

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO**

**BRUNA CAROLINE CERVA CORRÊA**

**O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM AS PESSOAS EM  
SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

**Porto Alegre**

**2021**

**BRUNA CAROLINE CERVA CORRÊA**

**O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM AS PESSOAS EM  
SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Administração.

Área de atuação: Inovação, Tecnologia e Sustentabilidade

Orientador: Prof. Dr. Luís Felipe Machado do Nascimento

Porto Alegre

2021

### CIP - Catalogação na Publicação

Corrêa, Bruna Caroline Cerva

O desperdício de alimentos e sua relação com as pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre / Bruna Caroline Cerva Corrêa.

-- 2021.

143 f.

Orientador: Luis Felipe Machado do Nascimento.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Escola de Administração, Programa de Pós-Graduação em Administração, Porto Alegre, BR-RS, 2021.

1. desperdício de alimentos. 2. consumo integral dos alimentos. 3. redes solidárias. 4. vulnerabilidade social. 5. fome. I. Nascimento, Luis Felipe Machado do, orient. II. Título.

**BRUNA CAROLINE CERVA CORRÊA**

**O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM AS PESSOAS EM  
SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Dissertação de Mestrado Acadêmico em  
Administração apresentado ao Programa de  
Pós-graduação em Administração da  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul,  
como requisito final para a obtenção do título  
de mestre.

BANCA EXAMINADORA:

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Daniela Callegaro de Menezes – PPGA/UFRGS

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Lisiane Quadrado Closs – PPGA /UFRGS

---

Dr. Gustavo Porpino de Araújo – EMBRAPA

---

Orientador: Prof. Dr. Luis Felipe Machado do Nascimento – PPGA/UFRGS

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus acima de tudo e todas as coisas, por todas as coisas boas que sempre me dá.

Agradeço aos meus pais, Paulo e Elis, por todo o apoio emocional e auxílio incondicional durante toda a vida, bem como o incentivo e apoio na realização desta pesquisa.

Agradeço também toda orientação e ajuda recebida por meu orientador, o Prof. Dr. Luis Felipe Machado do Nascimento que contribuíram para a condução desta pesquisa e o forte incentivo recebido durante as etapas do mestrado.

Agradeço aos membros da banca, Prof<sup>a</sup>. Dra. Daniela Callegaro de Menezes e Prof<sup>a</sup>. Dra. Lisiane Quadro Closs, bem como ao membro externo, o Dr. Gustavo Porpino de Araujo, por aceitarem fazer parte da banca e que através de suas contribuições melhoraram significativamente o meu trabalho.

Por fim, agradeço a todos os meus amigos e demais familiares que de uma forma ou outra tem feito diferença na minha vida e têm me incentivado.

## RESUMO

A preocupação com o meio ambiente e com o futuro da humanidade tem gerado diversas discussões sobre como promover a sustentabilidade em todas as áreas da vida. Neste sentido, a alimentação destaca-se como uma potencial área para intervenções significativas. Uma das discussões neste sentido é a proposta do consumo integral dos alimentos. A importância dessa discussão se dá em razão do paradoxo que existe no Mundo e, em especial no Brasil, onde ao mesmo tempo em que se desperdiça alimento próprio para consumo, milhares de pessoas se encontram em situação de vulnerabilidade social. A presente dissertação objetivou conciliar essas duas demandas urgentes através da proposta da utilização e doação de partes não convencionais dos alimentos, bem como de alimentos subótimos por potenciais agentes doadores para ONGs que fornecem alimentação às pessoas em situação de vulnerabilidade social. A literatura sobre o tema evidencia os benefícios da alimentação integral e que seus benefícios ultrapassam em muito as possíveis barreiras para sua utilização. Para este problema de pesquisa, optou-se por uma abordagem qualitativa, através da análise de conteúdo e elaborou-se dois roteiros de entrevistas: um roteiro para os potenciais agentes doadores, e outro para os potenciais agentes receptores, com o fim de mapear as barreiras e entraves para aplicação dessa proposta, bem como os impulsionadores. A pesquisa contou com a participação de oito restaurantes, quatro supermercados, a CEASA e sete ONGs, todos situados em Porto Alegre e/ou Região Metropolitana. Todas as entrevistas foram realizadas a distância, por chamada telefônica ou via Zoom, de agosto de 2020 a fevereiro de 2021 em razão das restrições impostas pela pandemia. Os resultados encontrados, confirmaram as principais barreiras identificadas na literatura sobre o tema tais como o desconhecimento do potencial de aproveitamento dessas partes, bem como a falta de habilidades para manuseio e preparo dessas partes. Além disso, identificou os entraves relacionados à realidade de Porto Alegre, tais como as restrições impostas pela Vigilância Sanitária e a cultura de não doar por medo de possíveis complicações. Outras barreiras encontradas foram à falta de adequado espaço físico nas ONGs e o nulo ou raro recebimento de hortifrutigranjeiros, realidade de algumas ONGs entrevistadas. Entre as considerações finais destaca-se o reconhecimento por parte dos entrevistados da importância de uma desconstrução do pensamento atual sobre as doações e da importância do conhecimento para mobilização, seja na redução do desperdício de alimentos, seja na aderência ao consumo das partes não convencionais e de como ampliar as possibilidades de doação através da mobilização dos agentes envolvidos por meio de redes de apoio, que podem melhorar significativamente a qualidade nutricional da alimentação fornecida às pessoas em situação de vulnerabilidade social. Quanto à aderência a proposta, seja pelo contexto atual que forçou o espírito de solidariedade ou por motivação pré-existente, apesar dos entraves ainda existentes, os entrevistados mostraram forte aderência a proposta, bem como apresentaram as condições e circunstâncias necessárias para isso, resultando na perspectiva de melhora na quantidade e qualidade das doações fornecidas às pessoas em situação de vulnerabilidade social.

**Palavras-chave:** sustentabilidade, vulnerabilidade social, aproveitamento integral de alimentos.

## ABSTRACT

The concern for the environment and the future of humanity has generated several discussions on how to promote sustainability in all life areas. In this sense, food stands out as a potential area for significant interventions. One of the discussions in this regard is the proposal for the full consumption of food. The importance of this discussion is due to the paradox that exists in the world and, especially in Brazil, where at the same time that food is wasted, thousands of people are in a social vulnerability situation. This dissertation aimed to reconcile these two urgent demands by proposing the use and donation of unconventional food parts, as well as suboptimal food by potential donor agents for NGOs that provide food to people in social vulnerability situation. The literature on the topic shows the benefits of whole foods and that their benefits far outweigh the possible barriers to their use. For this research problem, a qualitative approach was chosen, through content analysis and two interview scripts were elaborated: a script for potential donor agents, and another for potential recipient agents, in order to map the barriers and obstacles to the application of this proposal, as well as the benefits. The survey included the participation of eight restaurants, four supermarkets, CEASA and seven NGOs, all located in Porto Alegre and / or the Metropolitan Region. All interviews were conducted remotely, by phone call or via Zoom, from August 2020 to February 2021 due to the restrictions imposed by the pandemic. The results found confirmed the main barriers identified in the literature on the subject, such as the lack of knowledge of the potential for using these parts, as well as the lack of skills for handling and preparing these parts. In addition, it identified obstacles related to the reality of Porto Alegre, such as the restrictions imposed by the Health Surveillance and the culture of not donating for fear of possible complications. Other barriers encountered were the lack of adequate physical space in the NGOs and the null or rare receipt of fruit and vegetables, a reality of some NGOs interviewed. Among the final considerations, the interviewees' recognition of the importance of deconstructing current thinking about donations and the importance of knowledge for mobilization, whether in reducing food waste, or in adhering to the consumption of unconventional parts and how to expand the possibilities of donation through the mobilization of the agents involved through support networks, which can significantly improve the nutritional quality of the food provided to people in situation of social vulnerability. As for the adherence to the proposal, either due to the current context that forced the spirit of solidarity or due to pre-existing motivation, despite the obstacles still existing, the interviewees showed strong adherence to the proposal, as well as presenting the necessary conditions and circumstances for this, resulting in perspective of improvement in the quantity and quality of donations provided to people in social vulnerability situation.

**Keywords:** sustainability, social vulnerability, full use of food.

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 -	Teor de nutrientes contidos em 100g de material fresco.....	37
Tabela 2 -	Alimentos e os seus índices de aproveitamento.....	40
Tabela 3 -	Distribuição percentual da população adulta em situação de rua em Porto Alegre de acordo com o gênero.....	48
Tabela 4 -	Escolaridade das pessoas em situação de rua, nos anos de 2007/2008 e 2016.....	49

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 -	Tipos de redes.....	24
Quadro 2 -	Foco de atuação das redes.....	26
Quadro 3 -	Sugestões de utilizações das partes não convencionais de alimentos.....	39
Quadro 4 -	Validação do roteiro das entrevistas.....	60
Quadro 5 -	Participantes da pesquisa.....	62
Quadro 6 -	Restaurantes participantes da pesquisa.....	65
Quadro 7 -	Mercados participantes da pesquisa.....	66
Quadro 8 -	ONGs participantes da pesquisa.....	67
Quadro 9 -	Áreas de atuação das ONGs entrevistadas.....	67
Quadro 10 -	Utilização da Técnica da Bola de Neve na pesquisa.....	69
Quadro 11 -	Códigos criados e as categorias relacionadas.....	70
Quadro 12 -	Categorias criadas para esta pesquisa.....	71
Quadro 13 -	Regras para a escolha dos documentos na etapa de pré-análise.....	76
Quadro 14 -	Instrumentos que compõem o corpus da pesquisa.....	77
Quadro 15 -	Categorias elaboradas para esta pesquisa e seus elementos...	78
Quadro 16 -	Princípios utilizados segundo Bardin (1977) e Franco (2008)....	79
Quadro 17 -	Potenciais doadores e seu desperdício atual de alimentos.....	81
Quadro 18 -	Potenciais doadores entrevistados e suas medidas para redução do desperdício.....	85
Quadro 19 -	Potenciais doadores e suas condições para aderência a proposta.....	100
Quadro 20 -	Panorama dos potenciais doadores entrevistados e sua aderência a proposta.....	104
Quadro 21 -	Potenciais receptores e suas condições para aderência a proposta.....	106

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Quadro síntese dos Serviços Assistenciais.....	50
Figura 2 - Desenvolvimento da pesquisa.....	74

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
1.1	Objetivo.....	17
1.1.1	<i>Objetivo Geral.....</i>	17
1.1.2	<i>Objetivos Específicos.....</i>	17
1.2	Justificativa.....	18
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	20
2.1	Redes.....	20
2.1.1	<i>Importância do desenvolvimento local para construção de redes de solidariedade.....</i>	23
2.1.2	<i>Formas de organização de redes de solidariedade.....</i>	24
2.2	Desperdício de alimentos e sua relação com o consumo de partes não convencionais dos alimentos.....	30
2.2.1	<i>Resíduos alimentares no Brasil.....</i>	32
2.2.2	<i>Perdas X desperdício.....</i>	33
2.3	Combate à Fome.....	42
2.3.1	<i>Contexto Brasileiro para Doação de Alimentos.....</i>	43
2.3.2	<i>Segurança dos alimentos, barreiras e impulsionadores.....</i>	44
2.4	Panorama das pessoas em situação de vulnerabilidade social.....	47
2.4.1	<i>Serviços assistenciais prestados às pessoas em situação de vulnerabilidade social.....</i>	50
3	MÉTODO DE PESQUISA.....	52
3.1	Contextualização do Estudo.....	52
3.2	Caracterização do Estudo.....	53
3.3	Fases da Pesquisa.....	54
3.3.1	<i>Preparação do estudo.....</i>	54
3.3.2	<i>Coleta dos dados.....</i>	55
3.3.2.1	<i>Perfil dos Participantes.....</i>	56
3.4	Instrumentos para coleta dos dados.....	57
3.4.1	<i>Entrevistas.....</i>	58

<b>3.4.2</b>	<b><i>Validação do roteiro da entrevista.....</i></b>	<b>60</b>
<b>3.4.3</b>	<b><i>Entrevistados participantes da pesquisa.....</i></b>	<b>62</b>
<b>3.4.4</b>	<b><i>Utilização da Técnica da Bola de Neve.....</i></b>	<b>68</b>
<b>3.5</b>	<b>Análise dos dados.....</b>	<b>69</b>
<b>3.6</b>	<b>Análise de conteúdo e a análise documental.....</b>	<b>73</b>
<b>3.6.1</b>	<b><i>Aplicação da análise de conteúdo.....</i></b>	<b>74</b>
<b>3.6.1.1</b>	<b><i>Pré-análise.....</i></b>	<b>75</b>
<b>3.6.1.2</b>	<b><i>Exploração do material.....</i></b>	<b>77</b>
<b>3.6.1.3</b>	<b><i>Tratamento dos resultados.....</i></b>	<b>77</b>
<b>3.7</b>	<b>Avaliação do processo de coleta e análise dos dados.....</b>	<b>79</b>
<b>4</b>	<b>ANÁLISE DOS RESULTADOS.....</b>	<b>81</b>
<b>4.1</b>	<b>Volume de desperdício e fontes de desperdício de alimentos na cidade de Porto Alegre.....</b>	<b>81</b>
<b>4.2</b>	<b>Destino dado aos alimentos desperdiçados em Porto Alegre e estratégias para sua redução.....</b>	<b>85</b>
<b>4.3</b>	<b>Entraves burocráticos para o aproveitamento integral dos alimentos.....</b>	<b>87</b>
<b>4.4</b>	<b>Dificuldades logísticas para o aproveitamento integral dos alimentos e doação.....</b>	<b>89</b>
<b>4.5</b>	<b>Condição, circunstâncias e demandas das ONGs situadas em Porto Alegre.....</b>	<b>91</b>
<b>4.6</b>	<b>Possibilidades de formação de redes.....</b>	<b>98</b>
<b>4.7</b>	<b>Barreiras para o uso de partes não convencionais de alimentos.....</b>	<b>105</b>
<b>4.8</b>	<b>Impulsionadores para o uso de partes não convencionais de alimentos.....</b>	<b>107</b>
<b>4.9</b>	<b>Inferências Finais.....</b>	<b>110</b>
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>113</b>
<b>5.1</b>	<b>Considerações finais sobre o atendimento dos objetivos.....</b>	<b>113</b>
<b>5.1.1</b>	<b><i>Implicações gerenciais e possibilidades.....</i></b>	<b>120</b>
<b>5.2</b>	<b>Limitações da pesquisa.....</b>	<b>122</b>
<b>5.3</b>	<b>Sugestões para pesquisas futuras.....</b>	<b>123</b>

<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>125</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>141</b>
<b>APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS AGENTES DOADORES .....</b>	<b>141</b>
<b>APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS AGENTES RECEPTORES.....</b>	<b>142</b>
<b>APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....</b>	<b>143</b>

## INTRODUÇÃO

O imaginário social percebe as pessoas que fazem da rua o seu local de permanência, como um grupo homogêneo, “de indivíduos caracterizados pela pobreza que utilizam espaços públicos para dormir, comer, consumir bebidas alcoólicas e drogas e fazer as necessidades fisiológicas” (PIMENTA, 2019, p. 83). Através desse imaginário cria-se desta forma uma enorme distância social, marcada pelas fronteiras corporais “da sujeira, do corpo abjeto que assusta e afasta” (FRANGELLA, 2005, p. 209), separando o “morador de rua” do “domiciliado”, de modo que “tudo se passa como se elas não dispusessem de nenhuma forma de reconhecimento social positivo pautada em seus gestos ou suas formas de se vestir e falar” (GRAEFF, 2012, p. 762).

Dentre estes, a maioria exerce alguma atividade que lhes proporciona alguma renda e de certa forma lhe atribui “legitimidade social e de pertencimento à cidade” (GEHLEN et al., 2017b, p. 30), o que lhes garante alternativas de sobrevivência na rua, ainda que, em geral sejam atividades autônomas, de baixa estabilidade, e com baixo rendimento. No entanto, mesmo com essa renda, não possuem condições de obter uma alimentação de qualidade, o que os leva a uma situação ainda pior. Muitas organizações têm se preocupado com as pessoas que vivem em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre. Mesmo agora, com o cenário atual da pandemia causada pelo Corona vírus, correntes de solidariedade têm se esforçado para providenciar alimentação a essas pessoas, visto que se agravou a condição das pessoas em situação de vulnerabilidade social. A preocupação com medidas para redução da fome é necessária e urgente, visto que, 2 bilhões de pessoas no mundo todo experimentam algum tipo de insegurança alimentar moderada ou grave, seja por falta de acesso regular a alimentos nutritivos ou quantidade suficiente, colocando a saúde de tais pessoas em risco (FAO, 2019). Aqui no Brasil, a fome atingiu 19 milhões de brasileiros durante a pandemia do Covid-19 no ano de 2020 (FOLHA DE SÃO PAULO, 2021).

O ser humano necessita de uma certa quantidade de calorias para sobreviver e a qualidade da alimentação influencia diretamente na sua imunidade. Segundo recomendado pela Organização Mundial da Saúde, é de cerca de 2.500 kcal diárias (DANTAS, 2021), ou seja, pessoas que não consomem uma alimentação nutritiva e não obtém a quantidade diária calórica necessária, estão mais suscetíveis a doenças.

Os moradores de ruas e as pessoas com baixa renda, não possuem possibilidade de escolha, consomem o que lhes é permitido. As organizações que oferecem alimentos para as pessoas em situação de vulnerabilidade social, nem sempre conseguem oferecer uma alimentação nutritiva, saciando apenas a fome, mas sem a qualidade nutricional necessária.

No Brasil, as famílias desperdiçam em média 353 gramas de alimentos por dia, o equivalente a 128,8 kg por ano. Em uma análise per capita, o desperdício anual é de 41,6 kg por pessoa (PORPINO, et. al, 2018). Ao passo que o índice de insegurança alimentar grave saltou de 7,6% em 2016 para 9,8% da população total em 2017 (FAO, 2018) na América Latina. No Brasil, a insegurança alimentar grave esteve presente no lar de cerca 10,3 milhões de pessoas entre os anos de 2017 e 2018. Dos 68,9 milhões de domicílios do país, 36,7% apresentavam algum nível de insegurança alimentar, atingindo, ao todo, 84,9 milhões de pessoas (IBGE, 2020). Na comparação com 2013, a prevalência de insegurança alimentar no que toca ao acesso aos alimentos aumentou 62,4%, tornando o Brasil um país de grandes contradições (IBGE, 2020).

O desperdício de alimentos no Brasil ocorre de diferentes formas. Inicia na perda de grãos nas colheitas, transporte e armazenamento e vai até o que sobra no prato das refeições (ZARO, 2018). Duas causas pouco visíveis do desperdício são: o preconceito para com alimentos subótimos, ou de aparência não perfeita, e partes não convencionais dos alimentos, que em geral são descartadas, tanto por produtores e revendedores, quanto a nível individual dentro da casa de cada indivíduo. Estas duas causas, talvez sejam as mais fáceis de serem minimizadas, pois dependem apenas da conscientização de cada indivíduo.

Existem diversas vantagens na utilização de partes não convencionais dos alimentos: seu alto valor nutritivo, baixo custo, aquisição de um paladar regionalizado e um rápido preparo. No entanto, faz-se necessário tal incorporação no hábito alimentar humano a partir de técnicas gastronômicas que sejam viáveis (HAMERSCHMID; OLIVEIRA, 2014). Porém, a desinformação nutricional da população sobre os alimentos e essas partes pode constituir uma barreira. Por isso, deve-se focar mais a educação nutricional e ambiental, através do desenvolvimento do conhecimento da capacidade nutricional dessas partes (MARCHETTO et al., 2008) e de como utilizá-las.

Outra barreira é o desincentivo a doações e os riscos de os doadores de alimentos serem responsabilizados em caso de eventuais danos à saúde do receptor. Esta questão pode ser equalizada se as doações forem feitas para entidades beneficentes de assistência social que farão a triagem e o aproveitamento do que pode ser aproveitado sem colocar a saúde dos consumidores em risco. Esta ação está prevista na Lei Federal nº 12.101, de 27 de novembro de 2009 que:

Dispõe sobre a certificação das entidades beneficentes de assistência social; regula os procedimentos de isenção de contribuições para a seguridade social; altera a Lei no 8.742, de 7 de dezembro de 1993; revoga dispositivos das Leis nos 8.212, de 24 de julho de 1991, 9.429, de 26 de dezembro de 1996, 9.732, de 11 de dezembro de 1998, 10.684, de 30 de maio de 2003, e da Medida Provisória no 2.187-13, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências (BRASIL, 2009)

Neste sentido, a legislação brasileira para doação de alimentos, embora ainda se apresente escassa e vaga, recentemente aprovou uma lei, a Lei 14.016/2020 que amplia as possibilidades de doação de alimentos e reduz o risco de dolo aos doadores. Tal lei se faz muito necessária no contexto atual com o fim de impulsionar as doações e mudar a cultura atual de não doar, considerando que mais da metade (52%) dos moradores de rua e pessoas em situação de vulnerabilidade social “obtem alimento em instituições públicas e privadas, leigas ou religiosas” (PIMENTA, 2019, pp. 93-94), o que torna ainda mais necessário que tais entidades recebam um volume maior de doação de alimentos, mas não apenas em quantidade, mas também em qualidade.

Com base no exposto, esta dissertação analisou a possibilidade do aproveitamento integral dos alimentos e da utilização dos alimentos subótimos que hoje são descartados por preconceito ou desconhecimento do seu uso, como forma de reduzir a fome em nossa cidade.

A agenda de 2030 para o desenvolvimento sustentável da Organização das Nações Unidas, possui 17 objetivos que estão integrados e envolvem as três dimensões do desenvolvimento sustentável: a dimensão econômica, a dimensão social e a dimensão ambiental (ONU, 2015). No entanto, não basta apenas ter estes objetivos declarados, é preciso que todos os envolvidos no cumprimento deste objetivo estejam verdadeiramente motivados.

O contexto atual de crises globais, de pobreza e de desigualdade, as mudanças climáticas e degradação ambiental reforçam nossa compreensão de que é necessário

um esforço colaborativo para abordar o *status quo* existente através da construção de redes solidárias de apoio.

A identificação da necessidade dos indivíduos em se organizarem para suprirem suas necessidades constitui-se uma estratégia de inclusão social, uma estratégia de resistência aos processos que excluem pessoas em situação de vulnerabilidade social. As redes solidárias de apoio têm como objetivo a melhoria da qualidade de vida de pessoas que dela fazem parte, garantindo suas sobrevivências (BORGES, 2007).

As parcelas excluídas da sociedade têm crescido exponencialmente. O sistema vigente alimenta essa exclusão e o distanciamento dessas pessoas aos recursos que necessitam para sua sobrevivência (BORGES, 2007). Por isso, o que se pretendeu abordar com esta análise é a interlocução com os agentes sociais, e a organização dos mesmos, para a construção de uma rede solidária de apoio que proporcione melhores condições de alimentação a essas pessoas, elemento fundamental para o desenvolvimento e sobrevivência deste grupo.

Em um contexto atual de mudanças e busca por melhores condições de vida, a cidade de Porto Alegre, capital do estado do Rio Grande do Sul, com cerca de 1,5 milhões de habitantes, (IBGE, 2020) tem acolhido diferentes projetos de participação popular. Sua participação é tão significativa, que a cidade passou a ser referência e recebeu reconhecimento por sua organização e participação popular como exemplos de cidadania e de democracia (BORGES, 2007). As associações voluntárias promovem a troca de conhecimento e cooperação entre seus participantes onde seus membros exercitam valores e práticas democráticos (ANDRADE; VAITSMAN, 2002).

Assim, esta dissertação buscou subsídios no Objetivo 2 do Desenvolvimento Sustentável (ODS 2): “acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável”, na tentativa de promover uma interlocução com agentes, tais como: mercados, restaurantes e a CEASA em Porto Alegre para o fornecimento dos alimentos e partes de alimentos que, em geral, são descartados. Investigou-se a atual logística do que é descartado e do que pode ser aproveitado, qual as condições das instituições beneficentes em receber e processar estes alimentos, e neste sentido, como poderiam melhorar os fluxos atuais. Os atores envolvidos foram abordados com o fim de identificar quais os impulsionadores e barreiras para a utilização integral dos alimentos e construção de uma rede solidária de apoio às pessoas em situação de vulnerabilidade social, com o objetivo da entrega

de alimentos saudáveis a essas pessoas, com o fim de melhorar sensivelmente a qualidade e a quantidade de alimentos que são entregues as pessoas que residem em Porto Alegre e que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

## **1.1 Objetivo**

A partir da contextualização do tema e da delimitação do problema de pesquisa, surge o seguinte objetivo geral como finalidade principal deste trabalho e os objetivos específicos, como desdobramento do objetivo geral.

### **1.1.1 Objetivo Geral**

Identificar os impulsionadores e as barreiras relacionados ao descarte de alimentos por aqueles que comercializam e distribuem alimentos na cidade de Porto Alegre, para que possam ser utilizados para alimentar pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre.

### **1.1.2 Objetivos Específicos**

Os seguintes objetivos específicos foram estabelecidos:

- a) Investigar as principais fontes de desperdício de alimentos, o volume de desperdício e o destino dado a estes alimentos na cidade de Porto Alegre, bem como as estratégias para sua redução;
- b) Verificar os entraves burocráticos e dificuldades logísticas para o aproveitamento destes alimentos e doação às organizações sociais que processam e distribuem alimentos as pessoas que passam fome;
- c) Verificar as condições existentes e as demandas das organizações sociais que prestam serviço de distribuição de alimentos às pessoas em situação de vulnerabilidade social;
- d) Verificar as formas de interação ou formação de redes entre as organizações sociais e os potenciais doadores;

e) Investigar as barreiras e os impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos como forma de enriquecimento nutricional da alimentação servida a pessoas em situação de vulnerabilidade social.

## 1.2 Justificativa

A preocupação com o desenvolvimento sustentável, com o desperdício de alimentos e a preocupação com a fome e a baixa qualidade nutricional das pessoas em situação de vulnerabilidade social em Porto Alegre, motivou este trabalho a buscar um maior entendimento sobre a construção de redes de apoio, também conhecida como redes de solidariedade, e como o conhecimento sobre a realidade das pessoas em situação de vulnerabilidade social, e as possíveis resoluções para isso podem influenciar no comportamento dos agentes envolvidos nestas questões.

Através desta pesquisa, procurou-se identificar como a cidade de Porto Alegre tem se comportado frente a esta situação, e de que modo a construção de redes de apoio podem motivá-los a cumprir o Objetivo 2 do Desenvolvimento Sustentável (ODS 2).

Além disso, a relevância deste estudo está em identificar o poder dos indivíduos e da comunidade em transformar a realidade de fome e de desnutrição de milhares de pessoas que residem na cidade de Porto Alegre. Os dados coletados complementam o que a literatura traz sobre a importância da redução do desperdício, bem como das principais fontes de desperdício, seja a nível regional ou local. Além disso, os dados encontrados complementam as informações a respeito das possibilidades e benefícios do uso integral dos alimentos.

Por fim, como contribuição adicional ao tema, evidencia que as barreiras e as potencialidades para o aproveitamento integral dos alimentos, variam conforme a região, bem como as possíveis soluções variam em complexidade. Outra contribuição é que a proposta da utilização integral dos alimentos, neste caso, tem o propósito de educar para o consumo e propor uma solução para um grave problema social na cidade de Porto Alegre, que vem a ser a extrema pobreza, fome e baixa qualidade nutricional das pessoas em situação de vulnerabilidade social. Esta pesquisa realizada em um contexto de emergência (em razão da pandemia do COVID-19) também produziu *insights* relacionados a fatores motivacionais para a construção dessas redes, que podem ter se mostrado mais positivos em resultado do espírito de

solidariedade que emergiu em resposta aos graves problemas gerados pela pandemia, sendo uma delas, o foco dessa pesquisa, o aumento das pessoas em situação de vulnerabilidade social.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo se destina a apresentação da literatura já existente sobre o tema que será abordado para a compreensão e embasamento do problema desta pesquisa. Por se tratar de um tema abrangente apenas alguns tópicos serão apresentados, sendo escolhidos aqueles mais diretamente relacionados com a explicação do problema desta pesquisa. Primeiramente será apresentado o conceito de redes, mais especificamente redes de solidariedade e suas características principais, e como estas redes podem auxiliar no atendimento da proposta deste trabalho. Após isso, se apresentará alguns dados atuais do desperdício de alimentos, do consumo de partes não convencionais dos alimentos e os benefícios do consumo dessas partes. Além disso, apresentar-se-á outras questões importantes vinculadas, tais como: questões relacionadas ao combate à fome e legislação relacionada, segurança alimentar, barreiras e impulsionadores, bem como um breve panorama das pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre.

### 2.1 Redes

O termo redes tem se feito presente em estudos de diferentes campos disciplinares (DIAS, 1995). Nas Ciências Sociais, ao abordar o tema de redes, em geral, o foco se dá nos impactos estratégicos das redes e suas características vinculadas a questões de exclusão social, seja por falta de ou dificuldade de acesso para a maior parte das pessoas. Também destaca a importância das redes de solidariedade, estabelecidas por alguns setores da sociedade civil. “A análise das redes mostra-se muito mais fecunda nas estratégias construtivistas e participativas da realidade social” (VILLASANTE, 2002, p. 92).

Em relação à noção do conceito de redes podemos destacar que, segundo Mance, (2002) esta possui duas categorias principais: enquanto categoria analítica “resulta da reflexão sobre práticas de atores sociais contemporâneos, compreendidas desde a teoria da complexidade e da filosofia da libertação”, enquanto que, como categoria estratégica, é elemento central da “chamada revolução das redes, na qual ações de caráter econômico, político e cultural se realimentam avançando para a construção de uma globalização solidária” (MANCE, 2002, pp. 1-2). Dentro desta categoria estratégica, tem como objetivo conectar

empreendimentos solidários tanto da área da produção e comercialização, quanto os consumidores e outras organizações populares em um movimento de crescimento conjunto e autossustentável (MANCE, 2002).

