

DIAGNÓSTICO QUALITATIVO DA SITUAÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA EMPASA/JP

MARTINS, Marcus Vinicius de Oliveira¹, GOMES, Liana Santos do Nascimento¹,
SUCUPIRA, Wesley Ferreira Martins², NASCIMENTO, Malanna Kauanne Gomes²,
BRAGA, Ana Luiza M.³.

¹Discentes bolsistas, ²Discentes colaboradores, ³ Professor orientador.
email: analuizabraga@gmail.com

Universidade Federal da Paraíba/Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional/Departamento de Tecnologia de Alimentos/PROBEX 2012.

RESUMO

O Brasil está entre os países que mais desperdiçam alimentos no mundo, segundo dados recentes, da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. Para contornar essa grave situação de desperdício e contribuir para o combate à fome, experiências recentes em Programas de Bancos de Alimentos vêm sendo desenvolvidas no Brasil. O trabalho teve como objetivo avaliar qualitativamente o desperdício de alimentos na Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas - EMPASA antes da implantação do Banco de Alimentos na unidade de João Pessoa. A etnografia apresentou que não há controle do desperdício de alimentos na Empasa, tanto com relação ao tipo de hortifrúti quanto à sua quantidade. Em vista da implementação do banco de alimentos na unidade de João Pessoa, faz-se necessário efetuar algumas pesquisas sobre desperdícios com posteriores ações para viabilizar o uso destes alimentos e evitar que este banco de alimentos funcione apenas como entreposto de produtos advindos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), como ocorre com os demais bancos de alimentos hoje instalados na capital paraibana.

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos; Central de Abastecimento; Segurança Alimentar e Nutricional.

INTRODUÇÃO

A Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas (EMPASA) foi constituída em Maio de 1991 pela fusão de CIDAGRO/CEASA/CIDHOT. Os objetivos da Empasa são a promoção de tecnologias nos processos de manipulação, comunicação e comercialização de gêneros alimentícios, além de produtos e serviços de apoio ao abastecimento, em benefício de produtores, distribuidores e consumidores.

A gestão atual da Empasa e seus funcionários entendem o papel importante desta empresa para que o Brasil atinja e supere as expectativas dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM) em especial no tocante ao 1º ODM relativo ao combate a fome e erradicação da pobreza extrema. Considerando ainda que a Paraíba apresenta uma das

situações mais alarmantes do país, com 15,1% da sua população em situação de Insegurança Alimentar grave, cabe a Empasa contribuir para reverter o quadro de perda de alimentos, estimado em aproximadamente 30%.

Se de um lado a Empasa almeja parcerias com as universidades para melhoria dos seus processos de gestão técnica e operacional e para fortalecer as ações do estado da Paraíba no contexto da Segurança Alimentar Nutricional; por outro lado a UFPB necessita que a Empasa e outros órgãos públicos abram suas portas aos alunos de modo que a indissociabilidade pesquisa-ensino-extensão seja realizada, permitindo uma formação de estudantes e profissionais críticos e engajados na transformação da realidade social.

Como estudo de caso, será apresentado um relato feito por alunos extensionistas sobre a situação de desperdício de alimentos na Empasa de João Pessoa (JP). O objetivo do presente trabalho de extensão universitária foi fazer um diagnóstico qualitativo da situação de desperdício de alimentos na Empasa, usando como metodologia a observação participante.

DESENVOLVIMENTO

Metodologia

Neste trabalho foi utilizado um procedimento metodológico corrente de pesquisas antropológicas denominada observação participante. Esta é uma técnica composta, na medida em que o observador não só observa como também tem de se valer de técnicas de entrevista com graus de formalidade diferentes. O objetivo fundamental que subjaz à utilização desta técnica é a captação das significações e das experiências subjetivas dos próprios intervenientes no processo de interação social. Alunos e professores da UFPB observaram as práticas de comercialização na Empasa durante visitas aos boxes de vendas em atacado. Em outro momento, ocorreram conversas com funcionários de diversos departamentos, a fim de entender as relações entre permissionários e funcionários, os tipos de dados informatizados que existem na empresa, as lacunas de gestão, a abertura dos funcionários para possíveis mudanças de ação no trabalho, etc. Por outro lado, também ocorreram conversas com permissionários para procurar entender o comportamento destes frente aos produtos desperdiçados. Em vista de experimentar as dificuldades de classificação dos desperdícios, simulações reais foram feitas, onde os alunos obtiveram a doação e depois higienizaram, classificaram e pesaram o desperdício.

