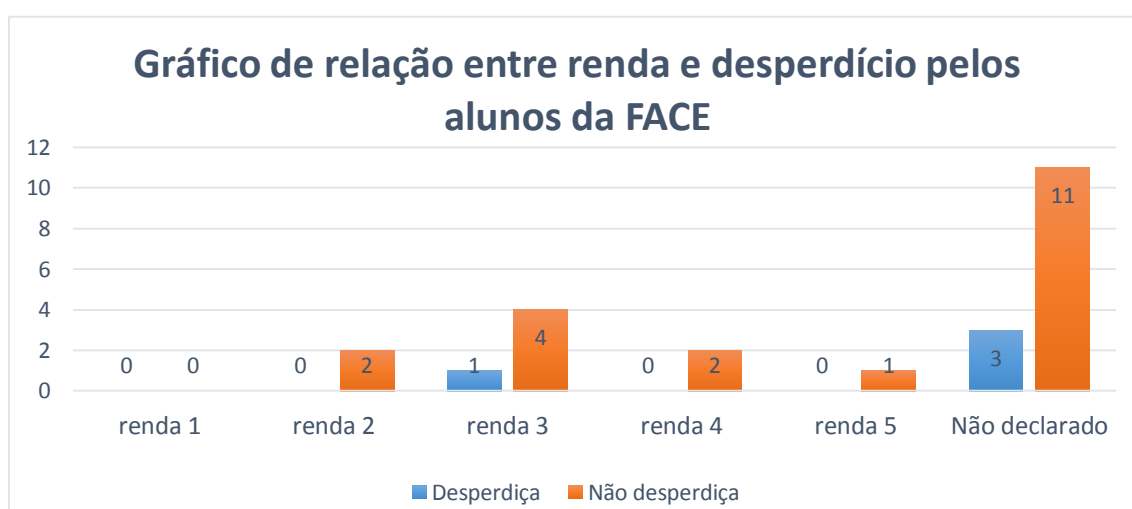


Figura 3.3.2.6 – A relação entre a renda e o desperdício pelos alunos da FACE.

No gráfico acima temos que:

Renda 1	Menos de 600 R\$
Renda 2	Entre 1000 e 2500 R\$
Renda 3	Entre 2500 e 5000 R\$
Renda 4	Entre 5000 e 10000 R\$
Renda 5	Mais de 10000 R\$

Vamos considerar também que entre as pessoas que não declararam sua renda temos pessoas de todas as faixas.

Devido à baixa quantidade de amostras encontramos certas dificuldades em analisar esse tipo de amostras, mas algo interessante pode ser concluído a partir dos dados os quais detemos. Com a consideração proposta acima de que entre as pessoas que não declaram renda temos indivíduos de todas as faixas podemos assumir que o percentual de desperdício desse grupo represente um percentual geral de desperdício. Então com os dados do gráfico calculamos que o percentual de pessoas que desperdiçam comida (barra azul) é de aproximadamente 21% do total de indivíduos, e podemos comparar com outros dados relevantes, o percentual de desperdício de pessoas de renda 3, que é o meio do caminho entre os extremos, que é de 25%. Obtendo valores tão próximos, só podemos concluir que a renda também não é de grande influência na questão de desperdício.

Vamos relacionar a seguir os dados de escolaridade e desperdício.

