



ISSN: 2230-9926

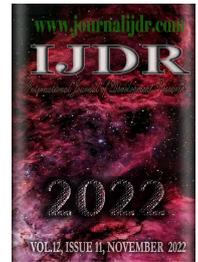
Available online at <http://www.journalijdr.com>

IJDR

International Journal of Development Research

Vol. 12, Issue, 11, pp. 60442-60444, November, 2022

<https://doi.org/10.37118/ijdr.25790.11.2022>



RESEARCH ARTICLE

OPEN ACCESS

PERCEPÇÃO DE ALUNOS DO 3º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL SOBRE PERDAS E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Raíssa Almeida Gomes¹, Rayanne Lopes dos Santos Silva¹, Lucas de Bessa Couto¹, Kevin Cesar Neves de Oliveira¹, Jean Magalhães da Silva¹, Stephany Paola Picanzo Fagundez Mascarenhas² and Patrícia Espíndola Mota Venâncio¹

¹Programa de Pós-Graduação Profissional em Ensino para a Educação Básica do Instituto Federal Goiano - PPG-ENEB- Campus Urutaí.Go- Brasil; ²Universidade Evangélica de Góias- Unievangélica- Anápolis- Brasil

ARTICLE INFO

Article History:

Received 17th September, 2022

Received in revised form

19th September, 2022

Accepted 20th October, 2022

Published online 30th November, 2022

KeyWords:

Desperdício de Alimentos, Ensino Fundamental, Alimentação Escolar.

*Corresponding author:

Raíssa Almeida Gomes

ABSTRACT

O desperdício e a perda de alimentos ainda é crescente e por consequência, desencadeia um grande impacto na sustentabilidade dos sistemas alimentares, reduzindo a disponibilidade local e mundial de alimentos e afetando diretamente a segurança alimentar e nutricional das pessoas. O objetivo do estudo foi identificar a percepção de alunos do 3º ano do Ensino Fundamental. Trata-se de uma pesquisa observacional, descritiva, com uma abordagem quantitativa, composta por 22 alunos com a média de idade de 8,73 ± 0,703. Utilizou-se um questionário piloto com 10 perguntas fechadas. Foi realizado o teste de Shapiro-wilk para normalidade dos dados e o teste 't' pareado para fazer a comparação entre sexo. E o teste de ANOVA para comparar por idades. Os resultados mostraram que 54,5% não jogam comida fora, 40,9% jogam pouco comida fora, 59,1% não deixam comida no prato e dentre as pessoas que deixam comida 22,7% dizem ser no jantar. Percebeu-se que 68,2% não utilizam depois, as sobras de alimentos das refeições, 31,8% dizem que já perderam algum alimento e 27,3% porque ficou fora da geladeira. O estudo concluiu uma prevalência ao não aproveitamento dos alimentos e da ocorrência de alimentos perdidos, devido a não utilização adequada do método de conservação.

Copyright©2022, Raíssa Almeida Gomes et al. This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

Citation: Raíssa Almeida Gomes, Rayanne Lopes dos Santos Silva, Lucas de Bessa Couto, Kevin Cesar Neves de Oliveira, Jean Magalhães da Silva, Stephany Paola Picanzo Fagundez Mascarenhas, Patrícia Espíndola Mota Venâncio "The main impacts of law nº 13.467 / 17 on the advocacy in justice of labor", *International Journal of Development Research*, 12, (11), 60442-60444.

INTRODUÇÃO

A perda e o desperdício de alimentos apresentam efeitos negativos nos âmbitos social, ambiental e econômico (Patra *et al.*, 2020). Estes fenômenos ocasionam um grande impacto na sustentabilidade dos sistemas alimentares, reduzindo a disponibilidade local e mundial de alimentos, o que eleva o aumento nos preços destes e afeta diretamente a segurança alimentar e nutricional das pessoas (Caisan, 2018). As perdas de alimentos ocorrem principalmente durante as etapas de produção, pós colheita e processamento, em situações nas quais o alimento não é colhido ou sendo danificado no armazenamento e/ou no transporte, o que contribui diretamente para a diminuição dos alimentos disponíveis para o consumo humano (Fao, 2014). Por sua vez, o desperdício acontece quando há o descarte intencional de alimentos considerados apropriados para o consumo, sendo decorrente do próprio comportamento dos indivíduos (Fao, 2014). Galian *et al.* (2016) e Santos *et al.* (2020), relatam que o desperdício de alimentos é uma questão ética e de interesse de toda sociedade civil, sendo necessário avaliar quais abordagens e ações

