|  |  |
| --- | --- |
| CURSO DE CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO – TCC | |
| ( ) PRÉ-PROJETO  (X) PROJETO | ANO/SEMESTRE: 2024/1 |

Modelagem baseada em agentes para a simulação de demandas de produtos alimentícios

Francisco José Teodoro da Luz

Prof. Aurélio Faustino Hoppe – Orientador

# introdução

Nos últimos anos, observou-se um aumento no consumo médio per capita de alimentos. Em 2022, a quantidade de comida consumida chegou em 2.960 kcal diárias por pessoa, tendo um acréscimo de 9% quando comparado a 2002 (ORGANIZAÇÃO DE ALIMENTO E AGRICULTURA, 2022). Ainda segundo a organização, este incremento na porção diária tem aspectos negativos em toda a rede de abastecimento, resultando em uma possível insegurança alimentar.

Para Ravandi e Jovanovic (2019), tal insegurança provém dos comportamentos de aquisição e do desperdício de comida. Além disso, Stöckli, Niklaus e Dorn (2018), ressaltam que o desperdício de alimentos é um desafio global que afeta não apenas a segurança alimentar, mas também a sustentabilidade ambiental. A quantidade significativa de alimentos desperdiçados diariamente destaca a necessidade urgente de estratégias eficazes de gerenciamento do processo de aquisição e consumo de alimentos. Tradicionalmente, segundo os autores, a abordagem para lidar com o desperdício alimentar tem sido reativa, focando principalmente na redistribuição de alimentos excedentes ou na implementação de políticas de descarte.

A Organização de Alimento e Agricultura (2022) também ressalta que embora seja uma temática crucial para entender os padrões de consumo e as preferências alimentares, a dinâmica da demanda por produtos alimentícios em ambientes domésticos e comerciais permanece pouco explorada. Stöckli, Niklaus e Dorn (2018) destacam que a identificação de padrões e mudanças nos comportamentos de compra podem auxiliar a medir os efeitos a curto e longo prazo na redução do desperdício de comida. Dessa forma, entender melhor os fatores que levam os consumidores – seja para suas residências ou para seus serviços de comida – a ir ao mercado adquirir mais comida, pode ajudar a reduzir o desperdício. Já Ellison, Fan e Wilson (2022) apontam duas formas de mitigar o desperdício: (i) implementar alterações nos ambientes dos estabelecimentos em que os consumidores compram os seus alimentos, tal como, porções de tamanhos variados; e (ii) alterar o gerenciamento de alimentos no ambiente doméstico, como planejamento de refeições e utilização de listas de compras.

Nesse sentido, segundo Ravandi e Jovanovic (2019), os sistemas baseados em agentes são modelos computacionais que simulam o comportamento de entidades autônomas, chamadas agentes, que interagem entre si e com o ambiente. Segundo os autores, esses sistemas têm sido amplamente utilizados em uma variedade de contextos, desde simulações de tráfego até previsão de mercado. No contexto do desperdício de alimentos, os sistemas baseados em agentes podem desempenhar um papel crucial na identificação de padrões de desperdício, compreendendo os fatores que contribuem para sua ocorrência e explorando estratégias para sua redução (RAVANDI; JOVANIC, 2019).

De acordo com Chen *et al.* (2020), uma das vantagens dos sistemas baseados em agentes é sua capacidade de modelar interações complexas entre diferentes partes interessadas na cadeia alimentar. Eles podem representar consumidores, varejistas, produtores e outras entidades relevantes, considerando suas preferências, comportamentos e restrições. Ainda segundo os autores, isso permite uma análise abrangente do fluxo de alimentos, desde a produção até o consumo, identificando pontos críticos onde o desperdício ocorre e sugerindo intervenções eficazes. Além disso, os sistemas baseados em agentes são altamente adaptáveis ​​e escaláveis, o que os torna adequados para lidar com a natureza dinâmica e complexa do desperdício de alimentos. Eles podem incorporar dados em tempo real sobre oferta e demanda, condições de mercado e outras variáveis ​​relevantes, permitindo uma tomada de decisão mais ágil e informada. Essa capacidade de adaptação é fundamental em um contexto em que as condições e os padrões de desperdício podem variar amplamente ao longo do tempo e do espaço.

Portanto, torna-se fundamental investigar padrões entre os diversos comportamentos de compra. Neste contexto, segundo Ravandi e Jovanovic (2019), as simulações podem revelar fatores até então não considerados sobre a motivação de compra, melhorando a compreensão de quais são as condições que afetam o gerenciamento de alimentos, possibilitando a introdução de alterações aos comportamentos pré-existentes a fim de otimizar a operação do manejo de comida. Contudo, a partir deste cenário, a pergunta de pesquisa que orienta este trabalho é: “Quais fatores que influenciam o gerenciamento de comida podem ser evidenciados por um sistema baseado em agentes?”

## OBJETIVOS

Este trabalho tem como objetivo desenvolver um sistema baseado em agentes para simular o comportamento de consumidores, a fim de identificar as suas motivações para consumo.

Os objetivos específicos são:

1. definir quais são os fatores que levam os consumidores a adquirirem mais comida, tais como mudanças nas preferências alimentares, influência de promoções e descontos, sazonalidade e hábitos culturais;
2. identificar as diferenças de consumo entre estabelecimentos e o ambiente doméstico, incluindo aspectos como a variedade de alimentos consumidos, a frequência de refeições fora de casa versus refeições caseiras, e os padrões de compra;
3. entender como mudanças no meio podem afetar os padrões de consumo, considerando fatores como mudanças econômicas, climáticas, demográficas e sociais;
4. realizar uma análise exploratória e iterativa da modelagem, adicionando refinamentos ao modelo conforme este vai se desenvolvendo, como exemplo, segmentação dos tipos de consumidores em grupos mais específicos e acréscimo de novas variáveis e tipos de agentes;
5. aferir o impacto que o desperdício de comida tem nos comportamentos de consumo, investigando se a consciência sobre o desperdício leva a mudanças nos padrões de compra, se as práticas de armazenamento e consumo são afetadas, e como as políticas de redução de desperdício podem impactar o comportamento do consumidor.

# Trabalhos correlatos

Nesta seção serão apresentados trabalhos que possuem características semelhantes aos principais objetivos do estudo proposto. Na subseção 2.1 é detalhado o trabalho de Janssens *et al*. (2019) ao qual buscavam estabelecer padrões no provisionamento de alimento dos consumidores e como estes afetam o desperdício de comida. A seção 2.2 descreve o trabalho de Ravandi e Jovanovic (2019) um modelo baseado em agentes para simulação de consumo em restaurantes visando medir a eficácia que a redução do tamanho dos pratos teria no desperdício. Por fim, a seção 2.3 apresenta o trabalho de Ellison, Fan e Wilson (2022), que analisaram a viabilidade de *Just-in-time* nas idas ao mercado visando a redução do desperdício de comida.