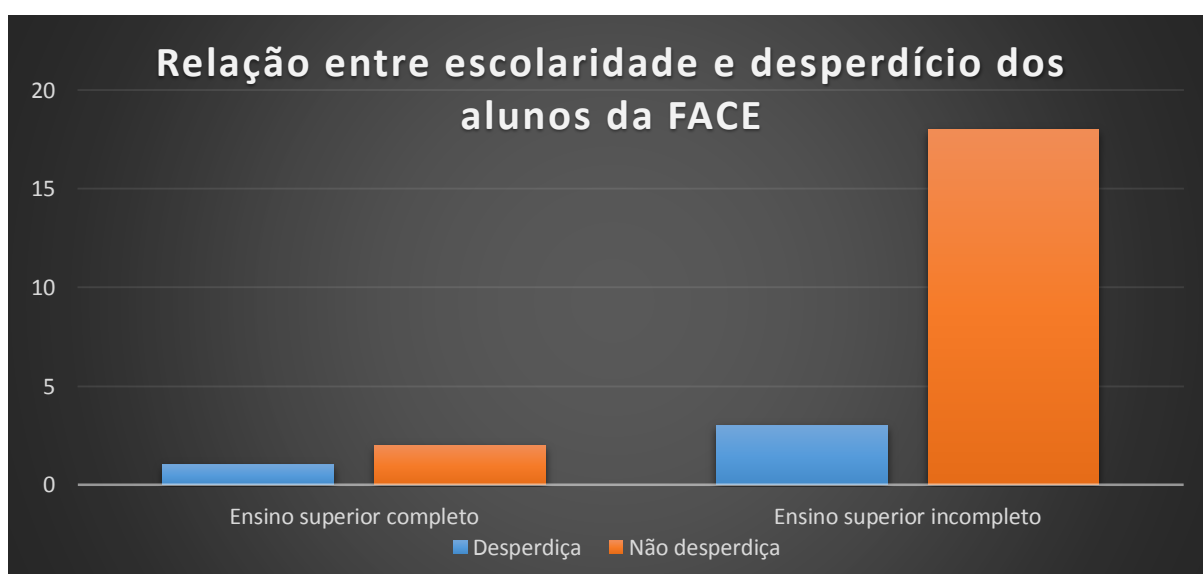


Figura 3.3.2.7 – Gráfico que demonstra a escolaridade e o desperdício relacionados.

As barras da esquerda representam os resultados dos entrevistados com ensino superior completo, e as da direita incompleto, as barras azuis representam os que desperdiçam comida, e as laranja os que não desperdiçam.

Na relação entre esses dois gráficos o resultado é surpreendente. As expectativas para essa relação era de que indivíduos com maior nível de escolaridade teriam maior consciência e assim desperdiçariam menos. Os resultados obtidos, porém, foram bem diferentes.

O percentual de pessoas que declaram desperdiçar comida entre as que tem o ensino superior incompleto é de apenas 14%, já o percentual de pessoas que declaram o mesmo entre aqueles que já têm uma graduação é de aproximadamente 33%. Não sabemos ao certo a causa dos resultados inusitados, talvez seja mera falta de sorte na escolha de indivíduos, quem sabe com uma amostra maior os resultados fossem diferentes, mas considerando que esses são resultados que de fato refletem a realidade podemos afirmar que um alto nível de escolaridade não faz com que alguém seja mais consciente sobre a importância de não desperdiçar alimentos, ou, pelo menos, não faz com que alguém deixe de desperdiçar.

Relacionando agora a opinião dos estudantes acerca do tamanho dos pratos feitos vendidos pelo campus e o desperdício entre esses, esperamos descobrir se um motivador para o desperdício é o tamanho dos pratos vendidos.



Figura 3.3.2.8 – Gráfico que demonstra a escolaridade e o desperdício relacionados.

Nessa relação as expectativas se confirmaram, com o auxílio dos gráficos podemos calcular que dos estudantes que dizem achar o prato feito muito grande, aproximadamente 22% desperdiçam comida, já entre os que não acham o prato feito grande essa taxa cai para aproximadamente 12%. Com isso podemos concluir que o tamanho do prato feito é um fator que leva as pessoas a desperdiçarem ou não sua comida, assim, as cantinas poderiam contribuir para a diminuição do desperdício reduzindo o tamanho dos pratos servidos.

