

## **AValiação DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NO SETOR DOS FRESCOS NUMA GRANDE UNIDADE DE DISTRIBUIÇÃO**

**Mariana Gomes<sup>1\*</sup> e Alberta Araújo<sup>1,2,3</sup>**

1: ESTG/IPVC, Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Instituto Politécnico de Viana do Castelo,  
e-mail: [gomesmariana@ipvc.pt](mailto:gomesmariana@ipvc.pt)

2: CISAS, IPVC, Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Instituto Politécnico de Viana do Castelo,  
e-mail: [alberta@estg.ipvc.pt](mailto:alberta@estg.ipvc.pt), web: <https://tech.ipvc.pt/unidades.php?u=CISAS>

3: CEB, Universidade do Minho  
e-mail: [alberta@estg.ipvc.pt](mailto:alberta@estg.ipvc.pt), web: <https://ceb.uminho.pt>

**Palavras chave:** Desperdício Alimentar, Produção e consumo sustentável, ODS.

### **Resumo**

O desperdício alimentar é um problema global que surge como um dos principais temas abordados pela sociedade atual. Por esta razão, diversas entidades, como também as sociedades no geral estão preocupados em desenvolver programas de combate e prevenção das perdas e desperdício alimentar. A necessidade de combater e reduzir o desperdício alimentar é crescente face aos seus impactos ambientais, sociais e económicos associados, como o efeito da quantidade de gases com efeito de estufa emitidos para a atmosfera, crescente número de pessoas que passam fome ou estão desnutridas e pelas perdas económicas associadas à produção de alimentos que são perdidos ou desperdiçados. Pela importância deste fenómeno, a redução das perdas e do desperdício alimentar foi incluída num dos objetivos de desenvolvimento sustentável propostos pela ONU para a agenda de 2030 (Nations, 2015). Considera-se desperdício alimentar *como qualquer alimento que tenha potencial para ser consumido e é desperdiçado*. O Índice de desperdício de alimentos de 2021 do Programa das Nações Unidas para o meio ambiente registou que cerca de 931 milhões de toneladas de alimentos acabam no lixo todos os anos. Grande parte desse valor, o equivalente a 61% enquadra-se na categoria de resíduos domésticos, enquanto nos setores de restauração e comércio são desperdiçados 26% e 13% de alimentos, respetivamente (Forbes et al., 2021).

Estima-se que cerca de 1/3 de todos os alimentos produzidos mundialmente são desperdiçados ao longo de toda a cadeia de abastecimento, desde a produção primária até ao consumidor final. Deste modo, é necessário que este desperdício seja reduzido em todas as fases da cadeia alimentar e ocorra desenvolvimento de estratégias de forma a aproveitar os alimentos ainda aptos para consumo. Assim, ao criar estratégias de aproveitamento de um alimento, como a utilização de partes de alimentos que, geralmente, não seriam consumidos, evita que ocorra perda e desperdício alimentar durante as fases da cadeia de abastecimento. Estas estratégias só se tornam possíveis caso as empresas integrem cada vez mais a sustentabilidade nas suas estratégias de negócio e mitigação do desperdício.

Este trabalho analisa os dados relativos ao desperdício alimentar originado numa grande superfície comercial de produtos alimentares durante 11 meses de 2021, e posteriormente, identificar as principais causas do desperdício alimentar assim como, possíveis estratégias para reduzir essa problemática ou aproveitar os resíduos alimentares. Foi avaliado o setor dos frescos, a qual engloba várias categorias, nomeadamente: charcutaria, talho, peixaria, padaria e ainda frutas e legumes.

Relativamente às quebras de loja é possível verificar que em termos de volume, a secção que apresenta maior quebra é a padaria, e em contrapartida, a que apresenta quantidades mais baixas é a secção de frutas. No entanto, apesar do volume dos produtos da padaria, as frutas são os que representam uma maior quebra para a loja em termos de valor, isto porque os produtos de padaria possuem preços inferiores comparativamente aos outros produtos das restantes secções dos frescos.

No ano de 2021, foi possível evitar 6 985,16 euros de desperdício alimentar, correspondendo a 10 036,90 kg de produtos recuperados, só nas categorias dos frescos e nas secções de fruta e padaria. A principal causa apontada para ocorrer quebra destes produtos é a data de validade e, o principal destino da recuperação de quebra é a doação. A cenoura embalada é o legume com maior quantidade de aproveitamento, apresentando um total de 90 kg durante os 11 meses de análise. Isto pode estar associado ao facto da cenoura ser um vegetal com uma boa durabilidade, que ajuda a resistir ao processo de deterioração, como a baixa atividade de água, boa camada protetora que evita a perda de humidade e a entrada de organismos e a presença de antioxidantes naturais que ajudam a proteger as células vegetais contra a oxidação e a deterioração causada pelos radicais livres. Devido a estas características, apesar do produto já não se encontrar em condições para venda ao consumidor, ainda pode ser aproveitado para outros destinos, principalmente a doação e as caixas zero desperdício. As caixas Zer0% desperdício são compostas por um cabaz de 5kg constituído por frutas e legumes que estão próximas do ponto ótimo de consumo à venda por apenas 0,50€/kg, vindo enriquecer a gama de produtos circulares, com um potencial de redução de desperdício em mais de 1.000 toneladas por ano, desde que esta medida foi implementada. A laranja exibe também uma elevada quantidade de recuperação de quebra de 279 kg, comparando com as restantes frutas. Este fenómeno vai de encontro com o que se sucede com a cenoura, uma vez que, a laranja também apresenta uma boa durabilidade devido às suas características de proteção. As laranjas e as maçãs estão disponíveis para venda ao longo de todo o ano, e, esta pode ser uma das razões pela qual estas frutas apresentam uma maior quantidade de recuperação de quebra. As frutas da época, frutas de inverno ou de verão, apresentam um menor valor relativo à recuperação de quebra, isto porque, os produtos sazonais tornam-se mais económicos, são mais fáceis de produzir, pois respeitam o ciclo natural e estão disponíveis no mercado em maior quantidade, apresentando, por norma, melhor relação qualidade-preço. O pão é um dos produtos que mais recuperação de quebra apresenta porque no final do dia todo o pão que foi cozido e não foi vendido é redirecionado para quebra, porém, ainda se encontra apto para consumo. Por essa razão, o principal destino da quebra deste tipo de produtos é a doação.

Espera-se que este estudo possa ser útil para uma reflexão profunda do tema do desperdício alimentar, para todos os intervenientes da cadeia de abastecimento, uma vez que tem diversos impactos na sociedade: económicos, sociais e ambientais.

#### Referências

Nations, U. (2015). Objetivo 12. Produção e Consumo Sustentáveis. <https://unric.org/pt/objetivo-12- producao-e-consumo-sustentaveis>.

Forbes, H., Quested, T., O'Connor, C. (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>