As redes de solidariedade se apresentam como uma alternativa para aqueles indivíduos que em razão de menor poder aquisitivo, são excluídos do processo econômico, social, político e territorial. Pensando no contexto da globalização, as redes solidárias de apoio assumem importância ainda mais significativa ao atuarem como meio inclusivo. Pois, a partir do momento em que os indivíduos se organizam em uma rede, têm mais capacidade de enfrentar a exclusão socioeconômica e espacial à qual que se submeteram ou ao qual foram submetidos (BORGES, 2007).

Em relação ao caráter solidário proporcionado pelas redes que tem como objetivo evitar a desterritorialização dos agentes sociais, Raffestin (1993, p. 143), explana que “é um espaço onde se projetou um trabalho, seja energia e informação, e que por consequência, revela relações marcadas pelo poder.”

A definição do que consiste o território é importante visto que, segundo Souza (1995), um grupo não pode ser compreendido sem o seu território, uma vez que, a identidade sociocultural das pessoas está vinculada aos atributos do espaço concreto. E neste sentido, a construção da identidade é de suma importância, pois, isso significa assumir o controle. “A desintegração ou o enfraquecimento da identidade cultural de determinado grupo é uma forma, [...] sócio excludente [...] o que nos torna desterritorializados” (BORGES, 2007, p. 15) Para aqueles que estão excluídos, e em precárias condições a que estão submetidas, dificultam, sob vários aspectos, o fortalecimento das ligações identitárias entre elas.

Esta reflexão destaca a importância da construção de redes de apoio para o fortalecimento das camadas socialmente excluídas, enfatizando que a proximidade entre os indivíduos envolvidos “favorece o nascimento do que vai chamar de desconforto criador” (BORGES, 2007, p. 16), ou seja, os indivíduos envolvidos criam consciência da exclusão a partir do momento em que reconhecem a difícil situação em que se encontram e dessa forma se motivam a agir para mudar a realidade ao qual se encontram.

A partir disso “a identidade territorial dos agentes sociais está vinculada à convivência desenvolvida cotidianamente o que possibilita a comunicação e, conseqüentemente sua organização” (BORGES, 2007, p. 16). Segundo Scolari (2006) a organização em rede promove a redução de preconceitos, a inclusão social e a

ressignificação da identidade. Com isso, é vivenciada a solidariedade, a sociabilidade e produção de consciência.

Quanto aos critérios, quatro critérios básicos são necessários para a participação nestas redes: (1) não pode haver qualquer tipo de opressão, dominação ou exploração do trabalho, política e cultura; (2) deve prezar pela preservação do equilíbrio dos ecossistemas; (3) deve promover o compartilhamento de excedentes entre os membros pertencentes à rede; e (4) deve promover a gestão dos meios, de acordo com um espírito de colaboração e cooperação (MANCE, 2002).

Quanto ao seu objetivo geral, suas propriedades básicas, e suas características principais, o objetivo básico dessas redes, segundo Mance (2002), é remontar de maneira solidária as cadeias produtivas, por produzir dentro das redes tudo o que é consumido no mercado capitalista, o que inclui produtos, insumos, serviços, dentre outros. Também, tem como objetivo corrigir os fluxos de valores, neste sentido, evita realimentar a produção capitalista, o que ocorre quando empreendimentos solidários adquirem bens e serviços de empreendimentos capitalistas. Faz isso também através da geração de novos postos de trabalho e da distribuição de renda, através da organização de novos empreendimentos econômicos que visam satisfazer as demandas da rede. E por fim, visa garantir as condições econômicas para o exercício das liberdades públicas e privadas dos membros da rede. As propriedades básicas dessas redes são a autogeração, força, extensão, diversidade, completude, feedback, fluxo de valor, fluxo de informação, fluxo de material e agregação. Quanto as suas características principais têm-se a presença da descentralização, da gestão participativa, que têm como objetivo assegurar a autodeterminação e autogestão de cada organização dentro da rede e da rede como um todo (MANCE, 2002).

Essas redes operam para atender demandas imediatas da população, tais como saúde, moradia e alimentação, este último, o foco desta pesquisa. A construção de uma rede solidária de apoio neste sentido visa combater a pobreza e a exclusão. Assim, pode-se dizer que as redes de colaboração solidária permitem que os atores sociais se aglutinem em um movimento com forte potencial transformador, atendendo demandas imediatas e conferindo satisfação a essas pessoas ao afirmar suas singularidades e negar a exploração e a expropriação, implementando uma nova forma de se organizar coletivamente, promovendo a diferença e as liberdades públicas e privadas exercidas eticamente (MANCE, 2002).

Nas últimas décadas tivemos o surgimento e a propagação de inúmeras práticas de colaboração solidária, bem como o surgimento de diversas redes e organizações que lutam pela promoção das liberdades públicas e privadas eticamente exercidas, constituindo-se de início, um setor público não estatal. Tais organizações em rede trabalham a favor de diversos direitos, tais como os direitos das mulheres, a melhora da saúde pública, a proteção ao meio ambiente, o direito de moradia a todos, dentre outros (MANCIE, 2002).

A atualidade da formação das redes solidárias em especial no que toca as relações de consumo são capazes de difundir uma nova compreensão da sociedade ao enxergar e atender um contingente de pessoas, que não são poucas, que não fazem parte da demanda segundo a lógica de mercado, por não terem os meios necessários para consumo, desde itens mais básicos como a alimentação, até adequada condição de moradia e saúde. Essas redes são de suma importância, pois promovem a satisfação de demandas singulares, não em razão do lucro, mas do bem-estar de todas as pessoas, do modo mais pleno possível.

### ***2.1.1 Importância do desenvolvimento local para construção de redes de solidariedade***

“Mesmo que esteja cada vez mais integrado ao global, ainda é no local que observamos e temos a possibilidade de ação e transformação” (BORGES, 2007, p. 27). O desenvolvimento local é capaz de promover o dinamismo econômico e a melhoria na qualidade de vida de uma população. Ele resulta diretamente da capacidade dos atores e da sociedade de acordo com suas potencialidades e em sua cultura, definir e então explorar suas prioridades com o fim de produzir transformações (BOISIER, 2005).

O desenvolvimento local também pode ser definido, de acordo com a Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (CEPAL) (1998), como o resultado prévio do compromisso de uma significativa parte da população local, na qual tem como objetivo substituir a concepção tradicional de espaço e provocar uma mobilização desta população local, para a formulação e implementação dos esforços da solidariedade local, com a criação de novas relações dentro da comunidade local, bem como a valorização dos recursos locais.

As redes de solidariedade se apresentam como uma alternativa inclusiva para indivíduos de menor poder aquisitivo, que em geral, através do processo de globalização, são excluídos. A organização em rede providencia então uma mediação e um enfrentamento por parte dos agentes sociais perante essa exclusão socioeconômica e espacial à qual estes indivíduos estão submetidos.

Em relação à capacidade enquanto rede solidária de apoio, muitas vezes a viabilização do acontecer pode extrapolar a capacidade do intencionado, visto que as potencialidades internas podem ser limitadas, e dependem de meios técnicos que permitam que se concretizem (HAESBAERT, 1995).

Adiciona-se a isso a fragilidade do Estado no que toca ao planejamento e promoção de bem-estar, especialmente em escala local. Por isso, reforça-se a necessidade da atuação da comunidade local para transformação de realidades (HEIDRICH et al. 2000). Essas organizações se constituem enquanto uma sociedade autônoma, que através de muito esforço e da construção de sentimentos de confiança e identidade coletiva, busca atender as necessidades de uma parcela considerável de excluídos (BORGES, 2007).

De acordo com este ponto de vista, Heidrich et al. (2000) salienta que a organização local é cada vez mais necessária, pois é ela que se constitui numa alternativa que viabiliza às parcelas excluídas, o resgate de suas condições de cidadania. Seu objetivo é solucionar um problema, não apenas suprir carências, atendendo a interesses públicos.

### **2.1.2 Formas de organização de redes de solidariedade**

No que toca as formas de organização de redes, existem quatro tipos principais, conforme apresentado no quadro abaixo:

Quadro 1 – Tipos de redes

TIPO DE REDE	CARACTERÍSTICAS
<b>Redes internacionais de pensamento/ação</b>	Nessas redes há estilos e problemas em comum em todas as escalas de ação, como, por exemplo, meio ambiente, pobreza e direitos humanos.
<b>Redes regionais de economias populares solidárias</b>	Nelas os acordos entre o Estado, o mercado e o terceiro setor impulsionam economias locais ou regionais, que vão além de micro empreendimentos. O Estado (regional ou local) desempenha sempre um

	papel importante para uma planificação muito participativa onde, por auto ou cogestão, as decisões são tomadas com o terceiro setor civil e mesmo empresas locais (frente às transnacionais) firmam estratégias com o terceiro setor e o governo.
<b>Redes associativas do terceiro setor e do terceiro sistema</b>	Se, por um lado, as redes internacionais, regionais e/ou metropolitanas encontram na globalização neoliberal um meio adverso que dificulta sua consolidação e extensão, por outro, as experiências locais precisam de redes mais amplas para não ficar isoladas e sem perspectivas. Nesse sentido, as redes regionais e/ou globais podem permitir às redes locais transcender da sua constituição basicamente defensiva e muito concreta, voltada para algum problema do cotidiano, passando a uma visão mais ampla do desenvolvimento alternativo integral. Porém, ainda que o pensamento possa ser mais global, a ação tem que ter raízes muito locais.
<b>Redes informais e condutas transversais</b>	As decisões são tomadas a partir da rede de comunicação por onde o indivíduo se move, pois se pode deduzir que em cada sujeito, coexistem diversas redes de identificação.

Fonte: adaptado pela autora de Villasante (2002, pp. 216-222).

Assim, as redes de solidariedade constituem mais do que uma estratégia frente a exclusão social, mas uma alternativa de inserção e de participação, pois podem suprir ou minimizar carências resultantes da marginalização e ausência de recursos. As redes de solidariedade resgatam a dignidade dessas pessoas. Agem em prol de interesses coletivos, e se apresentam de forma orgânica, modificando-se de acordo com as necessidades dos indivíduos envolvidos (BORGES, 2007). A viabilidade dos projetos solidários está muito mais vinculada ao forte desejo de realizá-los do que a viabilidade financeira dos mesmos. Em relação ao apoio financeiro, em geral, advêm da solidariedade dos cidadãos envolvidos (SCHERER-WARREN, 2006).

Essas redes pressupõem a “identificação de sujeitos coletivos em torno de valores, objetivos ou projetos em comum, os quais definem os atores ou situações sistêmicas antagônicas que devem ser combatidas e transformadas” (SCHERER-WARREN, 2006, p.113). “O ativismo de hoje tende a protagonizar um conjunto de ações orientadas aos mais excluídos, mais discriminados, mais carentes e dominados” (SCHERER-WARREN, 2006, p.120).

As redes de solidariedade, também conhecidas como redes de compromisso social são uma alternativa para abordar questões complexas que não tem obtido solução através da ação do Estado. “A ideia de rede tem aparecido fortemente nas discussões sobre as políticas sociais como uma alternativa para a sua gestão, com

vistas a ampliar os resultados e impactos dessas políticas” (INOJOSA, 1999, p. 116). As redes que podem reunir entes de uma mesma natureza ou de naturezas distintas. Segundo Inojosa (1999) a rede é uma parceria que promove a articulação de famílias, de organizações públicas, dos estados, de organizações privadas, de pessoas físicas e/ou jurídicas. Essas redes envolvem estes agentes promovendo relações interpessoais, intersetoriais e interorganizacionais. Essas redes promovem uma resposta alternativa a gestão de políticas públicas que por sua falha em atender as demandas necessárias, são criticadas, e necessitam de uma articulação alternativa. As redes não necessariamente envolvem a criação de uma pessoa jurídica. Podem resultar de uma livre opção de ingresso. Seu atrativo mais significativo é a vantagem dos feitos produzidos pela rede.

Quanto ao foco de atuação, de acordo com a relação existente entre os parceiros, pode ser de três formas principais, conforme apresentado no quadro abaixo:

Quadro 2 – Foco de atuação das redes

Foco de atuação	Definição
<b>Autônomas ou orgânicas</b>	A <i>rede autônoma ou orgânica</i> é constituída por entes autônomos, [...] e que passam a se articular em função de uma ideia abraçada coletivamente. Nesse modelo de rede, os entes são mobilizados por um ou mais deles, a partir de uma ideia-força ou ideia mobilizadora [...] Supõe, portanto, um processo de tecelagem contínuo que se dá através do compartilhamento de interpretações e sentidos e da realização de ações articuladas pelos parceiros. A permanência de cada ente na rede depende do seu nível de engajamento no objetivo comum [...].
<b>Tuteladas</b>	Nesse modelo os entes têm autonomia, mas se articulam sob a égide de uma organização que os mobiliza em função de um papel de regulação legal ou de capacidade de financiamento [...] Esse tipo de rede fica, até certo ponto, dependente da persistência de propósitos do ente mobilizador, que constitui o centro da rede. [...]
<b>Subordinadas</b>	A <i>rede subordinada</i> é constituída por entes que são parte de uma organização ou de um sistema específico e onde existe uma interdependência de objetivos. Nessa classe de rede o grau de autonomia das partes é determinado pela coordenação, que pode delegar e retomar poder a qualquer momento. [...] A ideia que norteia a rede - a ideia-força - não foi abraçada coletiva e livremente por entes com a sua identidade própria

Fonte: adaptado pela autora de Inojosa (1999, pp. 118-119)

Ainda em relação ao foco de atuação, podemos distinguir dois tipos de redes principais: as redes de mercado e as redes de compromisso social. As redes de mercado são aquelas que são articuladas em função da apropriação ou produção de um determinado bem ou serviço, justificativa de sua existência. Neste tipo de rede há cooperação também, mas mais perceptível a competição (INOJOSA, 1999). Ao passo que nas redes de compromisso social as pessoas se articulam a partir de uma ideia-força e é no compartilhamento desta ideia que explica ou justifica sua existência. É neste tipo de rede que a sociedade busca trabalhar as questões sociais, pois este tipo de rede mobiliza as pessoas físicas e/ou jurídicas, para que atuem na resolução de um problema percebido que está colocando em risco o equilíbrio da sociedade ou as perspectivas de seu desenvolvimento social (INOJOSA, 1999).

Em relação ao caráter das redes de compromisso social, foco deste trabalho, podemos destacar que tem uma proposta transformadora (ROSANVALLON, 1997), ao levar grupos ao compromisso voluntário para superar situações de desequilíbrio social. Por sua vez, a estabilidade das redes depende de diversos fatores, tais como o tempo de permanência dos parceiros para concretização e finalização das ações, também, o quanto os membros estão sensibilizados com o problema, e a capacidade de convocar mais membros para a rede (INOJOSA, 1999). Neste sentido a mobilização é muito importante, bem como o material produzido para induzir essa mobilização. Mas ainda mais importante que isso, é a presença do reeditor, ou seja, “uma pessoa que tem público próprio, que tem liderança na comunidade onde a rede vai atuar” (INOJOSA, 1999, p. 138). Neste sentido, Inojosa (1999), complementa que o reeditor é aquele que deverá reformular e disseminar a “ideia-força”, com o fim de promover novas adesões e manter as existentes. Isso implica que, a saída de um reeditor pode fragilizar a rede, bem como os reeditores podem ser fonte de conflitos que resultarão no encerramento da rede. Por isso é tão necessário que os reeditores estejam “empenhados no processo de comunicação para manter o mesmo nível de envolvimento e resultados, de modo a manter a ideia-força incorporada ao imaginário coletivo, ao ponto de sustentar a continuidade da ação” (INOJOSA, 1999, pp. 139-140).

Porém, dentro do contexto brasileiro, temos alguns fatores que podem dificultar a mobilização da população em torno de interesses comuns, tais como a “dificuldade de sobrevivência, a educação deficiente e a baixa renda per capita [...] contribuindo

para uma baixa capacidade de organização e atividade da sociedade civil” (ANDRADE; VAITSMAN, 2002, p. 926).

Além disso, infelizmente, a trajetória histórica brasileira deixou, como herança cultural, uma grande desconfiança nas instituições públicas (SANTOS, 1993). Tal situação pode ser revertida através de ações que estimulem a confiança social e a consciência, “criando bases para a solidariedade social” (ANDRADE; VAITSMAN, 2002, p. 927).

Apesar da trajetória histórica brasileira, as organizações e associações no Brasil passaram a ganhar maior visibilidade e se proliferaram, a partir da década de 1990. As redes de solidariedade presentes no contexto social brasileiro comprovam que a sociedade civil não está desativada ou apática como um todo. A mobilização dessas redes e a distribuição de recursos proporcionadas por elas, a mobilização promovida e a distribuição da noção de cidadania vinculada a ideia de interdependência entre os membros, evidenciam seu grande potencial acolhedor e transformador (ANDRADE; VAITSMAN, 2002).

Essa ideia atrelada à noção de redes envolve relações de troca, as quais envolvem também obrigações de ambas as partes e laços de dependência mútua (LANDIM, 1998). Desse modo, as associações voluntárias seriam formas de ativar e estreitar as redes sociais, evitando o isolamento dos indivíduos. De fato, as redes são, com frequência, a “única possibilidade de ajuda com que as famílias carentes podem contar, além de serem o único suporte para ajudar a aliviar as cargas da vida” (ANDRADE; VAITSMAN, 2002, p. 927) que levam.

O apoio social que as redes proporcionam é potencializado quando a rede social é forte e integrada. Os aspectos positivos das relações sociais nessas redes são diversos tais como o compartilhamento de informações, auxílio em momentos de crise, suprimento de carências, aumento da confiança pessoal, da satisfação com a vida e da capacidade de enfrentar problemas, o aumento da autoestima, dentre muitos outros (ANDRADE; VAITSMAN, 2002). Este apoio também possibilita a criação de uma sensação de coerência e controle da vida, beneficiando a saúde das pessoas.

As redes de solidariedade, em geral, organizações formais sem fins lucrativos e não-governamentais, fazem parte do que é chamado de “terceiro setor”. O associativismo local, como as associações civis e os movimentos comunitários são expressões locais e/ou comunitárias da sociedade civil organizada. Tem se observado um crescimento expressivo de redes de ONGs e associações.

Nas sociedades globalizadas, essas organizações em redes assumem múltiplas dimensões e defendem diversificados direitos: de gênero, de classe, pela igualdade, pela liberdade, pela paz, pela sustentabilidade social e ambiental, pelo respeito à diversidade, dentre outros (SCHERER-WARREN, 2006).

As redes, como qualquer relação social, também presenciam a possibilidade de conflito em razão das relações de poder nela contidos. Em geral, são amenizadas pela solidariedade e reciprocidade. Mas num sentido mais amplo, três orientações político pedagógicas devem estar presentes para reduzir ou excluir esses possíveis conflitos. Eles são, segundo Scherer-Warren (2006): (1) Resgatar a dignidade dos sujeitos socialmente excluídos, resgatar suas raízes sem abrir mão de um processo autocrítico transformador com o fim de aprimorar os indivíduos, mas, ao mesmo tempo, respeitando suas origens; (2) Promover novas formas de ação coletiva com essas populações excluídas, seja por meio de trabalho cooperativo, de trocas, aprimorando e potencializando o reconhecimento social, a solidariedade, a confiança, e a reciprocidade; (3) associação a outras experiências, ou seja troca de experiências entre as redes, propiciando a formação de novas redes e gerando empoderamento.

Em relação ao alvo deste trabalho é importante, por fim, adicionar a apresentação do conceito de *empowerment* que faz referência a movimentos que buscam o reconhecimento das demandas das minorias (RODWELL, 1996). E dentro ainda deste conceito, aqueles que são usuários dos serviços fornecidos por essas redes, passam a assumir uma postura mais ativa, na tentativa de resgatarem o controle de suas próprias vidas, bem como sua dignidade. Partindo do princípio de que a alimentação é uma das necessidades básicas da vida, essa proposta da construção de uma rede de solidariedade, através da interlocução com os agentes, poderá fornecer uma melhora da quantidade de refeições, bem como a melhora da qualidade nutricional, sendo o primeiro passo para a recuperação dessas pessoas. Essa proposta também se norteia pela ciência de que os recursos que estas instituições possuem é escasso. Assim, ao solicitar o auxílio dos agentes envolvidos, neste caso os potenciais agentes doadores, é preciso que eles sejam também beneficiados ao ingressar nesta rede, e ao considerar os benefícios, estamos confiantes da aderência dos mesmos, bem como da melhora da qualidade da alimentação fornecida a diversas pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre.

## **2.2 Desperdício de alimentos e sua relação com o consumo de partes não convencionais dos alimentos**

O desperdício de alimentos na cadeia alimentar tem diferentes causas e abrange todas as etapas da cadeia, desde a produção, durante o transporte, no ato de comercialização, no sistema de embalagem e por fim, no armazenamento (MELO et. al, 2018). Este desperdício gera uma grande quantidade de resíduos que podem provocar a contaminação do solo e das águas, rios, lagos, bem como do lençol freático. Além disso, o Brasil enfrenta atualmente um dos quadros mais preocupantes de insegurança alimentar em todo o mundo, onde milhares de pessoas passam fome e uma parte significativa carece de uma alimentação adequada tanto em termos de qualidade quanto de quantidade (CONSEA, 2010).

Estima-se que cerca de 931 milhões de toneladas de alimentos são alvo do lixo no mundo todo, o equivalente a 17% da produção para consumo (FAO, 2021). Aqui no Brasil, 23,6 milhões de toneladas de alimentos são literalmente jogados no lixo todo ano, o suficiente para alimentar milhares de pessoas carentes (ABRAS BRASIL, 2019). De fato, o Brasil é um país onde a subnutrição é considerada um dos principais problemas de saúde da população (MAISTRO, 2000). A estimativa é de 30% dos alimentos produzidos são jogados no lixo (PADILHA, et. al, 2015), isso significa que 30% das terras agrícolas disponíveis são usadas para produzir alimentos que nunca serão consumidos. Esses desperdícios e perdas que acontecem no decorrer de toda cadeia produtiva, acarretam sérias consequências ambientais. Com base nisso, o desperdício de alimentos torna-se uma questão cultural (TEIXEIRA, 2015; MENEZES, 2015).

De acordo com relatório “Os rastros do desperdício de alimentos: impactos sobre os recursos naturais”, elaborado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, sigla em inglês) em 2013, o mundo desperdiça, anualmente, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos. Cerca de 870 milhões de pessoas passam fome diariamente no mundo, e pela expectativa de que a população mundial atinja cerca de 9,5 bilhões de pessoas em 2050, essas estratégias mostram-se ainda mais relevantes e urgentes (PEIXOTO; PINTO, 2016).

Em relação ao desperdício doméstico, a maior parte ocorre dentro da cozinha, durante o pré-preparo e preparo dos alimentos. Diversos alimentos podem ser consumidos integralmente, combinando sustentabilidade e melhora da qualidade

nutricional, uma vez que muitos nutrientes são encontrados nas partes não convencionais, além de representar economia. Consumir integralmente significa usar os recursos disponíveis sem desperdício, reciclar, respeitar a natureza e alimentar-se bem (PASSOS, 2012). Uma alimentação adequada em nutrientes obtida por meio do consumo de partes não convencionais dos alimentos, agrega vitaminas e minerais e diminui o custo da alimentação, reduz o desperdício e favorece a criação de novas receitas (GONDIM, et.al, 2005).

Os resíduos de frutas e hortaliças são geralmente desprezados pela indústria e nas residências, e podem ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, com o objetivo de aumentar o valor nutritivo da dieta de populações carentes, além de solucionar deficiências dietéticas (PEREIRA, et. al, 2003).

Gondim et. al (2005), ao estudarem a composição química de cascas, entrecasas, sementes, folhas e talos, descobriram e apresentaram em seus resultados que alguns nutrientes como fibras, potássio, magnésio e cálcio se encontram, muitas vezes, em maiores concentrações nas partes não convencionais dos alimentos do que na polpa, que é a parte que estamos mais acostumados a consumir.

Franzosi, Daneluz e Baratto (2018) complementam que outras questões precisam ser levadas em conta para sua aceitabilidade, tais como gosto, a textura, a cor da superfície e do miolo e o seu cheiro. Além disso, faz-se necessário treinamento e ferramentas apropriadas para o correto manuseio e preparo destas partes, uma vez que, parte do desperdício ocorre por falta de habilidade por parte daqueles que preparam os alimentos. Mas tal problema poderia ser facilmente solucionado a partir da conscientização, juntamente com treinamentos que demonstrassem ao “manipulador as melhores maneiras de se trabalhar com os produtos” (FRANZOSI, DANELUZ E BARATTO, 2018, p.74).

O desperdício de partes não convencionais engloba partes tais como: a casca, os talos e as folhas. Esse descarte geralmente ocorre devido ao desconhecimento das propriedades existentes nestas partes, ou possível preconceito, além de falhas no manuseio e preparo dos alimentos (MELO et al, 2018). De fato, muitas pessoas ainda desconhecem o valor nutritivo contido nessas partes, além de desconhecer como manipulá-las e utilizá-las. É considerável a importância da conscientização sobre este assunto, os benefícios para a saúde do indivíduo, bem como questões de sustentabilidade atreladas, tais como redução do desperdício e geração de resíduos.

As partes desprezadas dos alimentos tais como as cascas, entrecascas, folhas, talos e sementes, possuem alto aporte nutricional, tais como carboidratos, proteínas e lipídeos. Com o aproveitamento integral de alimentos, através da conscientização, podemos evitar o desperdício, reduzir os resíduos gerados e melhorar a alimentação de milhares de pessoas.

Os efeitos desse desperdício não se restringem apenas ao prejuízo nutricional. Tal proposta do consumo integral se apresenta como uma proposta benéfica economicamente e nutricionalmente além de promover a sustentabilidade, e pode atender a deficiência de grande parte da população carente de Porto Alegre, que poderia se beneficiar nutricionalmente do consumo dessas partes.

### **2.2.1 Resíduos alimentares no Brasil**

Segundo Padilha *et. al* (2015, p. 216), no que toca aos atuais hábitos de aproveitamento integral de alimentos, os resíduos alimentares mais utilizados pela população são os “(...) de frutas (60,1%). Destas, as partes mais consumidas são: cascas (86,1%), bagaço de polpa (9,9%) e caroços (4,0%). As frutas mais consumidas são banana (43,6%), abacaxi (23,0%), melancia (14,0%) e caju (12,0%)”.

No Brasil, o problema preocupa, pois o campo responde, em média, por 10% do total desperdiçado. No caso das frutas e hortaliças, as perdas chegam a 30% e 35%, respectivamente. (SOARES, 2013a). O índice de perdas com frutos é de cerca de 28 kg/hab./ano (VAL, 2012; SOARES, 2013b).

A alimentação integral possui como princípio básico “a diversidade de alimentos e a complementação de refeições”, levando em conta que o “homem necessita de alimentação sadia, rica em nutrientes, que pode ser alcançada com partes dos alimentos – as não convencionais - que normalmente são desprezadas” (PADILHA *et. al*, 2015, p. 218).

As principais barreiras em relação ao consumo integral é que muitas pessoas só “consomem tais preparações se forem elaboradas por pessoas conhecidas, ou, dependendo do controle sanitário, a que esse alimento for submetido”. (PADILHA *et. al*, 2015, p. 220). Nunes e Botelho (2009) constataram que a parte mais difícil e desafiadora é mudar paradigmas e preconceitos alimentares em relação ao aproveitamento total dos alimentos, visto que este tipo de preparação é, em sua

maioria, desenvolvido em programas sociais do governo, nos quais, pessoas de baixa renda aproveitam as partes que seriam jogadas no lixo.

Outro problema que gera desperdício está associado à má informação nutricional da população sobre os alimentos, sendo que a maioria das pessoas não tem conhecimento algum. Por isso, deve-se focar mais a educação nutricional e ambiental, através do desenvolvimento de conhecimento dos hábitos e da capacidade nutricional dessas partes, pois, o desperdício, eleva o custo do alimento, e não traz benefícios nutricionais nem ambientais (MARCHETTO et al., 2008).

Ademais, é importante combinar o tempo necessário para preparação dessas partes, em razão da vida corrida de hoje, aliando praticidade e alimentação de qualidade. A devida atenção neste sentido pode ser um forte incentivo ao consumo integral dos alimentos.

### **2.2.2 Perdas X desperdício**

Do ponto de vista ambiental, o desperdício de alimentos contribui para as emissões de gases do efeito estufa e está associado ao processo de produção, processamento, fabricação, transporte, armazenamento e distribuição (PAPARGYROPOULOU et al., 2014). O alimento que é produzido e que acaba não sendo consumido, por suas diversas razões, representa um desperdício dos recursos naturais da terra, tais como, energia e água (GÖBEL et al., 2015).

As perdas e desperdícios de alimentos ocorrem ao longo de toda a cadeia, sendo 28% no âmbito do consumidor; 28% na produção; 17% no mercado e distribuição; 22% durante o manuseio e armazenamento e os 6% na etapa de processamento (PORTAL BRASIL, 2014). No Brasil, cerca de 40 mil toneladas de alimento são desperdiçadas todo dia, o que totaliza 26,3 milhões de toneladas por ano (FAO, 2013; EMBRAPA, 2015). A soma do desperdício em cada uma das etapas da cadeia possui um grande impacto ambiental, social e econômico, além de representar a utilização ineficiente dos recursos naturais, matérias-primas e provocar a crescente geração de resíduos (PAPARGYRO-POULOU et al., 2014; FAO, 2016).

Durante a produção, as principais fontes de desperdício e perda estão relacionadas aos danos que ocorrem aos alimentos durante o transporte ou problemas relacionados ao armazenamento. Outra fonte comum de perdas ocorre durante o processamento, quando pode ocorrer a contaminação ou danos a embalagem

(PARFITT; BARTHEL; MACNAUGHTON, 2010). Na fase de comercialização, o desperdício e a perda em geral ocorrem em razão de problemas com a conservação, manutenção, falta de armazenamento adequado ou de refrigeração (PARFITT; BARTHEL; MACNAUGHTON, 2010). Durante o consumo, as principais razões estão no excesso de compras, incorreta ou inadequada armazenagem, excesso de preparação, problemas no cozimento ou por perder o prazo adequado de validade do produto (PAPARGYROPOULOU et al., 2014). Assim, percebe-se que em cada fase da cadeia, tanto o desperdício quanto a perda de alimentos ocorrem de diferentes maneiras e por diferentes motivos.