3.4 – UNIDADE: BELAS ARTES

<i>Identificação de estratos sociais</i>		
Idade		
14 - 18 anos:		2
19 - 29 anos:		17
30 - 45 anos:		5
46 - 64 anos:		1
Maior de 65 anos:		0
Gênero		
Masculino		6
Feminino		19
Escolaridade		
Fundamental completo:		0
Médio incompleto:		0
Médio completo:		0
Superior incompleto:		16
Superior completo:		9
Renda familiar (renda bruta mensal)		
Menos de 600 R\$:		1
Entre 1 000 R\$ e 2 500 R\$:		4
Entre 2 500 R\$ e 5 000 R\$:		5
Entre 5 000 R\$ e 10 000 R\$:		3
Mais de 10 000 R\$:		2
Não quiseram declarar ou não sabem:		10
<i>Perguntas específicas</i>		
Quantas refeições você faz por dia na UFMG?		
1 refeição:		14
2 refeições :		9
3 refeições :		0
Mais de 3 refeições :		0
Não me alimento dentro da UFMG:		2
Quais refeições você faz na UFMG? Onde?		
Café da manhã:		0
Almoço:		12
Jantar:		3
Lanches durante o dia:		16
Não me alimento dentro da UFMG:		1
Quanto regularmente você coloca em seu prato de comida?		
De 100g a 300g (pouco):		8
De 300g a 600g (médio):		5
Acima de 600g (grande):		2
Dos pratos feitos na UFMG, você considera estes grandes?		
Sim:		8
Não:		10
Normalmente sobra comida em seu prato?		
		8
		13

Tabela 3.4. 1

Realizamos todas as entrevistas no prédio da Escola de Belas Artes em 17/11, durante o período de 3h até 5h, abordando pessoas a esmo pelo edifício. Após a contagem das pesquisas obtemos os seguintes dados gerais (brutos) (*Tabela 3.4.1*).

3.4.1 – APRESENTAÇÃO E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS ABSOLUTOS

Como ocorreu nas outras universidades pesquisadas (Instituto de Ciências Biológicas e Faculdade de Ciências Econômicas) a idade média dos entrevistados era entre 19 e 29 anos, como esperado, já que todos estavam matriculados em cursos de graduação ou especialização na Escola de Belas Artes e portanto em idade universitária.

Gráfico 3.4.1.1

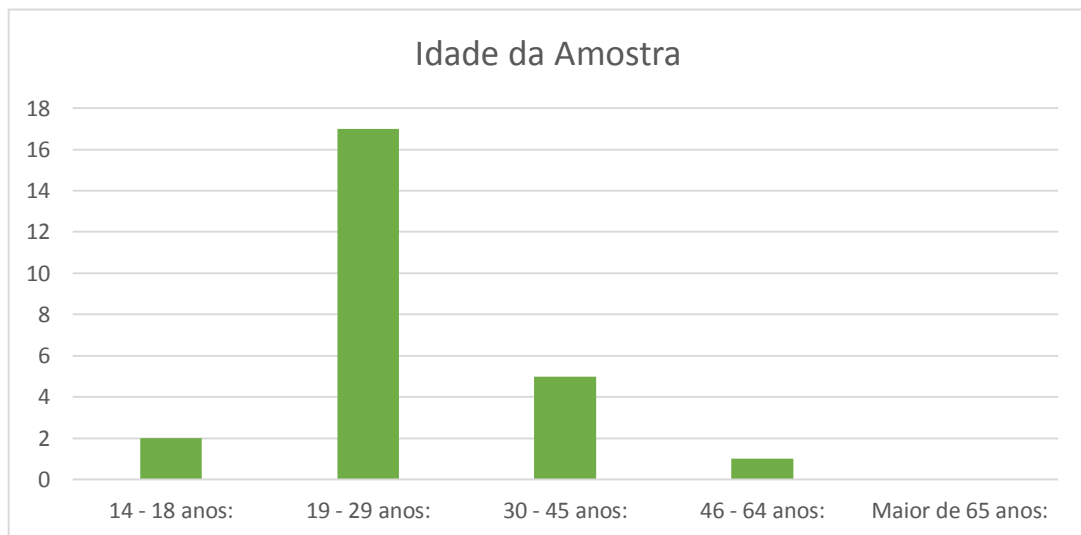
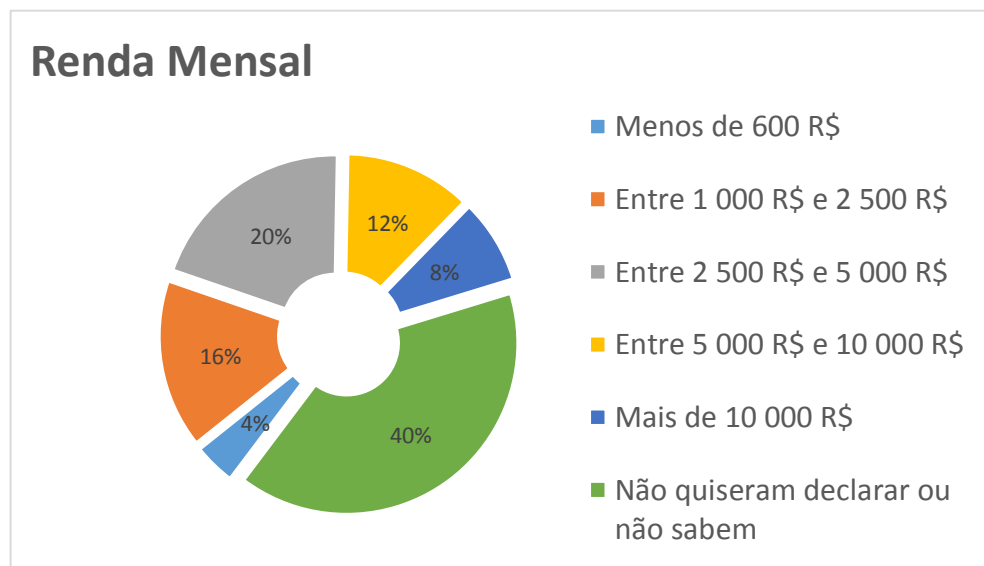