## 2.1 HOW consumer behavior in daily FOOD PROVISIONIng affects FOod WASTE AT HOUSEhold level in the netherlands

Janssens *et al*. (2019) apresentam uma série de problemas relacionados ao Desperdício de Comida (DC), enfatizando o impacto negativo que tal ação tem no meio ambiente. Foram expostos dados que ajudam a quantificar o total de comida desperdiçada pelo mundo. Neste sentido, os tópicos analisados pelos autores foram: (i) DC e o meio ambiente, visando entender os malefícios resultantes deste ato; (ii) a prevenção do desperdício, indicando a emergente preocupação com os focos geradores de resíduos alimentares; (iii) DC no ambiente doméstico, realçando a falta de estudos sobre o assunto; (iv) os comportamentos de gerenciamento de comida, refletindo sobre como a variedade de condutas referentes às compras influenciam no desperdício e indicando que um planejamento prévio tem um efeito positivo na redução do descarte de resíduos alimentares; (v) a Intenção para Não Desperdiçar (IND), expondo a ideia de que a direta intenção para não desperdiçar pode ter um impacto no resultado final; (vi) Preocupações com DC (PDC), analisando o relacionamento entre os valores pessoais e o descarte de alimentos; e, por fim, (vii) uma visão sociodemográfica, exibindo como fatores categóricos das famílias afetam o DC.

Segundo Janssens *et al*. (2019), após análise preliminar, as hipóteses foram ponderadas e transformadas num questionário online. Este formulário foi enviado pelas redes sociais Facebook, LinkedIn e WhatsApp para os participantes, os quais foram encorajados a compartilhar o questionário com amigos e familiares – gerando uma amostragem por bola de neve. Os principais assuntos abordados na pesquisa foram aqueles ditos mais relevantes na análise teórica previamente realizada: (i) comportamentos de gerenciamento de comida; (ii) intenção de não desperdiçar; (iii) preocupação (ou ausência) sobre o DC; (iv) quantidade de DC na moradia do respondente; e (v) dados sociodemográficos.

Janssens *et al*. (2019) relatam que 221 pessoas responderam ao questionário e, a partir das respostas, foi realizada uma modelagem dos dados utilizando equações estruturais, mais especificamente, a modelagem dos mínimos quadrados parciais. Segundo os autores, ela realiza correlações dos constructos: com seus itens, baseada na variância; e com regressões lineares. Posteriormente, aplicaram modelos de medida, definindo um limiar de 0,70. Ao aferir as cargas por item, observou-se que todos ficaram acima do limiar estabelecido, obtendo uma taxa de confiança satisfatória. Em seguida, Janssens *et al*. (2019) calcularam a Confiabilidade Composta (CC) – que varia entre 0 e 1, mas não deve exceder 0,95. Itens com CC abaixo do limiar foram descartados. Nenhum dos itens sociodemográficos, com exceção da idade, tiveram valores acima dos 0,70 definido pelo limiar.

Ao analisar os dados a partir de um modelo estrutural, Janssens *et al*. (2019) verificaram inicialmente a existência de problemas de colinearidade dos dados, buscando variáveis independentes altamente correlacionadas. Para isso, os autores utilizaram o Fator de Inflação da Variância (FIV). Através dela é possível observar se todos os dados estão abaixo do valor de limiar 5, indicando que não há problemas de colinearidade. Logo após, averiguaram o coeficiente de determinação (R²) dos constructos, que determina a variação da quantidade reportada de DC. Janssens *et al*. (2019) definiram o valor de R² como 0,38, podendo ser descrito como moderado. Por fim, foram analisados os valores do tamanho do efeito (f²) e dos coeficientes do caminho (β). Com relação ao f², os autores indicaram que a maioria das variáveis os valores ficaram próximos de zero, de modo que R² permaneceu inalterado. Já para β, os valores indicaram um relacionamento fraco – porém positivo – entre DC e o comportamento durante as compras (CDC). Além disso, Janssens *et al*. (2019) também apontaram um relacionamento fraco e negativo entre: DC e IND; DC e a idade; e PDC e IND.

Janssens *et al*. (2019) concluíram que o CDC possui um grande impacto positivo em DC, ou seja, quanto mais os consumidores realizarem compras sem planejamento, mais acabarão desperdiçando comida. Além disso, o IND tem um relacionamento significante e negativo com DC. Outro resultado, é a influência positiva que o IND exerce nos comportamentos de compra, de modo a terem uma relação negativa com DC. Por fim, os autores afirmam que a falta de planejamento é o maior obstáculo em diminuir DC.

Dentre as limitações encontradas, Janssens *et al*. (2019) citam o autorrelato, isto é, participantes deveriam informar o desperdício de comida em suas casas, com base nas suas próprias estimativas. Devido a conotação negativa que o DC possui, os respondentes podem ter respondido de maneira socialmente aceitável, porém não acurada. Além disso, consumidores podem não possuir uma métrica precisa de quanta comida é descartada diariamente. Além disso, tem-se que questionário foi apenas distribuído nas redes sociais, o que pode ter gerado outras restrições, tais como: uma diminuição da variância sociodemográfica, referente a amostragem; e uma influência indireta nos resultados, já que a pesquisa pode ter sido respondida somente por pessoas que possuíam interesse no tema.

# 2.2 IMPACT Of plate size on food waste: Agent-bases simulation of food

Ravandi e Jovanovic (2019) abordam como o Desperdício de Comida (DC) pode ocasionar no cenário global, tendo como foco o desperdício gerado por Serviços de Alimentação à Vontade (SAV). Tais resíduos alimentares foram divididos em dois grupos: desperdício no prato, gerado pelos consumidores nos serviços; e excesso de comida adquirida, produzido pelos próprios restaurantes na previsão de demanda. Com isso, os autores desenvolveram um Sistema Baseado em Agentes (SBA) com o intuito de estimar o impacto que o Tamanho dos Pratos (TP) tem no DC dos SAVs, de tal forma que os serviços não fossem prejudicados por essa mudança e que a experiência do consumidor não fosse afetada.

Através da modelagem exploratória, Ravandi e Jovanovic (2019) elaboraram e calibraram o modelo SBA, subdividindo os agentes em dois conjuntos: S e G. O conjunto S continha os agentes responsáveis pelas Estações de Alimentação (EA), para cada um eram designados atributos referentes ao (i) tamanho do prato – variando entre pequeno, médio e grande, (ii) tipo de comida disponível e (iii) tempo de espera. Além disso, também foram atribuídas as seguintes variáveis de estado: quantidade de itens de comida e fila de espera. Já o conjunto G, continha os agentes que representavam os consumidores, cada um possuindo propriedades relativas à preferência que tinha sobre cada tipo de comida. Para isso, as variáveis de estado destes agentes eram: nível de apetite; intensidade da fome; e quantidade de pratos servidos.