Estudo de Caso: análise qualitativa dos desperdícios na Empasa

Etnografia das práticas de comercialização de hortifrútiis

O espaço físico destinado à comercialização na Empasa ocupa uma grande área, sendo composto de aproximadamente 250 boxes de tamanhos distintos. Desta forma, uma visualização geral por meio de um “passeio” foi bastante importante para percebermos o tamanho do problema de desperdício que se têm ali. Diariamente são desperdiçadas uma grande variedade de alimento hortifrutigranjeiros, como: mamão, laranja, banana, maçã, melancia, couve, alface, repolho, tomate e pimentão, dentre outros.

Segundo dados consultados na EMPASA os produtos que recebem tratamento de higienização são a laranja, o limão e a banana. Em um dos maiores boxes de processamento, a laranja proveniente de Sergipe é tratada em uma máquina em diversas etapas. No entanto, a realidade observada com as laranjas, não é pertinente para outros produtos. A forma de transportar, armazenar e manipular os produtos hortifrutigranjeiros são muitas vezes inadequada, devido ao fato que muitos permissionários não conhecem as formas adequadas de boas práticas de higienização e manipulação, causando assim uma porcentagem de alimentos que são desperdiçados. No entanto, os funcionários da Empasa percebem que diversos permissionários tentam aprimorar-se, mas a falta de informação é um impedidor dos avanços.

O desperdício de alimentos já começa na entrada dos caminhões na empresa, visto que muitos deles não apresentam uma estrutura adequada para transportar os hortifrútiis, de forma a machucá-los. O descarregamento dos produtos é feito na maioria das vezes de forma inadequada. Os descarregadores não se preocupam como deve ser feito esse manuseio, deixando cair algumas peças e sem fazer o menor esforço em recuperá-las para o consumo, afinal estão em plenas condições de serem consumidas. O tempo é um fator primordial na venda dos hortifrútiis. Desta forma, os permissionários se preocupam mais com o aspecto financeiro do que o organizacional. Além disto, observou-se que durante as práticas de limpeza de produtos mais antigos, para retornarem a comercialização, muitos há um descarte desnecessário de produtos. A falta de um padrão físico nos Box também contribui para esse desperdício, pois se houvesse esse padrão seria mais fácil de estabelecer locais apropriados para o depósito desses alimentos, de forma a facilitar o recolhimento desse desperdício.

Há uma questão de (falta)consciência dos comerciantes, que consideram esses alimentos como uma simples mercadoria de comércio. Assim, não há um pensamento de que os rejeitos para eles poderiam ser alimentos para milhares de pessoas. Alimento esse, que processado de forma correta e pode ser aproveitado tornando-se de excelente qualidade para o consumo, podendo até servir de alimento para os próprios catadores, que muitas vezes se

humilham para pedir as sobras dos hortifrúteis. Mesmo crianças recolhem os restos que são abandonados nas ruas ou jogados em tonéis de lixo. A Empasa não possui um controle de pessoas que ali passam o dia recolhendo esses alimentos sejam eles para consumo ou para comercialização. Cunha (2006) nos alerta para o fato de que a concentração da população transeunte nas Centrais exerce uma forte pressão organizacional de trânsito e segurança pública que apresentam forte implicação na própria organização do espaço urbano de seu entorno.

