

Integração Sustentável: Um estímulo ao pensamento sustentável dos discentes ingressantes na Universidade

Autoras: Jéssica Franke (jessi_franke@hotmail.com), Kelly Silva de Moura (kellysdemoura@gmail.com), Aline Rey Möller, Beatriz Nagel Sandoval, Fernanda Dias Cardoso e Larissa Bertoldo Siqueira
Orientador: Alessandro de Oliveira Rios
Programa de Educação Tutorial Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul
(PET Engenharia de Alimentos/UFRGS)

Palavras-chave: Sustentabilidade, Desperdício, Alimento, Conscientização, Desenvolvimento.

Resumo:

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) no Brasil, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçados no planeta a cada ano. Este volume representa aproximadamente um terço do total produzido no planeta anualmente. Além dos desperdícios, grande parte se perde ao longo da cadeia produtiva de alimentos, não chegando à mesa do consumidor. As quantidades e os tipos de produtos desperdiçados variam, podendo chegar a quase metade da produção, como ocorre com frutas, hortaliças, sementes e raízes. No caso de cereais, as perdas são de aproximadamente 30%. Já para carnes e produtos lácteos, 20% da produção é desperdiçada e para pescados 35%, segundo dados da FAO - que também aponta que esse desperdício excessivo poderia ser suficiente para alimentar cerca de 2 bilhões de pessoas. No Brasil, 14 milhões de pessoas sofrem com a fome. Apenas no domínio de venda, como supermercados, feiras, armazéns, entre outros, cerca de 22 bilhões de calorias são desperdiçadas. Essa quantidade poderia contemplar a refeição de 11 milhões de pessoas, com os níveis suficientes para satisfazê-los nutricionalmente. Caso evitada essa situação, os níveis de fome poderiam ser reduzidos a menos de 5%. Além dos impactos na fome da população, o desperdício e as perdas ao longo das cadeias produtivas geram várias consequências ambientais negativas: redução da disponibilidade dos alimentos, tanto local como mundial; emissão de gases de efeito estufa para a atmosfera, impactando diretamente no clima; consumo de água e do uso da terra de forma não sustentável; impacto na sustentabilidade dos sistemas alimentares. Projetos que evidenciam a temática de conscientização e incentivo à redução dos índices de perdas e desperdícios de alimentos são essenciais para o futuro do planeta. Nesse contexto, o Grupo PET do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul desenvolveu uma atividade de integração com os discentes ingressantes na Universidade com o objetivo de estimular a conscientização para o desenvolvimento sustentável e ao aproveitamento de resíduos e, além disso, promover a integração entre os alunos ingressantes no curso de Engenharia de Alimentos e os veteranos. Os discentes são convidados a participarem de um concurso de desenvolvimento de produtos a partir de resíduos alimentícios. Separados em grupos, a escolha do resíduo fica a critério dos integrantes e a partir do mesmo, o produto é desenvolvido. Durante a aula de Introdução à Engenharia de Alimentos, todos os participantes experimentam o alimento criado e após realizam uma análise sensorial. Para cada um dos produtos desenvolvidos pelos grupos, os provadores devem avaliar os parâmetros de aparência, aroma, textura, sabor, aceitação global, originalidade e sustentabilidade, em uma escala hedônica que varia de 1 (desgostei muito) a 5 (gostei muito). O grupo que atingir a maior média dos parâmetros avaliados vence a dinâmica. Ao final da aplicação da atividade, o grupo PET se disponibiliza a fornecer informações

adicionais sobre o curso, possibilitando que os novos discentes do curso sanem suas dúvidas sobre a Engenharia de Alimentos e também sobre a Universidade. Como resultados esperados dessa atividade destaca-se a integração dos alunos ingressantes e o auxílio no estímulo à um pensamento mais sustentável, através da criatividade para o desenvolvimento de novos produtos. Ao final da atividade é realizado um formulário de *feedback* com os participantes, a fim de entender se os resultados esperados pelo grupo estão sendo alcançados. Nesse formulário de avaliação, os discentes devem avaliar o quanto o projeto Integração Sustentável agregou em alguns quesitos, sendo 0 pouco agregador e 9 muitíssimo agregador. Entre os alunos que participaram do projeto Integração Sustentável no ano de 2019, 58,3 % julgaram o projeto muito agregador no quesito primeiro contato com a Engenharia de Alimentos, 75% consideraram que a atividade estimulou o pensamento sustentável e 50% obtiveram informações adicionais relevantes sobre o curso durante o momento de integração. Com isso, o grupo pretende sempre aplicar essa atividade com os alunos da disciplina de Introdução à Engenharia de Alimentos, objetivando a integração dos novos alunos com os colegas e veteranos, além de conscientizá-los sobre a importância do Engenheiro de Alimentos para a redução dos índices de perdas e desperdícios de alimentos. É perceptível o grande engajamento dos calouros com a atividade proposta, já que, no primeiro semestre, todos cursam disciplinas gerais da engenharia e, ao participarem da dinâmica, entram em contato com problemáticas mais específicas e relacionadas à produção alimentícia.

REFERÊNCIAS

NAÇÕES UNIDAS BRASIL. **FAO: 30% de toda a comida produzida no mundo vai parar no lixo.** Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/fao-30-de-toda-a-comida-produzida-no-mundo-vai-parar-no-lixo/>>. Acesso em: 20 fev. 2020.

BENÍTEZ, Raúl Osvaldo. FAO. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe.** Disponível em: <<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>>. Acesso em: 20 fev. 2020.