ÁREA TEMÁTICA: (marque a área temática correspondente ao trabalho que foi indicado no momento da inscrição)

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

( ) EDUCAÇÃO

(x) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

( ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

( ) TRABALHO

PERFIL DE CONSUMO DE HORTALIÇAS E FRUTAS: ESCOLHAS CONSCIENTES OU CONTRIBUIÇÕES AO DESPERDÍCIO?

Juliana Andrade Hay [1]

Nátali Maidl de Souza [2]

Pedro Henrique Weirich Neto [3]

Resumo: O desperdício de frutas e hortaliças ocorre desde a semeadura até a aquisição do alimento pelo consumidor. Os hábitos de consumo que dão preferência a padrões estéticos e excluem da cadeia alimentos "imperfeitos", contribuem para esse desperdício e geram consequências sociais, econômicas e ambientais. Dessa forma intentou-se contextualizar e formular um perfil econômico e de consumo de frutas e hortaliças a fim de verificar como os hábitos de consumo afetam negativamente no desperdício de alimentos. Por intermédio de revisão bibliográfica, como metodologia descritiva e aplicação de formulário *on-line* para aquisição de informações. Os resultados demonstraram que indivíduos com idades entre 46 e 60 anos de idade desperdiçam menos do que pessoas entre 18 a 45 anos de idade. A maior renda mensal também se mostrou significativa em relação a maiores porcentagens de desperdício de frutas e hortaliças. Já o grau de instrução dos participantes se mostrou inversamente proporcional ao desperdício, tendo indivíduos com escolaridade superior (Mestrado, Doutorado e Especialização) contribuído menos para o desperdício de alimentos, quando comparados a graus de instrução inferiores. O descarte, se mostrou mais expressivo quando encontrados disfunções de cor no alimento, seguidos do tamanho e pouco influenciados pelo formato.

Palavras-chave: Olerícolas. Alimentos imperfeitos. Hábito alimentar. Extensão Rural.

---

[1] Acadêmica; Laboratório de Mecanização Agrícola (Lama); Universidade Estadual de Ponta Grossa; Agronomia; juliana.hay@hotmail.com.

[2] Professora; Laboratório de Mecanização Agrícola (Lama); Universidade Estadual de Ponta Grossa; Agronomia; natalimaidl@uepg.br.

[3] Professor; Laboratório de Mecanização Agrícola (Lama); Universidade Estadual de Ponta Grossa; Agronomia; lama1@uepg.br.

PÚBLICO-ALVO

Consumidores de frutas e hortaliças; agricultores familiares; formuladores de políticas públicas; pesquisadores nas temáticas de Extensão Rural, Desenvolvimento Rural Sustentável, Agroecologia, Agricultura de baixo carbono, Comércio Justo.

MUNICÍPIOS ATINGIDOS

Ponta Grossa, Palmeira, Castro, Carambeí, Ipiranga, Ivaí, Irati, São João do Triunfo, São Mateus do Sul.

LOCAL DE EXECUÇÃO

Ponta Grossa – Paraná.

JUSTIFICATIVA

A importância desse trabalho está no fato de o Brasil estar entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos no mundo, tendo 30% de toda a sua produção agrícola perdida ou desperdiçada. Por isso, identificar as causas do desperdício alimentar são fundamentais para determinar as estratégias para a sua redução. Dito isso, inferir sobre como o hábito de compra e consumo de frutas e hortaliças impactam negativamente no desperdício de alimentos é de inegável importância. Mudanças nos padrões de consumo podem remodelar e impulsionar um novo mercado consumidor, com novas demandas que favoreçam os alimentos “imperfeitos”, abrindo espaço para sua comercialização e aceitação, evitando assim perdas na produção e o desperdício no consumo. Em uma visão mais avançada desse processo, as informações levantadas podem subsidiar decisões para formulação de políticas públicas voltadas à Educação Ambiental, destino de resíduos sólidos urbanos, fortalecimento de cadeias curtas de comercialização de alimentos, bem como de valorização da produção de alimentos agroecológicos e sazonais regionalmente.