Gráfico 3.4.1.2



A renda familiar coloca a maioria dos abordados na classe média, tendo uma renda de 2500R\$ até 5000R\$ como mediana. Porém é importante notar que a grande maioria dos entrevistados não soube responder objetivamente a pergunta, portanto a validade absoluta dessa média não é confiável.

Contudo um desvio significativo das outras locações foi observado na proporção entre homens e mulheres, com o último compondo 64% da população.

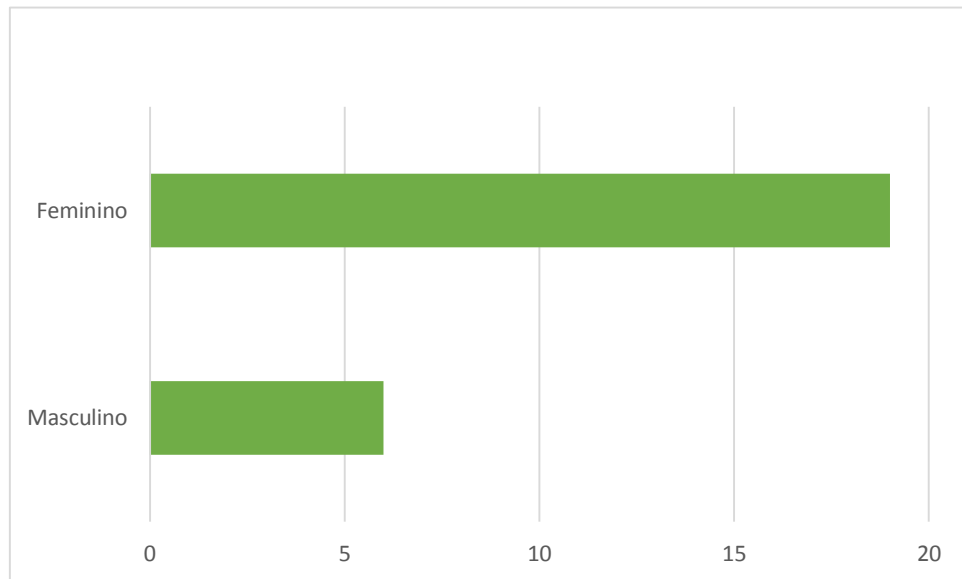


Gráfico 3.4.1.3

A maioria dos entrevistados ao menos fazem lanches rápidos durante o dia na lanchonete da Belas Artes, e foi observado que todos que almoçam na UFMG

