

Lucas Alencar Marcelo Figueiredo, Guilherme Monteiro de Castro, Caroline Costa Nunes, Isabella Rodrigues Viviani, Alba Regina Pereira Rodrigues

Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET-RJ), campus Valença-RJ

alba.rodrigues@cefet-rj.br

## INTRODUÇÃO

O Brasil ocupa a 10ª posição no ranking de países que mais desperdiçam alimentos no dia a dia. Em contrapartida, o número de pessoas afetadas pela fome tem aumentado gradativamente, e, com a pandemia de Covid-19, a insegurança alimentar tornou-se ainda maior (FAO, 2021). O desperdício ocorre quando alimentos que não estão estragados, ou seja, ainda estariam aptos para o consumo, são descartados por estarem com uma aparência desagradável (FREIRE JUNIOR; SOARES, 2017).

Pesquisas mostram que cerca de 10% de toda a produção de frutas e hortaliças se desenvolve fora dos padrões estéticos de qualidade exigidos pelo varejo, ou seja, produtos muito grandes ou pequenos, com imperfeições no formato ou na cor, mas igualmente nutritivos. No entanto, acabam sendo descartados.

Além desse aspecto, o desperdício de alimentos tem impactos ambientais e econômicos substanciais. Estima-se que as perdas e desperdícios alimentares são responsáveis por até 10% das emissões de gases responsáveis pelo efeito de estufa.

Diante do exposto, medidas para minimizar as perdas e desperdícios de alimentos devem ser estudadas e difundidas entre a população.

## OBJETIVOS

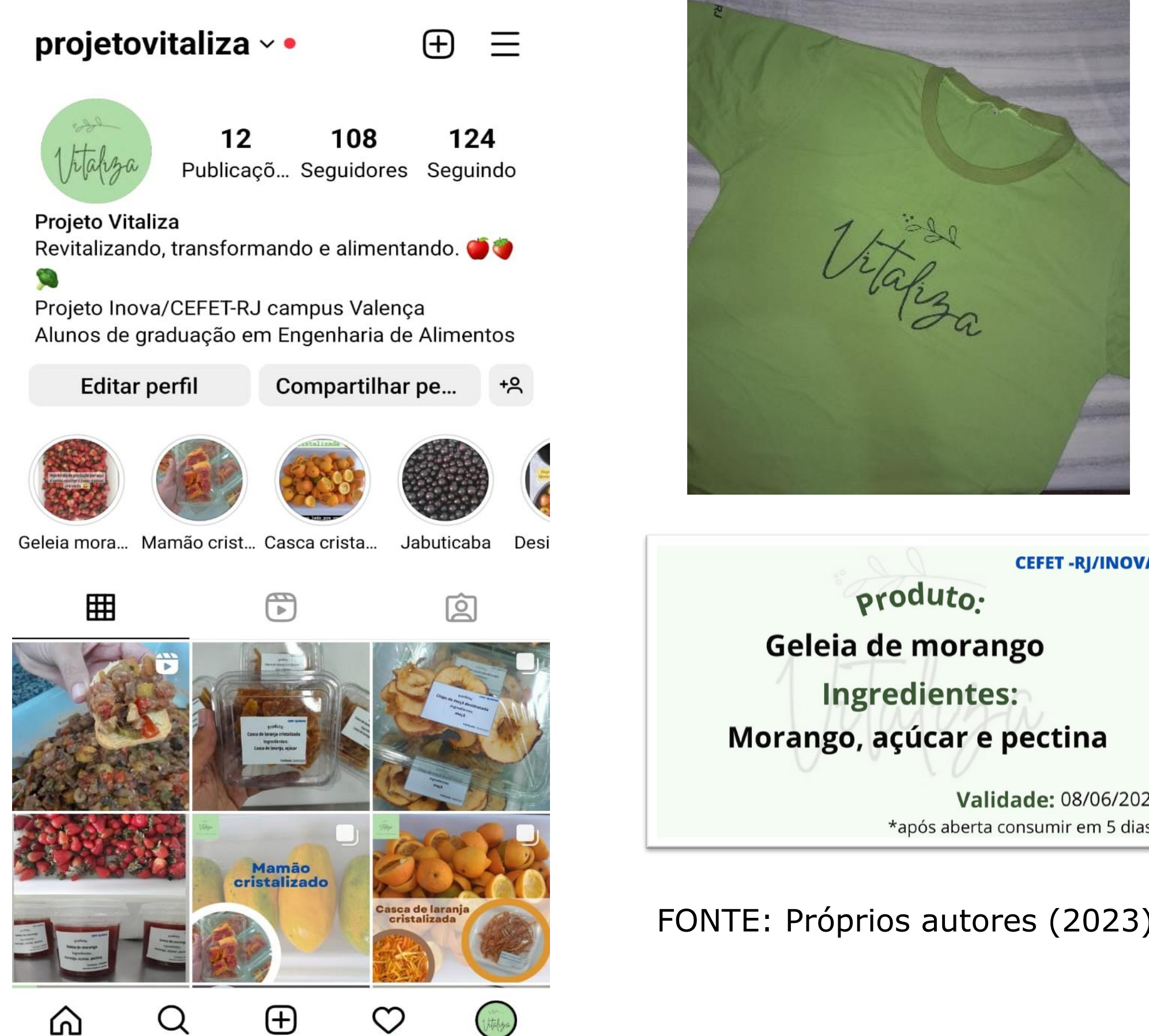
- Implementar uma agroindústria de pequeno porte no Laboratório de Produtos de Origem Vegetal do CEFET-RJ, campus Valença;
- Adquirir matérias-primas “imperfeitas”, de estabelecimentos como *hortifruti*s, feiras e pequenos mercados do município de Valença;
- Desenvolver um aplicativo para criar uma rede de contatos entre o comércio local, a agroindústria e o consumidor final;
- Produzir sustentavelmente geleias, frutas desidratadas, compotas e barras de cereais com frutas e hortaliças que seriam descartadas, contribuindo com a redução das perdas e do desperdício desses produtos;
- Gerar e difundir conhecimento técnico, por meio de minicursos e palestras, para a produção desses alimentos, de forma barata, segura e com qualidade, em pequenas agroindústrias e agroindústrias familiares da região, bem como sobre Boas Práticas Agrícolas.