Quanto a sua definição, a “perda do alimento” pode ser definida como aquilo que ocorre durante os primeiros estágios da cadeia de suprimentos, ou seja, durante a produção, manejo, pós-colheita e processamento dos produtos, (FAO, 2013), e é resultado de ineficiências na cadeia, ou por questões climáticas (GUSTAVSSON et al., 2011). Ao passo que o “desperdício de alimentos” (FAO, 2013) ocorre em geral no final da cadeia, estando mais relacionado à ação humana e ao comportamento do consumidor (PARFITT; BARTHEL; MACNAUGHTON, 2010; VERGHESE et al., 2013). Países em desenvolvimento estão mais relacionados à perda de alimentos, visto estar relacionado a ausência de infraestrutura ou limitações técnicas na colheita, no armazenamento, no transporte, dentre outros fatores (GUSTAVSSON et al., 2011). Em países desenvolvidos, o desperdício se dá principalmente no varejo, nos serviços de alimentação e dentro dos domicílios (SOHRABPOUR; HELLSTRÖM; JAHRE, 2012).

Em países de baixa renda outra causa da perda e de desperdício de alimentos estão relacionadas a inexistência de acordos de compra e venda entre compradores e produtores, o que contribui para o desperdício da produção agrícola e pelo desequilíbrio entre procura e oferta. Outra razão pode estar vinculada à preferência por padrões de qualidade que rejeitam itens alimentares que não têm forma ou aparência perfeita, tais como os alimentos subótimos (PEIXOTO; PINTO, 2016).

Com base em estudos recentes, até mesmo intenções positivas, tais como o desejo de demonstrar afeto pela família através do preparo de fartas refeições, resultam em desperdício (PORPINO et al. 2016), evidenciando que o desperdício de alimentos também pode ser involuntário.

Outro estudo da FAO (2014) aponta que, aproximadamente, metade do desperdício de alimentos no mundo poderia ser evitado. Mais especificamente, as

perdas agrícolas globais poderiam ser reduzidas em 47%, e o descarte global de alimentos em 86%. Destaca-se, contudo, que perseguir a meta absoluta de nenhum desperdício é irrealista e economicamente ineficiente, devido aos custos marginais das medidas necessárias ao alcance desse objetivo.

O aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional. Mas apesar de todos os benefícios relacionados ao aproveitamento alimentar, muitos desconhecem o valor nutritivo contido nestas partes e/ou lhes falta habilidades culinárias para isso. O aproveitamento integral é muito mais do que utilização de cascas, folhas, talos e brotos. É uma prática de consumo consciente dessas partes, tornando-se um “exercício da cidadania, das relações e inter-relações entre o homem e o meio ambiente cultural, econômico, nutricional e ecologicamente correto” (LAURINDO; RIBEIRO, 2014, p. 17).

O aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional, melhoria da economia relacionada aos alimentos e a relação ecológica entre o homem e o meio ambiente, uma vez que o aproveitamento integral tem como consequência a redução de resíduos (SILVA et al, 2005). Este aproveitamento permite alimentar um número maior de pessoas, de reduzir deficiências nutricionais, uma vez que, boa parte dos alimentos desperdiçados contém nutrientes com alto valor nutricional.

O consumo regular de frutas, que é a principal fonte de sais minerais do ser humano (HARDISSON et al, 2001), pode reduzir o risco de doenças degenerativas, devido à presença de elementos antioxidantes, tais como os compostos fenólicos. Muitas frutas concentram o maior teor de antioxidantes nas sementes e nas cascas (GUO et al, 2003) em vez de no miolo.

O cálcio é o mineral mais abundante no nosso organismo. A deficiência do cálcio bem como da vitamina D (KRAUSE; MAHAN, 2005), podem levar ao raquitismo, osteoporose e outras enfermidades. Grandes concentrações deste mineral são encontradas nas cascas dos ovos e dos vegetais, em geral desperdiçados durante o preparo do alimento (LIMA et al, 2008).

A vitamina A responsável pela manutenção da visão e da pele, é encontrada em altas concentrações nas folhas da beterraba e da cenoura, descartadas ainda na colheita (SOUZA; BOAS, 2002). Lima (2000) relata que a casca da banana, é rica em proteínas, fibras, carboidratos, cálcio e ferro, de modo superior na casca do que na

polpa (GONDIN et al, 2005). As fibras podem ser encontradas nas cascas das frutas e verduras, especialmente nas cascas da manga e do abacaxi (BOTELHO; CONCEIÇÃO; CARVALHO, 2002), que durante o consumo da fruta, normalmente são desprezadas.

As tabelas e quadro a seguir (Tabela 1, Quadro 3 e Tabela 2) apresentam o potencial de algumas das partes não convencionais dos alimentos, bem como algumas sugestões de uso e capacidade de aproveitamento de cada uma dessas partes.

Tabela 1 - Teor de nutrientes contidos em 100 gramas de material fresco

	Proteínas Carboidratos Lipídeos Fibras Vitamina C Carotenóides Cálcio Potássio Fósforo Ferro Água											
	g	g	g	g	mg	mg	mg	g	mg	mg	mg	%
ACELGA	Talo	0,43	3,90	0,044	1,11	95,00	0,244	0,019	0,25	0,0062	0,00041	96
	Casca	0,89	4,07	0,240	3,10	16,80	0,480	8,100	0,24	20,2000	*	83
ABÓBORA	Casca	1,65	1,72	0,420	2,34	2,16	3,940	*	0,51	*	*	87
	Semente	25,39	1,65	12,540	29,60	2,50	1,570	0,800	2,41	0,1000	0,01000	41
AGRIÃO	Talo	0,52	0,07	0,063	0,59	10,17	0,850	12,600	0,26	0,7090	11,30000	97
	Casca	1,10	2,19	0,350	1,29	10,14	0,008	*	0,93	15,9000	*	88
BERINJELA	Casca	0,86	0,71	0,100	1,37	*	1,430	*	0,27	*	*	93
	Talo	0,25	0,36	0,590	1,60	15,21	0,031	34,40	0,44	29,000	*	92
BETERRABA	Folha	2,64	0,68	0,340	1,34	567,00	9,250	2,91	7,29	0,380	0,0200	91
	Casca	2,26	1,23	0,210	1,74	331,00	6,280	0,03	0,66	0,029	0,0065	87
	Talo	0,11	0,29	0,120	1,12	5,70	1,009	3,20	5,34	0,180	0,0100	31
BRÓCOLIS	Folha	0,54	2,13	0,560	2,59	11,8	23,43	2,49	7,25	0,240	0,0100	79
	Casca	0,90	0,81	0,220	1,45	2,10	24,300	*	0,78	0,402	*	90
CENOURA	Rama	2,76	0,50	0,420	3,19	16,65	12,400	68,7	1,15	*	25,5000	82
	Talo	0,17	3,33	0,280	1,72	5,40	1,338	4,20	7,34	0,220	0,0100	92
COUVE-FLORES	Folha	0,42	1,42	0,420	1,26	122,70	12,630	26,10	5,05	44,800	*	90
	Talo	1,21	1,61	0,370	1,25	5,70	0,692	0,02	2,83	0,008	0,0021	91
CHUCHU	Casca	0,96	0,46	0,120	1,66	5,81	1,400	*	0,17	*	*	90
	Talo	1,78	0,48	0,260	1,97	7,23	0,213	2,59	1,04	39,800	0,9100	89
ERVA-CIDREIRA	Folha	1,88	0,36	0,66	10,20	347,00	8,984	0,13	0,63	0,045	0,0030	68
	Talo	0,78	1,10	0,22	3,38	42,00	0,570	0,15	0,48	0,019	0,0012	79
GOIABA	Casca	1,01	2,23	0,35	3,85	31,20	3,550	*	0,21	*	*	82
	Casca	1,02	14,71	0,12	3,40	403,00	0,634	0,04	0,31	0,010	0,0009	87
JILÓ	Semente	2,49	0,82	0,21	2,25	4,40	0,545	0,76	5,67	0,190	tr	88
	Casca	0,95	0,91	0,30	4,76	3,90	0,055	0,39	5,85	0,160	tr	86
LARANJA	Casca	1,20	12,10	0,71	6,48	13,70	0,003	362,00	0,33	106,900	*	66
	Casca	3,07	2,43	0,92	6,71	14,51	1,410	*	1,96	*	*	59
LINHAÇA	Semente	24,00	4,04	17,70	42,47	3,40	1,420	4,07	2,73	0,150	0,0700	9
	Casca	0,55	4,71	0,70	2,50	6,20	0,903	*	0,07	*	*	82

Continuação Tabela 1. Teor de nutrientes contidos em 100 gramas de material fresco

	Proteínas	Carboidratos	Lípidios	Fibras	Vitamina C	Carotenóides	Cálcio	Potássio	Fósforo	Ferro	Água
	g	g	g	g	mg	mg	mg	g	mg	mg	%
IMAMÃO desverdecido	1,59	4,65	0,150	1,94	52,80	11,200	10,29	0,45	50,000	*	86
MANGA	0,43	2,38	0,270	2,93	5,00	30,360	0,30	4,95	0,100	0,0200	88
MARACUJÁ	0,93	1,76	0,230	5,20	20,00	2,850	*	0,58	*	*	86
	5,93	1,00	8,480	27,41	5,30	6,110	3,08	2,75	0,180	0,0500	59
MEXERICA	1,26	6,65	0,590	3,11	6,90	2,138	0,77	1,77	*	0,0200	76
MELANCIA	0,75	0,29	0,094	1,11	2,5	1,38	*	0,44	*	*	94
MILHO	3,86	0,58	0,078	0,05	55,00	1,794	0,23	6,24	0,460	0,0200	78
	3,14	2,47	0,500	1,45	34,00	0,314	0,20	2,84	0,400	0,0700	79
MELÃO	0,34	1,84	0,100	1,64	2,98	2,960	7,27	0,17	20,00	*	93
	15,86	1,58	14,970	30,94	5,00	45,050	0,08	1,43	*	0,060	44
MOSTARDA	0,66	0,71	0,070	0,69	3,80	0,917	1,50	8,42	*	0,050	95
NABÓ	3,78	0,55	0,580	1,69	7,40	12,944	3,13	4,13	*	0,020	86
	*	0,21	*	*	*	*	3,33	4,63	*	0,020	*
PEPINO	1,52	0,19	0,160	2,46	3,50	3,000	0,93	7,21	0,26	0,010	94
PIMENTÃO	2,51	1,67	0,610	1,92	2,50	0,972	0,10	2,75	0,10	0,020	92
PÉRA	0,34	0,59	0,210	4,88	20,00	9,780	0,60	2,31	0,11	0,010	74
RABANETE	3,67	0,26	0,180	1,37	8,30	0,910	5,56	7,09	0,28	0,090	90
SALSÃO	2,79	0,19	0,440	1,52	14,20	13,310	65,9	2,30	41,10	1,150	86
	*	*	*	*	3,17	2,830	0,35	0,56	7,42	3,080	95
SALSINHA	1,16	1,97	0,480	3,66	32,67	0,002	31,00	1,46	112,20	*	83

Fonte: LIMA, G.P. et al (2008)

Abreviações: g:grama; mg: miligrama; tr: traços; \*: análises não realizadas

Quadro 3 - Sugestões de utilizações das partes não convencionais de alimentos

<b>Folhas</b>	<b>Forma de utilização</b>	<b>Preparações</b>
Cenoura	Cruas, cozidas e assadas	Sopas, saladas, bolinhos, pão e arroz colorido.
Beterraba	Assadas e refogadas	Bolinhos, recheio de rocambol e pão.
Nabo	Assadas e Refogadas	Bolinhos, recheio de rocambol e pão
Couve-Flor	Cozidas	Creme e arroz colorido
Mostarda	Cozido	Arroz colorido
Rabanete	Assados	Bolinhos
<b>Talos</b>	<b>Forma de utilização</b>	<b>Preparações</b>
Couve-Flor	Assados	Bolinhos
Brócolis	Assados, Fritos e refogado	Bolinhos, falso tempurá e pate
Beterraba	Refogado	Farofa
Acelga	Assados	Bolinhos
Salsa	Fritos	Falso tempura
Agrião	Cozido e refogado	Sopa e pate
Espinafre	Refogado	Patê
<b>Cascas</b>	<b>Forma de utilização</b>	<b>Preparações</b>
Abacaxi	Cruas	Suco
Batata Inglesa	Fritas, assada e Cozido	Bolinho da casca da batata, suflê e sopa
Banana	Fritas e Assada	Empanar bife, pão e bolo
Laranja	Cozida	Casca cristalizada
Mamão	Cozido	Geléia
Maçã	Cruas, assada e cozida	Suco, torta e geléia
Goiaba	Assada	Torta
Berinjela	Cozido	Molho para macarrão
Beterraba	Assado e Cozido	Suflê e sopas
Melão	Cozida	Geléia
Abóbora	Cozida e Assada	Sopa, torta e doce
Manga	Cruas	Suco
Chuchu	Assados e Cozido	Bolinhos, suflê e sopa
Cenoura	Assado	Suflê

<b>Entrecascas</b>	<b>Forma de utilização</b>	<b>Preparações</b>
Melancia	Cozido, cozido	Ensopado, doce
Maracujá	Cozido	Doce
<b>Sementes</b>	<b>Forma de utilização</b>	<b>Preparações</b>
Abóbora	Assadas e Torradas	Aperitivo e paçoca
Melão	Assadas	Aperitivo
Melancia	Torradas	Paçoca
Jaca	Assado	Bolo

Fonte: Laurindo; Ribeiro (2014, p. 24)

Tabela 2 - Alimentos e os seus índices de aproveitamento

<b>Matéria prima</b>	<b>Tipo de Preparo</b>	<b>Porcentagem de aproveitamento</b>
Abacaxi	Caramelizado	43,63%
Abobrinha	Fatiada	88,53%
Abobrinha	Caponata	48,58%
Banana	Empanada e frita	58,45%
Batata doce	Descascada crua	86,27%
Batata monalisa	Maionese	85,71%
Berinjela	Caponata	48,55%
Beterraba	Cozida	86,91%
Brócolis	Cozido	49,33%
Cabotiá	Descascada crua	41,47%
Cebola	Vinagrete	90,24%
Cenoura	Cozida rodela	66,38%
Cenoura	Ralada	76,52%
Cenoura	Cozida em palitos	63,13%
Chuchu	Descascado cru	52,91%
Laranja	Rodela	73,51%
Limão	Suco	35%
Manga	Fatias	57,89%
Maracujá	Mousse	24,24%
Melancia	Fatias	46,17%
Melão	Fatias	48,31%

Moranga	Descascada crua	64,56%
Moranga	Cozida com casca	51,77%
Pepino	Rodelas	96,40%
Pepino	Cubos sem miolo	56,43%
Pimentão	Vinagrete	57,50%
Pimentão	Caponata	78,01%
Repolho	Picado (abafado)	80,29%
Repolho roxo	Ralado	48,38%
Tomate	Vinagrete	40%
Tomate	Cubos sem semente	41,51%
Vagem	Cozida	94,47%
Abacaxi	Caramelizado	43,63%

Fonte: Franzosi, Daneluz e Baratto, 2018, p. 69, adaptado pela autora

Conforme apresentado nas tabelas e quadro acima, o potencial de aproveitamento dessas partes, bem como suas possibilidades de utilização são diversas. Assim, segundo Oliveira et. al (2002) e Prim (2003), a partir do momento em que houver um trabalho de educação alimentar que promova a consciência de que os resíduos de vegetais e frutas são ricos em sais minerais, em fibras e em vitaminas, o desperdício de alimentos diminuirá, a fome terá mais condições de ser reduzida ou evitada, e haverá uma maior economia de recursos, bem como a diminuição dos resíduos depositados no meio ambiente.

As propostas para o combate ao desperdício de alimentos representam encarar o “lixo” como uma fonte de riquezas. É importante salientar que não são somente as pessoas com um baixo poder aquisitivo que devem se beneficiar destas partes, mas todas as pessoas que desejam ter uma alimentação de qualidade (VILHENA et al, 2007). Um exemplo disso é na União Europeia, onde o Parlamento Europeu aprovou, em 2012, um relatório pedindo à Comissão Europeia para que tomasse medidas urgentes com o fim de reduzir pela metade o desperdício alimentar até o ano de 2025 (PARLAMENTO EUROPEU, 2012).

O Reino da Bélgica foi a primeira nação europeia a estabelecer uma lei que obriga grandes redes de supermercados a doarem alimentos não vendidos a instituições socioassistenciais. O Parlamento francês também aprovou, em maio de 2015, uma norma que obriga os supermercados com mais de 400 m<sup>2</sup> a assinarem

contratos de doação de alimentos não vendidos, mas ainda consumíveis, para caridade ou para uso como ração animal ou compostagem agrícola (BOULAY, 2015).

O desperdício de alimentos pode ser reduzido através do aumento dos cuidados nas indústrias de alimentos, no setor varejista, bem como junto aos consumidores. Políticas públicas que diminuam as falhas de mercado e combinem a produção e o consumo; campanhas que promovam a cultura do consumo sustentável, também podem ser eficientes. Um consumo mais consciente envolve muito mais do que prestar atenção à estética do alimento, mas pensar principalmente em suas propriedades nutricionais (PEIXOTO; PINTO, 2016).

### **2.3 Combate à Fome**

A política de combate à fome teve o seu fortalecimento com a promulgação da Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com o fim de assegurar o direito humano à alimentação adequada. O 3º artigo desta Lei registra a definição de segurança alimentar e nutricional:

“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006, p.1).

Pensando neste caso, a reutilização de alimentos é permitida contanto que tenham sido manipulados observando as Boas Práticas, contudo é importante salientar que isso não inclui reutilizar os restos dos pratos dos consumidores (BRASIL, 2013). Para aproveitar melhor os alimentos é preciso escolher bem, dando preferência a alimentos da época, conservando-os em locais limpos, em temperaturas adequadas, além de preparar apenas a quantidade necessária para a refeição. As sobras e aparas mantidas em condições seguras podem tornar-se inúmeras preparações como bolos, croquetes, sucos, omeletes, doces, farofas, refogados, sopas, geleias, suflês, tortas, dentre outros.

É importante também, capacitar os manipuladores de alimentos por meio de treinamentos para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, e para o

aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados, devendo ocorrer periodicamente e com o devido acompanhamento e avaliação (SACCOOL, et. al, 2006).

Existe um forte tabu sobre a utilização de cascas e outras partes não convencionais nas preparações. Mas a partir do momento em que as pessoas são capacitadas, percebe-se facilmente que as mesmas se sentem parte de um mundo de informações. À medida que as pessoas se sentem seguras quando dominam a atividade que exercem melhores serão os resultados, reduzindo-se o desperdício, gerando motivação e aumento do desempenho (ARAUJO; GARCIA, 2009).

Neste sentido, a educação alimentar é fundamental para vencer o desperdício. Mas esta educação não se resume em ensinar o indivíduo a alimentar-se bem, mas também a dar esse sentido coletivo ao alimento, informando que o alimento é um direito de todos, conforme previsto em nossa Constituição. Aproveitar tudo o que o alimento pode oferecer como fonte de nutrientes é uma prática da cozinha sustentável e de responsabilidade compartilhada que afeta a vida de milhões de pessoas no mundo que vivem em situação de fome e insegurança alimentar (MENEZES, 2015).

Essa educação alimentar e nutricional propicia conhecimentos e habilidades que permitem às pessoas produzirem, descobrirem e consumirem alimentos de forma adequada, segura e saudável. As estimula para que se tornem conscientes quanto as práticas alimentares saudáveis, fortalecendo a cultura alimentar de diversas regiões do país, diminuindo o desperdício por meio do aproveitamento integral dos alimentos (PRADO et. al, 2010) e reduzindo a fome de diversas pessoas em situação de miséria.

### **2.3.1 Contexto brasileiro para doação de alimentos**

A prática generosa de doação de alimentos deve ser estimulada, pois, além de combater o desperdício, contribui para a redução das consequências oriundas da fome. Em razão da atual pandemia da COVID-19 e seus reflexos na economia, e por sua vez a redução no poder de compra das pessoas e das famílias, recentemente entrou em vigor uma nova Lei, a Lei 14.016, de 23 de junho de 2020, que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Em suas disposições reduz os riscos aos doadores, tornando-se um forte incentivo a doação de alimentos e partes dos alimentos, conforme pode ser observada em seu texto, nos artigos 1º ao 4º:

Art. 1º Os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos in natura, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo, ficam autorizados a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano que atendam aos seguintes critérios:

I - estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis;

II - não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;

III - tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável.

§ 1º O disposto no caput deste artigo abrange empresas, hospitais, supermercados, cooperativas, restaurantes, lanchonetes e todos os demais estabelecimentos que forneçam alimentos preparados prontos para o consumo de trabalhadores, de empregados, de colaboradores, de parceiros, de pacientes e de clientes em geral.

§ 2º A doação de que trata o caput deste artigo poderá ser feita diretamente, em colaboração com o poder público, ou por meio de bancos de alimentos, de outras entidades beneficentes de assistência social certificadas na forma da lei ou de entidades religiosas.

§ 3º A doação de que trata o caput deste artigo será realizada de modo gratuito, sem a incidência de qualquer encargo que a torne onerosa.

Art. 2º Os beneficiários da doação autorizada por esta Lei serão pessoas, famílias ou grupos em situação de vulnerabilidade ou de risco alimentar ou nutricional [...]

Art. 3º O doador e o intermediário somente responderão nas esferas civil e administrativa por danos causados pelos alimentos doados se agirem com dolo.

§ 1º A responsabilidade do doador encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao intermediário ou, no caso de doação direta, ao beneficiário final.

§ 2º A responsabilidade do intermediário encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao beneficiário final.

§ 3º Entende-se por primeira entrega o primeiro desfazimento do objeto doado pelo doador ao intermediário ou ao beneficiário final, ou pelo intermediário ao beneficiário final.

Art. 4º Doadores e eventuais intermediários serão responsabilizados na esfera penal somente se comprovado, no momento da primeira entrega, ainda que esta não seja feita ao consumidor final, o dolo específico de causar danos à saúde de outrem (BRASIL, 2020, p. 1).

A nova possibilidade de facilidade para doações e redução do risco de dolo aos doadores, foi um dos argumentos utilizados e apresentados aos potenciais agentes doadores entrevistados, no sentido de verificar se já tinham conhecimento desta lei aprovada recentemente, e se ela os motiva e lhes confere mais segurança para fazerem doações.

### **2.3.2 Segurança dos Alimentos, Barreiras e Impulsionadores**

Entender os problemas relacionados à alimentação e à nutrição, nas dimensões biológica e social, permite a análise de alternativas intervencionistas com

o fim de produzir mudanças alimentares apoiadas nas dimensões sensoriais, cognitivas, simbólicas e práticas alimentares, além dos efeitos da transição nutricional, que reforçam a evolução dos padrões de consumo alimentar no Brasil, marcado pelo declínio no consumo de alimentos básicos e tradicionais e aumento no consumo de alimentos industrializados (TADDEI et. al, 2013).

Os hábitos e práticas alimentares são construídos com base em determinações socioculturais. Além disso, a mídia desempenha um papel determinante na construção ou desconstrução de hábitos alimentares (TARDIDO, 2006).

Na dimensão biológica, a alimentação humana se dá como um ato social que faz com que diversos fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica gerem representações que envolvem escolha e classificações (MACIEL, 2005). Por outro lado, a comida não é apenas uma substância alimentar, é também, um estilo ou um jeito de alimentar-se, que define tanto aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere (DAMATTA, 1986).

As sociedades contemporâneas, apesar de todos os avanços tecnológicos, ainda não foram capazes de se desvencilhar dos riscos civis e sociais que são provocados por sensações individuais e coletivas de insegurança e desconfiança (DOUGLAS; WILDAVSKY, 1982; GIDDENS, 1991; GUIVANT, 1998; CASTEL, 2005; BECK, 2010). Essa condição também se reflete no campo alimentar (KJÆRNES; HARVEY; WARDE, 2007; POLLAN, 2009; ALAIN; GUIVANT, 2010; LEÃO; MALUF, 2012), fazendo com que as sociedades lidem de formas diferentes frente aos riscos alimentares, construindo diferentes percepções sobre estes riscos (DOUGLAS, 2010; POULAIN, 2004). A confiança, portanto, não é estática, mas afetada pelas ações de outros atores de forma permanente e condicional (KJÆRNES; HARVEY; WARDE, 2007; TRUNINGER, 2013).

“O conceito de *Food Safety* diz respeito às normas e regras que tentam impedir que um alimento cause danos ao consumidor e tem por objetivo banir os perigos resultantes de contaminação alimentar acidental, não voluntária” (GALINDO; PORTILHO, 2016, p.173).

O consumo alimentar é um processo que envolve a aquisição de itens alimentares (por meio da compra ou não de determinados itens), o armazenamento dos mesmos, as diferentes formas de manipulação, de uso, de fruição e, finalmente, descarte (GALINDO; PORTILHO, 2016).

Os riscos na alimentação podem ser objetivados em quatro representações: cidadania, desconfiança, medo e impureza. Estas representações sociais carregam em si, valores éticos, sociais e ambientais que modelam as preocupações e negociam as práticas alimentares e os modos de vida (GALINDO; PORTILHO, 2016). A experimentação de emoções de ira e revolta com riscos alimentares podem levar à “saída” (HIRSCHMAN, 1973), ou seja, ao afastamento com relação a certos alimentos, marcas ou locais em que se serve alimentação.

A confiança é, portanto, uma expectativa de natureza pragmática, que cria uma esfera na qual se espera que os atores envolvidos se comportem de uma determinada maneira, assegurando a tranquilidade. No âmbito alimentar, é uma questão de contexto e de qualidade social das relações. Logo, não emerge substancializada no indivíduo. Está vinculada a experimentações cotidianas de compra e consumo (GALINDO; PORTILHO, 2016).

A história da alimentação humana é permeada de intempéries, tais como intoxicações, individuais ou coletivas, voluntárias ou involuntárias. Isso levou diversas culturas a elaborar conhecimentos muito particulares sobre como se alimentar, ligados tanto aos processos produtivos, como também ao preparo e ao consumo dos alimentos, passados de geração em geração, estabelecendo técnicas e métodos (POULAIN, 2004).

As percepções de risco alimentar também envolvem a qualidade da comunicação, de onde vem a informação e o meio de comunicação escolhido, resultando em dúvidas e desconfiança (GALINDO; PORTILHO, 2016) A cultura local seleciona e organiza, em sistemas classificatórios, o que é bom ou ruim para se comer (PONS, 2005; POLLAN, 2009; DOUGLAS, 2010). Além disso, poder se controlar o que se come, representa poder controlar a própria vida. E infelizmente, aspectos culturais como o nojo ditam se os alimentos são bons ou não para consumo, e o aspecto nutricional, muitas vezes, tem pouca ou nenhuma relevância nesta definição (GALINDO; PORTILHO, 2016). Por outro lado, o gosto familiar e o hábito também determinam a aceitação ou não do consumo de certos alimentos e suas partes. Mas apesar de todas essas particularidades, comer com qualidade é um direito político, e o Estado tem a obrigação de assegurar esse direito, garantindo a saúde e vida da sociedade.

Quanto aos impulsionadores ou os benefícios percebidos para a proposta de aproveitamento integral dos alimentos e a doação destas partes, cinco em especial se

destacam: primeiramente, ao utilizar tais partes e doá-las contribui-se para a redução do desperdício de alimentos, o que resulta na redução dos impactos resultantes da disposição dos resíduos no meio ambiente. A redução dos resíduos é de grande importância, pois uma das partes mais problemáticas em relação aos resíduos gerados está relacionado ao seu destino final e a todas as consequências advindas desta destinação (LOPES; FONSECA, 2013; MALTA; NANZER; ALMEIDA, 2008) tais como a degradação ambiental, além de contribuir para o desenvolvimento e proliferação de doenças (RODRIGUES, 2007).

O segundo importante impulsionador é a redução dos custos com descarte e com operações de logística relacionados, que tem forte potencial de motivar as doações considerando os benefícios econômicos para os doadores. Terceiro, a eliminação de produtos sem valor comercial, gerando economia de recursos. Quarto, a capacidade de produzir bem-estar social ao auxiliar na melhora da alimentação das pessoas em situação de vulnerabilidade social. E quinto, a eficiência na coleta e distribuição das doações seguindo as normativas vigentes da Vigilância Sanitária (FERREIRA, 2015).

Após considerar a relevância da redução do desperdício e perda alimentar no contexto brasileiro, bem como as barreiras relacionadas ao consumo integral e suas potencialidades, faz-se necessário, ainda que brevemente, considerar o perfil e a realidade do grupo de pessoas que se podem beneficiar sensivelmente com a alimentação integral: as pessoas em situação de vulnerabilidade social em Porto Alegre.

## **2.4 Panorama das pessoas em situação de vulnerabilidade social em Porto Alegre**

“Dentre os grupos sociais que integram a cidade e constituem sujeitos de investigação sociológica, figuram as pessoas em situação de rua, categoria social complexa e em construção, cujo lugar na cotidianidade transita entre o visível e o invisível” (PIMENTA, 2019, p. 83). Segundo censo realizado em 2016, apontou-se para o aumento do número de pessoas em situação de rua, bem como maior tempo de permanência e considerável envelhecimento desta população (PIMENTA, 2019).

O imaginário social percebe as pessoas que fazem da rua o seu local de permanência, como um grupo homogêneo, “de indivíduos caracterizados pela

pobreza que utilizam espaços públicos para dormir, comer, consumir bebidas alcoólicas e drogas e fazer as necessidades fisiológicas” (PIMENTA, 2019, p. 83). Cria-se desta forma uma enorme distância social, marcada pelas fronteiras corporais “da sujeira, do corpo abjeto que assusta e afasta” (FRANGELLA, 2005, p. 209), separando o “morador de rua” do “domiciliado”, de modo que “tudo se passa como se elas não dispusessem de nenhuma forma de reconhecimento social positivo pautada em seus gestos ou suas formas de se vestir e falar” (GRAEFF, 2012, p. 762).