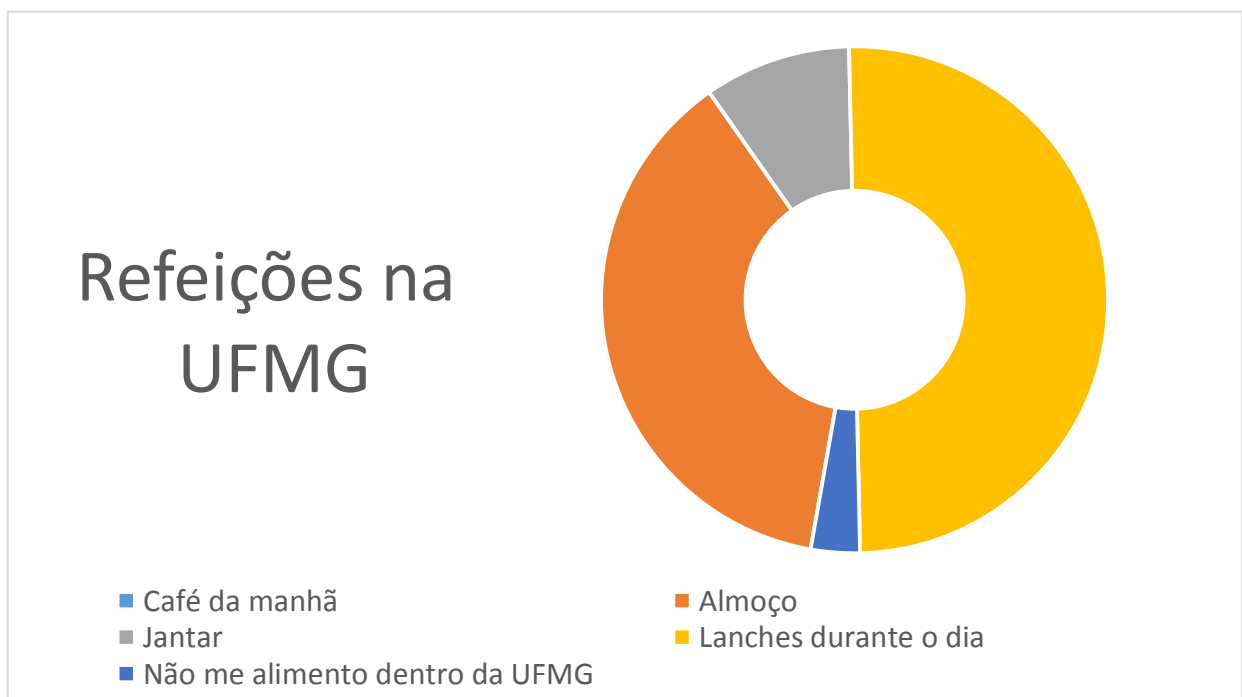


Gráfico 3.4.1.4

(aproximadamente 40%) também necessariamente realizam estes lanches (explicando o Gráfico 3.6, que mostra que ninguém realiza mais que 2 refeições por