Posteriormente, Ravandi e Jovanovic (2019) elaboraram uma rotina de comportamento compartilhado para cada um dos agentes. Primeiro, o agente consumidor ordena cada EA com base nos tipos de alimentos disponíveis à sua preferência. Em seguida, o agente aguarda na fila até poder se servir, a cada tique que passa seu apetite reduz – caso a espera supere 50 tiques, ele deixa o estabelecimento. Na sua vez de se servir, ele decide preencher os espaços livres do prato com os tipos de alimentos disponíveis na estação ou deixar algum deles vazio. Terminada a decisão do que fazer com cada espaço do prato, o agente se encontra com algumas opções: (i) caso o prato estiver cheio, ele se dirige para comer; (ii) caso ainda haja algum espaço vazio, ele decide se quer preencher os espaços vazios ou não. Se sim, é verificado se o agente deseja permanecer na estação atual ou se prefere ir para uma outra estação (recomeçando a rotina); senão, ele se dirige para comer. Por fim, o agente decide se quer se servir novamente – recalculando o apetite, a fome e o desperdício –, ou se deseja ir embora do estabelecimento.

Com o intuito de medir a eficiência do modelo, Ravandi e Jovanovic (2019) utilizaram funções objetivo (FOs) para calcular (i) o excesso total de comida, (ii) o desperdício total nos pratos, (iii) o cumulativo da fome não saciada, (iv) o total de hora extra trabalhada, (v) o tempo de espera e (vi) a quantidade de desistências. Além disso, os autores também definiram parâmetros iniciais para facilitar a manipulação do modelo e averiguação dos resultados da simulação, sendo eles: quantidade de tipos disponíveis através de todas as EAs; quantidade EAs utilizadas no modelo; quantidade de variações de tamanho de prato; quantidade de tempo que uma EA fica em operação; intervalo que novos consumidores chegam em uma EA; quantidade de consumidores que chegam a cada intervalo; e quantidade de comida disponível para consumo. Em seguida, foram realizadas duas simulações com base no contexto estabelecido. A primeira simula um cenário de tráfego moderado nos restaurantes, com 4 consumidores chegando a cada período e 2200 itens alimentares disponíveis para consumo. Já a segunda simulação, considera um cenário de grande tráfego, com a taxa de chegada em 8 consumidores e 3900 itens alimentares disponíveis.

Ao analisar ambos os cenários, Ravandi e Jovanovic (2019) observaram os resultados das FOs em relação a quantidade de EAs. No primeiro cenário, as funções atingiram um ponto de minimização coletivo para tamanhos de prato pequeno, médio e grande em 7, 9 e 12 EAs, respectivamente. Já para o segundo, o mesmo ponto foi atingido com 12, 14 e 16 EAs. Em ambos os cenários, as FOs apresentam resultados semelhantes para os pontos de minimização, sendo eles: (i) o excesso de comida é maior com pratos menores; (ii) o DC nos pratos é maior em pratos maiores; a fome não saciada é extremamente superior em pratos menores; (iii) o tempo de hora extra é maior em pratos menores; (iv) o tempo de espera é marginalmente maior em pratos maiores; e (v) as desistências trouxeram resultados negligenciáveis.

Por fim, Ravandi e Jovanovic (2019) concluem que, apesar da grande redução de DC nos pratos para os tamanhos menores, o cumulativo total de DC, tanto nos pratos, quanto de excesso gerado pelo estabelecimento, é superior para TPs menores. Os autores enfatizam também que o peso dos itens alimentares não foi considerado nos experimentos. Apesar dos resultados alcançados, afirmaram que a utilização de um SBA para modelagem do problema foi bastante satisfatória e que em estudos futuros é possível utilizá-la para simulação de um planejamento em que tanto os consumidores quanto os restaurantes sejam beneficiados.

## 2.3 IS It more convenient to waste? TRADE-OFFS between grocery shopping and waste behaviors

Ellison, Fan e Wilson (2022) afirmam que o ambiente doméstico é um dos pontos de maior geração de Desperdício de Comida (DC). A solução proposta no estudo é a aplicação do sistema *Just-in-time* (JIT) às Compras de Supermercado (CS) – onde consumidores realizam pequenas compras frequentemente. Segundo os autores, em relação ao comportamento de compras, existem dois caminhos pelos quais é possível reduzir DC: (i) implementação de mudanças nos estabelecimentos; e (ii) alterações nos comportamentos de gerenciamento de comida em casa. Do primeiro, é possível identificar que a grande parte do desperdício provém dos tamanhos excessivos das porções. Enquanto no segundo, pode-se observar que o planejamento de refeições, compras de supermercado, preparação de comida e armazenamento de alimentos são fatores determinantes para o DC.

Segundo Ellison, Fan e Wilson (2022), a frequência das compras também pode impactar no Desperdício Doméstico (DD). Em lares nos quais os moradores realizam suas compras com mais frequência, tipicamente ocasionam menos DC. Este comportamento incentiva a abordagem do JIT em CS. A utilização do JIT habilitaria os indivíduos a realizar planejamentos de curto prazo, comprando apenas os itens necessários para as próximas refeições. Embora a implementação do JIT possa reduzir DD, a disposição das famílias em aderir a tal comportamento não é clara. Os autores explicam que pode haver uma resistência dos consumidores, devida à presença de refrigeradores e geladeiras grandes nas residências, e ao aumento no custo relacionado com cada ida ao mercado – sem levar em consideração o impacto que esse aumento teria no ambiente.

Para acumular dados sobre a adesão do JIT, Ellison, Fan e Wilson (2022), realizaram uma enquete pela plataforma online Qualtrics. Os participantes foram recrutados para atender as métricas da população americana considerando gênero, idade, renda, educação e raça. O questionário perguntava sobre: a rotina de CS – quantidade de idas ao mercado e valor gasto em uma semana –, a probabilidade de realizar uma ida adicional na semana, a proporção de comida consumida em uma semana, o tempo de deslocamento até a conveniência, modo de transporte, realização de uma lista de compras, utilização de cupons e compras em lote, entre outros comportamentos de compra. Com base nessas perguntas, Ellison, Fan e Wilson (2022) elaboraram um experimento de escolha, no qual os participantes deveriam optar entre rotinas de compras que possuíssem determinadas características. Cada rotina apresentada continha: o número de idas ao mercado; a probabilidade de adicionar uma ida extra; proporção de comida consumida e comida não consumida (CNC); e quantidade dólares gastos em cada compra. Um dos pontos a se ressaltar é a utilização do termo “comida não consumida”, que foi utilizado como substituto de DC. Os autores decidiram não utilizar a palavra “desperdício” devido a sua conotação social negativa, que poderia influenciar os participantes a darem respostas socialmente aceitáveis, porém não genuínas.