Simbolicamente, a rua é vista como o espaço em “que devem viver os malandros, os meliantes, os pilantras e os marginais em geral” (DA MATTA, 1987, p. 55). Daí a percepção de anormalidade quanto a apropriação de espaços públicos e o seu não reconhecimento como formas de viver ou de apenas estar no mundo. As representações sociais de senso comum tendem a concebê-los tanto pela perspectiva do abandono e da impotência sendo assim representados como “vítimas” e, por este motivo, merecedores de ajuda e de atos de caridade. Em outros momentos, os encara como responsáveis por sua condição e ameaçadores da ordem pública por seu ‘potencial criminoso’” (LEMÕES, 2013, p.41).

A maior parte das pessoas em situação de rua é do gênero masculino, conforme a tabela abaixo apresenta, e tem faixa etária entre 35 e 44 anos (PIMENTA, 2019).

Tabela 3 - Distribuição percentual da população adulta em situação de rua em Porto Alegre de acordo com o gênero

<b>Sexo</b>	<b>2007 a 2008</b>	<b>2011</b>	<b>2016</b>
Masculino	81,8	81,7	85,7
Feminino	18,2	17,1	13,8
Não declarado/ Outro	0	1,2	0,5
Total	100	100	100

Fonte: Pimenta (2019, p. 88)

Destes, a maioria exerce alguma atividade que lhes proporciona alguma renda e de certa forma lhe atribui “legitimidade social e de pertencimento à cidade” (GEHLEN et al., 2017b, p. 30), o que lhes garante alternativas de sobrevivência, ainda que, em geral sejam atividades autônomas, de baixa estabilidade, e com baixo rendimento. Em relação à escolaridade dessas pessoas, a maioria possui o ensino fundamental incompleto, conforme a tabela abaixo.

Tabela 4 - Escolaridade das pessoas em situação de rua, nos anos de 2007/2008 e 2016

<b>Grau de escolaridade</b>	<b>2007 a 2008</b>	<b>2016</b>
Analfabeto	16	6
Ensino Fundamental incompleto	46,4	57,4
Ensino Fundamental completo	13,4	12,8
Ensino Médio incompleto	8,7	9,7
Ensino Médio completo	6	9,9
Ensino Superior incompleto	1,9	1,6
Ensino Superior completo	0,7	0,8
Pós-graduação	–	–
Nunca foi à escola	–	1
Aprendeu sozinho / Ensino Especial	0,3	–
NS/NR	6,8	0,5
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Fonte: Pimenta (2019, p. 91)

Quanto a alimentação dessas pessoas “mais da metade (52%) obtém alimento em instituições públicas e privadas, leigas ou religiosas e cerca de 25% mencionou que consegue comida pedindo diretamente em residências, estabelecimentos comerciais e cozinhas” (PIMENTA, 2019, pp. 93-94).

Quanto a serviços públicos e instituições mais utilizadas, a maioria afirma

grande procura por instituições religiosas (48,9%), pelo restaurante popular (48,8%) e o Sopão Ramiro d'Ávila (39,8%)”, tradicional entidade assistencial de Porto Alegre. Também ganham importância os albergues, os Centro POP e o Consultório na Rua, cujos serviços são voltados especialmente para essa população. Entretanto, cabe ressaltar que mais da metade (51%) dos respondentes afirmou não utilizar albergues e 71,2% não utiliza abrigos (PIMENTA, 2019, pp. 94).

Infelizmente, em razão de todo o preconceito sofrido e muitos episódios de discriminação e maus tratos nestes lugares, muitos não se sentem à vontade para buscar auxílio nestes locais. Além disso, a maioria acumula experiências de violência de relacionamentos anteriores, no âmbito familiar, ou mesmo na rua. As dificuldades de integração dessas pessoas nas formas de trabalho regular por falta de endereço fixo dificulta, e na maioria das vezes, inviabiliza, o acesso a direitos trabalhistas, previdenciários e jurídicos. Isso contribui para que a população em situação de rua muitas vezes “ocupe um lugar subalterno ou condição de sub cidadania, onde não apenas seus direitos não são reconhecidos, como também são sistematicamente violados” (PIMENTA, 2019, p. 103). A falta ou a insuficiência de serviços adequados

e especializados, configuram “formas de violência institucional e simbólica que contribuem para a reprodução de desigualdades e para a vulnerabilização” (PIMENTA, 2019, p. 103) dessas pessoas. E é por estes motivos, que tais pessoas, precisam recuperar suas dignidades. Neste sentido, a ação individual vale muito.

Locais que se preocupam em prover serviços as pessoas nestas condições, ajudam, ainda que a curto prazo. No entanto, muito tem a melhorar. Neste caso, no que toca a alimentação, a qualidade nutricional das alimentações pode e precisa ser revista. A proposta do consumo integral de alimentos, proporciona economia e qualidade alimentar, o que representará a longo prazo, melhora na saúde destes indivíduos. Uma alimentação balanceada é indispensável quando se refere à saúde e a produtividade e se encontra diretamente ligada com sua produtividade e rendimento (VANIN et al., 2007). Assim, entende-se que este é o primeiro passo para que tais pessoas recuperarem seus modos de vida, e adquiriam forças para mudarem suas realidades.

#### **2.4.1 Serviços assistenciais prestados as pessoas em situação de vulnerabilidade social**

Os serviços assistenciais são serviços de proteção social básica e especial, podendo ser de média ou alta complexidade. A Secretaria Nacional de Assistência Social (SNAS, 2014, pp. 5-6) os define e categoriza da seguinte forma, conforme apresentado na figura abaixo:

Figura 1 - Quadro Síntese dos Serviços Assistenciais

<b>PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF);</li> <li>2. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos;</li> <li>3. Serviço de Proteção Social Básica no Domicílio para Pessoas com Deficiência e Idosas.</li> </ol>
<b>PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL</b>	<b>Média Complexidade</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias Indivíduos (PAEFI);</li> <li>2. Serviço Especializado em Abordagem Social;</li> <li>3. Serviço de proteção social a adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC);</li> <li>4. Serviço de Proteção Social Especial para Pessoas com Deficiência, Idosas e suas Famílias;</li> <li>5. Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua.</li> </ol>
	<b>Alta Complexidade</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Serviço de Acolhimento Institucional;</li> <li>7. Serviço de Acolhimento em República;</li> <li>8. Serviço de Acolhimento em Família Acolhedora;</li> <li>9. Serviço de proteção em situações de calamidades públicas e de emergências.</li> </ol>

Fonte: SNAS (2014, p. 10)

O público-alvo desta pesquisa são pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre, que inclui pessoas em situação de rua. Assim, dentro dessa categoria, o serviço prestado a essas pessoas constitui-se um serviço de proteção social especial de média complexidade.

O serviço prestado a essas pessoas pode ser descrito como um “serviço ofertado para pessoas que utilizam as ruas como espaço de moradia e/ou sobrevivência” (SNAS, 2014, p. 40), que tem como finalidade “assegurar atendimento e atividades direcionadas para o desenvolvimento de sociabilidades, na perspectiva de fortalecimento de vínculos interpessoais e/ou familiares que oportunizem a construção de novos projetos de vida.” (SNAS, 2014, p. 40). Dentre os serviços prestados a essas pessoas estão a orientação individual e grupal com o fim de encaminhá-los para outros serviços socioassistenciais que sejam de sua necessidade com o fim de contribuir na construção da autonomia desses indivíduos, da inserção social e proteção em situações de violência.

Além disso, esses serviços incluem iniciativas que propiciem higiene pessoal, alimentação e provisão de documentação, se for o caso (SNAS, 2014). Seus objetivos são quatro principais:

(1) Possibilitar condições de acolhida na rede socioassistencial; (2) Contribuir para a construção de novos projetos de vida, respeitando as escolhas dos usuários e as especificidades do atendimento; (3) Contribuir para restaurar e preservar a integridade e a autonomia da população em situação de rua; (4) Promover ações para a reinserção familiar e/ou comunitária. (SNAS, 2014, p. 40)

Por fim, o impacto social esperado é que ocorra a redução das violações dos direitos socioassistenciais, seus agravamentos e/ou reincidência; que se promova a proteção social às famílias e aos indivíduos; que se reduza os danos provocados por situações violadoras de direitos e que se construa novos projetos de vida para tais indivíduos (SNAS, 2014).

### **3 MÉTODO DE PESQUISA**

Para analisar os entraves e as barreiras bem como as potencialidades do aproveitamento integral de alimentos com o objetivo de melhorar a qualidade nutricional de pessoas em situação de vulnerabilidade social, optou-se por um estudo de natureza exploratória e abordagem qualitativa. Realizou-se um total de vinte entrevistas, sendo treze delas com potenciais doadores (oito restaurantes, quatro mercados e a CEASA) e sete com potenciais receptores (sete ONGs), entre os meses de agosto de 2020 a fevereiro de 2021.

Como dados complementares, foram utilizados relatórios e documentos fornecidos pelos próprios participantes, bem como oriundos de suas redes sociais ou web sites, além de registros sobre o tema disponíveis na internet (legislação relacionada, relatórios e outros). As entrevistas foram transcritas e totalizaram 608 minutos. A duração das entrevistas com os potenciais agentes doadores, totalizou 351 minutos, sendo que a média de cada entrevista foi de cerca de 30 minutos. Quanto a duração das entrevistas com os potenciais agentes receptores, totalizou 257 minutos, sendo a média das entrevistas de 37 minutos. Após isso, iniciou-se a análise com base no conteúdo das entrevistas e sua relação com o que fora identificado na literatura sobre o tema, bem como o que pode ser acrescentado a respeito.

Neste capítulo, serão descritos os procedimentos metodológicos utilizados em cada uma das etapas da pesquisa. Primeiramente, será apresentada uma breve contextualização do estudo. Em seguida, serão descritas as técnicas adotadas para a coleta e análise dos dados. Por fim, se apresentará as formas de avaliação dos métodos utilizados durante a coleta e durante a análise com o fim de se certificar e garantir o rigor científico do trabalho.

#### **3.1 Contextualização do Estudo**

Para alcançar o objetivo proposto nesta pesquisa, primeiramente buscou-se encontrar o que a literatura sobre o tema traz de dados a respeito do desperdício de alimentos e do potencial para aproveitamento integral. A proposta de categorização apresentada por este trabalho partiu dos objetivos específicos, e as categorias criadas foram: (1) as fontes de desperdício e o volume de desperdício; (2) o destino dos alimentos desperdiçados em Porto Alegre e estratégias para sua redução; (3) os

entraves burocráticos para o aproveitamento integral de alimentos; (4) as dificuldades logísticas para o aproveitamento integral dos alimentos; (5) as condições/circunstâncias das ONGs em Porto Alegre; (6) as demandas das ONGs em Porto Alegre; (7) as possibilidades de formação de redes; (8) as barreiras para o uso de partes não convencionais dos alimentos e (9) os impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos.

### **3.2 Caracterização do Estudo**

O principal propósito deste estudo, como visto anteriormente, é compreender qual a relação entre o desperdício de alimentos e a situação das pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre. Dentro desta finalidade, a abordagem qualitativa se apresenta como a mais apropriada porque busca entender os acontecimentos em seu contexto natural através da análise das experiências dos indivíduos relacionadas às suas práticas cotidianas (FLICK, 2009a). O desperdício de alimentos, bem como a cultura do não aproveitamento integral dos alimentos é uma característica marcante do comportamento das pessoas, no mundo, no Brasil e na cidade objeto do nosso estudo, Porto Alegre. Portanto, esse estudo, ao utilizar a abordagem qualitativa, tem capacidade de ampliar e aprofundar o conhecimento sobre a temática, bem como considerar a realidade local. Assim, esta pesquisa tem caráter descritivo e interpretativo e para tal, utilizou a análise de conteúdo para descrição e interpretação da realidade estudada.

A natureza exploratória desta proposta possibilitou a investigação, bem com o desenvolvimento de insights sobre o tema. Além disso, as pesquisas de caráter exploratório permitem ao pesquisador uma maior familiaridade com o problema de pesquisa, bem como permitem um planejamento flexível, considerando os diversos aspectos relacionados ao foco do estudo (GIL, 2008, 2010). Ao mesmo tempo, a temporalidade transversal adotada teve como objetivo fazer um recorte do objeto estudado dentro de um determinado tempo (FLICK, 2009a), sendo neste caso o contexto atual de pandemia do COVID-19 e as demandas emergenciais relacionadas. Desta forma, os dados coletados proporcionaram uma contribuição para um entendimento mais aprofundado do comportamento de consumo e descarte, bem como da intenção de realizar doações a pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Dentro deste processo, o pesquisador tem um papel fundamental, pois constitui-se parte da pesquisa e precisa estar atento ao impacto de sua presença no campo estudado, bem como às suas experiências anteriores e à sua capacidade de reflexão sobre os dados encontrados (FLICK, 2009a). Nesse sentido, através do detalhamento dos procedimentos metodológicos antes do início da coleta e da análise dos dados, buscou-se atenuar algum possível impacto do pesquisador sobre os resultados da pesquisa. Determinar as fases e as etapas que foram executadas durante a investigação, bem como as técnicas utilizadas para o tratamento das informações, auxiliaram no esforço constante para manter o máximo de imparcialidade no estudo. A descrição detalhada dos procedimentos metodológicos utilizados ajudou na avaliação do processo de pesquisa (GIL, 2010) aumentando o rigor científico empregado, refletindo sobre a ética e salientando a importância do planejamento das etapas ou fases da pesquisa (FLICK, 2009a).

### **3.3 Fases da Pesquisa**

A primeira fase desta pesquisa consistiu na preparação do estudo e no desenvolvimento de protocolos de coleta e análise dos dados. Na segunda fase, a coleta de dados, organizou-se e estabeleceu-se os procedimentos para a seleção da amostra, as entrevistas, a transcrição e a organização dos dados, bem como os instrumentos utilizados para a coleta dos dados. Na terceira fase, na análise dos dados, realizou-se o processo de codificação e categorização, além das etapas de avaliação do processo e da saturação dos dados. A quarta fase, finalmente, discorreu sobre a comparação dos dados analisados com o referencial teórico e as considerações finais obtidas a partir dos resultados encontrados. Todas essas fases serão explicadas de maneira detalhada nas sessões a seguir.

#### **3.3.1 Preparação do estudo**

A partir da definição do problema de pesquisa, foi possível desenvolver os protocolos para a realização da coleta e da análise de dados. Esses protocolos constituem-se em procedimentos que permitem esclarecer as escolhas feitas durante o processo de pesquisa, elucidando as técnicas adotadas no ato da coleta e na análise

dos dados (GIL, 2010). Desta forma, as fases posteriores foram norteadas segundo estes protocolos.

Na fase de desenvolvimento dos protocolos, foi organizada uma estrutura para embasar a construção do roteiro de entrevistas. Tal roteiro partiu da literatura sobre o tema e da realidade do objeto de estudo. Elaboraram-se dois roteiros semiestruturados: um para os potenciais agentes doadores e outro para os potenciais agentes receptores. Tais roteiros encontram-se no apêndice deste trabalho (Apêndices A e B). Esses documentos guiaram a condução das entrevistas, durante a coleta de dados, e deram suporte às técnicas utilizadas durante a análise, na fase seguinte (OLSEN, 2015).

Por fim, a última etapa realizada durante o desenvolvimento dos protocolos, foi a redação de um termo de consentimento (Apêndice C – Termo de consentimento Livre e Esclarecido). Tal documento tem como objetivo formalizar a aceitação do entrevistado em participar das entrevistas e fornecer informações que serão utilizadas durante a análise, bem como assegurá-lo do motivo pelo qual estava participando da pesquisa. Este termo foi elaborado com o fim de garantir a ética e o respeito durante o contato com os entrevistados selecionados.

### **3.3.2 Coleta dos dados**

A fase de coleta de dados iniciou com a definição dos critérios necessários para a seleção dos participantes, ou seja, quais são os requisitos que os participantes precisavam atender para serem incluídos nesta pesquisa. Esse procedimento foi fundamental para manter o rigor científico na pesquisa qualitativa e promover a transparência com relação às decisões tomadas (FLICK, 2009b). Para serem selecionados, os participantes potenciais doadores deveriam já possuir intenção, experiência anterior ou em andamento com a doação de alimentos ou com a utilização integral de alimentos, bem como as entidades receptoras deveriam possuir iniciativas que promovam alimentação, educação e/ou melhora da qualidade de vida das pessoas em situação de vulnerabilidade social.

A etapa da seleção da amostra dos entrevistados fez parte da fase de coleta dos dados. Para Flick (2009a), a amostra na pesquisa qualitativa deve seguir critérios diferentes da pesquisa quantitativa e tem como objetivo a busca de exemplos de indivíduos que têm alguma relação com o objeto estudado. Os entrevistados foram

escolhidos com base nos critérios anteriormente estabelecidos e conforme a disponibilidade dos entrevistados. Os entrevistados foram contatados diretamente através das informações de contato disponibilizadas na internet e através de indicações de conhecidos.

Sendo assim, foram selecionadas e entrevistadas vinte organizações que estavam dentro dos critérios estabelecidos e que se mostraram dispostas a participar da pesquisa. Buscou-se manter um grau de homogeneidade das características dos entrevistados. Os quatro mercados apenas se diferenciaram em relação ao porte (pequeno, médio ou grande porte); os restaurantes se diferenciaram em relação ao tipo de alimento fornecido (churrasco, pratos quentes, pizzas e outros) e a forma de serviço de alimento (prato feito ou buffet). As ONGs diferenciaram-se entre si em relação as áreas de atuação e quantidade ou tipo de projetos adicionais que promovem (assistenciais, educacionais ou promoção de trabalho e renda). Com relação ao local de atuação dos entrevistados, escolheu-se aqueles que estavam situados na cidade de Porto Alegre e/ou Região Metropolitana, sendo que alguns deles possuem unidades em outros estados ou em outras cidades do estado do Rio Grande do Sul. O perfil dos participantes será apresentado a seguir, bem como os dados que foram coletados.

### *3.3.2.1 Perfil dos Participantes*

Para o desenvolvimento e resolução deste problema de pesquisa, contamos com a participação de dois grupos de participantes: (1) potenciais agentes doadores de alimentos; (2) potenciais agentes receptores e distribuidores de refeições prontas às pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Quanto aos potenciais doadores de alimentos, podemos destacar: donos de mercados e supermercados, donos de restaurantes, e gestores da CEASA. Quanto aqueles potenciais receptores e distribuidores de refeições prontas às pessoas em situação de vulnerabilidade social, destacamos as instituições beneficentes. Só na capital gaúcha, existem mais de 300 entidades beneficentes que recebem alimentos e os distribuem a quem precisa (JORNAL DO COMÉRCIO, 2020). Essas entidades possuem diversos perfis e atuações, no entanto, quatro perfis principais se destacaram a partir do mapeamento do perfil das ONGs da cidade de Porto Alegre/RS: (1) vinculadas a algum grupo ou denominação religiosa; (2) vinculadas a alguma

comunidade ou bairro (associações comunitárias); (3) prestadoras de serviços de saúde, tais como a pessoas em processo de reabilitação, portadoras de necessidades especiais, dentre outras comorbidades; (4) prestadoras de serviços educacionais como creches populares e escolas para crianças de baixa renda. Este trabalho focou e selecionou as ONGs com o 2º perfil das organizações assistenciais, ou seja, entidades vinculadas a uma comunidade ou bairro.

Por fim, a última etapa desta fase de coleta foi a organização dos dados. Foi importante identificar cada uma das entrevistas e separá-las no momento da análise em dois grandes grupos: (1) aqueles com potencial doador e (2) aqueles com potencial receptor. Na sequência, apresentam-se os instrumentos escolhidos para a coleta dos dados.

### **3.4 Instrumentos para coleta dos dados**

Por se tratar de uma pesquisa exploratória, tem-se a possibilidade de utilização de métodos amplos e versáteis, como: levantamentos de dados secundários (bibliográficos, documentais e outros), e levantamentos de experiência, neste caso, entrevistas semiestruturadas (MATTAR, 1996).

Para esta pesquisa contamos com a coleta de dados primários e dados secundários. A diferença entre esses dois dados é bem definida por Mattar (1996, p. 48): “dados primários são aqueles que não foram antes coletados, estando ainda em posse dos pesquisados, e que são coletados com o propósito de atender às necessidades específicas da pesquisa em andamento”.

Quanto aos dados secundários: “são aqueles que já foram coletados [...] e, às vezes, até analisados e que estão catalogados à disposição dos interessados” (MATTAR, 1996, p. 48). Quanto às fontes básicas dos dados secundários são: o próprio entrevistado, publicações, governos, ou instituições não governamentais.

O método de comunicação estabelecido para obtenção dos dados primários foi a abordagem telefônica e/ou por videoconferência. A entrevista por telefone consiste na obtenção dos dados através de telefone ou por vídeo, ao invés do contato pessoal. Este método é predominante em países onde a grande maioria da população possui telefone (MATTAR, 1996), que é a realidade em nosso país e em nossa cidade objeto de estudo, a cidade de Porto Alegre.

Na abordagem pelo telefone esclareceu-se o caráter e conteúdo da pesquisa e enviou-se o Termo de Consentimento para coleta da assinatura dos entrevistados (Apêndice C).

### **3.4.1 Entrevistas**

A entrevista é um processo de interação social, na qual o entrevistador tem como finalidade obter informações dos entrevistados, utilizando um roteiro com tópicos em torno de um problema de pesquisa específico (HAGUETTE, 1995). No caso da entrevista semiestruturada, opção para esta pesquisa, o entrevistado teve a liberdade de discorrer sobre suas experiências, a partir dos temas propostos pelo pesquisador; e ao mesmo tempo permitiu que o entrevistado fornecesse respostas livres e espontâneas captando informações que de outra forma não seria possível.

De acordo com Rubin e Rubin (2005) a condução de entrevistas em profundidade é apropriada para responder perguntas tais como “o quê”, “como” e “como você se sente”, onde os entrevistados têm a oportunidade de comentar sobre suas experiências. Com isso, julga-se que para esta pesquisa, explorar informações sobre as percepções e aceitabilidade do consumo de partes não convencionais dos alimentos e seus benefícios, bem como para compreender percepções diferentes sobre este tema, entrevistas em profundidade são uma ferramenta apropriada. O roteiro semiestruturado para a entrevista, segundo Manzini (2004) permite o planejamento de perguntas mais básicas que podem gerar *insights*, além de outras perguntas não previstas.

As entrevistas foram conduzidas a distância através de chamada telefônica e ou videoconferência quando aceito pelo entrevistado, em razão do isolamento social imposto pela pandemia do COVID-19. Todas as entrevistas foram gravadas com o auxílio de equipamento adequado, proporcionando uma gravação de todas as informações fornecidas pelos participantes. O registro do áudio obtido a partir das entrevistas possibilitou a transcrição das informações verbais fornecidas pelos participantes. A transcrição das entrevistas em texto permitiu realizar a análise de seu conteúdo através da codificação e da categorização, onde utilizou-se o software Atlas Ti. A partir de trechos das entrevistas os códigos foram criados a partir de palavras encontradas nestes trechos, que combinadas geraram as categorias.

Além das entrevistas, foi solicitado aos participantes documentos relacionados às perguntas feitas, tais como informações sobre o seu desperdício atual, ou dados sobre as doações realizadas (no caso de agentes que já fazem doações a pessoas em situação de vulnerabilidade social), com o fim de utilizá-las como dados complementares ou secundários.

Os participantes também permitiram o uso de informações contidas em suas redes sociais e/ou web sites. Portanto, foram coletados dados relativos as ações dos entrevistados contidos em seus web sites e redes sociais, no caso daqueles em que, ao se fazerem as questões, fora mencionado que tais informações estavam disponíveis em seus sites ou redes sociais, e convidou-se a conferência do conteúdo exposto lá (tais como projetos anteriores e ações atuais, bem como informações sobre a história das ONGs, embora as ONGs entrevistadas tenham contado suas histórias durante a entrevista, ainda que resumidamente).

Nas entrevistas em profundidade, procura-se encontrar as convergências e divergências para posterior comparação entre as falas dos diferentes agentes (seja entre os potenciais doadores, ou a comparação entre os potenciais doadores e os potenciais receptores). Isso foi possível em especial quando as comparações foram feitas em relação ao nível de conhecimento a respeito do consumo integral, o cargo ocupado na organização ou a área de conhecimento, e de que modo isso interferiu ou influenciou os seus medos e preocupações, bem como de que modo encaram a viabilidade da proposta.

Para definir o número de entrevistas necessárias com os agentes, utilizou-se a amostragem por conveniência e/ou julgamento e norteou-se pela saturação dos dados. Quanto à saturação dos dados, Fontanella, Ricas e Turato (2008, p. 17) explicam que a saturação teórica é definida como “a suspensão de inclusão de novos participantes quando os dados obtidos passam a apresentar [...] certa redundância ou repetição, não sendo considerado relevante persistir na coleta de dados”. Em outras palavras, as informações fornecidas pelos novos participantes pouco acrescentam ao material já obtido, não gerando contribuições significativas que resultem no aperfeiçoamento da reflexão teórica, ou no aprofundamento do tema. Para conferir consistência, as entrevistas foram conduzidas por um único e mesmo entrevistador, neste caso a autora desta pesquisa.

Para iniciar as entrevistas explicou-se brevemente o tema da dissertação, o conceito de redes de solidariedade, a apresentação da urgência do tema, e da

necessidade de ajudar as pessoas em situação de vulnerabilidade social, problema que se agravou com a pandemia do COVID-19. Também se apresentou os benefícios da doação de partes não convencionais, que diferente de alimentos já prontos, são mais seguros, pois não foram manipulados e o risco de intoxicação alimentar é menor. Apresentaram-se também os benefícios de participar da proposta, tais como ajudar a resolver uma demanda social e a redução de custo com o descarte de resíduos.

Nem todas as entrevistas seguiram 100% do roteiro preestabelecido, sendo que algumas questões não puderam ser abordadas com alguns entrevistados por não se aplicarem, e outras questões surgiram por tópicos levantados pelos entrevistados.

### **3.4.2 Validação do Roteiro da Entrevista**

Para validar o roteiro elaborado para a entrevista semiestruturada, elaborou-se um quadro para evidenciar como cada objetivo é respondido por questões específicas de ambos os roteiros das entrevistas semiestruturadas.

Quadro 4 – Validação do Roteiro das Entrevistas

<b>Objetivo Específico</b>	<b>Questões do roteiro da entrevista semiestruturada - DOADORES</b>	<b>Questões do roteiro da entrevista semiestruturada - RECEPTORES</b>
<b>Investigar as principais fontes de desperdício de alimentos, o volume do desperdício e o destino dado a estes alimentos na cidade de Porto Alegre, bem como estratégias para sua redução.</b>	Q5 - Conseguiria estimar o percentual do volume de alimentos que são descartados semanalmente no seu estabelecimento?	
<b>Verificar os entraves burocráticos e dificuldades logísticas para o aproveitamento destes alimentos e doação as organizações sociais que processam e distribuem</b>	Q3 - Possui alguma preocupação/medo/desconfiança em relação a doação dessas partes e dos demais alimentos que são descartados?  Q4 - Doaria mais alimentos se a organização que receber se responsabilizar pelos possíveis danos a quem for consumir?	Q5 - Se for uma exigência dos mercados, feiras e CEASA para fazer doações de alimentos, sua organização assumiria a responsabilidade por eventuais danos à saúde de quem recebe os alimentos preparados/distribuído por vocês?

alimentos as pessoas que passam fome;		
<b>Verificar as condições existentes e as demandas das organizações sociais que prestam serviço de distribuição de alimentos as pessoas em situação de vulnerabilidade social;</b>		Q4 - De onde vem os alimentos que são preparados/distribuídos pela sua organização? Quem são os principais doadores?
<b>Verificar as formas de interações ou formação de redes entre as organizações sociais e os potenciais agentes doadores;</b>	<p>Q2 - Se no seu estabelecimento descartar as partes não convencionais, estaria disposto a doar estas partes para as instituições de caridade que servem alimento às pessoas que passam fome?</p> <p>Q6 - O que seria necessário para que você, ou sua organização, doe o que hoje é descartado às organizações de caridade?</p> <p>Q7 - Você, ou sua organização, estaria disposto a alterar alguma coisa na sua rotina para permitir o maior aproveitamento dos alimentos descartados? Por exemplo, separar em recipientes diferentes o que será utilizado pela organização beneficente do que será descartado.</p>	
<b>Investigar as barreiras e os impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos como forma de enriquecimento nutricional da alimentação servida a pessoas em situação de vulnerabilidade social.</b>		<p>Q1 - Você já ouviu falar em “partes não convencionais” e de “consumo integral dos alimentos”? Poderias citar alguns exemplos.</p> <p>Q2 - Sua organização utiliza partes não convencionais e faz um aproveitamento integral dos alimentos? Se sim, poderia dar alguns exemplos?</p> <p>Q3 - Quais as principais dificuldades para a utilização e o preparo dessas partes?</p>

Fonte: elaborado pela autora (2021)

### 3.4.3 Entrevistados participantes da pesquisa

O quadro abaixo apresenta os participantes da pesquisa realizada para esta dissertação, por ordem cronológica, que iniciou em 12 de agosto de 2020 e encerrou em 05 de fevereiro de 2021. O quadro também apresenta as datas de cada uma das entrevistas, o cargo ou posição do entrevistado na organização a qual representa, a forma como as entrevistas foram conduzidas, o número de participantes em cada uma das entrevistas, bem como a duração de cada uma delas. Como é possível ver no quadro abaixo, os entrevistados variaram quanto a área de conhecimento (nutrição, administração, gestão, outros) e posição ou cargo que ocupam na organização da qual fazem parte.