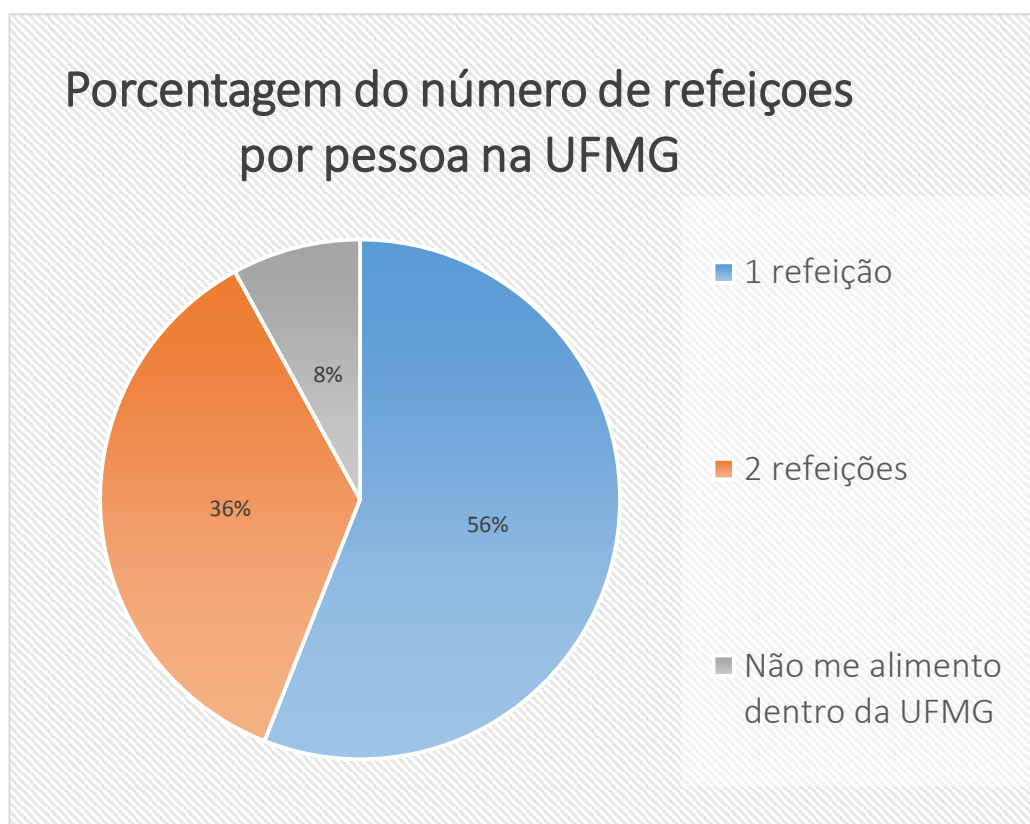


Gráfico 3.4.1.5

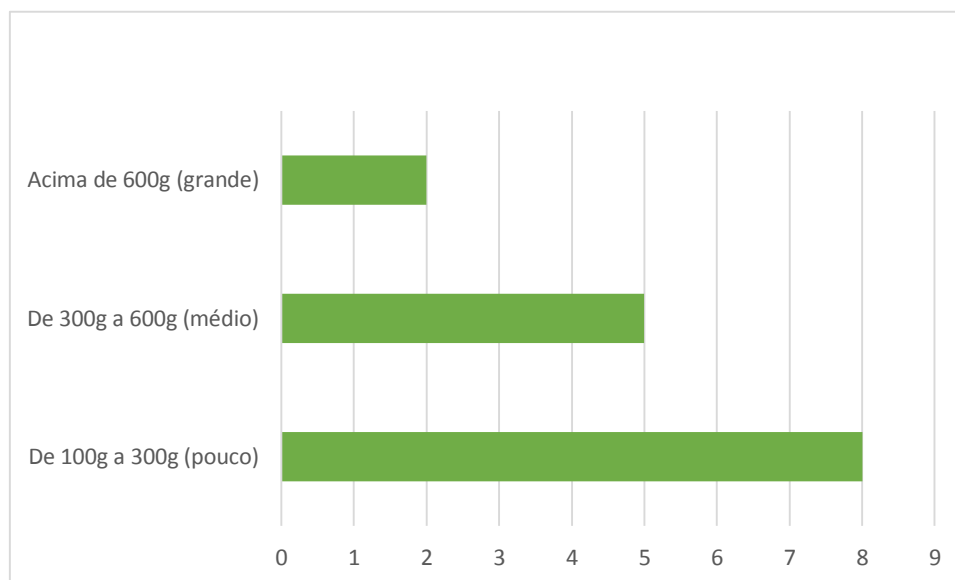


Gráfico 3.4.1.6

dia). Os almoços são feitos, em iguais proporções, na cantina da Faculdade de Letras (prédio da FALE) e no restaurante Setorial I.

