



# COINTER PDVAgro 2020

V CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição 100% virtual | 02 a 05 de dezembro

ISSN:2526-7701 | PREFIXO DOI:10.31692/2526-7701

## DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: UM ESTUDO DE CASO NA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DO PARÁ (CEASA-PA)

## RESIDUOS DE ALIMENTOS: UN ESTUDIO DE CASO EN EL CENTRO DE SUMINISTRO DE PARÁ (CEASA-PA)

## FOOD WASTE: A CASE STUDY AT THE PARÁ SUPPLY CENTER (CEASA-PA)

Apresentação: Pôster

Yasmin Nascimento Vidal Corrêa<sup>1</sup>; Lucicleide de Jesus Carvalho<sup>2</sup>; Ilky de Oliveira Nascimento<sup>3</sup>; Briane Alves da Rocha<sup>4</sup>; Adriane da Rocha Costa<sup>5</sup>

### INTRODUÇÃO

No Pará, a CEASA foi criada pelo decreto nº 4.489 de novembro de 1973, interligada ao Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento (SINAC), sendo inaugurada somente em 13 de março de 1975, inicialmente foi criada e administrada pelo governo federal, tendo comercialização dos produtos hortifrutigranjeiros forçada a ocorrer nas dependências de Belém, por mais que ela não fosse o destino final. (AMARAL e SABINO, 2015).

O desperdício de alimento em todo mundo cresce a cada ano, tendo sido relatado na literatura que metade de tudo que é produzido é jogado no lixo. Enquanto isso existe em média 795 milhões de pessoas ao redor do mundo vivendo em um elevado nível de pobreza e fome (PIACENTINI, 2015).

Durante muito tempo, a fome esteve ligada apenas à escassez de alimentos, porém, estudos e observações comprovam que esta representa apenas um dos fatores que levam a essa condição, a má distribuição, o desperdício, as desigualdades sociais, entre outros, também contribuindo para essa situação (SILVA, NAZARENO, et al., 2017).

<sup>1</sup> Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, [yasminnv17@gmail.com](mailto:yasminnv17@gmail.com)

<sup>2</sup> Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia [lucicleide2504@gmail.com](mailto:lucicleide2504@gmail.com)

<sup>3</sup> Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, [ilky\\_oliveira@hotmail.com](mailto:ilky_oliveira@hotmail.com)

<sup>4</sup> Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, [alvesbriane@gmail.com](mailto:alvesbriane@gmail.com)

<sup>5</sup> Doutora, Universidade Federal Rural da Amazônia, [adrianedarocha@yahoo.com.br](mailto:adrianedarocha@yahoo.com.br)

### FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O desperdício de alimentos ocorre pela não adoção de boas práticas de manuseio durante transporte e armazenamento, pois segundo Junqueira (1999) a falta de planos de ações logísticas eficazes aliados às más condições das estradas fazem com que 20% da safra colhida seja desperdiçada entre a saída do campo até a chegada ao consumidor, já para Rebesco (2004) no Brasil não se possui cultura de investimento na área da logística, por isso, acaba prejudicando e desperdiçando a qualidade dos produtos vinda do campo.

De acordo com Campani (2003) os resíduos produzidos pelas centrais de abastecimento são na sua maioria de material orgânico e podem ser divididos em quatro tipos, primeiro os que não estão em condições de comercialização, mas podem ser consumidos; segundo os que estão em estado de maturação um pouco avançados, mas podem ser transformados em doces e conservas ainda para o consumo humano; terceiro os que estão em estágio avançado de maturação, mas que podem servir para compor e balancear rações animais; e por fim o quarto, que são os que não servem para alimentação animal, mas servem para compostagem.

Segundo Cunha (2006), os programas elaborados e administrados pelas Centrais de Abastecimento brasileiras são relacionados a programas de inclusão e representação social típicos das cidades. E de acordo com Abracen (2018), o projeto Banco de Alimentos é o principal meio utilizado pelas centrais no combate ao desperdício, sendo o mais utilizado e incentivado pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), no qual consiste na doação dos alimentos sem valor comercial para o produtor ou comerciante, sendo armazenado e distribuído gratuitamente, às entidades cadastradas.

A proposta apresentada neste trabalho foi analisar os fatores que levam ao desperdício de alimentos nos centros de abastecimentos (CEASA), especificamente neste trabalho a CEASA-PA. Diante do cenário exposto objetivou-se analisar a situação do desperdício de alimentos na Central de Abastecimento do Pará (CEASA-PA), a fim de obter dados e informações que possam servir como base na discussão e elaboração de um plano diretor para amenizar o desperdício.