OBJETIVOS

Estabelecer relações entre o hábito de compra e consumo de frutas e hortaliças e como as suas preferências afetam o desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

Foi utilizado do recurso de revisão da literatura bibliográfica, como metodologia exploratória e descritiva, onde contando com o uso de dados ou de categorias teóricas já trabalhados por outros pesquisadores e devidamente registrados (Severino, 2007), se formulou a base teórica do estudo.

Posteriormente à revisão literária, foi realizado a aplicação de questionário de pesquisa de levantamento, com abordagem quantitativa, intitulado: *Formação de perfil dos consumidores de frutas e hortaliças*, composto de 30 perguntas, organizado em duas partes: (1) perfil econômico, compreendendo 8 perguntas e (2) perfil de consumo, contendo 22 perguntas.

O questionário foi disponibilizado pela plataforma digital Google Forms®, compartilhado via grupos de WhatsApp®, redes sociais, e-mails e contatos. O questionário ficou disponível entre os dias 25 do mês de agosto de 2021 até o dia 01 do mês de setembro de 2021. Foram obtidas 380 respostas válidas, representando 380 participantes.

Os dados coletados no questionário semiestruturado foram analisados descritivamente, com a sumarização das respostas objetivas e ponderações das questões subjetivas através de padrões de resposta, empregando-se o software Excel®.

RESULTADOS

Foi constatado que indivíduos com idades entre 46 e 60 anos de idade, desperdiçam menos, em torno de 10% do total que compram em frutas e hortaliças se comparado a indivíduos de idades entre 18 e 45 anos de idade, que assumem desperdiçar 30% do total que adquirem. Esses resultados corroboram com os estudos realizados por Baptista (2012), que denotam haver uma tendência de que os desperdícios diminuam à medida que a idade dos indivíduos aumenta.

Em estudo realizado por Parizeau et al. (2015) foi observado que quanto maior o orçamento familiar despendido na alimentação, maior é a quantidade do desperdício alimentar. Essa informação foi confirmada no estudo, que apresentou uma maior participação no desperdício de frutas e hortaliças (entre 30% e acima de 50%), em indivíduos com renda mensal superior a R$ 5.000,00 reais. Essa alta na renda mensal pode estar atrelada ao grau de instrução de cada participante, onde mais de 50% possuíam Ensino Superior (completo ou incompleto).

Mais de 45% dos participantes se alimentam de forma regular de frutas e hortaliças, a questão que foi levantada, é qual o principal meio de aquisição desses alimentos. A Tabela 1

demonstra que 90% dos indivíduos tem o mercado como sua principal fonte, seguido de frutarias e verdurarias (26,3%).

Tabela 1. Principais locais de aquisição de frutas e hortaliças.

Principais locais de aquisição	Porcentagem	Número de indivíduos
Cestas entregues em casa	6,3%	24
Feira de produtores	23,7%	90
Frutaria ou verduraria	26,3%	100
Mercado	90%	342

Fonte: do autor.

A compra exclusiva em redes de mercados causa um distanciamento entre quem produz e quem consome e torna a obtenção de alimentos algo impessoal, implicando em menor conscientização na hora de jogar alimentos fora. Algo que ficou bem evidente no estudo, constatado pela participação de 51,3% dos participantes, que dizem não se importar em conhecer o agricultor que produz seu alimento.

Essa frequência majoritária com a compra em mercados, diminui ainda as possibilidades de adquirir alimentos “imperfeitos” em forma, cor e tamanho. Como escolhemos o que compramos e nossas preferências alimentares iram influir em como o varejo escolhe e adquire os seus produtos. A demanda do público e o que mais interfere na sua decisão de compra (Tabela 2), vão ditar, por conseguinte as escolhas do varejo.