estão sendo executadas para a sua diminuição. Correia e Linhares (2016), afirmam que a implementação de ações estratégicas a nível educacional, são fundamentais para o desenvolvimento do senso crítico e da capacidade reflexiva quanto aos hábitos de consumir os alimentos. Corroborando com esta afirmação, Almeida, Fernandes e Messeder (2019) relatam que a escola se apresenta como um ambiente privilegiado que instiga questionamentos e reflexões e além disso, a troca de vivências e a experiências que se tem, passam a ter um papel importante, podendo ser levadas até o lar dos alunos. Do ponto de vista pedagógico, discutir em sala de aula as razões pelas quais o desperdício de alimentos existe, as suas consequências e os meios de evitar, podem incentivar os alunos a refletirem sobre a sua relação com o meio ambiente e a importância da sua função no mundo social, político e ecológico (Fao, 2021). Assim, os alunos terão a possibilidade de entenderem o seu papel como cidadãos globais e como agentes de mudança, bem como perceber que podem ser disseminadores do conhecimento sobre a redução das perdas e do desperdício de alimentos no seio das suas famílias, no ambiente escolar e nas comunidades locais (Fao, 2021). Diante disso, este trabalho teve como objetivo identificar a percepção de alunos do 3º ano do Ensino Fundamental sobre perdas e desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

O presente trabalho caracteriza-se como uma pesquisa observacional, descritiva, de abordagem quantitativa, composta por 28 alunos de ambos os sexos, do 3º ano do Ensino Fundamental - Anos Iniciais, de uma escola pública da cidade de São Raimundo das Mangabeiras – MA. Sendo que destes, 22 alunos aceitaram a participar: 14 do sexo masculino e 08 do sexo feminino, com a média de idade de 8,73 ±0,703. Dessa forma, foram disponibilizados a eles o termo de consentimento livre e esclarecido-TCLE para os responsáveis e os termos de assentimento para as crianças (TALE), que foi assinado e entregue aos pesquisadores. Por lidar com um projeto de pesquisa, envolvendo seres humanos, todos os procedimentos seguiram as recomendações da resolução nº 466/2020 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o nº 5.575.878. Para a coleta de dados, utilizou-se um questionário piloto com 10 perguntas fechadas para verificar a percepção dos alunos sobre perda e desperdício de alimentos. Os itens do questionário proposto foram os seguintes: caracterização dos participantes (idade e sexo); ocorrência de perda e desperdício de alimentos em casa; ocorrência de desperdício durante as refeições; aproveitamento das sobras das refeições; perda pela não conservação dos alimentos e utilização e aproveitamento de frutas que possui em casa. As perguntas foram desenvolvidas utilizando linguagem simples e acessível e considerando os relatos das professoras da turma, no que se refere às habilidades dos alunos para a leitura, interpretação e escrita. Todas as questões foram analisadas pelas professoras e algumas foram adequadas, modificando termos técnicos que poderiam gerar dúvidas aos alunos. Antes da aplicação do questionário foi esclarecido aos alunos que estes não eram obrigados a participar e que não seriam identificados, sendo a identidade deles preservada.

Durante a aplicação todas as questões e opções de respostas foram lidas pausadamente para melhor entendimento. Foi possível identificar a dificuldade de alguns alunos com a leitura e a escrita, realidade confirmada pela professora como um dos entraves para o avanço da aprendizagem destes. Entretanto, mesmo diante das dificuldades, todos conseguiram responder as perguntas. Os resultados foram descritos como médio, desvio-padrão, mínimo, máximo, frequências e porcentagens. Para verificar a normalidade dos dados foi utilizado o teste de Shapiro-wilk. Foi realizado o teste ‘t’ pareado para fazer a comparação entre sexo. E o teste de ANOVA para comparar por idades. O software utilizado para análise foi o Statistical Package for Social Science (SPSS20.0).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 faz referência aos alunos que participaram da aplicação do questionário piloto, descrevendo suas características, como sexo, faixa etária e quantas pessoas residem em casa. Pode-se observar que os participantes do questionário piloto possuíam faixa etária de 7 até 10 anos, estando a maior parte com 9 anos (54,5%). Em relação ao sexo, 63,6% eram do sexo masculino e 36,4% eram do sexo feminino. Com relação ao número de pessoas que residem em casa, verificou-se que a maioria respondeu que residem 5 pessoas em casa (36,4%). A tabela 02 mostra os resultados dos alunos quanto à percepção das perdas e desperdício de alimentos, no qual foi constatado que 54,5% não jogam comida fora, 40,9% jogam pouca comida fora, 59,1% não deixam comida no prato e dentre as pessoas que deixam comida 22,7% dizem ser no jantar. O que nos chamou a atenção foi que 68,2% não utilizam depois comida que sobrou nas refeições, 31,8% dizem que já perderam algum alimento, porque ficou fora da geladeira e 31,8%, 27,3% respectivamente disseram já ter perdido

