1. **Justificativa da escolha do tema e desenvolvimento do estudo:** É o momento de construir a fundamentação elementar do trabalho. Nela encontra-se a pergunta por que fazer o trabalho, no sentido de mostrar os elementos antecedentes do problema e a relevância do assunto. Nela deve ter o argumento sobre a importância prático teórica, com as possíveis contribuições esperadas.
2. **Relevância**: Quais as possíveis contribuições que o estudo em questão pode trazer para as empresas, setores, organizações, sociedade etc.

O relatório pede, além de ações a curto prazo contra a degradação dos solos, o fim do desperdício de alimentos e das emissões de gases que provocam o efeito estufa pelo setor agrícola.

Utilize argumentos objetivos e citações de autores reconhecidos da área de sua graduação – isso poderá ser de grande ajuda, pois dará mais credibilidade ao **seu TCC**. Não prolongue muito a sua **justificativa**: apenas pontue as principais características do **tema** proposto e a sua relevância para os acadêmicos da área.

Apesar dos avanços alcançados nas últimas duas décadas, 821 milhões de pessoas ainda passam fome no mundo. A meta das Nações Unidas é erradicar a fome global até 2030. No entanto, a fome não é o único problema nutricional que o novo diretor-geral da FAO deverá enfrentar.

5. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura ([FAO](http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1062706/)), alertou que, anualmente, 1,3 bilhão de toneladas de comida é desperdiçada ou se perde ao longo das cadeias produtivas de alimentos. Volume representa 30% de toda a comida produzida por ano no planeta. Comida essa, que poderia ser destinada as 821 milhões de pessoas que ainda passam fome no mundo.

Essa perda e o desperdício de alimentos gera de 8% a 10% de todas as emissões de gases de efeito estufa produzidos por seres humanos, de acordo com novo relatório sobre mudanças climáticas, o primeiro a destacar a relação estreita entre esse fenômeno e os fracassos do sistema alimentar. O tema está sendo discutido na edição de 2019 da Semana do Clima da América Latina e Caribe, que aconteceu em Salvador (BA).

Carente em realizações que de fato resolvam ou diminuam este problema, nota-se a grande importância de realizar trabalhos relacionados a esta área. Para tentar aos poucos sanar os problemas de desperdício, efeito estufa e fome no mundo. Por mais, que as melhorias venham com índices pequenos, já é um grande passo em relação ao que vem sendo proposto atualmente.

Importante deixar claro o quanto pesquisas relacionadas a este tema é importante tanto empiricamente quanto teoricamente.

Na prática a metodologia aplicada para a previsão de produção de alimento é basicamente baseada na experiência pessoal do gestor da cozinha. Que por ser um método exclusivamente baseado em seus conhecimentos, geram margens de erros enormes, causando assim o desperdício por excesso de produção, que são danos não só ao meio ambiente, mas também um desperdício de recursos monetário para a cozinha responsável. Por isso é importante a quebra desse paradigma, para uma obter uma previsão mais assertiva e concreta na hora da tomada de decisão.

A parte teorética é de suma importância, pois com a inteligência artificial e Machine Learning conseguimos gerenciar diversas atividades e tomadas de decisões, exigindo o máximo do que as máquinas podem nos dar, melhorando a nossa qualidade de vida, meio ambiente e economia de recursos.

Empiricamente surgiram problemas, inevitavelmente e esses problemas terão de ser solucionados para assim alcançar um melhor resultado para a diminuição do desperdício alimentar. Desse modo, entra a parte teórica que deverá solucionar de alguma maneira esses problemas com novas tecnologias, tomadas de decisão, etc...

Pensando nessa cadeia de problemas decorrentes do desperdício, propomos a criação de um software para otimizar a tomada de decisão do quanto de comida produzir, estimando a quantidade de pessoas que irão comparecer no local da refeição. Atuando assim numa das raízes do problema do desperdício. Essa estimativa seria feita com o auxílio da Inteligência Artificial, Machine Learning e seus algoritmos de predição. Destarte, reduzir consideravelmente o desperdício de comida depois de pronta, ou seja, aquele desperdício dentro dos 46% desperdiçados em todo o mundo, reduzindo também indiretamente os gases do efeito estufa provenientes da comida desperdiçada.

RELEVÂNCIA

6. São incontáveis as melhorias que irão trazer para diversos setores da indústria e áreas da sociedade.

Para as empresas será notável a economia gerada quanto a redução de alimento desperdiçado. Principalmente no gasto de recursos escassos e no destino de detritos alimentares. Fazendo assim com que o lucro da empresa tenha um leve acréscimo, dinheiro no qual poderá ser destinado a investimento em tecnologia, melhorias de processos, etc.

Acredita-se que para uma sociedade saudável, tem de haver uma relação entre homem e meio ambiente que não seja de degradação.

Em uma pesquisa realizada, Riani Costa, J.L, relaciona a vida urbana e meio ambiente da seguinte forma: “ O meio ambiente é o espaço onde se dão as relações do homem com os demais componentes da natureza.”.

Portanto, será de suma importância para uma sociedade a redução do desperdício alimentar, para que seja possível cada vez mais o alcance do equilíbrio entre a relação do ser humano e os componentes da natureza.