### METODOLOGIA

Utilizou-se o método exploratório com abordagens qualitativas e quantitativas, por meio de entrevistas e questionários, com perguntas previamente elaboradas em sala de aula. Foi realizada uma entrevista com o Diretor Técnico da CEASA-PA e foram aplicados questionários

a seis feirantes e sete catadores. A partir desses resultados foram gerados gráficos e tabelas.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com o diretor técnico da CEASA-PA, existe o projeto Banco de Alimentos, no qual está na fase para implementação. Já existe uma sala preparada para abrigar o projeto, que tem por objetivo coletar os alimentos descartados, ensacar e distribuir entre os catadores. Na fase inicial serão 50 catadores, assim beneficiando até 50 famílias que estão presentes na CEASA-PA, sendo que a outra parte seria distribuída gratuitamente em algumas comunidades carentes, dando prioridade para o bairro Curió Utinga e depois o projeto beneficiaria outros bairros. A previsão do início de execução é até o final de 2019, dependendo muito da questão financeira visto que a CEASA está com o orçamento apertado.

Na visão do técnico responsável, após a implantação, pretende-se partir para expansão do projeto, mas tudo depende da aceitação e cooperação por parte dos permissionários.

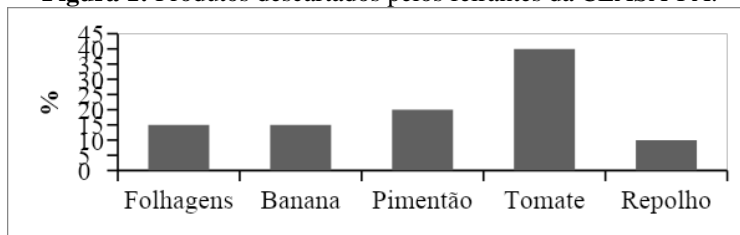
De acordo com o diretor técnico da CEASA-PA, os fatores reais que dão origem ao desperdício estão descritos na tabela abaixo. Nos gráficos é mostrado os dias com maiores índices de desperdício e a relação entre abastecimento e desperdício:

**Quadro 01:** Causas de desperdício segundo o Diretor Técnico da CEASA-PA.

<b>Clima</b>	Os produtos ficam expostos ao nosso clima chuvoso, quente e úmido.
<b>Transporte</b>	Caminhões transportando produtos sem a devida proteção e armazenamento.
<b>Entressafra</b>	Ocorre a escassez e queda na qualidade dos alimentos.
<b>Mão de Obra Qualificada</b>	Falta de Investimento e qualificação da mão de obra.

A figura 1 mostra que há um equilíbrio na venda de frutas como a banana, tomate, laranja e vegetais como a cebola e o pimentão.

**Figura 1:** Produtos descartados pelos feirantes da CEASA-PA.

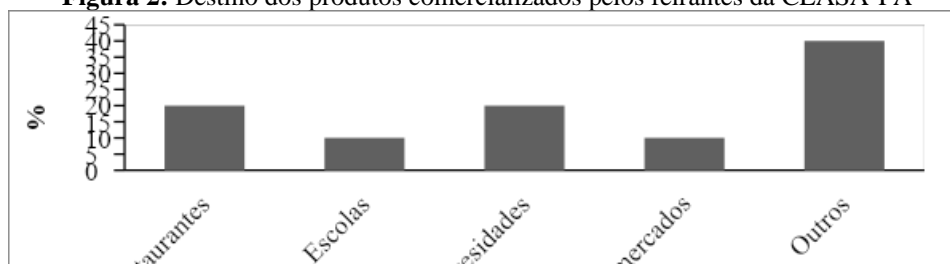


**Fonte:** Feirantes da CEASA-PA (2018).

## DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

A figura 2 mostra que o tomate por ser uma fruta com menor tempo de conservação e por ser muito frágil possui o maior índice de descarte.