Os entrevistados na Belas Artes seguem o padrão encontrado nos outros pontos de pesquisa, onde os alimentos mais desperdiçados são arroz, feijão e macarrão. Porém as opiniões sobre o tamanho do prato feito (nesse caso, especificamente e apenas na FALE) são divididas (Gráfico 3.8), assim como a percepção do desperdício típico a cada refeição. Porém ficou clara uma tendência a porções menores (Gráfico 3.7).

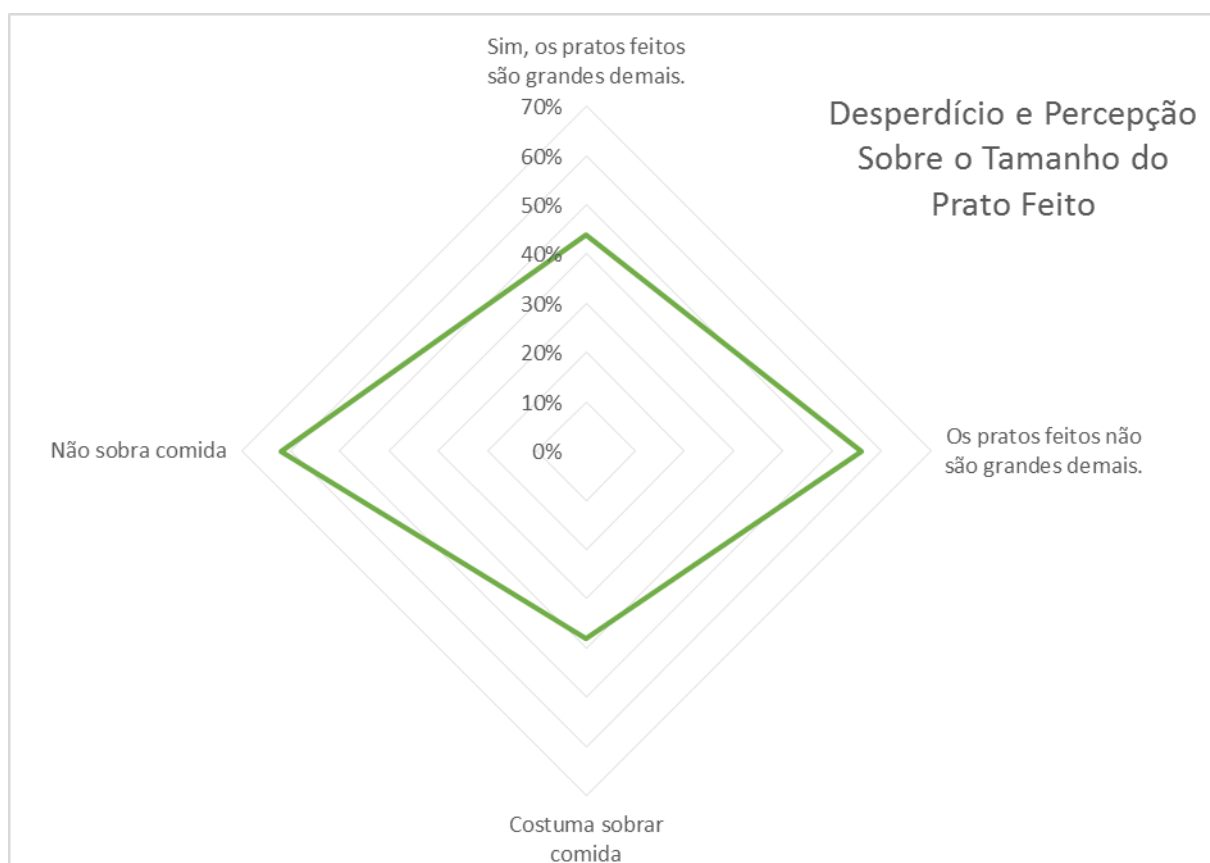


Gráfico 3.4.1.7

4 - CONCLUSÃO

Após todas as pesquisas estando feitas e nossas considerações firmadas, temos agora de responder a nossas próprias motivações de iniciar este trabalho. Na introdução deste relatório foram feitas perguntas-chave vitais para a credibilidade desta pesquisa. As perguntas foram: (I) ocorre desperdício dentro das cantinas da UFMG? (II) Se existente, qual a fonte deste desperdício? (III) Se há desperdício, como acabar com esse? Bem, para responder, faremos na ordem que se nos foram perguntadas.