Na análise, Ellison, Fan e Wilson (2022) utilizaram algumas métricas: (i) o framework de utilidade randômica de McFadden; e (i) um Modelo de Classe Latente (MCL), os quais foram escolhidos para explorar preferências heterogêneas entre os comportamentos encontrados. O MCL é calculado através do NLOGIT 6 utilizando o algoritmo de Broyden–Fletcher–Goldfarb–Shanno. O retorno desta análise é um valor que, se positivo, indica que um indivíduo está disposto a realizar uma ida a mais ao mercado. Já se fosse negativo, essa pessoa necessita de alguma compensação para realizar a ida extra. Com um total de 1477 respondentes, foi possível determinar que os participantes realizam – em média – 1,74 idas ao mercado por semana e gastam aproximadamente 109 dólares semanalmente. Ellison, Fan e Wilson (2022) relatam que 22% da comida adquirida acaba sendo não consumida. Entretanto, é importante ressaltar que os participantes podem não ter interpretado CNC como DC. Pois, enquanto 49% dos respondentes afirmaram jogar fora CNC, 26% declararam que CNC era dada a um animal de estimação, posta na compostagem, ou doada.

Segundo Ellison, Fan e Wilson (2022), as classes encontradas pelo modelo logístico e o MCL foram: (i) indiferentes ao preço e com disposição a comprar – grupo que apresentou o menor coeficiente de preço (*β* = –0.002) e um coeficiente insignificante à quantidade de idas ao mercado, indicando que este não seria afetado por realizar uma compra a mais na semana; (ii) indispostos a fazer compras – exibiram um grau elevado de desconforto em realizar mais compras (*β* =–2.248) e precisariam ser compensados em 90,89 dólares para realizar uma compra a mais; (iii) compradores multidimensionais – este grupo se mostrou contra DC e idas extras ao mercado e também possuía o segundo maior grau de sensibilidade aos preços (*β* =–0.067); (iv) sensíveis ao preço – parcela com o maior grau de sensibilidade aos preços (*β* =–0.221); e (v) dispostos a desperdiçar – único grupo a expor um coeficiente positivo em DC (*β* =0.069), significando que esses compradores se satisfariam com o aumento de DC.

Como conclusão, Ellison, Fan e Wilson (2022) afirmam que a maioria dos consumidores requerem – em média – de uma compensação de 24 dólares por semana e precisam visualizar uma redução de 12% em DC para utilizar o JIT no seu comportamento de compras. Além disso, os autores também ressaltam que, para maioria dos consumidores, o seu desgosto por DC é menor do que o seu descontentamento em realizar compras no mercado.

# 3 PROPOSTA

Nesta seção são definidas as justificativas para a elaboração deste trabalho, assim como os requisitos funcionais, não funcionais e as etapas da metodologia que será aplicada no desenvolvimento.

## 3.1 JUSTIFICATIVA

O Quadro 1 expõe uma análise de relacionamento entre os trabalhos correlatos definidos. As linhas representam as características e as colunas os trabalhos.

Quadro 1 – Comparativo entre as características dos trabalhos correlatos

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Trabalhos correlatos  Características | Janssens et al.  (2019) | Ravandi e Jovanovic (2019) | Ellison, Fan e Wilson (2022) |
| Objetivo do trabalho | Buscar padrões de compra para prevenir desperdício de comida | Analisar o efeito dos tamanhos de prato no desperdício | Estudar viabilidade do modelo *Just-in-time* na rotina de compras |
| Cenário | Mercados | Restaurantes | Mercados |
| Método utilizado | Formulário de pesquisa | Modelagem baseada em agentes | Formulário de pesquisa |
| Avaliação | Fator de Inflação da Variância, coeficiente de determinação (R²), tamanho do efeito (f²) e coeficientes do caminho (β) | Box plot e pontos de minimização nos resultados das funções objetivo | Framework de McFadden e modelo de classe latente |

Fonte: elaborado pelo autor

A partir do Quadro 1, pode-se observar que Janssens *et al*. (2019) focaram em identificar os hábitos de consumo e como estes afetam o Desperdício de Comida (DC), enquanto Ravandi e Jovanovic (2019), buscaram aferir o impacto que o tamanho do prato teria no desperdício de comida, num âmbito de serviço. Por fim, Ellison, Fan e Wilson (2022) realizaram uma pesquisa para determinar a possibilidade de adoção de um modelo *Just-in-time* (JIT)na rotina de compras.

Janssens *et al*. (2019) e Ellison, Fan e Wilson (2022) realizaram uma análise estatística em cima dos dados obtidos a partir de uma pesquisa online. Ellison, Fan e Wilson (2022) tiveram uma preocupação com o grupo de amostragem, tentando imitar dados demográficos, enquanto Janssens *et al*. (2019) utilizaram uma amostragem por bola de neve, que não teve tanta preocupação com a origem dos dados. Por outro lado, Ravandi e Jovanovic (2019) optaram por uma modelagem baseada em agentes para simulação e análise.

A avaliação de desempenho apresentou bastante variação entre trabalhos. Janssens *et al*. (2019) utilizaram o Fator de Inflação de Variância, o coeficiente de determinação (R²), o tamanho do efeito (f²) e os coeficientes do caminho (β). Ravandi e Jovanovic (2019) definiram funções objetivo e traçaram o ponto de minimização para cada tamanho de prato. Ellison, Fan e Wilson (2022) realizaram uma divisão de classes entre os diversos perfis de consumidor encontrados e avaliaram quão dispostos estes estariam para adotar o modelo JIT.

Diante do exposto, este trabalho torna-se relevante pois aplicará modelagem baseada em agentes para simular comportamentos de compras de alimentos tanto das residências quanto dos serviços de alimentos, analisando os impactos que um tem perante o outro, entendendo como mudanças do meio afetam cada tipo de consumidor, e aferindo como estes impactam no desperdício de comida. Esta abordagem fará a integração de dados e informações complexas de diversas fontes, tais como, dados demográficos; padrões de consumo; fluxos logísticos; e comportamentos individuais. Acredita-se que através da criação de modelos computacionais que representam diferentes agentes – como consumidores, estabelecimentos e cadeia de abastecimento – será possível simular cenários realistas e explorar o impacto de variáveis ​​como hábitos de compra, comportamentos de consumo e práticas de gestão de estoque.