Quadro 5 – Participantes da Pesquisa

<b>Estabelecimento</b>	<b>Cargo do entrevistado</b>	<b>Forma de realização das entrevistas</b>	<b>Número de participantes</b>	<b>Data</b>	<b>Duração aproximada</b>
<b>Mercado B de São Leopoldo</b>	Proprietária	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado proprietária do mercado)	12/08/2020	1h37min
<b>Restaurante A de Porto Alegre</b>	Nutricionista responsável	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado - nutricionista do restaurante)	27/08/2020	24min
<b>Restaurante B de Eldorado do Sul</b>	Nutricionista responsável	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado- nutricionista do restaurante)	28/08/2020	28min
<b>Restaurante C de Porto Alegre</b>	Um dos proprietários e Gastrônomo	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado- um dos proprietários e gastrônomo do restaurante)	28/08/2020	20min
<b>Restaurante Pé de Manda de Porto Alegre</b>	Proprietária	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado- proprietária do restaurante)	29/08/2020	32min
<b>Mercado C + Restaurante D de Porto Alegre</b>	Proprietário	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado - proprietária do restaurante e do mercado)	01/09/2020	15min

<b>Restaurante Pão de Trigo de Estância Velha</b>	Proprietária – Sra. Alice	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – uma das proprietárias do restaurante)	01/09/2020	32min
<b>Restaurante E de São Leopoldo</b>	Proprietária	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado - proprietária do restaurante)	02/09/2020	14min
<b>Restaurante Casa Di Paolo</b>	Proprietário e Sócio Fundador – Sr. Paulo	Chamada telefônica	2 (pesquisador e um entrevistados – proprietário)	03/09/2020	35min
<b>Mercado A do estado do Rio Grande do Sul</b>	Gestor de uma das unidades	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – gestor)	11/09/2020	18min
<b>CEASA</b>	Presidente Sr. Ailton e a Coordenadora do Programa Social, Sra. Rosandrea	Vídeo chamada (Zoom)	3 (pesquisador e 2 entrevistados – Presidente da CEASA e a coordenadora dos programas sociais)	26/10/2020	21min
<b>INNOVA</b>	Sra Betina responsável pela ONG	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – responsável pela ONG)	26 e 27/10/2020	25min
<b>Mercado D do estado do Rio Grande do Sul</b>	Gerente de uma das unidades situadas na cidade de Canoas/ RS	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – gestor de uma das unidades)	06/11/2020	15min
<b>ONG Parceiros Voluntários</b>	Superintendente da ONG – Sr. José Alfredo	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – superintendente da ONG)	16/11/2020	20min
<b>ONG Solidariedade</b>	Coordenador Sr. Sérgio	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado - superintendente da ONG )	17/11/2020	42min
<b>ONG – Associação de Moradores da Vila Tronco</b>	Responsável – Sra. Jéssica	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado- uma das responsáveis pela ONG)	06/01/2021	15min
<b>CMPC e ex- parceiro da ONG Parceiro Voluntários</b>	Sr. Gabriel - Atua na área da comunicação da CMPC Guaíba	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado- responsável pela	18/11/2020	31min

			comunicação online e offline)		
<b>ONG CIUPOA</b>	Responsável e fundadora – Sra. Tânia	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – fundadora da ONG)	15/01/2021	50min
<b>ONG Coletivo Autônomo</b>	Responsável e fundadora – Sra. Lúcia	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – fundadora da ONG)	03/02/2021	43min
<b>ONG Misturaí</b>	Responsável – Sra. Simone	Chamada telefônica	2 (pesquisador e o entrevistado – uma das responsáveis pela ONG)	05/02/2021	31min

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Como é possível observar no quadro acima, a duração das entrevistas foi consideravelmente menor para alguns dos potenciais doadores. Isso ocorreu em razão da apertada agenda dos entrevistados e do horário em que a entrevista foi realizada. Outra razão foi por causa de algumas demandas que surgiram no momento da entrevista que impuseram a necessidade de ser breve. Outro fator para a duração da entrevista ter sido tão breve foi no caso do restaurante E da cidade de São Leopoldo, que não se mostrou interessado na proposta, ou como dito por eles não tem condições de aderir a proposta neste momento e por isso, solicitou que a conversa fosse breve, e suas respostas foram bem sucintas. As entrevistas com as ONGs foram mais uniformes no que toca a duração da entrevista.

Para esta pesquisa, mapeamos os potenciais doadores de alimentos na cidade de Porto Alegre, que vem a ser: donos de mercados, de supermercados, de restaurantes e a CEASA. Essas pessoas físicas ou jurídicas são potenciais doadores, visto que no exercício de suas atividades, promovem, ainda que não intencionalmente, a perda e o descarte de uma grande quantidade de alimentos e partes dos alimentos, tanto por não serem próprios para comercialização, porém, próprias para consumo ou por desconhecimento de como utilizar essas partes e acabam por descartar alimentos e partes de alimento altamente nutritivos que poderiam alimentar uma grande quantidade de pessoas que passam fome na cidade.

Começando com a CEASA (Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul), localizada no bairro Anchieta de Porto Alegre, foi fundada em 1974, e estadualizada

em 1989 junto a todas as outras Ceasa's do Brasil. A Ceasa/RS está entre as quatro principais Centrais de Abastecimento do País e da América do Sul. Enquanto sociedade por ações de economia mista, sua gestão compete ao governo do Estado do Rio Grande do Sul através Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. Seus objetivos constituem-se na orientação e fiscalização do mercado hortifrutigranjeiro, representando um centro polarizador entre aqueles que produzem, comercializam e consomem hortifrutigranjeiros (CEASA, 2021).

Tem como uma de suas missões visar à harmonia dos interesses dos seus clientes, empregados, acionistas e a melhoria da qualidade de vida da população gaúcha (CEASA, 2021). Neste sentido, uma de suas ações é a doação de alimentos a pessoas em necessidade, no qual possuem dois projetos em especial: (1) doações regulares a idosos e (2) doação a entidades beneficentes.

Quanto aos restaurantes participantes desta pesquisa, foram restaurantes de pessoas conhecidas da nossa rede e que já possuíam algum tipo de intenção ou ação em andamento para auxiliar as pessoas em situação de vulnerabilidade social ou para reduzir o desperdício de alimentos. Foram escolhidos oito restaurantes para serem abordados, sendo que apenas alguns deles aceitaram serem identificados pelo nome tal qual são conhecidos, os demais foram identificados por letras e local de atuação. Como o quadro abaixo mostra, na maioria dos casos, a entrevista pode ser realizada diretamente com o proprietário do restaurante.

Quadro 6 – Restaurantes participantes da pesquisa

<b>Identificação do Estabelecimento</b>	<b>Local de atuação</b>	<b>Entrevista com</b>	<b>Data da Entrevista</b>
<b>Restaurante A</b>	Porto Alegre	Nutricionista	27/08/2020
<b>Restaurante B</b>	Eldorado do Sul	Nutricionista	28/08/2020
<b>Restaurante C</b>	Porto Alegre	Proprietário e Gastrônomo	28/08/2020
<b>Restaurante Pé de Manda</b>	Porto Alegre	Proprietária	29/08/2020
<b>Restaurante D</b>	Porto Alegre	Proprietário	01/09/2020
<b>Restaurante e Pizzaria Pão de Trigo</b>	Estância Velha	Proprietária	01/09/2020
<b>Restaurante E</b>	São Leopoldo	Proprietária	02/09/2020

<b>Restaurante Di Paolo</b>	Porto Alegre/RS, Caxias do Sul/RS, Bento Gonçalves/RS, Garibaldi/RS, Gramado/RS, Itapema/SC, Quarta Colônia/RS, São Paulo/SP	Proprietário	03/09/2020
-----------------------------	--	--------------	------------

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Em relação aos supermercados e mercados participantes desta pesquisa, também foram de pessoas conhecidas da nossa rede e que na sua maioria já possuem algum tipo de intenção ou ação em andamento para auxiliar as pessoas em situação de vulnerabilidade social. Foram escolhidos quatro mercados para serem abordados e entrevistados: (1) dois com abrangência estadual (com unidades em todo o estado do Rio Grande do Sul), (2) dois com abrangência local (um situado na cidade de Porto Alegre e outro na cidade de São Leopoldo). Nenhum dos quatro mercados desejou ser identificado nesta pesquisa, sendo apenas identificados por letras e local de atuação, conforme apresentado no quadro abaixo.

Quadro 7 – Mercados participantes da pesquisa

<b>Identificação do Mercado</b>	<b>Local de atuação</b>	<b>Porte</b>	<b>Entrevista com</b>	<b>Data da Entrevista</b>
<b>Mercado A</b>	Rio Grande do Sul, BR	Grande Porte	Gestor	11/09/2020
<b>Mercado B</b>	São Leopoldo, RS	Médio Porte	Proprietária	12/08/2020
<b>Mercado C</b>	Porto Alegre, RS	Pequeno Porte	Proprietário	01/09/2020
<b>Mercado D</b>	Rio Grande do Sul, BR	Grande Porte	Gerente de uma das unidades	06/11/2020

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Por fim, as instituições beneficentes alvo desta pesquisa foram aquelas com caráter de associações de bairro ou que atuam em comunidades na promoção da melhoria de vida de seus membros. As instituições beneficentes de bairro têm como característica principal o envolvimento de seus membros, que na sua grande maioria moram naquele bairro, ou naquela região, que atuam voluntariamente em apoio àquelas pessoas. Em geral, os vínculos entre os envolvidos são maiores, pois muitos são vizinhos e amigos próximos, o que os leva a ter um envolvimento e comprometimento maior.

A busca por instituições beneficentes foi realizada através do site do Banco de Alimentos em Porto Alegre, dentre aquelas que já são beneficiadas com a doação de alimentos, bem como buscas no Google e indicações feitas pelos potenciais doadores participantes, a partir da técnica da Bola de Neve. O quadro a seguir apresenta as ONGs participantes desta pesquisa.

Quadro 8 – ONGs participantes da pesquisa

<b>Identificação da ONG</b>	<b>Local de atuação</b>	<b>Entrevista com</b>	<b>Data da Entrevista</b>
<b>ONG INNOVA</b>	Porto Alegre	Fundadora da ONG	11/09/2020
<b>ONG Parceiros Voluntários</b>	Porto Alegre	Superintendente da ONG e ex-parceiro da ONG responsável pela comunicação	12/08/2020 e 18/11/2020
<b>ONG Solidariedade</b>	Porto Alegre	Superintendente da ONG	01/09/20
<b>ONG Associação de Moradores da Vila Tronco</b>	Porto Alegre	Uma das responsáveis pela ONG	06/11/2020
<b>ONG CIUPOA</b>	Porto Alegre	Fundadora da ONG	13/01/21
<b>ONG Coletivo Antropológico</b>	Porto Alegre	Presidente e Fundadora da ONG	03/02/21
<b>ONG Misturái</b>	Porto Alegre	Uma das responsáveis pela ONG	05/02/21

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Quanto ao perfil das ONGs participantes o quadro abaixo apresenta suas características principais relacionadas a suas áreas de atuação.

Quadro 9 – Áreas de atuação das ONGs entrevistadas

<b>Identificação da Entidade</b>	<b>Atua diretamente na alimentação de pessoas em situação de vulnerabilidade social?</b>	<b>Presta outros tipos de auxílio? Se sim, quais.</b>
<b>ONG INNOVA</b>	Sim	Sim, apoio emocional aos beneficiados.
<b>ONG Parceiros Voluntários</b>	Não diretamente. No entanto, já realizou projetos de reaproveitamento integral que beneficiou	Sim. Presta consultoria a ONGs em todo o Brasil através de projetos de capacitação das ONGs (gestão, planejamento financeiro e prestação de contas).

	ONGs da cidade de Guaíba/RS	
<b>ONG Solidariedade</b>	Sim	Sim. Possuem um projeto com a escola de engenharia da UFRGS para reciclagem de resíduos da construção civil em blocos de concreto gerando emprego e renda a pessoas em situação de vulnerabilidade social.
<b>ONG Associação de Moradores da Vila Tronco</b>	Sim	Sim, educação infantil para crianças pertencentes a famílias em situação de vulnerabilidade social.
<b>ONG CIUPOA</b>	Atualmente não, mas já teve projetos relacionados	Sim. Projetos com foco no desenvolvimento de habilidades de trabalho em especial a mulheres da comunidade, bem como projetos relacionados ao cuidado com o meio ambiente.
<b>ONG Coletivo Antropológico</b>	Sim	Local de acolhimento a crianças carentes e centro educativo.
<b>ONG Misturaí</b>	Sim	Sim.

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Em razão do cenário atual da pandemia, muitos estabelecimentos que inicialmente informaram desejo de participar, posteriormente desistiram por falta de tempo e/ou interesse. No entanto, com os estabelecimentos que foram entrevistados foi possível encontrar respostas aos objetivos específicos estabelecidos para esta pesquisa, e a sessão da análise dos resultados apresentará os resultados obtidos.

#### **3.4.4 Utilização da Técnica da Bola de Neve**

Essa técnica é uma forma de amostra não probabilística onde os participantes iniciais de um estudo indicam novos participantes que por sua vez indicam outros novos participantes, até que se alcance o objetivo proposto, ou seja, “ponto de saturação”. Isso ocorre quando os novos entrevistados passam a repetir os conteúdos já obtidos sem acrescentar novas informações relevantes à pesquisa (WHA, 1994). Portanto, a “Bola de Neve” é uma técnica de amostragem que utiliza cadeias de referência, uma espécie de rede (BALDIZ; MUNHOZ, 2011).

Sanchez e Nappo (2002) destacam que pesquisas que utilizam a técnica da Bola de Neve se valem de amostragens intencionais, ou seja, se vai atrás daqueles que são considerados os sujeitos da pesquisa que detenham as informações sobre o tema em investigação. Segundo Sanchez e Nappo (2002), a escolha de sujeitos por meio da dessa técnica a partir dos informantes-chave, permite aos pesquisadores que

se aproximem da população investigada com o fim de obter os fragmentos necessários para responder ao problema de pesquisa.

Em relação a técnica da bola de neve, com apenas alguns dos entrevistados a técnica pode ser aplicada, na qual, alguns dos entrevistados sugeriram outros participantes externos a sua organização, ou membros internos. O quadro abaixo apresenta como a técnica pôde ser utilizada nesta pesquisa.

Quadro 10 – Utilização da Técnica da Bola de Neve na pesquisa

Entrevistado que indicou	Organização indicada para participar	Aceitou participar?	Gerou contribuições com sua participação?
Restaurante Pé de Manga de Porto Alegre	ONG INOVA Mercado C da cidade de Porto Alegre Restaurante D da cidade de Porto Alegre	Sim	Sim. Os potenciais doadores e ONG indicados aceitaram participar e puderam fazer parte da amostra deste trabalho.
ONG Parceiros Voluntários	Ex-parceiro da ONG e atual membro da CMPC Guaíba/RS	Sim	Sim. O entrevistado forneceu informações importantes sobre a estrutura e situação financeira da ONG.
CMPC	Empresa SODEXO	Não	Não participou
ONG CIUPOA	ONG Coletivo Antropológico	Sim	Sim. A ONG indicada aceitou participar e pode fazer parte da amostra deste trabalho.

Fonte: elaborado pela autora (2021)

### 3.5 Análise dos dados

A primeira fase de análise de dados foi dividida em três grandes ciclos. O primeiro ciclo, a codificação, buscou identificar e registrar trechos dos materiais analisados que exemplificam uma mesma ideia. Desta forma, a primeira leitura do material permitiu a análise dedutiva da estrutura dos dados e a elaboração de uma lista de códigos descritivos, embasados nos aspectos identificados anteriormente na literatura e no conteúdo das entrevistas.

A codificação e criação das categorias foi feita através do software Atlas TI. Escolheu-se este software por ser um dos mais didáticos e de fácil utilização, tanto para criação dos códigos quanto das categorias. Os excertos das transcrições também foram identificados conforme as perguntas do roteiro de entrevistas que estavam sendo respondidas e ligados a outros dados aos quais estavam relacionados

de alguma forma. Essa identificação facilitou a análise dos dados, relacionando excertos de informações às dimensões que estavam sendo investigadas. Ao final deste primeiro ciclo, obteve-se uma lista de códigos descritivos que serviram de base para o segundo ciclo da análise.

No segundo ciclo da análise, foi feita a categorização, que tem o objetivo de transformar os códigos em categorias. Esse agrupamento dos códigos permitiu visualizar dados que suportam os aspectos anteriormente identificados na literatura a respeito do desperdício de alimentos e do aproveitamento integral de alimentos. Além disso, descobriram-se outros aspectos dos comportamentos que adicionam aos estudos anteriores e complementam essas informações, tais como questões relacionadas à realidade local.

Através do software Atlas Ti foram criados 38 códigos, elaborados a partir dos trechos das entrevistas transcritas estavam alinhados com cada um dos objetivos específicos estabelecidos e resultaram em nove categorias conforme apresentado o quadro a seguir.

Quadro 11 – Códigos criados e as categorias relacionadas

<b>Códigos</b>	<b>Categorias</b>
Alimentação Descarte Desperdício Resíduos Cultura Alimentar Segurança Alimentar	Fontes de desperdício e volume de desperdício
Lixo orgânico Aterro sanitário	Destino dos alimentos desperdiçados em Porto Alegre e estratégias para sua redução
Vigilância Sanitária Risco de dolo Riscos a imagem	Entraves Burocráticos para aproveitamento integral dos alimentos
Distância Condicionamento Refrigeração Transporte	Dificuldades Logísticas para aproveitamento integral dos alimentos
Falta de recursos Local para realização das refeições Demandas não atendidas Doações insuficientes	Condição/circunstâncias das ONGs em Porto Alegre

Doações regulares Doações pontuais Parceiros Espaço físico	Demandas das ONGs em Porto Alegre
Solidariedade Responsabilidade social Sustentabilidade Conscientização Demandas emergenciais	Possibilidades de formação de redes
Falta de treinamento Falta de conhecimento sobre Medo Insegurança Falta de amparo legal Educação para o consumo	Barreiras para o uso de partes não convencionais dos alimentos
Aproveitamento Redução de custos Redução de resíduos Resolução de problemas sociais	Impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Para o último ciclo da análise, foi feita a releitura de todas as entrevistas realizadas e a recodificação dos trechos que mais exemplificavam os códigos criados. Ao final deste ciclo de análise, foi possível consolidar a organização dos códigos e obter subsídios para a posterior construção das categorias. O quadro 12 demonstra as categorias criadas a partir dos códigos e dos objetivos específicos desta pesquisa, bem como se foram criadas a priori e/ou a posteriori.

Quadro 12 – Categorias criadas para esta pesquisa

<b>Objetivo específico</b>	<b>Categorias</b>	<b>Elementos dentro da categoria</b>	<b>Elaboração da categoria</b>
Investigar as principais fontes de desperdício de alimentos, o volume de desperdício e o destino dado a estes alimentos na cidade de Porto Alegre, bem como estratégias para sua redução	(1) Fontes de desperdício e volume de desperdício  (2) Destino dos alimentos desperdiçados em Porto Alegre e	Alimentação  Segurança  Cultura Alimentar	<b>A priori</b>  (MELO et. al, 2018) (TEIXEIRA, 2015) (MENEZES, 2015)

	estratégias para sua redução		
Verificar os entraves burocráticos e dificuldades logísticas para o aproveitamento destes alimentos e doação as pelas organizações sociais que processam e distribuem alimentos as pessoas que passam fome;	(2) Entraves Burocráticos para aproveitamento integral dos alimentos  (3) Dificuldades Logísticas para aproveitamento integral dos alimentos	Transporte dos alimentos  Restrições governamentais	<b>A posteriori</b>
Verificar as condições existentes e as demandas das organizações sociais que prestam serviço de distribuição de alimentos às pessoas em situação de vulnerabilidade social;	(4) Condição e/ou circunstâncias das ONGs em Porto Alegre  (5) Demandas das ONGs em Porto Alegre	Espaço físico  Instalações físicas  Potencial receptor  Potencial doador	<b>A posteriori</b>
Verificar as formas de interações ou formação de redes entre as organizações sociais e os potenciais doadores	(6) Possibilidades de formação de redes	Solução de problemas sociais  Senso de responsabilidade social  Solidariedade	<b>A priori</b>  (MANCE, 2002) (VILLASANTE, 2002) (BORGES, 2007) (SCOLARI, 2006) (HEIDRICH et. al, 2000) (SCHERER-WARREN, 2006) (INOJOSA, 1999) (ANDRADE; VAITSMAN, 2002)
Investigar as barreiras e os impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos como forma de enriquecimento nutricional da alimentação servida a pessoas em situação de vulnerabilidade social.	(7) Barreiras para o uso de partes não convencionais dos alimentos  (8) Impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos	Conhecimento sobre o tema  Habilidades técnicas na área  Redução de custos com descarte de resíduos  Redução do desperdício	<b>A priori e a posteriori</b>  (GONDIM et. al, 2005) (FRANZOI, DANELUZ E BARRATO, 2018) (PADILHA, et. al, 2015) (MARCHETO, et. al, 2008) (PEIXOTO; PINTO, 2016) (LAURINDO, RIBEIRO, 2014)

Fonte: elaborado pela autora (2021)

### 3.6 Análise de conteúdo e a análise documental

Segundo Bardin (1977), a análise de conteúdo trabalha a palavra, a prática da língua realizada. Procura compreender os indivíduos e seu ambiente. Leva em consideração o conteúdo ou significado do que é dito, ou seja, conhecer o que está por trás das palavras ditas.

Esta técnica “existe há mais de meio século em diversos setores das ciências humanas” (LIMA, 1993, p. 54), com seu surgimento no início do século XX nos Estados Unidos, para análise de material jornalístico (CAREGNATTO; MUTTI, 2006). A análise de conteúdo pode ser tanto quantitativa, quanto qualitativa. A diferença entre essas duas abordagens é que na abordagem quantitativa se observa uma frequência das características que se repetem no conteúdo do texto (BARDIN, 1977). Na abordagem qualitativa se “considera a presença ou a ausência de uma dada característica de conteúdo ou conjunto de características num determinado fragmento da mensagem” (LIMA, 1993, p. 54). Para esta pesquisa norteou-se pela abordagem qualitativa.

Na análise de conteúdo “o texto é um meio de expressão do sujeito, onde o analista busca categorizar as unidades de texto (palavras ou frases) que se repetem, inferindo uma expressão que as representem” (CAREGNATTO; MUTTI, 2006, p. 682) e compõe de três grandes etapas: primeiro, a pré-análise; segundo, a exploração do material; e por fim, o tratamento dos dados e sua interpretação (BARDIN, 1977). A primeira etapa consiste em uma fase de organização, onde, através de diversificados procedimentos, tais como leitura e a criação de hipóteses ou objetivos e indicadores que fundamentem a interpretação. A segunda etapa consiste na codificação dos dados a partir das unidades de registro. Na terceira etapa se faz a categorização, ou seja, a classificação dos elementos conforme suas semelhanças e diferenciação (CAREGNATTO; MUTTI, 2006).

Quanto à análise documental, Bardin (1977) a define como uma operação ou conjunto de operações que visa representar o conteúdo de um documento, de um modo diferente do original, com o objetivo de facilitar sua consulta e apresentação das informações contidas nele, facilitando o acesso ao observador. A análise documental “constitui uma fase preliminar de um serviço de documentação ou de um banco de dados”, permitindo passar de um “documento bruto para um documento secundário” que consiste na representação do primeiro (BARDIN, 1977, p. 46).

Assim, o objetivo da análise documental é a representação condensada da informação e o da análise de conteúdo a manipulação das mensagens (ou conteúdo dessas mensagens) evidenciando seus indicadores de modo que torne possível a realização de inferências (BARDIN, 1977).

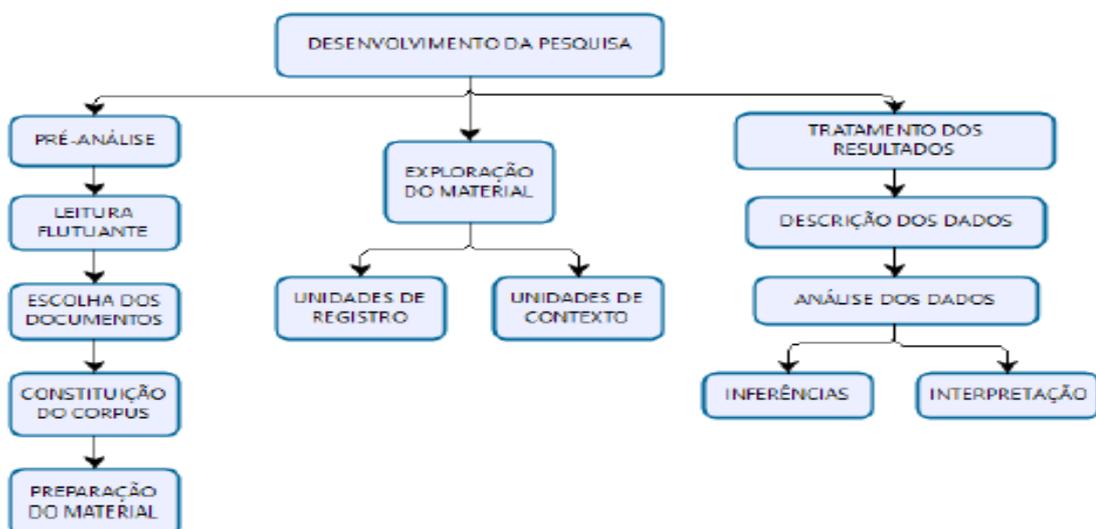
### 3.6.1 Aplicação da análise de conteúdo

Para aplicar a técnica da análise de conteúdo para esta pesquisa, seguiram-se as diferentes fases da análise de conteúdo, organizada segundo seus “três polos cronológicos principais” (BARDIN, 1977, p. 95) que vem a ser a (1) pré-análise, (2) exploração do material, e o (3) tratamento dos resultados, inferências e interpretações.

Primeiramente (1) definiu-se o problema de pesquisa, (2) os objetivos deste trabalho e a (3) fundamentação teórica, partes iniciais deste trabalho. Na seção da análise dos dados, realizou-se a (4) organização do corpus da pesquisa, fez-se uma (5) leitura inicial dos dados, para então realizar o tratamento dos dados e realizar as inferências. Após isso, (6) apresentaram-se os resultados encontrados.

As etapas da análise que envolveram a coleta de dados, tendo em vista que havia a grande quantidade de dados, primeiramente se precisou decidir como organizar os documentos e categorizá-los. Assim, a Figura 2 abaixo apresenta como se deu o desenvolvimento da pesquisa, baseado em Bardin (1977) e em Franco (2008).

Figura 2 – Desenvolvimento da Pesquisa



Fonte: elaborado pela autora, baseado em Bardin (1977) e Franco (2008)

Após a transcrição das entrevistas e do material enviado por alguns dos entrevistados, precisou-se organizar estes registros ou documentos para a análise. Segundo Franco (2008, p. 12) os registros ou mensagens podem ser tanto “verbal (oral ou escrita), gestual, silenciosa, figurativa, documental ou diretamente provocada”. Em nossa pesquisa tivemos várias mensagens que foram sendo geradas durante o processo: aquelas dos registros escritos enviados pelos entrevistados e os registros orais, resultantes das entrevistas realizadas pelo Zoom ou por chamada telefônica.

### *3.6.1.1 Pré-Análise*

A pré-análise constitui a fase de organização dos dados coletados que constituirá o corpus da pesquisa. Essa organização é uma etapa muito importante, pois conduzirá o esquema e o desenvolvimento das operações sucessivas (BARDIN, 1977). A pré-análise se divide em dois momentos principais: (1) a leitura flutuante, ou seja, analisar e conhecer o texto, de onde surgem as primeiras impressões; e (2) definição do corpus da pesquisa, norteado pelo objetivo da pesquisa. Os dados que compõem o corpus da pesquisa podem ser (1) registros escritos, (2) registros orais, (3) registros reflexivos, (4) atas, dentre outros. Segundo Bardin (1977, p. 96) “o corpus é o conjunto dos documentos tidos em conta para serem submetidos aos procedimentos analíticos”.

Para compor o corpus dessa pesquisa foi preciso fazer escolhas ao elaborar o plano de análise. Assim, iniciou-se com uma leitura flutuante dos materiais e das transcrições na busca das primeiras percepções das mensagens contidas nesses fragmentos. Para esta fase, segundo Bardin (1977) fez-se uma leitura das entrevistas transcritas, escolheu-se os documentos que seriam analisados (oriundos da transcrição e fornecidos pelos entrevistados, bem como o que estava disponível em web site próprio do estabelecimento do entrevistado ou das instituições beneficentes, caso das ONGs). Após isso, refletindo no objetivo desta pesquisa, passou-se para a escolha dos documentos que seriam utilizados: quais deveriam estar presentes que seriam suficientes para inferir respostas ao problema de pesquisa deste trabalho, com o fim de atingir seu objetivo. Para a escolha dos documentos recorreu-se novamente as regras apresentadas por Bardin (1977), conforme o quadro abaixo apresenta.

Quadro 13 – Regras para a escolha dos documentos na etapa de pré-análise

Regra	Definição da regra	Como foi aplicada
<b>Regra da exaustividade</b>	“uma vez definido o campo do corpus [...] é preciso terem-se em conta todos os elementos desse corpus” (BARDIN, 1977, p. 97).	Após a análise dos registros orais e escritos, em alguns casos foi necessário entrar em contato novamente com o entrevistado para novos questionamentos ou esclarecimento de questões. Além disso, todos os documentos necessários foram incluídos no corpus para análise do seu conteúdo.
<b>Regra da representatividade</b>	“A análise pode efetuar-se numa amostra desde que o material a isso se preste. A amostragem diz-se rigorosa se a amostra for uma parte representativa do universo inicial” (BARDIN, 1977, p. 97)	Por se tratar de uma pesquisa qualitativa, a amostra não necessitava ser tão grande. No entanto, durante a coleta, sentiu-se a necessidade de melhorar a representatividade da amostra e com isso buscar pelo menos mais uma rede de supermercados e mais ONGs para participar das entrevistas, assim, ter-se-ia mais condições de representar a realidade. Após adicionar tais participantes a amostra a pesquisa pode contar com a participação de oito restaurantes de diferentes portes, locais e serviços de alimentação, ONGs de pequeno, médio e grande porte, e mercados de pequeno, médio e grande porte.
<b>Regra da homogeneidade</b>	“os documentos retidos devem ser homogêneos, quer dizer, devem obedecer a critérios precisos de escolha e não representar demasiada singularidade fora destes critérios de escolha” (BARDIN, 1977, p. 98).	Os documentos recebidos bem como o conteúdo das entrevistas atenderam essa regra, sendo homogêneos e consistentes. O conteúdo das entrevistas e dos materiais recebidos eram de mesmo tema/conteúdo. A técnica para coleta de dados também foi a mesma em todo o processo.
<b>Regra de pertinência</b>	“os documentos retidos devem ser adequados, enquanto fonte de informação, de modo a corresponderem ao objetivo que suscita a análise” (BARDIN, 1977, p. 98).	Os documentos recebidos foram adequados para o objetivo fim dessa pesquisa e para complementar as respostas fornecidas durante a entrevista. Além disso, os documentos foram obtidos em fonte confiável (fornecidos pelo próprio entrevistado).