Em conversa com os funcionários, percebemos que não há um controle da quantidade e do horário de maior desperdício. Segundo estimativas dos próprios funcionários da Empasa cerca de 2,5 a 3,5% dos produtos não comercializados no atacado são destinados doações para instituições que trabalham com a segurança alimentar e nutricional, famílias que adentram no mercado para a coleta de alimentos, para ração animal e compostagem. Estima-se que estes valores são divididos da seguinte forma: em torno de 40% para as famílias que adentram no mercado para coletar o alimento; 10% para as instituições; 10% não serve para consumo e vai para a compostagem, que são classificados como rejeitos; 15% para ração animal. No entanto, faz-se necessário um estudo aprofundado destes valores em vista da implementação do Banco de Alimentos. Vários fatores podem variar essa porcentagem, como as chuvas, condições climáticas, o estado de maturação, etc.

Segundo estudos realizados pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), em parceria com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural na Paraíba (Emater), na Paraíba, aproximadamente 20 toneladas (t) de hortifrutigranjeiros são jogadas fora, por trimestre, nas sedes da Empasa de João Pessoa, Campina Grande e Patos. Isso representa 30% das mais de 66t desse tipo de alimento que é recebido na Empasa a cada três meses (LUCENA, 2011).

Os produtos que não têm possibilidade nenhuma, ou supostamente nenhuma, de serem consumidos, são levados para a compostagem pelos próprios permissionários. Lá ainda, percebe-se produtos bons e saudáveis, caracterizando a falta de controle na separação desses alimentos. Alguns hortifrúteis eram comparavelmente equivalente aos que muitas vezes encontramos nas prateleiras dos supermercados. Estes alimentos em bom estado são separados pelos funcionários da Empasa e distribuídos internamente. O resultado da compostagem é uma terra orgânica rica em nutrientes e sais minerais, sendo que não é usado esterco animal.

As condições de infraestrutura da EMPASA estão muito precárias, os prédios de comercialização não estão sanitariamente adequados, pois nos lugares em que visitamos ficou

claro que os boxes não tinham pisos e paredes adequadas para fácil higienização. Em alguns boxes ainda são utilizados caixotes de madeira, além de ser um material que traz riscos de contaminação para os hortifrúti, muitas vezes acaba machucando o produto, gerando um desperdício.

No entanto, importante lembrar que os funcionários da Empasa estão dispostos a combater o desperdício, tendo atuado como facilitador para nossa presença no local. Um excelente exemplo é a compostagem lá implementada. A empresa também já está em fase de aquisição de cestos de lixo apropriado para uma coleta seletiva e de cestos para o recolhimento do alimento desperdiçado. Com relação a este último, discutimos com os funcionários que o volume e formato geométrico do cesto devem ser considerados.

Sentimos que com muita determinação juntos conseguiremos ter bom êxito para o projeto de redução dos desperdícios na Empasa. Em uma consideração como estudante, esse projeto não só nos ajudará na nossa vida acadêmica, mas também, nos trará reflexão para nossa vida social, nos tornando mais humanos para com o nosso próximo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A etnografia apresentou que não há controle do desperdício de alimentos na Empasa, tanto com relação ao tipo de hortifrúti quanto à sua quantidade. Em vista da implementação do banco de alimentos na unidade de João Pessoa, faz-se necessário efetuar algumas pesquisas sobre desperdícios com posteriores ações para viabilizar o uso destes alimentos e evitar que este banco de alimentos funcione apenas como entreposto de produtos advindos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), como ocorre com os demais bancos de alimentos hoje instalados na capital paraibana.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de Setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União. Brasília*, 18 de Setembro de 2006.

CUNHA, A.R.A.A. Dimensões estratégicas e dilemas das Centrais de Abastecimento no Brasil. *Revista de Política Agrícola*, Ano XV – Nº 4 – Out./Nov./Dez., 2006.

LUCENA, M. (2011) *Paraíba desperdiça 80 ton de hortifrutis por ano*. Disponível em: <http://paraibahoje.wordpress.com/2011/05/15/paraiba-desperdica-80t-de-hortifrutis-por-ano/>. Acessado em 07/07/2012.