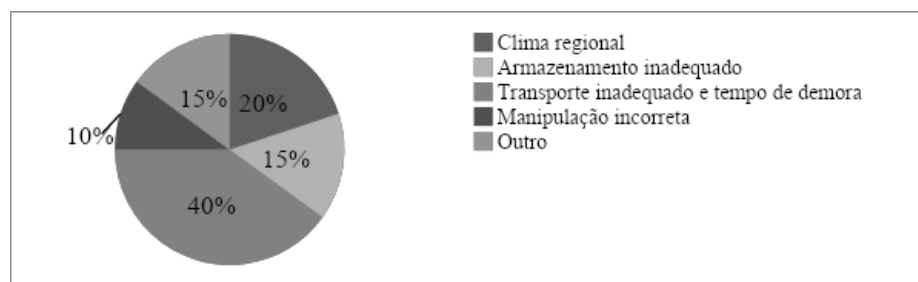
**Figura 2:** Destino dos produtos comercializados pelos feirantes da CEASA-PA



Fonte: Feirantes da CEASA-PA 2018.

Segundo Rebesco (2004) a falta de uma estratégia de logística adequada, aliada às más condições das estradas, faz com que 20% da safra colhida sejam desperdiçados no caminho entre a lavoura e o consumidor final, ou seja, de cada 10 frutas transportadas, 2 não podem ser consumidas. O figura 3 ilustra os principais fatores que afetam a conservação dos alimentos.

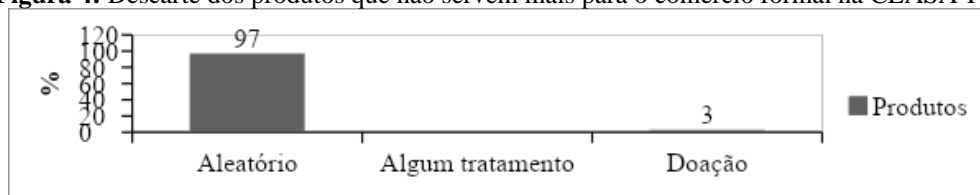
**Figura 3:** Fatores que influenciam no tempo de duração dos produtos comercializados na CEASA-PA.



Fonte: Feirantes da CEASA-PA (2018).

Na figura 4 é possível mostrar que os feirantes da CEASA-PA não possuem uma solução de descarte eficiente e consciente. Devido a isso, os produtos muitas vezes são descartados de forma aleatória.

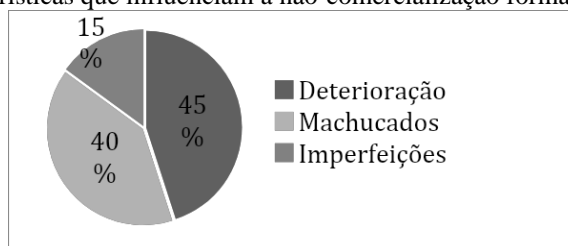
**Figura 4:** Descarte dos produtos que não servem mais para o comércio formal na CEASA-PA.



Fonte: Feirantes da CEASA-PA (2018).

Com relação a perdas quantitativas, as injúrias mecânicas (batidas, quedas, cortes, esmagamentos, abrasões e rachaduras). Têm sido identificadas como as 21 principais perdas na qualidade pós-colheita (VASCONCELOS, 2008). A figura 5 mostra os três fatores influenciáveis para o desperdício dos hortifrutis.

**Figura 5:** Características que influenciam a não-comercialização formal dos produtos na CEASA-PA.



**Fonte:** Feirantes da CEASA-PA (2018).

De acordo o diretor técnico entrevistado, para ser minimizado o desperdício de alimentos nas Centrais Brasileiras de Abastecimento é necessário que se conscientize os permissionários devido ao volume de alimentos que são descartados, sendo que a maior parte pode ser reaproveitada. Os permissionários deveriam separar o que pode do que não pode ser reaproveitado, o que atualmente é feito de forma precária pelos catadores.

De acordo com Abracen (2018), o projeto Banco de Alimentos é o principal meio utilizado pelas centrais no combate ao desperdício, sendo o mais utilizado e incentivado pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), no qual consiste na doação dos alimentos sem valor comercial para o produtor ou comerciante, sendo armazenado e distribuído gratuitamente, às entidades cadastradas.

Constatou-se na entrevista, que muitos produtos não comercializados nesta instituição, são simplesmente jogados no chão e misturados com o lixo seletivo e acabam tendo como destino o lixão do Aurá. Cabe ainda ressaltar que este material poderia ser reutilizado como compostagem, ao invés de ser meramente descartado.

Identificou-se que na concepção dos comerciantes, parte dos produtos comercializados na CEASA-PA, são provenientes do interior do estado, e outros oriundos de Minas Gerais, São Paulo, Ceará, Rio de Janeiro e outras regiões do país.