Portanto, espera-se que esses modelos possam (i) compreender as motivações por detrás do aumento nas compras de alimentos; (ii) destacar as disparidades nos hábitos alimentares em diferentes contextos de consumo; (iii) examinar de que forma mudanças externas sociais e ambientais influenciam os hábitos de compra e consumo alimentar dos indivíduos; (iv) entender como o desperdício de comida influencia as escolhas e hábitos alimentares das pessoas; (v) prever tendências de desperdício e; (vi), identificar pontos críticos onde ocorre o maior desperdício na cadeia de abastecimento e testar intervenções potenciais para reduzir o desperdício em diferentes contextos, como supermercados, restaurantes e lares. Portanto, ao integrar dados sobre padrões de compra e consumo em um modelo baseado em agentes, almeja-se também simular o efeito de estratégias como a implementação de políticas de precificação dinâmica, promoções de produtos próximos à data de vencimento e iniciativas de conscientização do consumidor sobre práticas de compra mais sustentáveis.

## 3.2 requisitos principais do problema a ser trabalhado

O modelo de simulação baseada em agentes a ser desenvolvido deverá contemplar a implementação dos seguintes Requisitos Funcionais (RF) e Requisitos Não Funcionais (RNF):

1. **estabelecer um agente consumidor com estoque de alimento (RF)**: este requisito define a criação de um agente consumidor que possui uma variável para manter seu estoque atual de alimentos. Isso permitirá simular o comportamento de consumo e gestão de estoque dos agentes consumidores no modelo;
2. **classificar os agentes consumidores em dois tipos (RF)**: dividir os agentes consumidores em dois tipos: consumidor-doméstico e consumidor-estabelecimento. Isso permitirá considerar diferentes comportamentos e padrões de consumo para cada tipo de agente;
3. i**ntroduzir a quantidade de moradores para agentes consumidores-domésticos (RF)**: esse requisito define a necessidade de introduzir a quantidade de moradores para os agentes consumidores-domésticos. Essa informação será crucial para ajustar o comportamento de consumo e a quantidade de alimentos necessária para atender às necessidades do agregado familiar;
4. d**efinir um agente mercado para suprir alimentos aos agentes consumidores (RF)**: criar um agente mercado responsável por fornecer alimentos aos agentes consumidores. Esse agente atuará como uma fonte de abastecimento para os consumidores, influenciando o fluxo de alimentos na simulação;
5. c**onfigurar um relógio global para subtrair valor do estoque do agente consumidor (RF)**: implementar um relógio global que regula o tempo na simulação e subtrai um valor do estoque do agente consumidor em intervalos definidos. Isso permite simular o consumo ao longo do tempo;
6. v**ariar a quantidade deduzida do estoque com base na quantidade de moradores para agentes consumidores-domésticos (RF)**: estabelecer a variação da quantidade deduzida do estoque do agente consumidor-doméstico com base na quantidade de moradores. Isso garantirá que o consumo seja ajustado de acordo com o tamanho do agregado familiar;
7. d**eterminar um fluxo em horários variados para agentes consumidores-estabelecimentos e ajustar o desconto do estoque (RF)**: determinar o fluxo de consumidores para os agentes consumidores-estabelecimentos em horários variados e o ajuste do desconto do estoque de acordo com esse fluxo. Isso permitirá simular padrões de consumo diferentes ao longo do dia em estabelecimentos comerciais;
8. **modelagem** baseada em agentes **(RNF)**: o modelo deve ser desenvolvido em uma plataforma que suporte eficientemente a modelagem baseada em agentes, como NetLogo ou Repast, garantindo a flexibilidade necessária para representar adequadamente a dinâmica do sistema de desperdício de comida;
9. **suporte a modelagem baseada em agentes (RNF)**: a plataforma de modelagem deve oferecer suporte nativo à criação, configuração e simulação de modelos baseados em agentes, incluindo a definição de agentes, seus atributos, comportamentos e interações, bem como a visualização e análise dos resultados da simulação em um ambiente intuitivo e amigável.

## 3.3 Metodologia

O trabalho será desenvolvido nas etapas:

1. levantamento bibliográfico: buscar em artigos descrições sobre os comportamentos de compra, modelagem baseada em agentes e trabalhos correlatos;
2. levantamento dos requisitos: baseando-se nos resultados encontrados na etapa anterior, redefinir os requisitos propostos para a solução;
3. definição do cenário de simulação: identificar os aspectos relevantes (estado global, dinâmicas globais/ entidades locais) que representem o ambiente dos agentes;
4. definição de parâmetros iniciais: determinar as informações do ambiente, as quais devem ser fornecidas aos agentes para que estes possam selecionar as ações a serem praticadas;
5. definições das ferramentas utilizadas: pesquisar e escolher as ferramentas mais adequadas para simulações baseada em agentes que atendam os requisitos do trabalho;
6. modelagem dos agentes: determinar das ações básicas dos agentes, e suas reações às entidades do ambiente;
7. definições de métricas de análise das simulações: buscar e definir métricas de análise para identificar os pontos de melhoria no modelo e aperfeiçoar os parâmetros utilizados nas simulações;
8. coleta e integração de dados: coletar e integrar dados geográficos, sociais e de consumo alimentar;
9. construção do modelo: criar agentes com comportamentos baseados nas características demográficas, sociais e de consumo, visando simular os comportamentos e interações por meio da programação das interações entre os agentes e com o ambiente;
10. simulação e análise: realizar simulações para testar diferentes cenários, incluindo a implementação de estratégias de mitigação, avaliando a eficácia das intervenções simuladas e analisar o comportamento dos agentes durante os eventos de consumo e desperdício de alimentos.

As etapas serão realizadas nos períodos descritos no Quadro 2.

Quadro 2 – Cronograma de atividades a serem realizadas

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| etapas / quinzenas | 2024 | | | | | | | | | | | | |
| jun. | | jul. | | ago. | | set. | | out. | | nov. | |
| 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| levantamento bibliográfico |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| levantamento dos requisitos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| definição do cenário de simulação |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| definição de parâmetros iniciais |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| definições das ferramentas utilizadas |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| modelagem dos agentes |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| definições de métricas de análise das simulações |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| coleta e integração de dados |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| construção do modelo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| simulação e análise |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Fonte: elaborado pelo autor.

# 4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Nesta seção serão apresentados os principais conceitos que fundamentam o estudo proposto. A subseção 4.1 aborda uma análise do desperdício de alimentos e uma análise comportamento de consumo de alimentos, considerando suas características e motivações. Por fim, na subseção 4.2 conceitua-se a modelagem baseada em agentes e suas principais técnicas.