Fonte: elaborado pela autora com base em Bardin (1977)

Quanto aos instrumentos que compõem o corpus desta pesquisa (tipos de registros) a forma como foram obtidos e a quantidade de documentos utilizados o quadro abaixo descreve o corpus desta pesquisa.

Quadro 14 - Instrumentos que compõem o corpus da pesquisa

<b>Instrumento</b>	<b>Recebimento do instrumento</b>	<b>Quantidade de documentos utilizados nesta pesquisa</b>
<b>Registro escrito</b>	Obtido na transcrição das entrevistas e dos documentos e relatórios enviados pelos entrevistados	20 transcrições literais das entrevistas 3 relatórios enviados pelos entrevistados Registos dos web sites e redes sociais
<b>Registro oral</b>	Obtidos nas gravações das entrevistas	20 entrevistas gravadas
<b>Registro reflexivo</b>	Obtido por questões reflexivas contidas nas entrevistas e nas inferências feitas pelo pesquisador	20 registros reflexivos (notas elaboradas a partir do conteúdo das entrevistas)

Fonte: elaborado pela autora (2021)

### 3.6.1.2 Exploração do Material

Nesta fase, o corpus estabelecido foi estudado mais profundamente com o fim de obter as unidades de registro e de contexto. Essa fase consiste mais em uma organização das decisões tomadas no processo de pré-análise (BARDIN, 1977) após o material ter sido reunido e preparado de modo formal. Com isso, voltou-se aos dados, olhando para cada um de maneira isolada, buscando significação a partir dos temas encontrados nestes registros.

O trabalho de análise de conteúdo obtido nas entrevistas e em dados secundários foi realizado na maior parte da pesquisa de forma artesanal, ou seja, sem a utilização de *softwares*. O software Atlas TI foi utilizado para organização das transcrições e a criação dos códigos que, por fim, geraram as categorias. Leu-se novamente cada um dos registros em busca de divergências e congruências com o fim de fazerem-se conexões.

### 3.6.1.3 Tratamento dos resultados

Após uma minuciosa e repetida leitura dos registros, percebeu-se informações adicionais que puderam ser adicionadas, que na primeira leitura flutuante passaram despercebidas.

Classificar elementos em categorias impõe a investigação do que eles possuem em comum com outros, e comporta duas etapas: (1) isolamento dos elementos, e (2) repartição dos elementos. (BARDIN, 1977). As categorias foram elaboradas a partir da análise das entrevistas transcritas, dos relatórios recebidos pelos entrevistados e pelas atas reflexivas elaboradas a partir de cada uma das entrevistas feitas, bem como pelo referencial teórico utilizado para esta pesquisa. Além disso, as categorias nortearam-se pelos objetivos específicos deste trabalho e pelas questões dos roteiros semiestruturados elaborados. O quadro abaixo apresenta as categorias e os elementos dentro de cada uma das categorias.

Quadro 15 – Categorias desta pesquisa e seus elementos

<b>Categorias</b>	<b>Elementos dentro da categoria</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fontes de desperdício e volume de desperdício</li> <li>• Destino dos alimentos desperdiçados em Porto Alegre e estratégias para sua redução</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentação</li> <li>• Segurança</li> <li>• Cultura Alimentar</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entraves Burocráticos para aproveitamento integral dos alimentos</li> <li>• Dificuldades Logísticas para aproveitamento integral dos alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transporte dos alimentos</li> <li>• Restrições governamentais</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condição/circunstâncias das ONGs em Porto Alegre</li> <li>• Demandas das ONGs em Porto Alegre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaço físico</li> <li>• Instalações físicas</li> <li>• Potencial receptor</li> <li>• Potencial doador</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilidades de formação de redes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solução de problemas sociais</li> <li>• Senso de responsabilidade social</li> <li>• Solidariedade</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barreiras para o uso de partes não convencionais dos alimentos</li> <li>• Impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecimento sobre o tema</li> <li>• Habilidades técnicas na área</li> <li>• Redução de custos com descarte de resíduos</li> <li>• Redução do desperdício</li> </ul>

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Na construção das categorias para poder realizar a posterior elaboração das inferências e realizar as análises, seguiu-se os princípios apresentados por Bardin (1977) e Franco (2008). O quadro abaixo apresenta cada um dos princípios, o conceito de cada princípio e como ele foi utilizado na construção das categorias.

Quadro 16 – Princípios utilizados segundo Bardin (1977) e Franco (2008)

<b>Princípio</b>	<b>Conceito</b>	<b>Como foi utilizado</b>
<b>Exclusão mútua</b>	“Esta condição estipula que cada elemento não pode existir em mais de uma divisão” (BARDIN, 1977, p. 120).	Os dados organizados pertenceram a apenas uma categoria.
<b>Homogeneidade</b>	“O princípio de exclusão mútua depende da homogeneidade das categorias. Um único princípio de classificação deve governar a sua organização” (BARDIN, 1977, p. 120).	As categorias foram ao mesmo tempo abrangentes e homogêneas.
<b>Pertinência</b>	“uma categoria é considerada pertinente quando está adaptada ao material de análise escolhido, e quando pertence ao quadro teórico definido” (BARDIN, 1977, p. 120).	Todos os dados obtidos foram julgados relevantes para a resposta do problema desta pesquisa e foram inseridos na apresentação dos resultados.
<b>Objetividade e a fidelidade</b>	“As diferentes partes de um mesmo material, ao qual se aplica a mesma grelha categorial, devem ser codificadas da mesma maneira, mesmo quando submetida a várias análises” (BARDIN, 1977, p. 120).	As categorias estabelecidas foram objetivas e aplicável a todas as análises.
<b>Produtividade</b>	“Um conjunto de categorias é produtivo se fornece resultados férteis: férteis em índices de inferências, em hipóteses novas e em dados exatos” (BARDIN, 1977, p. 120-121)	Os dados obtidos e as inferências resultantes geraram dados novos e férteis, bem como confirmaram estudos anteriores sobre o tema.

Fonte: elaborado pela autora (2021)

A análise se baseou na Teoria das Redes, mais especificamente das Redes de Solidariedade, bem como o que a literatura já possui sobre o desperdício de alimentos e o aproveitamento integral de alimentos.

### 3.7 Avaliação do processo de coleta e análise dos dados

Ao término do ciclo da análise dos dados, partiu-se para a avaliação do processo, fundamental para manter a qualidade e o rigor científico do trabalho (FLICK, 2009b). Para isso, no primeiro momento realizou-se a revisão das anotações feitas durante as entrevistas e as categorias criadas a partir disso. Essa revisão auxiliou na caracterização dos conceitos inseridos em cada uma das categorias e no exame aprofundado das dimensões identificadas. Além disso, avaliou-se se as informações coletadas e analisadas demonstraram uma repetição exaustiva das dimensões identificadas, o que esgotou a possibilidade de criação de novos códigos ou sugeriu a

criação de códigos adicionais. A avaliação das atividades em cada uma das etapas anteriores foi de grande importância para identificar possíveis falhas e erros que poderiam comprometer os resultados encontrados. Da mesma maneira, grande esforço foi empreendido com o fim de garantir o rigor na aplicação de todos os protocolos estabelecidos. Tal esforço foi feito com o fim de embasar a credibilidade dos resultados encontrados e a ética praticada durante esta pesquisa. Segue-se a seguir a análise de conteúdo obtida em cada uma das categorias.

## 4 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Os resultados desta pesquisa qualitativa utilizada para atender os objetivos desta dissertação, partem do que fora encontrado em cada uma das categorias criadas de acordo com os fragmentos obtidos a partir da realização das entrevistas semiestruturadas e da análise de conteúdo delas.

### 4.1 Volume de desperdício e fontes de desperdício de alimentos na cidade de Porto Alegre

Através das entrevistas, com o objetivo de mapear a quantidade (volume) de desperdício de alimentos por parte daqueles que comercializam e distribuem alimentos na cidade de Porto Alegre, bem como quais os alimentos que acabam gerando maior desperdício, elaborou-se a questão 5 do roteiro semiestruturado para os potenciais doadores. Tal pergunta estimava a quantidade atual do desperdício, seja ele diário, semanal ou mensal. Mapear a quantidade e as fontes de desperdício em tais fornecedores de alimentos, evidenciaria qual o potencial de alimentos que hoje tem sido desperdiçado e como poderiam ser melhor destinados, bem como qual o volume à disposição para doação, ou seja, quantas pessoas poderiam ser beneficiadas com a destinação correta de tais alimentos. O quadro abaixo apresenta os resultados encontrados no que toca a quantidade de desperdício atual em cada um dos estabelecimentos entrevistados.

Quadro 17 – Potenciais doadores e seu desperdício atual de alimentos

<b>Estabelecimento</b>	<b>Desperdício atual (diário, semanal ou mensal)</b>
<b>Restaurante A de Porto Alegre</b>	20 a 30 kg por dia
<b>Restaurante B de Eldorado do Sul</b>	Em média 15 kg por dia
<b>Restaurante C de Porto Alegre</b>	4 kg por dia (demanda atual pós-covid), anterior, cerca de 10 kg
<b>Restaurante Pé de Manga – Porto Alegre</b>	30 a 50 kg por semana
<b>Restaurante D de Porto Alegre e Mercado C de Porto Alegre</b>	1 a 2 kg por dia
<b>Restaurante Pão de Trigo – Estância Velha</b>	Cerca de 10 kg por dia e 350 kg por mês

<b>Restaurante E – São Leopoldo</b>	Não passou a informação/ Não soube estimar
<b>Restaurante Casa di Paolo</b>	0,5 a 3kg por dia
<b>Mercado A do Rio Grande do Sul</b>	Não informado
<b>Mercado B de São Leopoldo</b>	Não informado/ Não soube estimar
<b>Mercado D do Rio Grande do Sul</b>	Cerca de 1 tonelada por mês
<b>CEASA</b>	Não passou a informação

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Conforme o quadro acima apresenta, a média de desperdício de alimentos em cada um dos restaurantes variou muito, e se mostrou consideravelmente menor naqueles restaurantes em que já ocorre o aproveitamento integral dos alimentos e em locais em que diversas iniciativas para redução do desperdício, dentre elas a doação de alimentos ocorre (caso do restaurante Pé de Manga, do restaurante D de Porto Alegre e do restaurante Casa Di Paolo). Dentre os entrevistados, pode-se destacar, em especial, o restaurante Casa Di Paolo, que apresentou o menor volume de desperdício (500g a 3kg por dia). Suas estratégias para controle de preparo e manipulação, bem como as muitas iniciativas para doação de alimentos respondem por seu sucesso neste sentido.

Além de mapear a média de desperdício diário, perguntou-se sobre as fontes do desperdício de alimentos, ou seja, quais os alimentos que mais geraram perdas ou que mais são desperdiçados. Dentre as respostas obtidas mapeou-se que as principais fontes de desperdício nos restaurantes e mercados entrevistados foram a casca de frutas, em especial aquelas mais rígidas como a casca laranja, principalmente em razão dessa fruta ser muito comumente servida enquanto suco nos restaurantes (caso do entrevistado Restaurante Pé de Manga), talos e folhas (entrevistados Mercado A e D) massas, molhos e maionese de batata (entrevistado restaurante Casa Di Paolo e restaurante E de São Leopoldo), feijão e arroz além de outros pratos quentes (entrevistados restaurante A de Porto Alegre e restaurante B de Eldorado do Sul). Outra fonte de desperdício conforme sinalizado pelos mercados entrevistados é no controle de qualidade dos produtos. Na entrevista realizada com o Mercado D do estado do Rio Grande do Sul, o entrevistado sinalizou que uma importante fonte de desperdício ocorre durante o controle de qualidade, onde quaisquer alimentos que estejam com a embalagem danificada, as vezes um mínimo

furo, devem ser retirados e descartados, tanto alimentos perecíveis quanto alimentos não perecíveis, isso se estende também ao setor de *petcare*.

Os dados encontrados confirmam a realidade dos restaurantes comerciais e dos mercados e enfatizam que o “desperdício de alimentos representa um grave problema social, ambiental e econômico” (RIBEIRO, 2020, p. 350). A quantidade de desperdício apresentada mesmo por aqueles que já possuem diversas iniciativas para redução do desperdício evidencia a importância deste controle (RIBEIRO, 2020), impondo a eles a necessidade de bom critério neste sentido, bem como, principalmente, a promoção da sustentabilidade.

O desperdício de alimentos se constitui como um dos principais fatores para a fome no planeta e um desafio para a promoção da sustentabilidade (RIBEIRO, 2020). Esta temática é tão importante que a Organização das Nações Unidas divulgou, em 2015, os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, incluindo como meta específica a de reduzir pela metade o desperdício alimentar per capita global no varejo e no consumo até o ano de 2030 (ONU, 2015).

Se tratando de restaurantes, o descarte de alimentos foi observado, conforme o que a literatura traz sobre o tema nas diversas etapas do processo, desde o recebimento e armazenamento (por exemplo, alimentos com avarias são imediatamente descartados) (RIBEIRO, 2020), algo mencionado em especial pelos mercados A, B, C e D participantes nesta pesquisa, e no momento do pré-preparo (em que ocorre o descarte das partes não convencionais ou não usualmente utilizadas na preparação, tais como cascas, sementes, talos) (RIBEIRO, 2020), sinalizado principalmente pelos restaurantes entrevistados. Essa etapa em que ocorre considerável perda e desperdício foi identificada em todos os restaurantes participantes, até mesmo naqueles em que são realizados alguns aproveitamentos integrais. Mas o desperdício foi maior na maioria dos entrevistados, enquanto resultado da cultura alimentar, ou seja, os hábitos e práticas alimentares construídos em determinações socioculturais para o desperdício (TARDIDO, 2006). Por fim, no ato da distribuição e do consumo, visto que é recomendado que o alimento preparado e exposto para ser servido não deve ser reaproveitado (RIBEIRO, 2020), constituiu-se a outra fonte de desperdício de alimentos nos restaurantes (problema mencionado em especial pelos restaurantes A de Porto Alegre e B de Eldorado do Sul), que são aqueles alimentos que foram servidos no *pastu* e que mesmo que não tenham sido

consumidos, por terem ficado dispostos no ambiente, não podem ser reutilizados pelos riscos que poderiam gerar, tais como intoxicação alimentar.

Faz-se necessário neste momento, conforme havia sido apresentado no referencial teórico, retomar dois conceitos importantes para distinguir o desperdício de alimentos e a perda de alimentos. De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, o desperdício de alimentos se refere ao descarte de itens próprios para consumo tanto por parte dos varejistas quanto dos consumidores, e ocorre em razão do comportamento do consumidor. Ao passo que a perda de alimentos é a redução de alimentos disponíveis para o consumo humano, resultante de ineficiências na cadeia de produção e abastecimento, podendo ser resultado de problemas com infraestrutura e logística, tecnologia deficiente, conhecimentos e capacidade de gerenciamento, e ocorre principalmente durante a produção, a pós-colheita e o processamento, como quando o alimento não é colhido ou é danificado (FAO, 2013). Nesta pesquisa, identificou-se tanto o desperdício de alimentos quanto a perda de alimentos, resultantes do comportamento para o consumo e avarias no produto. Todos os quatro mercados entrevistados (Mercados A, B, C e D) informaram que a perda por avarias nos alimentos é muito grande (chegando a cerca de uma tonelada, segundo o entrevistado Mercado D do Rio Grande do Sul), e mesmo quando é feita a tentativa de oferta ao consumidor por um menor preço de um hortifrutigranjeiro com marcas (por exemplo, como citado pelo Mercado D do Rio Grande do Sul e o Mercado B de São Leopoldo), o mesmo não é adquirido pelo cliente, sendo, por fim, descartado. Quanto ao desperdício por alimentos já preparados e prontos para o consumo, segundo os entrevistados, muito do desperdício ocorre no que é disponibilizado no *pastu* e por ter ficado a disposição não pode ser reaproveitado, por questões de segurança alimentar. A questão da segurança alimentar é um fator determinante para garantir que o alimento doado gere saúde e não danos, seja ao consumidor ou ao doador. O conceito de *Food Safety* diz respeito às “normas e regras que tentam impedir que um alimento cause danos ao consumidor e tem por objetivo banir os perigos resultantes de contaminação alimentar acidental, não voluntária” (GALINDO; PORTILHO, 2016, p.173). Neste sentido, todos os princípios da segurança alimentar seriam observados para garantia de doações seguras.

## 4.2 Destino dado aos alimentos desperdiçados em Porto Alegre e estratégias para sua redução

O destino dado aos alimentos desperdiçados, segundo o que fora coletado nas entrevistas, é o lixo orgânico, que por fim, infelizmente vai para um aterro sanitário. Os entrevistados se mostraram bem conscientes em relação a relevância do tema e apresentaram as suas iniciativas atuais em relação a redução do desperdício e a redução de resíduos, ao mesmo tempo que afirmaram ciência de que podem adotar mais iniciativas para melhorar em muito sua realidade atual. Os resultados encontrados sobre as atuais estratégias aplicadas em cada um dos potenciais doadores entrevistados são apresentados no quadro a seguir.

Quadro 18 – Potenciais doadores entrevistados e suas medidas para redução do desperdício

<b>Tipo (mercado, restaurante, outros)</b>	<b>Medidas para redução de desperdícios atuais</b>
<b>Restaurante A de Porto Alegre</b>	Uso das partes não convencionais de alimentos em alguns preparos.
<b>Restaurante B de Eldorado do Sul</b>	Reutilização de alimentos que não chegaram a ser servidos no <i>pastru</i> .
<b>Restaurante C de Porto Alegre</b>	(1) Uso das partes não convencionais de alimentos em alguns preparos. (2) Controle rígido dos preparos dos alimentos (3) Funcionários almoçam o que é servido aos clientes (4) Funcionários e os proprietários podem levar sobras de alimentos para casa
<b>Restaurante Pé de Manga – Porto Alegre</b>	(1) Uso das partes não convencionais de alimentos em alguns preparos. (2) Doação a um criador de porcos de partes de alimentos que não poderão ser utilizadas para alimentação humana. (3) Separação e doação de cascas de ovo e borra de café para utilização como adubo na horta da família (4) Separação e doação de tampinhas de garrafas para uma ONG, (5) Separação e doação de garrafas PET entregues para um senhor que recolhe para utilização em sua horta orgânica.

	<p>(7) Separação e doação de papel plástico para um senhor que recolhe semanalmente.</p> <p>(8) Preparação de marmitas entregues a moradores de ruas todos os dias após o horário de fechamento do restaurante.</p>
<b>Restaurante D de Porto Alegre</b>	<p>(1) Uso das partes não convencionais de alimentos em alguns preparos.</p> <p>(2) Doação a ONGs</p> <p>(3) As compras na CEASA são feitas diariamente para evitar perdas e desperdícios.</p>
<b>Restaurante Pão de Trigo – Estância Velha</b>	<p>(1) Alimentos da padaria próximo do vencimento são vendidos pela metade do preço.</p> <p>(2) Funcionários podem levar para casa o que ainda está próprio para consumo e não foi vendido.</p>
<b>Restaurante E– São Leopoldo</b>	<p>(1) Doação a um criador de porcos de partes de alimentos que não poderão ser utilizadas para alimentação humana.</p> <p>(2) Doação da gordura para um senhor que recolhe e vende para o Sabão Imperial.</p> <p>(3) A comida que sobra do buffet é comida pelos funcionários.</p> <p>(4) Sobras que podem ser aproveitadas, tais como arroz, são utilizadas em outros preparos no dia seguinte.</p> <p>(5) Os funcionários e os proprietários podem levar para casa as refeições prontas que não serão servidas no dia seguinte.</p> <p>(6) Certas misturas de alimentos são evitadas.</p>
<b>Restaurante Casa di Paolo</b>	<p>(1) A nutricionista faz o controle de qualidade e da redução do desperdício para verificar o que está próprio para ser consumido e por sua vez, doado.</p> <p>(2) Doação de alimentos a entidades beneficentes, bem como a promoção de jantares beneficentes.</p> <p>(3) Os funcionários fazem as refeições no restaurante</p> <p>(4) Venda de porções individualizadas.</p> <p>(5) Controle rígido do preparo dos alimentos</p>
<b>Mercado A do Rio Grande do Sul</b>	Não mencionado
<b>Mercado B de São Leopoldo</b>	<p>(1) Uso das partes não convencionais de alimentos em alguns preparos pelos próprios proprietários e para doações.</p> <p>(2) Doação de alimentos subótimos para famílias carentes.</p>
<b>Mercado C de Porto Alegre</b>	<p>(1) Uso das partes não convencionais de alimentos em alguns preparos no restaurante do dono do mercado.</p> <p>(2) Doação a ONGs</p>

	(3) As compras na CEASA são feitas diariamente para evitar perdas e desperdícios.
<b>Mercado D do Rio Grande do Sul</b>	Não mencionado
<b>CEASA</b>	(1) Criação do banco de alimentos para doações (2) Convênio com o SESC para utilização integral dos alimentos (3) Doação de alimentos a pessoas em situação de vulnerabilidade social (4) Doação de partes não próprias para consumo humano para criadores de animais.

Fonte: elaborado pela autora (2021)

A comparação dos dois quadros apresentados (a quantidade de desperdício atual e o quadro que apresenta as atuais medidas para redução do desperdício) reforçam que medidas sustentáveis precisam ser implementadas no setor de serviços de alimentação para reduzir o desperdício e diminuir a geração de resíduos que são dispostos no ambiente (ALVES, UENO, 2015), pois mesmo aqueles que já possuem diversas estratégias para sua redução, ainda apresentam elevados índices de geração de resíduos, e a problemática reside no destino final deste resíduo e nas consequências advindas desta destinação (LOPES; FONSECA, 2013; MALTA; NANZER; ALMEIDA, 2008). A destinação inadequada resulta na degradação ambiental, além de contribuir para o desenvolvimento e proliferação de vetores, que ameaçam a saúde da população (RODRIGUES, 2007).

#### **4.3 Entraves burocráticos para o aproveitamento integral dos alimentos**

A categoria Entraves burocráticos para o aproveitamento integral de alimentos foi criada a partir do objetivo específico B deste trabalho que consiste em “Verificar os entraves burocráticos e dificuldades logísticas para o aproveitamento destes alimentos e doação as pelas organizações sociais que processam e distribuem alimentos as pessoas que passam fome”.

Para atingir este objetivo específico elaborou-se as questões 3, 6 e 7 do roteiro semiestruturado para os potenciais doadores. Essas três questões tinham como objetivo mapear as principais barreiras e entraves para utilização e doação dessas partes, bem como verificar os fatores motivacionais e medos relacionados ao uso

dessas partes não convencionais e os riscos percebidos pelos entrevistados em realizar doações.

Conforme apresentado na literatura disponível sobre o tema, as sociedades contemporâneas, apesar de todos os avanços tecnológicos, ainda não foram capazes de se desvencilhar dos riscos civis e sociais que são provocados por sensações seja individuais ou coletivas de insegurança e desconfiança (DOUGLAS: WILDAVSKY, 1982; GIDDENS, 1991; GUIVANT, 1998; CASTEL, 2005; BECK, 2010), que se refletem também no campo alimentar (KJÆRNES; HARVEY; WARDE, 2007; POLLAN, 2009; ALAIN; GUIVANT, 2010; WINICOFF; BUSHEY, 2010; LEÃO; MALUF, 2012). Isso faz com que as sociedades lidem de formas diferentes frente aos riscos alimentares, construindo diferentes percepções sobre os mesmos (DOUGLAS, 2010; POULAIN, 2004). De acordo com as entrevistas feitas, apoiado pelo que fora encontrado na literatura, o medo de realizar doações foi evidente na maioria dos entrevistados. O medo consistia em possíveis intoxicações alimentares (informado por todos os entrevistados, exceto pelo Restaurante Pé de Manga), danos à imagem (preocupação esboçada em especial pelos mercados, mas também por alguns restaurantes, tais como o Restaurante A e C de Porto Alegre). Quanto às restrições ou entraves burocráticos, o que fora sinalizado pelos entrevistados como sendo o maior entrave é as restrições impostas pela Vigilância Sanitária (Mercados A e D do Rio Grande do Sul), que, segundo os entrevistados, não se apresenta nada flexível perante as demandas sociais e a urgência da demanda por doações.

A história da alimentação humana é permeada de intempéries, tais como intoxicações, individuais ou coletivas, voluntárias ou involuntárias. Isso levou diversas culturas a elaborar conhecimentos muito particulares sobre como se alimentar, ligados tanto aos processos produtivos, como também ao preparo e ao consumo dos alimentos, passados de geração em geração (POULAIN, 2004). Isso ficou bem evidente no que fora dito por alguns dos entrevistados, em relação ao medo de consumir ou doar uma parte sem ter certeza se é própria para consumo em razão do desconhecimento (tal preocupação se viu presente em especial na entrevista com o restaurante B de Eldorado do Sul e o restaurante Pão de Trigo de Estância Velha) ou experiências anteriores negativas (mercado B de São Leopoldo). E infelizmente, os aspectos culturais como o nojo ditam se os alimentos são bons ou não para consumo, e o aspecto nutricional, muitas vezes, tem pouca ou nenhuma relevância nesta definição (GALINDO; PORTILHO, 2016), algo que ficou evidente na separação dos

alimentos, preparo e distribuição por parte dos entrevistados e por parte do público-alvo do fornecedor de refeições. Os mercados, por exemplo, relataram perceber o preconceito para com os alimentos subótimos e para com os alimentos com talos e folhas, ao invés do alimento 'limpo'. No caso dos restaurantes, o restaurante B de Eldorado do Sul, cuja entrevista foi realizada com a nutricionista responsável pelo restaurante, diz que eles até desejam fazer uso integral dos alimentos, mas o público-alvo do restaurante não têm interesse em uma alimentação integral, dando preferência por alimentos fritos e pouco saudáveis, o que responde em parte pelo desperdício alimentar neste restaurante que acaba por descartar essas partes em vez de utilizá-las.

Além disso, a legislação brasileira para doação de alimentos é escassa. E este se mostrou um forte motivo por trás da preocupação ou medo de realizar doações (FERREIRA, 2015). A Lei 14.016/2020, auxiliou na preparação de um terreno mais seguro para realizar as doações, por ampliar as possibilidades de doações e reduzir o risco de dolo. Essa nova lei, segundo os entrevistados serviu de incentivo para que concordassem com a viabilidade da proposta, ao mesmo tempo que alguns (restaurante A de Porto Alegre e restaurante B de São Leopoldo) disseram que embora a lei contribua, seu texto ainda é muito vago e não oferece suporte suficiente, restando dúvidas sobre sua aplicabilidade.

#### **4.4 Dificuldades logísticas para o aproveitamento integral dos alimentos e doação**

A categoria Dificuldades logísticas para o aproveitamento integral de alimentos foi criada a partir do objetivo específico B deste trabalho que consiste em “Verificar os entraves burocráticos e dificuldades logísticas para o aproveitamento destes alimentos e doação as pelas organizações sociais que processam e distribuem alimentos as pessoas que passam fome”.

Em relação às dificuldades logísticas, a questão 7 do roteiro semiestruturado aos potenciais doadores tinha como objetivo mapear o potencial e a disposição para realizar alterações na rotina para separação dessas partes não convencionais dos alimentos, bem como de alimentos subótimos e posterior doação. Com esta questão foi possível identificar as duas principais dificuldades logísticas: (1) o estabelecimento precisaria alterar a rotina adicionando tarefas aos atuais funcionários ou contratando

um profissional específico para fazer a separação das partes não convencionais dos alimentos (dificuldade apresentada pelo entrevistado Mercado B de São Leopoldo); (2) o estabelecimento doador precisaria realizar a entrega dos alimentos e partes dos alimentos doados? e como seria feita essa combinação? (todos os entrevistados sinalizaram essa preocupação). Assim, como proposta para redução dessas barreiras, seria de em relação a (1) alteração na rotina e ou contratação de novo profissional, realizar uma combinação com a ONG receptora para auxiliar na separação das partes não convencionais, sendo que neste ato já realiza a coleta (sugestão mencionada pelo Mercado B de São Leopoldo), (2) a entrega dos alimentos só foi sinalizada como possível em alguns restaurantes, na maioria, os agentes receptores precisariam realizar a coleta dos alimentos. Em relação a alterações na rotina para separação das partes não convencionais, exceto o Mercado B de São Leopoldo, os demais mercados e restaurantes, bem como a CEASA não esboçaram problemas neste sentido, informando ser de fácil aderência.