Quando abordados os principais fatores do desperdício, os comerciantes, em sua maioria, indicaram o transporte como sendo a principal causa. Segundo eles, isso acontece devido ao longo trajeto que esses produtos percorrem até chegarem nas instalações da CEASA-PA, além disso, os fatores mudança drástica de clima e o armazenamento, uma vez que se leva em consideração as instalações precárias do prédio, também influenciam nesse desperdício.

Ainda foi observado que parte das causas do desperdício estão ligadas aos processos logísticos envolvendo os produtos hortifrutigranjeiros, confirmando a falta de investimento nesta área de atuação e propiciando perdas expressivas de produtos.

Foi observado que dentro da central de abastecimento, apesar de estar sendo estudada uma possível solução para a destinação das sobras e reaproveitamento do desperdício pela gestão da CEASA-PA, percebeu-se a falta de diálogo entre a gestão e os comerciantes da central, assim como a total falta de conhecimento dos permissionários em relação a projetos de reaproveitamento de alimentos. Percebeu-se também a falta de um método de destinação mais eficaz para o reaproveitamento, pois apenas se utilizando do Banco de Alimentos não se aproveitariam todas as potencialidades dos produtos e acabariam sendo desperdiçados os alimentos com potencial de redução ou reaproveitamento.

## CONCLUSÕES

Em relação aos feirantes, constatou-se além do descaso com a destinação dos hortifrutigranjeiros, o descontentamento com a atual gestão da CEASA-PA, o que dificulta as

## DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

relações e possíveis soluções para o problema.

Salienta-se que, para que se possa ter uma considerável redução no desperdício de alimentos, é necessária uma ação conjunta dos comerciantes, do governo e de empresários, na implantação de projetos que pudessem suprir essa necessidade de atenção no que diz respeito ao desperdício de alimentos. Além disso, seria necessário também o engajamento de voluntários nesse processo, já que existe uma grande deficiência de investimento para essas políticas públicas.

### REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO - ABRACEN. 2018. Disponível em <<http://www.abracen.org.br>>. Acesso em: 22 ago. 2018.

AMARAL, M. D. B.; SABINO, T. A. G. A metrópole e a região na Amazônia: uma análise da centralidade de Belém. **Revista Eletrônica Ateliê Geográfico**, Goiânia-GO, v. 9, n. 1, p. 138-162, Abril 2015. ISSN 1982-1956. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/atelie>>. Acesso em: 30 Maio 2018.

BICALHO, A. H.; LIMA, V. O. B. Redução do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, SP, v. 38, n. 3, p. 269-277, dez. 2013.

CAMPANI, D.B. Estudo de viabilidade de tratamento por fermentação láctica de resíduos folhosos da CEASA-RS de Porto Alegre. In: **Congresso brasileiro de engenharia sanitária e ambiental**, 22º, 2003, Joinville, Rio de Janeiro: ABES, 2003.

CUNHA, Altivo Roberto Andrade de Almeida. Dimensões estratégicas e dilemas das Centrais de Abastecimento no Brasil. Artigo publicado na **Revista de Política Agrícola** ano XV-Nº4-out/nov/dez 2006.

JUNQUEIRA, A.H. Tendências e desafios da distribuição de produtos hortícolas no Brasil. **Revista de Preços Agrícolas**, São Paulo, 5-11. 1999.

PIACENTINI,. A Fome no mundo. **Revista Pré-UNIVESP**, São Paulo - SP, n. 61, 28 ago. 2015. Disponível em: <<http://pre.univesp.br/a-fome-no-mundo#.Wy6tUadKjDc>>. Acesso em: 23 jun 2018.

REBESCO, Elaine. Os vilões do desperdício. **Revista Eco 21**, Ano XIV, Edição 96, novembro 2004. Disponível em:<<http://eco21.com.br/>>. Acesso em: 22 ago. 2018.

SILVA, R. D. A. D. et al. Análise do Desperdício de Hortifrúti Proveniente da Agricultura Familiar no Município de Capistrano-CE. **Revista Iniciação Científica CESUMAR**, v. 19, n. 1, p. 25-33, Jan./Jun 2017. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.17765/1518-1243.2017v19n1p25-33>>. Acesso em: 23 jun 2018.

VASCONCELOS, E. G. M. Redução de desperdício de alimentos com a produção de refeições para pessoas carentes – Estudo de caso. p 68. Tese (Especialização em gastronomia e saúde)- Universidade de Brasília, Brasília, 2008.