4.1 DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E COMPORTAMENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS

De acordo com Gustavsson (2011), o desperdício de comida é categorizado como o alimento que é perdido quando este já se encontra em posse do consumidor final. O autor também afirma que aproximadamente um terço das partes comestíveis dos alimentos é desperdiçada, acumulando um montante de 1,3 bilhões de toneladas por ano. Com o intuito de combater este problema, a Organização das Nações Unidas (2015) criou um projeto com o objetivo de promover a redução de desperdício de comida (DC), buscando um decréscimo de 50% até o ano de 2030.

Schanes, Dobernig e Gözet (2018) afirmam que o entendimento referente ao desperdício de comida e suas causas, é a melhor forma de combate. Os autores trazem dois tipos de fatores que influenciam DC – seja positiva ou negativamente: fatores psicológicos, focados em medir elementos intrapessoais e motivacionais; e fatores sociais, os quais analisam a influência de aspectos sociais, econômicos e culturais. Embora fatores psicológicos tenham sido vistos como de pouco impacto na redução de DC (STANCU *et al*., 2016), os fatores sociais têm trazido uma visão complementar e positiva. Dentre estes, destacam-se os elementos: financeiros (SCHANES; DOBERNIG; GÖZET, 2018); religiosos (AKTAS *et al*., 2018); e etários (SCHANES; DOBERNIG; GÖZET, 2018; FLANAGAN; PRIYADARSHINI, 2021).

Papargyropoulou *et al.* (2019) ressaltam que o desperdício de alimentos não se restringe apenas ao âmbito familiar, sabe-se que uma porção considerável do desperdício gerado provém de estabelecimentos alimentícios. Os ambientes comerciais também apresentam seus próprios desafios ao lidar com o desperdício de alimentos. Além disso, ainda segundo os autores, a produção excessiva de comida, políticas gerenciais sobre segurança alimentar, falta de coordenação e cooperação entre departamentos, menus inapropriados para certas ocasiões e comidas meramente estéticas, são apenas alguns dos problemas enfrentados pelos estabelecimentos que ocasionam na geração de desperdício (PAPARGYROPOULOU *et al.*, 2019).

De acordo com Dadamo *et al*. (2023), existem várias propostas com o intuito de reduzir DC – tanto para o ambiente doméstico quanto para estabelecimentos –, algumas são: implementação de políticas econômicas e regulamentares; introdução de campanhas de conscientização; produtos em pacotes mais acessíveis; melhor categorização das datas de expiração; oferta de descontos para produtos próximos da validade; e a apresentação de aplicativos que ofertem produtos prestes a expirar, mas que ainda retém qualidade (SCHANES; DOBERNIG; GÖZET, 2018; DADAMO *et al*., 2023).

Apesar disso, segundo Janssens *et al*. (2019), o desperdício doméstico ainda é registrado como o maior causador neste problema. Abordagens como a utilização de listas de compras e tomada de inventário do estoque atual, são ações que auxiliam imensamente na redução do desperdício (JANSSENS *et al*., 2019). Comportamentos de compra no geral também possuem uma relação direta com a geração de desperdício de comida (ELLISON; FAN; WILSON, 2022).

Ananda *et al.* (2023) realizaram uma análise dos tipos de comportamentos de compra de alimentos, os quais podem ser *online* ou presencial, comparando os efeitos que cada tipo possuía em relação ao DC. Os autores afirmam que pessoas que fazem suas compras *online* são mais propensas a desperdiçar comida, devido ao pouco esforço relacionado à aquisição dos alimentos. Também é apresentado que apenas uma parcela pequena de consumidores realiza suas compras de modo *online*, preferindo ir pessoalmente às compras – obtendo satisfação e contentamento no ato. Entretanto, esse conceito é contraditório com o que foi concluído por Ellison, Fan e Wilson (20220), que observaram um alto nível de insatisfação por parte dos consumidores nas idas ao mercado, fazendo-as apenas pela sua necessidade.

Embora seja importante, o desperdício de comida não é o único fator que influência os comportamentos de consumo. Scholdra *et al.* (2022) buscaram entender como mudanças econômicas afetam os comportamentos de consumo de alimentos. Os autores analisaram o contraste em mudanças em nível micro – referente aos proventos familiares –, e macro – referente a economia do país. Concluíram que mudanças micro afetam a quantidade consumida e não a qualidade do produto (i.e., os consumidores continuam comprando as marcas que compravam anteriormente, mas em menor quantidade), enquanto mudanças macro tem o efeito contrário, afetando a qualidade do produto e não a quantidade consumida.

Kokkoris e Stavrova (2021) analisaram os possíveis significados que os consumidores aplicam aos alimentos e como essas concepções afetam os padrões de consumo. Os autores categorizaram as descobertas em 5 grupos de alimentos: (i) sagrados, mais comumente utilizados para celebrar ocasiões religiosas; (ii) morais, refletido em considerações em como escolhas alimentares fazem as pessoas se verem como boas ou más; (iii) saudáveis, referente a acreditar que a alimentação é o meio principal para atingir uma vida saudável; (iv) sociais, são os alimentos capaz de reunir grupos e comunidades; e (v) estéticos, relacionado a apreciação do alimento como forma de arte.

Com os cinco significados de alimentos definidos, Kokkoris e Stavrova (2021) estabeleceram 4 padrões de consumidores com base na pesquisa realizada, e buscaram entender a relação entre os significados e os padrões. O primeiro foi “consciente à saúde” – que reflete a preocupação do consumidor com alimentação saudável –, entretanto, este padrão teve uma melhor correlação com significados morais e sociais, ao invés de saudáveis. Os autores afirmam que tal descoberta está de acordo com a literatura, devido à influência da pressão social em ter uma vida saudável. O segundo padrão é um consumidor “criterioso”, que busca consumir produtos de maior qualidade. Este, por sua vez, também é influenciado pelo significado moral do alimento.

O terceiro refere-se a um consumidor “indulgente”, o qual busca comidas que tragam prazer ou conveniência. Este se destaca por ter um relacionamento positivo com o significado estético e negativo com o saudável. Por fim, o último padrão definido foi o “funcional”, que descreve um consumidor altamente racional, com ênfase no conhecimento dos produtos. Tal padrão teve um relacionamento forte e negativo com o significado estético e também foi o único a possuir um relacionamento moderado com o significado sagrado. Os autores sugerem que ver a comida como algo sagrado, pode levar o consumidor a buscar um conhecimento maior sobre o alimento consumido.

4.2 MODELAGEM BASEADA EM AGENTES

Modelagem baseada em agentes é uma técnica que envolve a representação de processos sociais como programas de computador, ao invés de equações ou narrativas (CHATTOE-BROWN, 2022). Tais processos sociais tomam a forma de agentes. Existem diversas definições para o que deve consistir em um agente, porém Macal e North (2014) trazem algumas características essenciais que auxiliam na sua definição. Um agente deve possuir limites definidos para que seja possível determinar o que pertence a ele, o que pertence ao ambiente e o que pertence a outro agente. Ele também deve ser autônomo, capaz de funcionar independentemente do seu ambiente e de suas interações outros agentes. Além disso, ele deve dispor de um estado que varia com o tempo, estando apto a manter registros de condições referentes ao ambiente e aos outro agentes, auxiliando nas suas tomadas de decisões. Por fim, um agente deve ser social, possuindo interações dinâmicas com outros agentes que influenciem o seu comportamento.

