



DESPERDÍCIO DE VEGETAIS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES: UMA REVISÃO.

Alda Fernandes Gomes¹, Heloísa Maria Ângelo Jerônimo²

RESUMO

O desperdício de alimentos é um problema muito grave, que tem início no campo, permeia pelo transporte, armazenamento, feiras livres, pontos de venda e de consumo. Em escala mundial, os resíduos provenientes de frutas e hortaliças podem alcançar 45%. Os altos índices de desperdício de alimentos do setor hortifrúti no Brasil – um dos maiores produtores e exportadores de alimentos, é algo que pode ser observado atualmente, uma vez que 26 milhões são perdidos e descartados, apesar de estarem aptos para o consumo, na maioria das vezes e serem fontes de nutrientes importantes à manutenção da saúde. Diante do exposto, esta pesquisa objetivou realizar uma revisão bibliográfica sobre as causas do desperdício de frutas e hortaliças comercializadas em feiras livres, assim como, propor soluções para diminuição sua geração. Para isso, foi feita uma Revisão Bibliográfica Narrativa Qualitativa, onde foram consultadas as bases de dados disponíveis. Verificou-se iniciativas, como a criação de Bancos de Alimentos, que arrecada alimentos aptos ao consumo e os distribui à famílias em insegurança nutricional, o Aproveitamento Integral de Alimentos, por meio da conscientização e educação nutricional de envolvidos na produção de alimentos e consumidores e Elaboração de Novos Produtos Alimentícios, de maior durabilidade, com uso de tecnologia apropriada, propiciando maior lucratividade a feirantes e grupos em insegurança alimentar, como passas, polpas, doces, entre outros. Em adição, é preciso disponibilizar aos envolvidos as ferramentas e conhecimentos necessários ao melhor destino dos resíduos produzidos, para que se tenha uma efetiva redução do mesmo, em toda cadeia produtiva e se promova a sustentabilidade.

Palavras-chave: Frutas e Hortaliças, Resíduos sólidos, Sustentabilidade.

¹Aluno do curso de Nutrição, Unidade Acadêmica de Saúde, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: alda.fernandes@estudante.ufcg.edu.br

² Doutora, Docente Magistério Superior, Unidade Acadêmica em Saúde, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: heloisa.maria@professor.ufcg.edu.br

DESPERDÍCIO DE VEGETAIS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES: UMA REVISÃO.

ABSTRACT

Food waste is a very serious problem, which starts in the countryside, permeates through transportation, storage, open markets, points of sale and consumption. On a world scale, residues from fruits and vegetables can reach 45%. The high rates of food waste in the horticultural sector in Brazil - one of the largest food producers and exporters, is something that can be observed today, as 26 million are lost and discarded, despite being fit for consumption, mostly times and are important sources of nutrients for health maintenance. Given the above, this research aimed to carry out a literature review on the causes of wastage of fruits and vegetables sold in open markets, as well as to propose solutions to reduce their generation. For this, a Narrative Qualitative Literature Review was carried out, where the available databases were consulted. There were initiatives such as the creation of Food Banks, which collect food suitable for consumption and distribute it to families in nutritional insecurity, the Integral Use of Food, through awareness and nutritional education of those involved in food production and consumers and Elaboration of New Food Products, with greater durability, with the use of appropriate technology, providing greater profitability to marketers and groups in food insecurity, such as raisins, pulp, sweets, among others. In addition, it is necessary to provide those involved with the tools and knowledge necessary for the best destination of the waste produced, so that it can be effectively reduced throughout the entire production chain and to promote sustainability.

KEYWORDS: Fruits and vegetables, solid waste, sustainability