Uma questão secundária em relação ao transporte seria que a ONG deveria estar relativamente perto, ou seja, para que circule somente o tempo necessário entre o local de doação e o de entrega (SOARES, et. Al, 2006), com o fim de garantir o correto condicionamento do produto fora de local refrigerado (entrevistados restaurante Pão de Trigo, restaurante A de Porto Alegre e restaurante B de Eldorado do Sul), para que chegue ao destino próprio para consumo. Segundo a ARESP em Seu Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos (2006), a conservação de alimentos é um dos aspectos mais importantes a se considerar para garantir a segurança do alimento, e vai diferir de acordo com a natureza e as características do alimento. Independentemente de a conservação ser à temperatura ambiente ou em uma temperatura controlada, deve-se prestar especial atenção para que esses fatores sejam adequados para cada um dos alimentos transportados. Neste sentido, dois aspectos são muito importantes: (1) o tempo fora de local com a refrigeração adequada, (2) exposição ao sol e ao calor, questões levantadas pelos potenciais agentes doadores entrevistados. Em alimentos “inadequadamente conservados, os microrganismos podem encontrar as condições necessárias para se desenvolverem, mais rapidamente”, e como consequência, causar problemas de saúde ao receptor e alterar o aspecto dos alimentos (ARESP, 2006, p. 22), sendo esta a preocupação sinalizada pelos entrevistados.

Assim, tal transporte deve ser adequado e transportar somente alimentos. Deve estar equipado com estrados e caixas plásticas adequados para o transporte de alimentos. Deve estar (e sempre ser) mantido em perfeito estado de higiene e conservação e não pode apresentar evidências da presença de insetos, roedores, pássaros ou quaisquer odores que possam comprometer a qualidade do alimento transportado, bem como deve possuir sistema de refrigeração para transportar, em temperatura adequada, alimentos in natura, congelados, carnes, laticínios e outros. Por fim, é necessário que tais veículos possuam cobertura para a proteção dos alimentos (SOARES, et. al, 2006). Ou seja, o tipo de transporte deve ser um transporte adequado, de acordo com o que diz o Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos (ARESP, 2006), devendo tal transporte atender as especificidades e garantir que o alimento não sofra contatos desnecessários, visto que tal ocorrência pode propiciar a contaminação e o risco de doenças de origem alimentar, tais como a intoxicação alimentar, algo que pesou bastante em questões envolvendo o medo e as preocupações em doar.

#### **4.5 Condição, circunstâncias e demandas das ONGs situadas em Porto Alegre**

Para verificar as condições existentes e as demandas das organizações sociais em Porto Alegre que prestam serviço de distribuição de alimento as pessoas em situação de vulnerabilidade social, elaborou-se a questão 3 do roteiro semiestruturado para os potenciais receptores. Essa questão tinha como objetivo principal mapear quais os tipos de doações recebidas e a origem dessas doações, bem como verificar se as demandas atuais estão sendo atendidas a partir das doações recebidas.

Cada uma das sete ONGs entrevistadas possuíam locais de atuação distintos dentro da cidade de Porto Alegre e projetos adicionais, além dos associados a alimentação. A circunstância das ONGs entrevistadas variou quanto a necessidade de doações, sendo que das sete ONGs entrevistadas duas delas (a ONG Parceiros Voluntários e a ONG Solidariedade) não sinalizaram demandas pendentes, ou não atendidas por falta de recursos. As demais cinco ONGs entrevistadas, sinalizaram a necessidade de mais parceiros para doações regulares e doações em especial de hortifrutigranjeiros (no caso das ONGs que atualmente não recebem).

A ONG INNOVA é uma ONG relativamente recente, com cerca de 3 anos de atuação. A ONG foi fundada pela Sra. Betina e mais duas amigas no ano de 2018. A

ONG foca em comunidades com grandes populações, tais como invasões e bicos, moradores de rua, e animais abandonados. Entregam refeições prontas e cestas básicas as pessoas em situação de vulnerabilidade social e fazem eventos para crianças carentes.

Sobre os alimentos que recebem, conta que não recebem hortifrutigranjeiros e estão em busca de parcerias neste sentido. As doações recebidas no momento consistem mais em alimentos não perecíveis. Conta que, quando não recebem os insumos utilizam seus próprios recursos para compra da alimentação e utilizam a cozinha de algum restaurante parceiro, tal como a do Restaurante Pé de Manga, que concede a mão de obra e a cozinha para fazer as marmitas, pois no momento, a ONG não possui uma cozinha própria. Então, embora possuam conhecimento do uso dessas partes e do potencial delas, não têm conseguido utilizar, pois não recebem doações dessas partes. Em relação a fonte dos alimentos recebidos conta que possui diversos pontos de coleta distribuídos na cidade. Esses alimentos podem ser doados por quaisquer pessoas que desejem contribuir. Alguns desses pontos são no Limonata (bairro Bom fim), na Padaria Armelim (na Avenida do Forte) e na Loja VR Homem em Canoas. Estes têm sido os principais pontos de recebimento. Reforça que está à procura de hortifrutigranjeiros, conta que já tentou diretamente com a CEASA, mas ainda não obteve retorno.

A ONG Parceiros, são, como eles mesmo se denominam "uma ONG meio" (informação verbal, Sr. José Alfredo, 2020), ou seja, atua assessorando outras ONGs para que melhorem sua causa, gestão e processos. Um dos projetos que possuem é com a própria UFRGS, sendo um deles com a Escola de Administração, na qual desenvolvem cursos de capacitação e gerenciamento para melhorar o processo de gestão das ONGs. Segundo o entrevistado, visto que as ONGs geralmente "nascem de um conceito de emocionalidade muito forte" (informação verbal, Sr. José Alfredo, 2020), torna-se necessário profissionalizar as ações dessas organizações. A ONG Parceiros Voluntários não atua direto com doações ao consumidor final. Neste período da pandemia, até houve algumas doações de cestas básicas a comunidades carentes, resultado de uma demanda excepcional. Alguns dos projetos mencionados pelo entrevistado consistem em projetos de gestão, administração, planejamento financeiro e prestação de contas. Ele menciona um dos programas atuais, um projeto de extensão da UFRGS, intitulado "Educando para a Transparência e Prestação de Contas" (UFRGS, 2018), voltado para lideranças sociais, na qual as ONGs

participantes recebem a capacitação, para saberem como legalizar seus projetos e organizar suas atividades. Quanto a condição financeira da ONG, segundo o entrevistado, Sr. Gabriel (ex-parceiro da ONG), a Parceiros Voluntários possui mantenedores fixos muito consistentes que auxiliam tanto com verba, quanto com projetos pagos. Durante a entrevista nenhuma demanda não atendida foi sinalizada.

A ONG Solidariedade, atua em especial na zona Sul de Porto Alegre. Esta ONG foca na geração de trabalho e renda na comunidade. Fazem isso porque, segundo o entrevistado, o que mantém uma comunidade ativa é o trabalho e a renda. Assim, a partir dessa ideia construiu-se o Centro de Transformação Socioambiental, local onde hoje se encontram, e trabalham com a questão meio ambiente e sustentabilidade, sendo uma delas a alimentação. Possuem uma parceria com a UFRGS, com a escola de Engenharia, onde fazem a reciclagem dos resíduos da construção civil e os transformam em blocos de concreto, e recebem da Escola de Engenharia da UFRGS o apoio técnico para fazer essa transformação sem perder a qualidade do produto. Esses blocos são entregues na comunidade, agregando valor ao resíduo e gerando trabalho e renda, resultando em um trabalho digno com a devida proteção e qualificação. A UFRGS atuou nessa capacitação, sendo que cerca de 100 pessoas fizeram o curso e muitas delas passaram a atuar na ONG após estarem qualificadas. A cooperativa vinculada trabalha com a comercialização, visto que a ONG não pode atuar neste sentido. Este projeto mencionado é um projeto em andamento que ainda precisa de bastante auxílio para consolidação, necessitando da absorção de mais pessoas para o projeto.

Quanto a alimentação, a ONG captou uma cozinha comunitária para alimentar esses trabalhadores membros. Construiu-se uma horta comunitária e com isso é feito o aproveitamento de todas as partes dos alimentos. Essa cozinha auxilia na manutenção dos projetos, pois vende alimentos para as comunidades e trabalhadores do entorno, por um preço baixo, com o fim de gerar recursos para manter a atuação da ONG. Este restaurante não possui divulgação, até porque, seu fim é apenas para ajudar a manter as atividades da ONG e fornecer adequada alimentação aos membros da comunidade.

A ONG Associação de Moradores da Vila Tronco (AMAVTRON), iniciou suas atividades em razão da necessidade de saneamento básico e moradia da comunidade. Com o tempo, percebendo-se a necessidade de as mulheres da comunidade trabalharem, criou-se uma creche comunitária, iniciando com 40

crianças, na qual a alimentação era arrecadada de casa em casa. Com o tempo as mulheres da comunidade foram se organizando para oferecer essa educação infantil, ampliando suas metas e adquirindo parcerias. Possuem convênio com a prefeitura de Porto Alegre, o que os permite contemplar as pessoas que precisam dessa assistência social. São uma ONG independente que atualmente fornece educação infantil a crianças membro de famílias em situação de vulnerabilidade social e serviços de assistência social, que incluem a alimentação.

Quanto ao público que atendem, a entrevistada conta que atendem tanto as pessoas da comunidade (em especial moradores do bairro Santa Tereza e Vila Cruzeiro), mas que atendem também outros bairros e possuem uma média 354 atendimentos as famílias em situação de vulnerabilidade social. Conta que durante a pandemia, em razão das demandas excepcionais, a ONG atendeu mais de 1000 pessoas, o que incluiu também moradores de rua. Quanto ao preparo dos alimentos, a ONG possui duas cozinhas para o preparo das refeições. Quanto ao aproveitamento integral dos alimentos, a entrevistada conta que fizeram um curso com o SESC e recebem do SESC a doação regular dessas partes e com isso conseguem fazer o aproveitamento integral dos alimentos recebidos.

A ONG CIUPOA é um Centro de Inteligência Urbana na cidade de Porto Alegre, que trabalha as cidades frente as Mudanças Climáticas. Sua fundadora a Sra. Tânia trabalhou durante 10 anos no Greenpeace (atuava como coordenadora do grupo de voluntários, responsável pelos eventos e ações diretas na cidade de Porto Alegre). Depois desses 10 anos, ela e mais 8 voluntários resolveram criar a ONG CIUPOA. O pensamento da importância da mudança de cultura, de mudar o local para que se possa mudar o global norteou o surgimento da ONG. Assim, pensou-se em qual comunidade de Porto Alegre se deveria começar a atuar. Neste sentido a comunidade escolhida foi a comunidade do Morro da Cruz, uma comunidade com grande vulnerabilidade social e ambiental.

O foco principal dessa ONG inicialmente era a percepção de risco: residências em locais insalubres ou que corriam risco de deslizamento, um processo com foco bem ambiental. Com o fim se percebeu que a fragilidade humana daquela comunidade era maior que a fragilidade ambiental, e com o tempo transformou-se o foco do trabalho. Percebeu-se que a comunidade precisava de uma mudança de cultura, ou seja, passar por um processo de educação, com o fim de transformar e melhorar a

vida das pessoas dessa comunidade. "O projeto começou de um jeito e se abriu de outra forma" (informação verbal, Sra. Tânia, CIUPOA, 2021).

A ONG desenvolveu diversas iniciativas para que a comunidade confiasse no trabalho realizado pela ONG. Primeiramente, construiu-se uma sede dentro da comunidade, um espaço bem simples e neutro, sem utilizar espaço de escolas, igrejas ou partidos políticos. A fundadora usou de seus próprios recursos, e usa até hoje, para promover as atividades da ONG. A ONG possui duas iniciativas principais: (1) Iniciativa do Morro da Cruz (projeto de reciclagem de jeans, projetos de energia solar, projetos de TI, projeto empreendedoras do Morro da Cruz) e cultura da resiliência, em especial na zona rural (plantações que agreguem valor e gerem economia na zona rural, tais como o projeto com a linhaça. Os interessados podem plantar a linhaça e vender a semente ou o óleo de linhaça, gerando economia na comunidade). Este projeto também é chamado de "Projeto Pano da Terra", com foco em ações de cultivo, fiação, tecelagem e produção do linho, na zona rural de Porto Alegre, e posterior desenvolvimento de produtos e empreendedorismo (CIUPOA, 2021). O objetivo da ONG é criar inteligência para que seus membros se capacitem, para que aprendam trabalhos manuais (costura e artesanato) e desenvolvam conhecimentos na área da tecnologia da informação (aprendam a usar as redes sociais, a fazer reuniões por vídeo, a saber usar os recursos da internet). Isso concede liberdade e autonomia aos membros. Quanto a um espaço para alimentação, no momento a ONG não possui mais este espaço. A cozinha da ONG encerrou suas atividades em 2018. Atualmente, o espaço da ONG é destinado ao trabalho manual. Até 2018, a ONG possuiu uma cozinha e fez iniciativas neste sentido, onde ensinava-se receitas orgânicas, e mães e filhos da comunidade eram incentivados a cozinhar juntos. No entanto, isso gerou muitos problemas, tornando o local inapropriado para outras atividades da ONG. Também se percebeu que dentro dos lares as iniciativas não permaneciam, ou seja, a comunidade não absorveu esses hábitos. Com isso, encerrou-se este projeto em 2018.

A ONG Coletivo Autônomo está atualmente bem envolvida na distribuição de alimentos, em especial em razão da pandemia. Cerca de 60 famílias são beneficiadas com as doações, onde inclusive os colaboradores são beneficiados e recebem doações. A ONG que tem suas atividades recentes, iniciou a cerca de um ano. A fundadora optou por atuar na comunidade do Morro da Cruz. Suas iniciativas

começaram bem antes da fundação, em 2006, quando ainda atuava como pesquisadora. Mas em virtude do agravamento da crise, resolveu “sair da teoria e atuar” (informação verbal, Sra. Lúcia, 2021), criando então a ONG Coletivo Autônomo. Em relação à fonte das doações, a entrevistada comenta que a rede de supermercado ASUN costuma doar alimentos não perecíveis, tais como: feijão, arroz, açúcar, farinha de trigo e de milho, óleo de soja e café. Além disso, alguns empresários (não identificados) fornecem cestas básicas para a ONG. Uma cooperativa de arroz também costuma doar arroz. Mas as doações estão diminuindo, por isso, a ONG está à procura de parceiros para doações mensais regulares. Segundo a entrevistada, a alimentação integral ainda não pôde ser aderida em razão da ausência de doações de hortifrutigranjeiros.

Por fim, a última ONG entrevistada, a ONG Misturaí, segundo a entrevistada, Sra. Simone, suas atividades, “consistem na interação com a periferia” (informação verbal, Sra. Simone, 2021). Tem sede no Planetário e possui diversos projetos com crianças, de cozinha, padaria e de sustentabilidade. No início das atividades, os projetos eram bem pequenos. Com a vinda da pandemia, ao invés de fechar as portas, inicia-se o projeto Amparaí, que começa com a produção de quentinhas entregues a moradores de rua, e aumenta seu campo de atuação, passando a atuar em diversas comunidades tais como Bom Jesus, Ilha do Pavão, Chácara do Frimero, dentre outros. Diversas pessoas passaram a colaborar, algumas de dentro de suas casas, com a elaboração dessas quentinhas a pessoas em situação de vulnerabilidade social, além da alimentação produzida na cozinha da ONG. A ONG já possuía projetos na área da alimentação, tais como o Cozinhaí, Padocaí e o Congelaí. Além disso, a ONG possui projetos para geração de renda, não apenas projetos assistenciais. Um dos projetos em andamento está vinculado a utilização integral dos alimentos. Alguns dos aproveitamentos utilizados pela ONG e citados pela entrevistada foram preparos com casca de banana (como substituto da carne), bolo com casca de banana, uso de ramas da cenoura, da beterraba e de brócolis, casca de moranga para fazer chips, chá com casca de laranja e com casca de abacaxi, ou seja, aproveitam tudo que podem dos alimentos.

Quanto aos fornecedores atuais, os alimentos não perecíveis são recebidos de diversas fontes, ou são adquiridas pelas compras feitas pela ONG. Quanto aos hortifrutigranjeiros e partes não convencionais dos alimentos recebem da FAE (Feira dos Agricultores Ecologistas) e da Feira da Cultura Ecológica do Menino Deus, duas

feiras orgânicas. Mas ela comenta que não sabem o que receberão, mas que recebem regularmente e aproveitam tudo. A entrevistada, Sra. Simone, conta que anteriormente foi dona de um bistrô por cerca de oito anos, bem como é ativista da alimentação orgânica, e tanto ela quanto os demais membros da ONG possuem diversos contatos o que facilita o recebimento das doações, em especial de hortifrutigranjeiros. Alguns membros da ONG inclusive participam das feiras, e com isso conseguem essas doações de hortifrutigranjeiros e fazem da alimentação integral parte da rotina alimentar dos beneficiados pela ONG.

Para fins de comparação da realidade das ONGs, percebeu-se a carência de estudos que mapeiem a realidade das ONGs no Brasil e em cada uma de suas regiões. Os estudos encontrados foram muito específicos na realidade de uma determinada ONG, restando para fins de diagnóstico da realidade das ONGs em Porto Alegre, apenas o que pode ser encontrado nos fragmentos coletados nesta pesquisa, para este estudo específico.

As carências sociais no Brasil são mais do que conhecidas, e em períodos de mudanças e de crise, como o que vivemos no momento, tais demandas tendem a se agravar. Ao mesmo tempo, as fontes de financiamento e de recursos estão cada vez mais escassas, justamente quando se tornam ainda mais necessárias (RODRIGUES, 1998). Assim, o que fora encontrado, confirma o panorama já percebido da realidade dessas organizações, ao mesmo tempo que identifica dificuldades pontuais. O que fora observado é que, não é que essas organizações não recebam doações, elas recebem, mas no que toca a regularidade e a qualidade nutricional do que é recebido é que reside o problema. Fora identificado que a maior parte das doações recebidas se constituem de alimentos não perecíveis, e que o recebimento de hortifrutigranjeiros é nulo (exemplo da ONG INNOVA) ou é raro (ONG Coletivo Autônomo). A ONG CIUPOA desde 2018, não atua mais no preparo de refeições de alimentos, e a ONG Parceiros Voluntários não atua diretamente na alimentação, embora durante o período da pandemia tenha atuado na distribuição de cestas básicas. As ONGs Misturaí, AMAVTRON e Parceiros Voluntários, são as três ONGs desta amostra, conforme sinalizado pelos entrevistados, que recebem doações de hortifrutigranjeiros regularmente, ou no caso da ONG Parceiros Voluntários, possuem a própria horta, o que lhes permite ter acesso aos hortifrutigranjeiros e fazer estes aproveitamentos. Com isso, conseguem fazer do aproveitamento integral dos alimentos uma rotina

regular que os habilita a fornecer uma alimentação mais nutritiva e de maior qualidade às pessoas beneficiadas. Ainda que outras ONGs tenham sinalizado não conseguir fazer o aproveitamento integral por não receberem tais doações ou em razão das doações não serem regulares, o que lhes sobra é oferecer o que está dentro do possível, o que muitas vezes em termos nutricionais, não é o desejado.

Presenciamos um aumento nas demandas sociais, sendo uma dessas áreas, a assistência social, (RODRIGUES, 1998), foco da atuação dessas ONGs, que foi agravada pelo contexto da COVID-19, marcado pela necessidade de mais doações, em razão do aumento de pessoas afetadas pela crise econômica provocada pela pandemia, e suas dificuldades em obter recursos necessários para providenciar a alimentação para si próprios e suas famílias.

O distanciamento social deixou os moradores de comunidades carentes muito afetados, mais do que já estavam. As insuficientes políticas públicas foram interrompidas, como também as atividades econômicas da grande maioria das pessoas nessas comunidades ficaram inviáveis (SCALCO; SABOTTKA, 2020) e evidenciaram ainda mais a discrepante desigualdade econômica que existe dentro da cidade de Porto Alegre, salientando a importância da ação de redes de solidariedade.

Outra questão importante relacionada as circunstâncias das ONGs é o uso do espaço físico adequado para preparar as refeições e distribuí-las àqueles que precisam. Como observado através das entrevistas, algumas ONGs utilizam a casa de voluntários para preparação das refeições, ou a cozinha de algum restaurante (exemplo da ONG INNOVA). Uma das ONGs entrevistadas teve de encerrar os projetos envolvendo preparo de refeições em razão do espaço ser muito pequeno para comportar as atividades principais da ONG, que é a de geração de trabalho, renda e capacitação dos membros da comunidade (caso da ONG CIUPOA) visto que ter uma cozinha no mesmo local em que as atividades para gerar trabalho e renda na comunidade são efetuados, gerou diversos problemas (questões de higiene principalmente).

#### **4.6 Possibilidades de Formação de Redes**

A categoria Possibilidades de formação de redes, foi criada a partir do objetivo específico D deste trabalho que consiste em “Verificar as formas de interação ou formações de redes entre as organizações sociais e os potenciais doadores”.

Para os potenciais receptores elaborou-se a questão 5 do roteiro semiestruturado. Para os potenciais doadores, as questões 2, 4 e 6 do roteiro, com o fim de verificar as possibilidades de formação de uma rede solidária de apoio, e o que está envolvido nisso, de acordo com a literatura e a realidade dos entrevistados nesta pesquisa.

Essas questões foram elaboradas com o fim de mapear as potencialidades no que toca as intenções e requisitos necessários para criação, ingresso e permanência dentro de uma rede de solidariedade. Para as ONGs salientou-se a importância da responsabilização, visto que ao mapear as barreiras presentes na realidade dos potenciais agentes doadores, o medo de realizar doações em razão de riscos, o medo de dolo e de prejuízo a imagem, fez com que para os potenciais agentes doadores, a responsabilização por parte da ONG pelo alimento recebido, bem como a garantia de correto condicionamento, manipulação e preparo fosse necessária para aderência à proposta. Assim, questão 5 do roteiro semiestruturado verificava por parte das ONGs se haveria algum problema em eles garantirem essa responsabilização. Todas as ONGs entrevistadas sinalizaram que isso não seria um problema, tendo em vista suas boas experiências anteriores e seu comprometimento com a saúde de seu público-alvo.

As redes de solidariedade estão fortemente vinculadas com questões de exclusão social, seja por falta de acesso ou dificuldade de acesso aos recursos necessários (VILLASANTE, 2002) para atender demandas básicas. As circunstâncias das ONGs entrevistadas, como apresentado anteriormente evidencia a importância da construção de redes de apoio para o fortalecimento das camadas socialmente excluídas, enfatizando que “a proximidade entre os indivíduos favorece o nascimento do que vai chamar de desconforto criador, em outras palavras, a consciência da exclusão que emerge quando os indivíduos reconhecem a difícil situação em que se encontram e dessa forma organizam-se” (BORGES, 2007, p. 16) em busca de mudanças em sua realidade. As ONGs entrevistadas se mostraram bem cientes de quais são as suas necessidades ou demandas pendentes, bem como da necessidade de mais parceiros.

A apresentação da proposta de criação de uma rede de solidariedade unindo potenciais doadores com os potenciais receptores, se mostrou de forte concordância e desejo de aderência por partes das ONGs (todas as sete entrevistadas), sendo que como requisito para possibilitar a inserção dentro dessa rede fosse garantir a

responsabilização e o comprometimento. Isso foi considerado aceitável e apropriado, bem como não se mostrou, de nenhuma forma, uma barreira para ingresso na rede.

Já se esperava que por parte das ONGs a aderência fosse mais fácil. A preocupação com potenciais empecilhos para inserção em uma rede, ou criação de uma rede solidária, residia mais na realidade dos potenciais doadores, tendo em vista as barreiras, entraves e dificuldades mapeadas. No entanto, os resultados encontrados nas entrevistas mostraram forte adesão a possibilidade de formação de uma rede de solidariedade para apoio as pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre.

O ingresso na rede e o comprometimento para com as doações possuía algumas ressalvas ou requisitos necessários por parte dos agentes envolvidos. Porém, tais requisitos sendo atendidos, segundo os entrevistados, a aderência a proposta foi afirmativa. O quadro abaixo apresenta o que foi sinalizado por cada um dos potenciais agentes doadores como sendo necessário para aderência a proposta e realização das doações.

Quadro 19 – Potenciais doadores e suas condições para aderência a proposta

Tipo (mercado, restaurante, outros)	O que seria necessário para aderir a proposta
<b>Restaurante A de Porto Alegre</b>	(1) Garantir que o alimento doado seja transportado em transporte adequado, (2) Conter a garantia que o alimento gere saúde ao receptor, e (3) Não deve implicar em elevados custos a empresa, pois em razão da crise gerada pela pandemia do COVID-19, o faturamento foi prejudicado.
<b>Restaurante B de Eldorado do Sul</b>	(1) O alimento deve chegar próprio para consumo, (2) O transporte deve adequado para o serviço, e (3) Os custos para fazer uma doação segura, se possível, devem ser irrisórios ou não devem gerar custos adicionais a empresa.
<b>Restaurante C de Porto Alegre</b>	(1) A entidade receptora deve se responsabilizar pelo alimento recebido, e (2) Deve garantir que providenciará a devida higiene, a refrigeração adequada do alimento e a correta preparação.
<b>Restaurante Pé de Manga – Porto Alegre</b>	(1) A entidade receptora deve se responsabilizar pelo alimento recebido e (2) Deve garantir o correto condicionamento e armazenagem do alimento.
<b>Restaurante D de Porto Alegre</b>	O estabelecimento receptor deverá se responsabilizar pelo alimento ou parte do alimento doado.
<b>Restaurante Pão de Trigo – Estância Velha</b>	(1) Garantia de que o alimento gerado não gere danos ao receptor, (2) Instruções para doação com segurança, (3) O estabelecimento receptor teria que se responsabilizar pelo alimento recebido, (4) Definição da logística: o restaurante

	teria que levar ou alguém buscaria? Neste sentido adiciona que as viagens deveriam que ser curtas, considerando o tempo de deslocamento e como o alimento ficaria exposto, garantindo que chegasse ao destino próprio para consumo, e (5) Deve fornecer informações sobre como o alimento seria armazenado e como seria preparado.
<b>Restaurante E – São Leopoldo</b>	Neste momento afirma não ter condições de aderir a proposta.
<b>Restaurante Casa di Paolo</b>	(1) O receptor deve se comprometer em buscar o alimento, (2) Deve ser um ONG ou entidade registrada, e (3) Deve garantir a preservação correta do alimento recebido.
<b>Mercado A do Rio Grande do Sul</b>	A instituição deverá se responsabilizar pelos alimentos recebidos.
<b>Mercado B de São Leopoldo</b>	Seria preciso a contratação de alguém no mercado para fazer essa separação das partes não convencionais dos alimentos, o que implicaria em custos com a adição de um funcionário ou através da combinação com algum voluntário da ONG que se compromettesse em fazer a separação dessas partes.
<b>Mercado C de Porto Alegre</b>	O estabelecimento receptor deverá se responsabilizar pelo alimento ou parte do alimento doado
<b>Mercado D do Rio Grande do Sul</b>	(1) Garantia de correta manipulação e armazenamento do alimento até que chegue ao destino final, para que chegue em boa qualidade, e (2) A entidade deve se responsabilizar pelos possíveis riscos desta doação.
<b>CEASA</b>	Não apresentou condições específicas. Afirmam já possuir uma boa estrutura em funcionamento para realizar as doações com segurança.

Fonte: elaborado pela autora (2021)

Como é possível ver no quadro acima, a principal condição imposta é quanto a responsabilização das doações, ou seja, a entidade receptora deverá se responsabilizar pelos possíveis danos ao receptor. No entanto, percebeu-se também grande preocupação com (1) garantia de correta manipulação e armazenagem do produto, e (2) correto transporte do produto, para a maioria dos potenciais doadores entrevistados, visto que o objetivo é gerar alimentação e saúde, ou seja, produzir bem-estar.

Após a síntese das entrevistas e as comparações entre as falas dos agentes, foi possível perceber algumas diferenças no que toca a fala dos agentes nos seguintes aspectos: (1) como o cargo ou posição da pessoa na organização afeta sua disposição de doar e (2) como isso afetou a forma de encarar a viabilidade da proposta. Neste ponto, percebeu-se claramente que para os nutricionistas entrevistados (restaurantes

A de Porto Alegre e restaurante B de Eldorado do Sul) a preocupação com a garantia da qualidade do alimento e da entrega segura se mostraram maiores do que para os gestores ou proprietários (isso em alguns casos, não em todos). Em geral, percebeu-se em alguns casos em que foi possível conversar com o proprietário, que a proposta de formação de uma rede para realizar as doações e atender essa demanda social era válida e aplicável por apresentar benefícios, tais como a redução do custo com descarte de resíduos, e que bastava a ONG se responsabilizar pelo alimento recebido (isso ficou bem perceptível em especial nas entrevistas com o mercado A do Rio Grande do Sul, com o mercado C de Porto Alegre e com o restaurante C e D de Porto Alegre). Uma razão importante para essa diferença de pensamento, percebeu-se estar atrelada a ter ou não conhecimento sobre a alimentação integral, bem como ter ou não experiência positiva com doações. Como exemplo, um dos entrevistados, o restaurante Casa Di Paolo, embora não faça uso da alimentação integral, já possui diversas iniciativas de doação de alimentos e redução do desperdício. Isso se mostrou, a partir da informação verbal obtida na entrevista, um fator motivador para interesse em aderir a proposta.

O conhecimento sobre o assunto facilita a percepção do potencial de uso e doação dessas partes (OLIVEIRA, et. al, 2002; PRIM, 2003; PRADO et. al, 2010). Aqueles que já são engajados e já fazem doações, bem como aqueles que são nutricionistas, esboçaram uma preocupação muito grande com a armazenagem e correta manipulação do alimento, para garantir, mesmo que a ONG receptora da doação se responsabilize, que o alimento não gere dano ao consumidor, mas sim bem-estar. Ao passo que para alguns, seja não por terem tanto conhecimento na área, a preocupação principal era que a ONG se responsabilizasse por qualquer dano que pudesse haver ao consumidor final (tal diferença foi observada na comparação das falas dos entrevistados Mercados A, B e C e Restaurante D, em comparação com as falas do Restaurante A de Porto Alegre e o Restaurante B de Eldorado do Sul, sendo estes dois últimos, conversas com as nutricionistas responsáveis).