Tabela 1. Caracterização dos participantes

Caracterização dos participantes		Frequência n	Percentual (%)
Sexo	Masculino	14	63,6
	Feminino	8	36,4
Faixa etária	7 anos	1	4,5
	8 anos	7	31,8
	9 anos	12	54,5
	10 anos	2	9,1
Quantas pessoas residem em casa	3 pessoas	5	22,7
	4 pessoas	4	18,2
	5 pessoas	8	36,4
	6 pessoas ou mais	5	22,7

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Tabela 2. Respostas dos participantes do questionário

Percepção sobre perdas e desperdício de alimentos	n (%)	
Você joga comida fora?	Muito	1(4,5)
	Pouco	9(40,9)
	Nada	12(54,5)
	Não deixo	13(59,1)
Você deixa comida no prato quando termina suas refeições? Em qual refeição?	Deixo comida no café da manhã	1(4,5)
	Deixo comida no almoço	3 (13,6)
	Deixo comida no jantar	5(22,7)
A comida que sobrou ou que você não comeu no café da manhã, almoço, lanche da tarde ou jantar é utilizada depois?	Sim	4(18,2)
	Não	15(68,2)
	Não sobra comida	3(13,6)
Você desperdiça (estraga) comida na sua casa? Qual?	Não estraga nada	10(45,5)
	Frutas e verduras	---
	Pães, biscoitos, bolo	4(18,2)
	Comida do café da manhã	3(13,6)
	Comida do almoço	---
	Comida do Jantar	---
	Comidas em mais de uma refeição	5(22,7)
Na sua casa, vocês já perderam algum alimento, porque ficou fora da geladeira?	Sim	7(31,8)
	Não	8(36,4)
	Às vezes	7(31,8)
Na sua casa, vocês já perderam algum alimento, porque ficou por muito tempo dentro da geladeira?	Sim	7(31,8)
	Não	9(40,9)
	Às vezes	6(27,3)

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

comida dentro da geladeira. De acordo com os resultados a maior parte dos alunos responderam não jogar comida fora tendo como resultado um percentual de 54,5%. Segundo Radzimska (2016), mesmo os consumidores tendo consciência dos efeitos que o desperdício de alimentos pode causar, estes não se sentem impactados por isso, e suas condutas continuam inadequadas. Além disso, pode-se elencar outros fatores que contribuem para essas condutas, como aspectos morais do indivíduo, habilidades de cozinhar, compras compulsivas e em excesso, o não aproveitamento da sobra dos alimentos, sentimento de culpa e valores materialistas (Costa; Campos; Santana, 2021). Quanto a utilização do que sobra das refeições do café da manhã, almoço, lanche e jantar, a maioria dos alunos (68,2%) disseram não utilizar. De acordo com Dantas *et al.* (2018), ainda é limitado o conhecimento da população acerca das formas de uso integral dos alimentos e de suas sobras, sendo estes uns dos grandes motivos de desperdício. O processo de aproveitamento integral dos alimentos minimiza o desperdício de produtos alimentares, impactando consideravelmente na redução de custos e melhoria da qualidade nutricional, visto que grande parte dos nutrientes se encontra presente na porção que frequentemente é descartada. Quando comparado o conhecimento dos alunos entre os sexos, apenas em uma questão houve diferença significativa. A questão em que avalia se tem comida suficiente em todas as refeições, percebeu-se que o sexo masculino relataram um percentual maior quanto não ter comida suficiente para se alimentar em todas as refeições 57,1% para 12,5% no sexo feminino. O desconhecimento das propriedades nutritivas do alimento, bem como o seu não aproveitamento, desencadeia o desperdício de muitos recursos alimentares, desde o plantio até o produto final. No Brasil duas grandes dificuldades enfrentadas é a fome e o desperdício de alimentos, gerando assim um dos paradoxos do País, do qual é considerado um dos maiores exportadores de alimentos, no entanto campeão em desperdício (Dantas *et al.* 2018). Em relação às perdas, a maioria respondeu já ter perdido alimentos por não ter sido conservado na geladeira ou por ter ficado por muito tempo na geladeira e quanto a utilização das frutas que possuem em casa, a maioria respondeu que pouco são aproveitadas para fazer algum derivado como: suco, doces e/ou polpa. Neste sentido, há necessidade de mais estudos com o intuito de discutir o tema sustentabilidade, bem como, mais ações e recursos financeiros para a formação e sensibilização de profissionais sobre dietas sustentáveis para que possam ensinar aos alunos, uma vez que, o profissional nutricionista nem sempre tem formação, conhecimento e é sensível a essas questões (Sousa, *et al.* 2015; Triches; Brito, 2021)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo concluiu uma prevalência ao não aproveitamento dos alimentos e da ocorrência de alimentos perdidos, devido a não utilização adequada do método de conservação. Assim, sugere-se que mais estudos possam ser realizados frente as formas de aproveitamento de alimentos e quais métodos de conservação podem ser aplicados para evitar as perdas e os desperdícios.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, C. N. G. S., FERNANDES, L. L. O. and MESSEDER, J.C. Fome no mundo: uma possibilidade de ensino CTS nos anos iniciais da educação básica. *Revista Thema*. v.16, n.3, p 732-742, 2019.

- CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - CAISAN. Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos no Brasil. 2018. Disponível em: <http://mds.gov.br/caisan-mds/publicacoes>. Acesso em 10 dez. 2021.
- CORREIA, M. and LINHARES, E., Sensibilizar para o desperdício alimentar: um projeto de educação para a cidadania. *Revista da UilPS Santarém-Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém*, v. 4, n. 2, p. 54-71, 2016.
- COSTA, M. F., CAMPOS, P. O., SANTANA, P. N., Procrastinação, Controle e Esforço Percebido no Comportamento de Desperdício de Alimentos. *Rev. adm. empres.*, São Paulo, v. 61, n. 5, e2020-0451, 2021. Available from <http://old.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-75902021000500202&lng=en&nrm=iso>. accesson 04 May 2022. Epub Aug 23, 2021. <https://doi.org/10.1590/s0034-759020210005004>.
- DANTAS, E.N.A., *et al* importância do Aproveitamento Integral dos Alimentos. *International Journal of Nutrology*, v.11, S.01. 2018. <http://dx.doi.org/10.1055/s-0038-1674320>
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. Cadernos de trabalho sobre o direito à alimentação. 2014. Disponível em: <http://www.fao.org/right-to-food/resources/rtf-handbooks/pt/>. Acesso em: 27 dez. 2021.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. Pensa um Momento, Poupa um Alimento! – Dossiê de material didático sobre o Desperdício alimentar para o ensino básico e secundário para a faixa etária 2 (oito aos nove anos). Lisboa. 2021. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca0995pt/ca0995pt.pdf>. Acesso em: 20 dez. 2021.
- GALIAN, L., SANTOS, S. S., MADRONA, G. and SCARAMAL. Análise do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. *Revista GEINTEC-Gestão Inovação e Tecnologias*, v. 6, n. 2, p. 3121-3127, 2016.
- MARTINS, A. C. S.; VIERA, V. B. A importância do uso e aproveitamento integral dos alimentos: uma Revisão Bibliográfica. *International Journal of Nutrology*, v. 11, n. S 01, p. Trab 27, 2018.
- RADZYMIŃSKA, M., JAKUBOWSKA, D., STANIEWSKA, K., Consumer attitude and behaviour towards food waste. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, v. 39, n. 1, p. 175-181, 2016.
- PATRA, D., LEISNHAM, P. T., TANUI, C. K., PRADHAN, A. K. Evaluation of global research trends in the area of food waste dueto date labeling using a sciento metrics approach. *Food Control*, 115, 107307. doi: 10.1016/j.foodcont.2020.107307, 2020.
- SANTOS, K.L.; PANIZZON, J; CENCI, M.M.; GRABOWSKI, G.; JAHNO, V.D.. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 23, 2020.
- SOUZA A.A.; SILVA A.P.F; AZEVEDO E; RAMOS M.O. Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Revista de Nutrição*. v.28, n.2, p.217-229.2015. <https://doi.org/10.1590/141552732015000200010>
- TRICHES, R.M.; BRITO, I. C. Conhecimento e atuação de nutricionistas da alimentação escolar sobre dietas sustentáveis. DEMETRA: Alimentação, *Nutrição & Saúde*, v. 16, p. 60571, 2021.