- (I) Certamente ocorre desperdício em todas as cantinas da UFMG, embora algumas pesquisas apontem um desperdício pequeno. Todos os

entrevistados, com raríssimas exceções, disseram que largam alimentos nos pratos durante o almoço, ainda que não regularmente. Ou seja, o desperdício ocorre de forma não usual, não todos os dias.

- (II) Como apontado nos gráficos, muitos disseram que o motivo por desperdiçarem muita comida, é o fato de, ou exagerarem no preparo do prato de self-service, ou pedirem sempre o maior prato feito. Como já explicado, o desperdício, que é diferente de perda, ocorre em função dessas duas coisas, dentro da UFMG.
- (III) Eis agora todo o motivo pelo qual nos esforçamos: desvendar como acabar com o desperdício dentro da UFMG e espalhar esse bom exemplo para o mundo de forma viável, sem necessitar de milhões de reais (ou tratando-se do mundo, dólares) para alcançar o objetivo. Chegamos com efeito a duas soluções para dois problemas distintos: desperdício de refeições adquiridas pelo sistema de self-service e pelo sistema de pratos feitos.

Acerca dos pratos feitos, podemos dizer que o grande problema é a falta de diversidade de tamanhos. Na unidade-FACE, foi nos informado em outras administrações o prato feito que lá havia tinha apenas dois tamanhos: grande e pequeno. Na nova administração, ao inserir uma nova opção, de mini, e remodelar os tamanhos, o desperdício de alimentos caiu drasticamente. Então o que o grupo propõe é essa tática de remodelar e oferecer maior gama de tamanhos para o prato feito. O desperdício poderá ainda existir, mas numa escala bem menor. Um grande progresso.

Pelo lado do sistema de self-service sem balança, encontramos a resposta fora da própria UFMG. Vários restaurantes da Grande-BH já adotam essa medida por ser mais rentável. A ideia é cobrar uma ‘taxa de desperdício’, isto é, algo que custe caro ao consumidor que desperdiçar comida. Uma ideia simples de, se assim pode-se dizer, “multa”; seria como qualquer outra multa.

Ao passo que o sistema de self-service com balança não poderia ser feito o mesmo. Então a única opção que restaria seria algo que conscientizasse profundamente as pessoas de que o desperdício e

alimentos é uma prática odiável que deve ser extinguida do nosso cotidiano.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- I. Acesso em novembro/2014:
<<http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2014/07/1488819-mundo-desperdica-30-dos-alimentos-produzidos.shtml>>
- II. Acesso em novembro/2014:
<<http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2014/07/1488819-mundo-desperdica-30-dos-alimentos-produzidos.shtml>>
- III. Acesso em novembro/2014:
<http://www.bbc.co.uk/portuguese/noticias/2011/05/110511_alimentos_fao_de_sperdicio_dg.shtml>
- IV. Acesso em novembro/2014: <<http://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=PpNysRFKn4QC&oi=fnd&pg=PA7&dq=desperdicio&ots=EBBnH0K9A3&sig=RgG5PwDuVrktWuSuLOKgDquBVjA#v=onepage&q=desperdicio&f=false>>
- V. Acesso em novembro/2014:
<http://www.ufjf.br/oliveira_junior/files/2011/08/ARANHA-e-VIEIRA_20041.pdf>
- VI. Acesso em novembro/2014: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-05362003000200002&script=sci_arttext>
- VII. Acesso em novembro/2014: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12902001000200002&script=sci_arttext>
- VIII. Acesso em novembro/2014:
<<http://www.fump.ufmg.br/conteudo.aspx?pagina=137>>
- IX. Acesso em novembro/2014: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/article/download/1968/2984>>