Além desses aspectos fundamentais, Macal e North (2014) também destacam algumas qualidades adicionais que ajudam a enriquecer o agente e a modelagem como um todo. O primeiro item destacado é a importância da adaptabilidade do agente, descrevendo regras ou mecanismos capazes de alterar os seus comportamentos. Um agente adaptável consegue alterar os seus comportamentos com bases em experiências acumuladas. Já o segundo atributo é a heterogeneidade do agente. Um modelo pode possuir agentes cujos comportamentos e especificações variam uns dos outros. Os autores ressaltam que tal variância se torna um diferencial que sistemas baseados em agentes possuem em relação a simulações mais tradicionais.

Segundo Juchem e Bastos (2001), a estrutura e a arquitetura de modelagem de agentes podem variar de acordo com os objetivos desse agente. A primeira coisa a se fazer para definir qual arquitetura utilizar está baseada em entender qual o tipo de agente do qual se está tratando. Os agentes podem ser cognitivos, que podem ser considerados racionais e tem a capacidade de escolher as ações a executar, dentre as existentes em seu repertório, para chegar em seu objetivo, bem como podem ser reativos, que não necessariamente são agentes racionais, pois eles podem ter seu comportamento definido através de um padrão estímulo-resposta (JUCHEM; BASTOS, 2001). A partir dos dois tipos de agentes descritos, é possível desenvolver uma arquitetura cognitiva (ou deliberativa), que adota o princípio de que agentes são racionais, definindo assim que os agentes cognitivos têm suas deliberações feitas por meio de um processo baseado em raciocínio lógico, escolhendo sua ação por meio da representação simbólica do mundo, um plano e uma função utilizada para a ação. Também pode-se desenvolver uma arquitetura funcional, na qual o agente é composto por módulos que representam cada uma das funcionalidades necessárias para sua operação. Outra arquitetura tradicional muito comum é a arquitetura BDI, que considera três estados mentais do agente: Crença, Desejo e Interação (*Belief, Desire and Intention*). A arquitetura BDI permite que o agente possa decidir, momento a momento, qual ação desempenhar na direção de seus objetivos (JUCHEM; BASTOS, 2001).

Doniec *et al.* (2020) destacam que a utilização de sistemas baseados em agentes (SBA) está presente em diversas áreas, como: saúde, transporte, planejamento urbano, economia, sociologia (CENANİ, 2021), e lojas de departamento (DONIEC *et al.*, 2020). Já Chattoe-Brown (2022) traz o impacto que SBAs podem ter no processo de predição. Segundo o autor, é importante ressaltar, porém, que os SBAs também possuem pontos negativos, pois ao executar uma simulação duas vezes, torna-se evidente que o sistema não consegue garantir os mesmos resultados em ambas as execuções – embora estes possam ser semelhantes. Outro ponto importante levantado por Chattoe-Brown (2022) é a limitação de previsibilidade dos SBA, no sentido que o sistema irá apenas realizar previsões dentro do escopo definido. Por exemplo, dada uma corrida entre dois competidores, a modelagem consegue prever quem pode ser o ganhador, porém, não tem como prever caso um dos competidores não apareça na corrida. Neste caso, a previsão realizada não estava incorreta, pois a corrida simplesmente não ocorreu e não havia meio de o modelo prever essa possibilidade.

Por fim, Cenani̇ (2021), afirma que o NetLogo é a ferramenta de modelagem baseada em agentes mais utilizada no mundo devido à sua capacidade de simular interações complexas entre entidades individuais e seus ambientes dinâmicos. Segundo o autor, ela permite a criação de modelos computacionais detalhados que replicam cenários da vida real, como padrões de evacuação durante emergências, fluxos de tráfego em áreas urbanas e até mesmo a propagação de doenças em populações. Essa capacidade de modelagem em tempo real não só facilita a análise de sistemas complexos, mas também promove uma compreensão mais profunda dos fenômenos estudados.

Referências

AKTAS, Emel *et al*. A consumer behavioural approach to food waste. **Journal Of Enterprise Information Management**, [S.L.], v. 31, n. 5, p. 658-673, 3 ago. 2018. Emerald. http://dx.doi.org/10.1108/jeim-03-2018-0051.

ANANDA, Jayanath *et al*. A comparison of online and in-store grocery shopping behaviour and its effects on household food waste. **Technological Forecasting And Social Change**, [S.L.], v. 194, p. 122698, set. 2023. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.techfore.2023.122698.

CENANİ, Şehnaz. Etmen-tabanlı modellemede belirme ve karmaşıklık: güncel araştırmaların incelenmesi. **Journal Of Computational Design**, [S.L.], v. 2, n. 2, p. 1-24, 30 set. 2021. Istanbul Technical University. http://dx.doi.org/10.53710/jcode.983476.

CHATTOE-BROWN, Edmund. Is agent-based modelling the future of prediction? **International Journal Of Social Research Methodology**, [S.L.], v. 26, n. 2, p. 143-155, 25 out. 2022. Informa UK Limited. http://dx.doi.org/10.1080/13645579.2022.2137923.

CHEN, Liang *et al*. Survey of Multi-Agent Strategy Based on Reinforcement Learning. **Chinese Control And Decision Conference (CCDC)**, Hefei, p. 604-609, 2020.

D'ADAMO, Idiano *et al*. Sustainable food waste management in supermarkets. **Sustainable Production And Consumption**, [S.L.], v. 43, p. 204-216, dez. 2023. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.spc.2023.11.005.

DONIEC, Arnaud *et al*. Purchase intention-based agent for customer behaviours. **Information Sciences**, [S.L.], v. 521, p. 380-397, jun. 2020. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.ins.2020.02.054.

ELLISON, Brenna; FAN, Linlin; WILSON, Norbert L.W. Is it more convenient to waste? Trade‐offs between grocery shopping and waste behaviors. **Agricultural Economics**, [S.l.], v. 53, n. 1, p. 75-89, 16 jun. 2022. Wiley. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1111/agec.12720. Acesso em: 24 de abril de 2024.

FLANAGAN, Angela; PRIYADARSHINI, Anushree. A study of consumer behaviour towards food-waste in Ireland: attitudes, quantities and global warming potentials. **Journal Of Environmental Management**, [S.L.], v. 284, p. 112046, abr. 2021. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.jenvman.2021.112046.

