

# III Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

10 a 13 de setembro de 2019 | Naviraí - MS



## CONTROLE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS COM USO DE UM APLICATIVO MOBILE E RFID

**Maria Eduarda Bueno Salvino,**  
Instituto Federal de Mato Grosso do Sul,  
estudanteeduarda@gmail.com

**Marcos Rogério Ferreira,**  
Instituto Federal de Mato Grosso do Sul,  
marcos.rogerio@ifms.edu.br

**Paula Denise Bazotti,**  
Instituto Federal do Mato Grosso do Sul,  
paula.bazotti@ifms.edu.br

### RESUMO

Há diferença entre a palavra perda e desperdício. Classificamos como perda quando não há mais condições do alimento ser consumido já o desperdício é quando jogamos fora alimentos que estão em boa condição de consumo. O Brasil ocupa o décimo lugar no ranking dos países que mais desperdiça alimentos no mundo, este é um dado alarmante já que o desperdício gera não só impactos ambientais como sociais. Devemos levar em conta que para o alimento chegar a nossa mesa ele passa por diversos setores que empregam pessoas, o gasto da água para produção e o uso da terra. Diante disso, precisamos nos conscientizar sobre esta problemática e buscarmos formas de evitar tais desperdícios. O uso da tecnologia, nos dias atuais, nos ajuda de diversas maneiras. Desta forma, por que não utilizarmos deste artifício para resolvermos esta problemática? A proposta deste trabalho pretende explorar como um *APP* de simples acesso poderia ajudar a diminuir o desperdício de alimentos, organizar e auxiliar pessoas com uma alimentação especial.

**Palavras-chave:** Desperdício de alimentos; Comportamento alimentar; Tecnologia; Economia; Meio ambiente.

O número de alimentos que vão da geladeira dos consumidores para o lixo por conta da falta de tempo, atenção e principalmente do conhecimento de como armazenar ou utilizar os alimentos é alto. Uma pesquisa da EMBRAPA mostrou que a quantidade de alimentos desperdiçados chega a 130 Kg por família, no dia a dia não nos damos conta do tamanho prejuízo, mas, quando contabilizado mostra-nos um número alarmante de alimentos que vão direto para o lixo e contêineres, o que torna este assunto mais assustador é que em todos os processos da cadeia produtiva, tais como colheita, transporte e comercialização há desperdício, isto é, alimentos em ótimo estado são perdidos.

Os motivos de índices tão altos de desperdícios na área da alimentação são muitos, temos o hábito de fazer compras mensais, grandes compras que acreditamos suprir nossa necessidade por 30 dias, quanto maior o consumo, maiores as chances de desperdícios, sendo 61% das famílias que dão prioridade a compra mensal, que podemos ser mais propensas a comprar itens desnecessários, falta de organização e planejamento de uma rotina alimentícia, como horários, pratos frescos e saudáveis.

O desperdício ocorre também quando não há planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado. O número de comensais, o cardápio do dia e até mesmo a estação climática, devem ser considerados antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparada, a fim de evitar sobras (RICARTE, 2019).

O uso de tecnologia para auxiliar o combate ao desperdício de alimentos já é uma realidade, contudo, esta aplicação vem sendo feita na área do comércio, como restaurantes para aproveitar a comida que os clientes acabam deixando no prato, sendo assim não são todos que tem acesso, a ideia do projeto é que além de diminuir os impactos sociais, ambientais e econômicos ligados ao desperdício de alimentos é ser acessível a todos e de fácil manuseio.

O Projeto trata se de um aplicativo *mobile* que pode trocar informações com um Radio Frequency Identification (RFID) uma identificação por radiofrequência. Um pequeno chip é colocado, de maneira simplista, em qualquer recipiente que poderá ser armazenado na geladeira ou armários, assim qualquer smartphone que tenha o *APP* chegar a certa distância de onde o chip se encontrar e com um leitor adequado, ele poderá fazer a leitura das informações colocadas no mesmo.