Tabela 2. Características que mais interferem na decisão de compra dos consumidores de frutas e hortaliças.

Características	Porcentagem	Número de indivíduos
Alimento Convencional	4,5%	17
Alimento Hidropônico	6,10%	31
Alimento Orgânico	31,1%	118
Formato do alimento	40,5%	154
Tamanho do alimento	56,1%	213
Cor do alimento	66,3%	252
Preço do alimento	78,9%	300

Fonte: do autor.

O preço dos alimentos (78,9%) foi a principal característica que interferiu na compra dos consumidores como elencado na tabela acima. Fatores como formato (40,5%), tamanho (56,1%) e cor (66,3%) dos produtos também tiveram grande participação.

Quando realizado interações entre o formato e o descarte dos alimentos, a maioria dos indivíduos afirmou que o formato não é a principal justificativa de rejeição dos alimentos. Em equiparação, a cor, se mostrou uma característica mais considerável, com descartes entre 10% a 50% dos alimentos pela disfunção na cor. Em relação a alimentos de tamanhos maiores ou menores que o padrão requerido pelos consumidores, foi verificado que os maiores desperdícios ocorrem em torno dos 20, 30 e 50% de descarte, desses alimentos.

A partir disso, foi visto que 27% dos participantes não utilizam os alimentos integralmente, 33,4% respondeu que esse uso depende, seja dos processos ou do alimento em questão e 26,3% informaram que utilizam de forma integral frutas e hortaliças. Inferimos então sobre a porcentagem de cascas, talos e folhas que não são utilizados de frutas e hortaliças, que os participantes compram e consomem diariamente.

O maior resultado ficou em torno da porcentagem de 30% de perdas e desperdício de partes consumíveis de frutas e hortaliças, com contribuição de 30,5% dos participantes. A menor porcentagem (6,8%), indicou que apenas 26 indivíduos acreditam jogar fora mais de 50% de tudo que compram em produtos hortifrutigranjeiros.

O meio como descartamos esses alimentos também irá influenciar na sustentabilidade final da cadeia produtiva. No estudo, mais de 50% dos participantes dá como destino final para os alimentos que passaram do ponto o lixo orgânico, destinado aos aterros sanitários da cidade, considerados grandes emissores de gases do efeito estufa (GEEs) e uma quantia de 42,9% destina os alimentos ao quintal de casa, como meio caseiro e simples de compostagem.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Indivíduos com idades entre 46 e 60 anos de idade desperdiçam menos do que pessoas na faixa etária de 18 a 45 anos de idade. A maior renda mensal contribuiu com maior poder de compra e consequente maiores porcentagens no desperdício de produtos olerícolas. Já o grau de instrução dos participantes se mostrou inversamente proporcional ao desperdício, tendo indivíduos com escolaridade superior contribuído menos para o desperdício de alimentos.

Características estéticas dos alimentos tais como a cor e o tamanho dos alimentos, influenciaram a grande maioria dos participantes na hora do descarte, enquanto que o formato, não foi considerado o principal atributo que induziu a rejeição dos alimentos.

Alguns participantes, demonstraram ter uma certa conscientização sobre suas contribuições ao cenário de insegurança alimentar e desperdícios de alimentos no Brasil. Ainda assim, algumas pessoas relataram não terem interesse ou conhecimento de como melhorar ou contribuir pessoalmente para essas mudanças.

REFERÊNCIAS

BAPTISTA, P.; CAMPOS, I.; PIRES, I.; VAZ, S. Do Campo ao Garfo, Desperdício Alimentar em Portugal. **Lisboa: CESTRAS**, 2012.

PARIZEAU, K.; MASSOW, M.; MARTINC, R. Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviours in Guelph, Ontario. **Waste Management & Research,** v. 35, p. 207-217, 2015.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico.** São Paulo: Cortez, 2007.