GUSTAVSSON, Jenny *et al*. **Global food losses and food waste**: extent, causes and prevention. 2011. Roma. Disponível em: https://www.fao.org/3/mb060e/mb060e.pdf. Acesso em: 22 abr. 2024.

JANSSENS *et al*. How Consumer Behavior in Daily Food Provisioning Affects Food Waste at Household Level in the Netherlands. **Foods**, [S.l.], v. 8, n. 10, p. 428-447, 20 set. 2019. MDPI AG. Disponível em: http://dx.doi.org/10.3390/foods8100428. Acesso em: 19 de abril de 2024.

JUCHEM, Murilo; BASTOS, Ricardo Melo. **Arquitetura de Agente**s. Relatório Técnico, n. 013 arquivado na Pró-Reitoria de Pesquisa, Faculdade de Informática PUCRS, Porto Alegre. 2001.

KOKKORIS, Michail D.; STAVROVA, Olga. Meaning of food and consumer eating behaviors. **Food Quality And Preference**, [S.L.], v. 94, p. 104343, dez. 2021. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104343.

MACAL, Cm; NORTH, Mj. Tutorial on agent-based modeling and simulation. In: TAYLOR, Simon J. E.. **Agent-based Modeling and Simulation**. Londres: Palgrave Macmillan Uk, 2014. Cap. 2. p. 11-31.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **TRANSFORMING OUR WORLD**: the 2030 agenda for sustainable development. **Organização das Nações Unidas**, Organização das Nações Unidas, 2015. Disponível em: https://sdgs.un.org/sites/default/files/publications/21252030%20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf. Acesso em: 11 jun. 2024.

ORGANIZAÇÃO DE ALIMENTO E AGRICULTURA. World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2022. **World Food And Agriculture – Statistical Yearbook 2022**, [S.l.], p. 31-32, 12 dez. 2022. FAO. Disponível em: http://dx.doi.org/10.4060/cc2211en. Acesso em: 01 maio 2024.

PAPARGYROPOULOU, Effie *et al*. Patterns and Causes of Food Waste in the Hospitality and Food Service Sector: food waste prevention insights from malaysia. **Sustainability**, [S.L.], v. 11, n. 21, p. 6016, 29 out. 2019. MDPI AG. http://dx.doi.org/10.3390/su11216016.

RAVANDI, Babak; JOVANOVIC, Nina. Impact of plate size on food waste: agent-based simulation of food consumption. **Resources, Conservation And Recycling**, [S.l.], v. 149, p. 550-565, out. 2019. Elsevier BV. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.05.033. Acesso em: 20 de abril de 2024.

SCHANES, Karin; DOBERNIG, Karin; GÖZET, Burcu. Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications. **Journal Of Cleaner Production**, [S.L.], v. 182, p. 978-991, maio 2018. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.030.

SCHOLDRA, Thomas P. *et al*. Households Under Economic Change: how micro- and macroeconomic conditions shape grocery shopping behavior. **Journal Of Marketing**, [S.L.], v. 86, n. 4, p. 95-117, 7 jan. 2022. SAGE Publications. http://dx.doi.org/10.1177/00222429211036882.

STÖCKLI, Sabrina; NIKLAUS, Eva; DORN, Michael. Call for testing interventions to prevent consumer food waste. **Resources, Conservation And Recycling**, [S.l.], v. 136, p. 445-462, set. 2018. Elsevier BV. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1016/j.resconrec.2018.03.029. Acesso em: 20 de abril de 2024.

STANCU, V., Haugaard, P., Lähteenmäki, L., 2016. Determinants of consumer food waste behaviour: two routes to food waste. Appetite 96, 7-17

WILENSKY, Uri; RAND, William. What Is Agent-Based Modeling? In: WILENSKY, Uri; RAND, William. **An Introduction to Agent-Based Modeling**: modeling natural, social, and engineered complex systems with netlogo. Cambridge: The Mit Press, 2015. Cap. 1. p. 32-39.

FORMULÁRIO DE avaliação BCC – PROFESSOR AVALIADOR – projeto

Avaliador(a): Marcos Rodrigo Momo

Atenção: quando o avaliador marcar algum item como atende parcialmente ou não atende, deve obrigatoriamente indicar os motivos no texto, para que o aluno saiba o porquê da avaliação.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ASPECTOS AVALIADOS | | Atende | atende parcialmente | não atende |
| ASPECTOS TÉCNICOS | 1. INTRODUÇÃO   O tema de pesquisa está devidamente contextualizado/delimitado? |  |  |  |
| O problema está claramente formulado? |  |  |  |
| 1. OBJETIVOS   O objetivo principal está claramente definido e é passível de ser alcançado? |  |  |  |
| Os objetivos específicos são coerentes com o objetivo principal? |  |  |  |
| 1. TRABALHOS CORRELATOS   São apresentados trabalhos correlatos, bem como descritas as principais funcionalidades e os pontos fortes e fracos? |  |  |  |
| 1. JUSTIFICATIVA   Foi apresentado e discutido um quadro relacionando os trabalhos correlatos e suas principais funcionalidades com a proposta apresentada? |  |  |  |
| São apresentados argumentos científicos, técnicos ou metodológicos que justificam a proposta? |  |  |  |
| São apresentadas as contribuições teóricas, práticas ou sociais que justificam a proposta? |  |  |  |
| 1. REQUISITOS PRINCIPAIS DO PROBLEMA A SER TRABALHADO   Os requisitos funcionais e não funcionais foram claramente descritos? |  |  |  |
| 1. METODOLOGIA   Foram relacionadas todas as etapas necessárias para o desenvolvimento do TCC? |  |  |  |
| Os métodos, recursos e o cronograma estão devidamente apresentados e são compatíveis com a metodologia proposta? |  |  |  |
| 1. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA (atenção para a diferença de conteúdo entre projeto e pré-projeto)   Os assuntos apresentados são suficientes e têm relação com o tema do TCC? |  |  |  |
| As referências contemplam adequadamente os assuntos abordados (são indicadas obras atualizadas e as mais importantes da área)? |  |  |  |
| ASPECTOS METODOLÓGICOS | 1. LINGUAGEM USADA (redação)   O texto completo é coerente e redigido corretamente em língua portuguesa, usando linguagem formal/científica? |  |  |  |
| A exposição do assunto é ordenada (as ideias estão bem encadeadas e a linguagem utilizada é clara)? |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| O projeto de TCC será reprovado se:   * qualquer um dos itens tiver resposta NÃO ATENDE; * pelo menos **4 (quatro)** itens dos **ASPECTOS** tiverem resposta ATENDE PARCIALMENTE. | | |
| **PARECER**: | ( ) APROVADO | ( ) REPROVADO |