# III Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

10 a 13 de setembro de 2019 | Naviraí - MS



As informações são da preferência do usuário que está manuseando o produto, pode conter desde a data de validade como o que contém na embalagem ou recipiente, tendo controle de seu consumo e de seu descarte e uma ampla visão do consumo do alimento.

Este produto pode caminhar em diferentes direções quando se trata de auxiliar os usuários. Porém, o projeto proposto foca em dois objetivos, um deles é ajudar na diminuição do “desperdício doméstico” tanto de alimentos perecíveis, que tem o prazo de validade menor, tais como frutas, legumes, carnes e hortaliças, que nem sempre vem com uma suposição de validade e com instruções de armazenamento e para os alimentos não perecíveis, cativando os usuários a alimentarem-se melhor, propondo uma reeducação tanto alimentar como econômica, já que os indivíduos terão uma maior perspectiva de seus gastos necessários, tendo um parâmetro de consumo móvel em seu lar.

A segunda área atua com o mesmo problema, porém, com um público alvo diferente, ou seja, pessoas que tenham uma dieta diferenciada e precisam de mais atenção na hora de comprar e preparar seus alimentos, como por exemplo, asilos e escolas, que por diversas vezes, acabam utilizando alimentos vencidos na preparação das refeições, pessoas com problemas de saúde e que necessitam de um acompanhamento rigoroso em sua dieta, pessoas que tenham uma alimentação enteral e parenteral, pessoas que mantêm hábitos alimentares mais saudáveis, com restrições, como atletas e até pessoas que adotaram seus hábitos alimentares seguindo o conceito de sustentabilidade como veganos, vegetariano ou simplesmente consumidores a granel.

O público alvo pode variar muito, entretanto, isto só afirma a necessidade de dar maior atenção a estas atividades e como o produto será útil e ter demanda a todos. Entre os pontos positivos, devemos destacar a facilidade de incorporar esta dinâmica no dia a dia, já que o uso de tecnologias móveis como os aplicativos, para os devidos fins, vem aumentando cada vez mais.

Os brasileiros encontram dificuldade em se alimentar de maneira saudável devido a vários fatores, tais como: o preço, alimentos destinados a uma dieta específica, em alguns casos tem um custo maior, carência de orientações confiáveis, ausência de estímulos para o hábito de

# III Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

10 a 13 de setembro de 2019 | Naviraí - MS



ler os rótulos das embalagens e falta de tempo.

Os resultados esperados do *APP* é a diminuição do desperdício de alimentos, desenvolver uma rotina mais saudável, discernimento econômico dos gastos, e acima de tudo auxiliar pessoas que tenham uma dieta/ alimentação diferenciada.

## REFERÊNCIAS

BASTOS, Aline. Segurança alimentar, nutrição e saúde. **Agência EMBRAPA**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/37697781/arroz-e-feijao-estao-entre-os-alimentos-mais-desperdicados-no-brasil?link=agencia>> . Acesso em: 28 jun. 2019.

RICARTE, Michelle Pinheiro Rabelo et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. **SABER CIENTÍFICO**, Porto Velho, 1 (1): 158-175, jan./jun.,2008.

OTTOBINI, Julio. Brasil é 10º lugar no ranking do desperdício de alimentos. **Agência envolverde jornalismo**. Disponível em: <<https://envolverde.cartacapital.com.br/brasil-e-10o-lugar-no-ranking-do-desperdicio-de-alimentos/>> . Acesso em: 28 jun. 2019.

EHLERT, Ana. Compras a granel fazem bem ao meio ambiente. **Bem Paraná**. Disponível em: <<https://www.bemparana.com.br/noticia/compras-a-granel-fazem-bem-ao-meio-ambiente-#.XSIAzutKjIV>> . Acesso em: 28 jun. 2019.

DA SILVA, José Graziano. Perdas e desperdícios de alimentos: um desafio para o desenvolvimento sustentável. **Museu do Amanhã**. Disponível em: <<https://museudoamanha.org.br/pt-br/perdas-e-desperdicios-de-alimentos-um-desafio-para-o-desenvolvimento-sustentavel>> . Acesso em: 28 jun. 2019.