## MATERIAIS E MÉTODOS

As matérias-primas defeituosas que não atendiam aos padrões estéticos de qualidade foram adquiridas através de doações de comerciantes parceiros, ou por venda com preço reduzido de mercado, em hortifrutis do município.

Criou-se um perfil do projeto na rede social *Instagram*, que serviu como ferramenta de comunicação, trazendo maior visibilidade ao projeto, bem como a conscientização quanto ao impacto sustentável e socioeconômico do mesmo no município. A confecção da camiseta teve por objetivo facilitar a identificação e reconhecimento dos alunos pelos comerciantes no momento da visita, além do rótulo, elaborado de acordo com a legislação vigente para a comercialização de alimentos, contendo as informações principais do produto.

Foram produzidos fluxogramas de produção de doces artesanais, tais como: geleias, frutas desidratadas e cristalizadas.



FONTE: Próprios autores (2023).



FONTE: Próprios autores (2023).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Estabeleceu-se parceria com um *hortifruti* de pequeno porte que vem fornecendo semanalmente as principais frutas utilizadas, além do recebimento de doações, bem como do reaproveitamento de matérias-primas ou resíduos, oriundos de aulas práticas e projetos de outras disciplinas. Os produtos têm tido ótima aceitação entre a comunidade acadêmica, aliando qualidade e preço ao objetivo social, econômico e sustentável aplicados pelo projeto. Seguem imagens dos produtos sendo fabricados:



FONTE: Próprios autores (2023).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto já foi validado em pequena escala, sendo os produtos degustados dentro da instituição por docentes, alunos e demais funcionários. O projeto tem se mostrado eficiente e significativo na missão de revitalizar alimentos e minimizar os desperdícios, além de contribuir com um dos principais Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), Fome Zero e Agricultura Sustentável.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao CEFET-RJ pela concessão das bolsas de extensão.

## REFERÊNCIAS

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. (2021). **Número de pessoas afetadas pela fome sobe para 828 milhões em 2021.** Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/189062-n%C3%BAmero-de-pessoas-afetadas-pela-fome-sobe-para-828-milh%C3%B5es-em-2021>. Acesso em: 20 out. 2023.