Quanto ao objetivo da rede, segundo Mance (2002), a rede deverá proporcionar o atendimento de demandas imediatas da população, neste caso específico a alimentação. Neste caso, a formação de tal rede proporcionaria uma nova forma de organização coletiva, com forte potencial transformador, atendendo demandas imediatas, conferindo satisfação aos nela inseridos (MANCE, 2002). Neste sentido, foi perceptível na fala de 12 dos 13 potenciais doadores entrevistados, forte empolgação

e desejo de ajudar a atender uma demanda social de extrema importância e urgência. A criação de tal rede resultaria em imediata melhora na quantidade e na qualidade de alimento fornecido as pessoas em situação de vulnerabilidade social. Além disso, o alcance de tal ajuda seria maior, visto que com o aumento das doações mais pessoas seriam beneficiadas.

Assim, as redes de solidariedade constituem mais do que uma estratégia frente a exclusão social, mas uma alternativa de inserção e de participação, pois podem suprir ou minimizar carências resultantes da marginalização e ausência de recursos. As redes de solidariedade resgatam a dignidade dessas pessoas (BORGES, 2007). Dentro dessa proposta, trabalha na direção do resgate a dignidade por atender uma demanda básica, proporcionando uma melhor alimentação, que por sua vez gerará uma melhor saúde aos que receberem as doações.

Quanto a viabilidade dos projetos solidários conforme apresentado na literatura, está muito mais vinculada ao forte desejo de realizá-los do que a viabilidade financeira deles. O apoio financeiro, em geral advém da solidariedade dos cidadãos envolvidos (SCHERER-WARREN, 2006). Esse aspecto se mostrou presente na realidade de alguns dos potenciais agentes doadores entrevistados, que infelizmente, em razão da pandemia e da crise econômica por ela provocada, informaram não possuir recursos adicionais para doações (caso dos restaurantes A de Porto Alegre, restaurante B de Eldorado do Sul, restaurante E de São Leopoldo). Neste sentido, a proposta da doação das partes não convencionais dos alimentos e dos alimentos subótimos, se apresentou como uma alternativa econômica que não implica em custos adicionais, pelo contrário, reduz o custo com descarte de resíduos. Assim, a criação da rede de solidariedade não dependeria apenas ou principalmente de recursos financeiros, mas sim do comprometimento e engajamento dos seus membros.

O fator mais importante na criação e manutenção de uma rede de solidaria é o espírito de solidariedade, a consciência da responsabilidade social (SCHERER-WARREN, 2006), por isso, tentou-se verificar nas entrevistas o senso de solidariedade e de responsabilidade social dos potenciais doadores. Fez-se isso de duas formas principais: (1) verificou-se se o entrevistado esboçou preocupação com questões de sustentabilidade, tais como o desperdício de alimentos, a fome, a poluição do planeta por excesso de resíduos, e (2) se já possuíam experiência com doações. Assim, as primeiras questões do roteiro perguntavam se tais potenciais doadores já fazem uso

da alimentação integral ou se possuem conhecimento a respeito (pois isso influiria fortemente na visão do entrevistado sobre a viabilidade da proposta).

Quanto as doações, não havia uma questão específica do roteiro a respeito, no entanto, essa questão surgiu em todas as entrevistas, sendo na maioria das vezes, levantada pelo próprio entrevistado. Muitos entrevistados já possuíam alguma experiência com doações e percebeu-se que tal experiência constituiu um forte motivador para aderência a proposta de criação de uma rede de solidariedade. O quadro abaixo resume o que fora encontrado nas entrevistadas com cada um dos potenciais agentes doadores quanto a suas experiências neste sentido, o que consideram sobre a viabilidade da proposta e possibilidade ou disponibilidade para aderência a ela.

Quadro 20 – Panorama dos potenciais doadores entrevistados e sua aderência a proposta

<b>Tipo (mercado, restaurante, outros)</b>	<b>Já faz uso das partes não convencionais dos alimentos?</b>	<b>Já realiza doações a pessoas em situação de vulnerabilidade social?</b>	<b>Considera viável a proposta?</b>	<b>Tem interesse e/ ou disponibilidade em aderir a proposta?</b>
<b>Restaurante A de Porto Alegre</b>	Sim	Não	Sim	Sim
<b>Restaurante B de Eldorado do Sul</b>	Não	Não	Sim	Sim
<b>Restaurante C de Porto Alegre</b>	Já fez uso, mas atualmente não faz.	Não	Sim	Sim
<b>Restaurante Pé de Manga – Porto Alegre</b>	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>Restaurante D de Porto Alegre</b>	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>Restaurante Pão de Trigo – Estância Velha</b>	Sim	Não	Sim	Sim
<b>Restaurante E – São Leopoldo</b>	Não	Não	Sim	Não
<b>Restaurante Casa di Paolo</b>	Não	Sim	Sim	Sim
<b>Mercado A do Rio Grande do Sul</b>	Sim	Não	Sim	Sim

<b>Mercado B de São Leopoldo</b>	Já fez uso	Sim	Sim	Sim
<b>Mercado C de Porto Alegre</b>	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>Mercado D do Rio Grande do Sul</b>	Não	Não	Sim	Sim
<b>CEASA</b>	Sim	Sim	Sim	Sim

Fonte: elaborado pela autora (2021)

A partir do quadro acima, dos 13 potenciais doadores entrevistados (restaurantes, mercados e a CEASA) é possível perceber que mais da metade (9 dos 12 entrevistados) já faz ou fez uso de partes não convencionais dos alimentos, o que aumenta a possibilidade de aderência à proposta por possuírem conhecimento dos potenciais usos dessas partes. Quanto a se já fazem doações a pessoas em situação de vulnerabilidade, cerca de 47% (6 dos 13 entrevistados) afirma já fazer algum tipo de doação. Quanto a disponibilidade de aderência a proposta deste trabalho, apenas um dos restaurantes não teria disponibilidade de aderir a proposta neste momento. Porém, quanto a se consideram a proposta viável, todos os entrevistados concordam ou reconhecem a viabilidade dela.

#### **4.7 Barreiras para o uso de partes não convencionais de alimentos**

Para investigar as principais barreiras para o uso de partes não convencionais de alimentos utilizou-se em especial a questão 3 do roteiro elaborado aos potenciais agentes receptores, bem como questões adicionais levantadas pelos entrevistados durante as entrevistas.

As barreiras identificadas foram diferentes para cada grupo de agentes (doador ou receptor). As principais barreiras identificadas por parte dos potenciais doadores é (1) a falta de conhecimento sobre o que pode ser aproveitado e doado e (2) as restrições impostas pela Vigilância Sanitária. Outra barreira secundária no caso dos potenciais agentes doadores foi o fato de alguns restaurantes (restaurante E de São Leopoldo, restaurante Casa Di Paolo e restaurante Pão de Trigo) não receberem o alimento com as partes não-convencionais (folhas e talos). Tais restaurantes informaram que na maioria das vezes recebem os alimentos “limpos”, o que inviabilizaria a doação e uso de tais partes, reduzindo suas possibilidades. As

principais barreiras por parte dos agentes receptores foram a (1) a necessidade de receber hortifrutigranjeiros para que possam aderir ao consumo integral, (2) espaço físico adequado para isso e (3) treinamento para correta manipulação e preparo dessas partes. O quadro abaixo apresenta o que foi encontrado para que cada uma das ONGs pudessem aderir à proposta.

Quadro 21 – Potenciais receptores e suas condições para aderência a proposta

<b>Identificação da Entidade</b>	<b>O que seria necessário para aderir a proposta</b>
<b>ONG INNOVA</b>	(1) Receber hortifrutigranjeiros, algo que atualmente não recebem. (2) Como não possuem cozinha própria, precisam de restaurantes parceiros que concedam o espaço. Atualmente, possuem um colaborador neste sentido, o restaurante Pé de Manga. (3) Treinamento sobre o que e como utilizar as partes não convencionais de alimentos nos preparos.
<b>ONG Parceiros Voluntários</b>	Não se aplica no momento.
<b>ONG Solidariedade</b>	Parceiros para recebimento de doações regulares
<b>ONG Associação de Moradores da Vila Tronco</b>	Já possui condições para aderência a proposta
<b>ONG CIUPOA</b>	Não se aplica no momento.
<b>ONG Coletivo Autônomo</b>	(1) Receber hortifrutigranjeiros, algo que atualmente não recebem. (2) Aguardar a cozinha da ONG estar pronta (em obras, atualmente) (3) Treinamento sobre o que e como utilizar as partes não convencionais de alimentos nos preparos.
<b>ONG Misturaí</b>	Já possui condições para aderência a proposta

Fonte: elaborado pela autora (2021)

De fato, como apresentado na literatura é importante capacitar os manipuladores de alimentos, por meio de treinamentos para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados, devendo ocorrer periodicamente e com o devido acompanhamento (SACCOL, et. al, 2006). À medida que as pessoas se sentem seguras quando dominam a atividade que exercem, melhores serão os resultados, e como resultado, se reduzirá o desperdício, gerando motivação e aumento do desempenho (ARAUJO, 2009).

Ainda em relação à necessidade de treinamento e conhecimento sobre o tema, os potenciais doadores também sinalizaram a relevância desse conhecimento para que saibam o potencial doador dessas partes e suas possíveis utilizações, seja em seus estabelecimentos para fazer um melhor aproveitamento dos alimentos, seja para aqueles que serão separados e doados (FRANZOSI; DANELUZ; BARATTO, 2018; MELO et al. 2018).

Além disso, como sinalizados por muitos entrevistados, a aderência ao consumo integral dos alimentos deve resultar ou ser assegurada por um processo de educação. Mas esta educação não se resume em ensinar o indivíduo a alimentar-se bem, envolve aproveitar tudo o que o alimento pode oferecer como fonte de nutrientes, constituindo-se enquanto uma prática da cozinha sustentável e de responsabilidade compartilhada que afeta a vida de milhões de pessoas no mundo que vivem em situação de fome e insegurança alimentar (MENEZES, 2015). Essa educação tem forte potencial de alterar a cultura alimentar da região (PRADO et. al, 2010).

#### **4.8 Impulsionadores para o uso de partes não convencionais de alimentos**

Quanto aos benefícios percebidos (ou os impulsionadores) pelos potenciais doadores ao optarem por aderir a proposta, destaca-se quatro em especial: (1) a contribuição para o não desperdício de alimentos, amenizando o impacto dos resíduos no meio ambiente e a redução dos resíduos gerados, (2) redução dos custos com descarte, ou seja, diminuição dos custos com operações de logística e eliminação de produtos sem valor comercial (FERREIRA, 2015) (3) capacidade de produzir bem-estar social ao auxiliar na melhora da alimentação das pessoas em situação de vulnerabilidade social, ou seja, possibilidade de prestar apoio a instituições sociais assistidas por nutricionistas e assistentes sociais (FERREIRA, 2015), (4) eficiência na coleta e distribuição das doações seguindo as normativas vigentes da Vigilância Sanitária (FERREIRA, 2015).

Em relação ao primeiro benefício percebido pelos potenciais doadores, a redução dos resíduos, é de grande importância, pois uma das partes mais problemáticas em relação aos resíduos gerados está relacionado ao seu destino final e a todas as consequências advindas desta destinação para o futuro do nosso planeta (LOPES; FONSECA, 2013; MALTA; NANZER; ALMEIDA, 2008). A destinação

inadequada resulta na degradação ambiental, além de contribuir para o desenvolvimento e proliferação de doenças (RODRIGUES, 2007).

Essa questão tem sido, cada vez mais, objeto de preocupação seja por parte dos órgãos de saúde e ambientais, das prefeituras, ou dos pesquisadores da área, em razão do crescimento acelerado das metrópoles que faz com que as áreas disponíveis para colocar o lixo se tornem cada vez mais escassas (SISINNO; OLIVEIRA, 2006). Sendo assim, o grande desafio das organizações brasileiras com relação à geração de seus resíduos não se limita apenas à reciclagem, ao tratamento ou destinação final adequada, mas sim a não-geração e a redução da geração de resíduos na sua origem, não só porque eles identificam as perdas e desperdícios, mas também pelas questões envolvidas tais como competitividade de mercado, redução de custos, demandas legais, conscientização da população e preservação ambiental (SISINNO; OLIVEIRA, 2006).

Assim, como destacado pelos entrevistados, a inserção de tal aproveitamento integral, que resulta na redução dos resíduos, seus impactos e custos relacionados, se faz necessária não apenas a partir do poder fazer tais doações, é preciso também à inserção de uma cultura alimentar dentro das comunidades (conforme informação verbal obtida do entrevistado Sr. Gabriel, ex-parceiro da ONG Parceiros Voluntários). A difusão da ideia da redução do desperdício, tem o potencial de modificar o comportamento das pessoas, quebrando paradigmas e pode resgatar antigos hábitos alimentares dos nossos antepassados (LELIS, 2013). É preciso trabalhar mais com a educação nutricional e ambiental, tendo como fim rever a relação do ser humano e da sociedade com a natureza, pois o desperdício das partes não convencionais dos alimentos gera perda e/ou redução dos benefícios nutricionais, além dos danos ambientais (MARCHETO et. al 2008). Sendo assim, "esperam-se trabalhos de conscientização e manipulação correta sobre os alimentos, visando diminuir o desperdício no setor de hortifrutigranjeiros", diminuindo os custos e os resíduos alimentares no meio ambiente, contribuindo para uma vida mais saudável da população (MARCHETO et. al 2008, p. 10). Mudar a realidade atual da grande produção de resíduos pela cultura de não aproveitamento alimentar, é muito mais que mudar os hábitos alimentares, é também mudar os valores sociais. A alimentação sustentável por meio do aproveitamento integral, que envolve tanto o planejamento na hora de realizar as compras, bem como a conservação do alimento e sua manipulação, resultam em menos lixo acumulado, menos recursos gastos sem

aproveitamento e melhor distribuição de mantimentos, além de ser uma prática fácil de ser implementada (CUNHA; SILVA, 2017).

Em relação a redução dos custos, as organizações que forem mais rápidas em aderir a tais medidas terão maior vantagem competitiva sobre as que demorarem a implementar tais medidas, vantagem que pode ser traduzida em custos menores (DAHER; SILVA; FONSECA, 2006). Três fortes razões para se aderir a essas mudanças são (1) a Legislação Ambiental, que força as empresas a realizar o tratamento necessário dos seus resíduos; (2) os benefícios econômicos do uso de tais partes ao invés dos altos custos com o correto descarte; (3) a crescente conscientização ambiental dos consumidores. A possibilidade da redução de tais custos (que se mostram elevados segundo o que fora dito em especial pelos mercados entrevistados e sinalizado também pelo restaurante D de Porto Alegre) é um forte incentivo para alterações em sua rotina que permitam a utilização de tais partes.

Por fim, em relação a sensação de bem-estar por ajudar a atender uma demanda social, se fez presente na fala de muitos entrevistados. Tal fator motivador é importante, uma vez que tal proposta sugere a manutenção de tal prática a longo prazo, sendo necessário que os envolvidos possuam senso de responsabilidade social e espírito solidário amenizando as carências da população (EVANGELISTA, 2001) em situação de vulnerabilidade social. A sensibilidade para com questões sociais por parte dos entrevistados se mostrou um impulsionador para aderência a proposta apesar das barreiras encontradas.

Todos esses benefícios foram percebidos pelos entrevistados. Mas além desses, percebeu-se na fala de muitos dos entrevistados (restaurante A e D de Porto Alegre, restaurante Pão de Trigo e Mercado A do RS) como uma iniciativa ainda mais importante como combate aos prejuízos gerados pela pandemia do COVID-19. Além disso, outras possíveis motivações seria a apresentação de uma imagem positiva da organização (restaurante ou mercado) para a população em geral, ou como resposta a possibilidade de incentivos oferecidos pelo governo (MACKE; CARRION; DILLY, 2010, SOUZA; NEVES, 2010), algo que foi sinalizado pelo restaurante Pão de Trigo.

Quanto aos benefícios percebidos pelos potenciais agentes receptores foram três principais: (1) aumento das doações o que possibilita o aumento de pessoas auxiliadas, (2) consistência e regularidade das doações considerando que dentro da rede, por haver o comprometimento parte de ambas as partes espera-se a manutenção das relações a longo prazo, e (3) melhora da qualidade nutricional da

alimentação fornecida as pessoas em situação de vulnerabilidade social. O aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional (SILVA et al, 2005). Este aproveitamento permite alimentar um número maior de pessoas, de reduzir deficiências nutricionais, uma vez que, boa parte dos alimentos desperdiçados contém nutrientes com alto valor nutricional.

#### **4.9 Inferências Finais**

Na última fase, no tratamento dos resultados obtidos e na interpretação, fez isso por meio da inferência (interpretação controlada). Para Bardin (1977, p. 133), a inferência poderá “apoiar-se nos elementos constitutivos do mecanismo clássico da comunicação: por um lado, a mensagem (significação e código) e o seu suporte ou canal; por outro, o emissor e o receptor”. Assim, atentou-se para os seguintes elementos: (1) quem emitiu a mensagem, ou seja, as falas dos diferentes agentes (2) a mensagem propriamente dita.

Após a síntese das entrevistas e as comparações, foi possível destacar algumas informações relevantes obtidas após análise de conteúdo de cada uma das categorias, tais como: (1) como o cargo ou posição da pessoa na organização afeta sua disposição de doar, (2) como o conhecimento sobre o assunto facilita a percepção do potencial de uso e doação dessas partes, (3) como as preocupações em relação a doações diferem quanto cargo ou posição da pessoa na organização, (4) que outros elementos presentes podem fazer diferença na disposição de criar uma rede de solidariedade para atender essa demanda social, (5) as barreiras atuais considerando a realidade local, tanto da cidade de Porto Alegre quanto do estado do Rio Grande do Sul, (6) o que os entrevistados já têm feito para realizar doações apesar dessas barreiras, e (7) o potencial de cada unidade em termos de quantidade de alimento que pode ser doado e tem sido desperdiçado.

Em relação ao primeiro ponto (1) como o cargo ou posição da pessoa na organização afeta sua disposição de doar, percebeu-se que não houve distinção quando a entrevista foi realizada com o nutricionista, com o gerente ou com o proprietário. Exceto um dos restaurantes entrevistados, todos apresentaram boa disposição em doar ou continuar com as doações que já fazem, bem como aderir a proposta da doação de partes não convencionais dos alimentos, mesmo que isso gere

alterações em suas rotinas. No entanto, as preocupações ou requisitos para aderência foram diferentes.

Em relação ao segundo ponto (2) como o conhecimento sobre o assunto facilita a percepção do potencial de uso e doação dessas partes, percebeu-se que para aqueles que já possuem conhecimento do uso dessas partes, seja por sua formação em nutrição, seja por já terem recebido treinamento neste sentido, a proposta pareceu fazer mais sentido, e a percepção de alterações na rotina pareceu mais fácil de ser aderida por aqueles que desejarem fazer essas separações e posteriores doações, pois já possuem conhecimento sobre quais partes separar para utilização. Para aqueles que não possuíam conhecimento nesta área, percebeu-se uma certa insegurança e a necessidade de devido treinamento para que se sintam seguros para fazer tais doações.

Quanto ao terceiro ponto (3) como as preocupações em relação a doações diferem quanto cargo ou posição da pessoa na organização, percebeu-se que para aqueles que já são engajados e já fazem doações, bem como aqueles que são nutricionistas, houve uma preocupação muito grande com a armazenagem e correta manipulação do alimento para garantir, mesmo que a ONG receptora da doação se responsabilize, que o alimento não gere dano ao consumidor, mas sim bem-estar e saúde. Ao passo que para alguns, seja não por terem tanto conhecimento na área, a preocupação principal era que a ONG se responsabilizasse por qualquer dano que pudesse haver ao consumidor final, caso isso eventualmente pudesse ocorrer apesar de todas as medidas de segurança tomadas. As nutricionistas entrevistadas e os restaurantes e mercados que já possuíam conhecimento do potencial dessas partes, se mostraram mais sensíveis as questões sociais e ambientais, em vez de focar mais na preocupação com a redução dos custos com descarte ou redução do risco de dano.

Quanto ao quarto ponto (4) que outros elementos presentes podem fazer diferença na disposição de criar uma rede de solidariedade para atender essa demanda social, para aumentar as doações a entidades que alimentam pessoas em situação de vulnerabilidade social, de acordo com as entrevistas realizadas, nosso país sofre de uma cultura de não doar e uma cultura de desperdício. O desperdício alimentar está "agregado à cultura brasileira contribuindo para a diminuição dos recursos nutricionais ofertados à grande parte das famílias, sendo este fator agravante nas populações mais carentes" (MARCHETO et. al 2008, p. 2). Assim, algo bem destacado entre os entrevistados é a necessidade de uma educação neste sentido

que gere um processo de desconstrução do pensamento atual e sensibilize as pessoas para que sejam mais ativas em atender a demandas sociais.

Quanto ao quinto ponto (5) as barreiras atuais considerando a realidade de Porto Alegre e do estado do Rio Grande do Sul, percebeu-se uma preocupação muito grande por parte dos mercados seja os de pequeno porte, mas mais fortemente nos de grande porte, quanto a necessidade de receber a liberação por parte da Vigilância Sanitária. Percebeu-se também uma preocupação com o risco de dolo e potencial dano a imagem do estabelecimento. A preocupação com a Vigilância Sanitária foi mencionada apenas pelos mercados, não sendo esboçada em nenhuma entrevista com os restaurantes participantes.

Quanto ao sexto ponto (6) o que os entrevistados já têm feito para realizar doações apesar dessas barreiras, os resultados encontrados evidenciam que em sua maioria, os estabelecimentos têm se esforçado em reduzir o desperdício, seja por preocupações com redução de custos e redução das perdas, ou por serem sensíveis a questões sociais e ambientais. Mas mesmo naqueles em que algumas iniciativas já estão em andamento, muitas ainda podem ser aplicadas.

E por fim, quanto ao sétimo (7) potencial de cada unidade em termos de quantidade de alimento que pode ser doado e tem sido desperdiçado, pelos dados fornecidos pelos entrevistados, seja através dos registros orais no momento das entrevistas ou por posterior envio de relatórios, percebe-se que há um potencial muito grande para doação de alimentos nutritivos e próprios para consumo, capaz de melhorar a quantidade e a qualidade nutricional das pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre, mesmo naqueles restaurantes e/ou mercados que já fazem aproveitamento integral e/ou fazem doações, o potencial para doação é muito grande e tais doações resultarão em um impacto positivo na vida dos beneficiados, pois mais pessoas poderão ser atendidas bem como a qualidade do que lhes será oferecido melhorará substancialmente. Ficou evidente que mesmo com diversas iniciativas para controle, os mercados e restaurantes que servem buffet livre apresentam maior volume de desperdício de alimentos, mas ao mesmo tempo, possuem também, maior potencial para doação de alimentos, tanto em quantidade quanto em qualidade de alimento que pode ser doado.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Neste capítulo constam as principais considerações finais desta dissertação em relação aos seus objetivos geral e específicos, seguido das limitações da pesquisa e sugestões para próximos estudos sobre o tema.

### **5.1 Considerações finais sobre o atendimento dos objetivos**

Esta dissertação se propôs a analisar a relação entre o desperdício de alimentos e a sua relação com as pessoas em situação de vulnerabilidade social em Porto Alegre. A pesquisa qualitativa contou com a participação de vinte instituições entrevistadas, todas situadas em Porto Alegre e/ou Região Metropolitana, sendo estes oito restaurantes, quatro mercados, a CEASA e sete ONGs.

A respeito do objetivo geral desta pesquisa, que objetivava identificar os impulsionadores e as barreiras relacionados ao descarte de alimentos por aqueles que comercializam e distribuem alimentos na cidade de Porto Alegre, para que possam ser utilizados para alimentar pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre, algumas das barreiras identificadas na literatura, tais como, a cultura de desperdício (MARCHETO et. al 2008), a falta de conhecimento sobre o aproveitamento integral e suas possíveis utilizações, o medo ou preocupação com risco de dolo, foram esboçadas pelos entrevistados. Outras barreiras identificadas, conforme a realidade local, foram a inflexibilidade por parte da Vigilância Sanitária, a falta de recursos por parte do restaurante, e a necessidade de contratação de algum funcionário para se dedicar a tal separação dessas partes não convencionais. Apesar das barreiras identificadas, verificou-se que aqueles que comercializam e distribuem alimentos na cidade de Porto Alegre, que foram entrevistados para esta pesquisa, concordam que é melhor doar do que descartar, e se mostraram interessados em aderir a proposta, desde que, possam fazer tais doações com segurança e que recebam as instruções sobre o que pode ser aproveitado e doado a tais entidades. As barreiras encontradas segundo a realidade das ONGs, segundo o que fora mapeado na literatura são (1) a falta de treinamento para correta manipulação e preparo dessas partes, (2) falta de conhecimento das possíveis utilizações dessas partes. Barreiras adicionais encontradas conforme a realidade local da cidade objeto de estudo foram: (1) falta de doações de hortifrutigranjeiros e (2) adequado espaço físico. Apesar de

todas essas barreiras, as entidades entrevistadas que prestam serviços de assistência social às pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre, também se mostram de acordo com a proposta e desejosas de aderir, pois carecem de parceiros para realizar suas atividades. Todas as ONGs entrevistadas se comprometeram com a responsabilização dos alimentos e partes de alimentos recebidos e com a correta manipulação e preparo desses alimentos. Os achados encontrados neste trabalho confirmaram o que os estudos sobre o tema já trouxeram, bem como produziu alguns esclarecimentos e perspectivas sobre o tema, em especial pela mudança do cenário em que a pesquisa foi aplicada o que pode ser sido um fator determinante na motivação e desejo de aderir a proposta do trabalho.

Quanto aos objetivos específicos desta pesquisa e as considerações finais obtidas a partir deles, segue-se o que fora encontrado:

- **Investigar as principais fontes de desperdício de alimentos, volume de desperdício e o destino dado a estes alimentos na cidade de Porto Alegre, bem como estratégias para sua redução**

Quanto as principais fontes de desperdício de alimentos e o destino dado a estes alimentos na cidade de Porto Alegre, de acordo com a realidade dos entrevistados, viu-se que a cultura de desperdício no Brasil e por sua vez, na cidade de Porto Alegre, é um fator importante na realidade da manipulação e preparo dos alimentos, seja dentro da cozinha de um restaurante ou na casa dos Porto-alegrenses, a cultura de não doar para não se incomodar, o desconhecimento de que as partes não convencionais dos alimentos são próprias para consumo, e que tais partes podem ser doadas a entidades beneficentes, invés de, serem descartadas, e o preconceito com os alimentos subótimos, revelou-se como sendo as principais razões para tantas fontes de desperdício de alimentos dentro de restaurantes e de mercados na cidade de Porto Alegre. Quanto aos principais alimentos descartados identificou-se a casca de frutas, em especial da laranja, folhas e talos, pratos quentes servidos no *pastru* que não foram consumidos (tais como arroz, feijão, massa, maionese, molhos, dentre outros), e por parte dos mercados, os alimentos subótimos ou de aparência imperfeita, que embora postos à disposição para a venda, não são adquiridos pelos clientes. Outra fonte de desperdício sinalizada no caso dos mercados é no controle da

qualidade dos produtos, em que alimentos com embalagem danificada devem ser imediatamente descartados e não podem ser utilizados para nenhum outro fim.

Ao mesmo tempo que se identificou tais fontes de desperdício, percebeu-se muitas medidas para redução do desperdício, tais como (1) compras monitoradas, (2) os funcionários se alimentam do que é fornecido pelo estabelecimento, (3) alguns fazem o aproveitamento integral dos alimentos, o que reduz o descarte, ou (4) fazem a doação a entidades beneficentes ou a criadores de animais (em geral, porcos). Essas iniciativas são motivadas, seja por preocupações com redução de custos e redução das perdas, ou por serem sensíveis a questões ambientais. Mas em todos os estabelecimentos percebeu-se que muitas iniciativas ainda podem ser aplicadas.

O potencial de doação de alimentos também se mostrou muito grande, tendo em vista que mesmo aqueles que fazem o aproveitamento dessas partes não convencionais, ainda afirmam ser de poucos alimentos, restando muitos alimentos e suas partes que poderiam ser aproveitadas e destinadas à doação.

- **Verificar os entraves burocráticos e dificuldades logísticas para o aproveitamento destes alimentos e doação as organizações sociais que processam e distribuem alimentos as pessoas que passam fome;**

Quanto aos entraves burocráticos, pode-se citar em especial na situação dos mercados potenciais doadores, que as restrições impostas pela Vigilância Sanitária restringem as doações, seja de alimentos *in natura* ou industrializados. Todos os mercados entrevistados se mostraram desejosos e de acordo com a proposta, no entanto, informaram que para isso deveriam obter a liberação da Vigilância Sanitária, para que não tivessem problemas no futuro.

Além disso, a legislação brasileira para doação de alimentos é escassa. E este se mostrou um forte motivo por trás da preocupação ou medo de realizar doações (FERREIRA, 2015). A Lei 14.016/2020, auxiliou na preparação de um terreno mais seguro para realizar as doações, por ampliar as possibilidades de doações e reduzir o risco de dolo. Essa nova lei, segundo os entrevistados serviu de incentivo para que concordassem com a viabilidade da proposta, ao mesmo tempo que alguns (restaurante A de Porto Alegre e restaurante B de Eldorado do Sul) disseram que embora a lei contribua, seu texto ainda é muito vago e não oferece suporte suficiente, restando dúvidas sobre sua aplicabilidade.

Quanto as dificuldades em relação a logística, dos treze potenciais doadores entrevistados, apenas um considerou como dificuldade a separação das partes não convencionais dos alimentos para posterior doação, isso porque percebe a necessidade de contratação de novo profissional e não possuem recursos no momento para isso (caso do Mercado B de São Leopoldo). No entanto, ao mesmo tempo, a entrevistada, uma das proprietárias, sugere uma rápida e fácil solução: combinar com a ONG que algum membro vá até o local e auxilie nessa separação, e neste ato já realize a coleta das partes, bem como dos alimentos subótimos. Quanto a entrega desses alimentos, a maioria informa que seria necessário que a ONG beneficiada coletasse os alimentos no local, que a ONG beneficiada não fosse muito longe do local, com o fim de garantir a segurança do alimento no transporte, no que toca ao condicionamento e tempo fora de local refrigerado.

- **Verificar as condições existentes e as demandas das organizações sociais que prestam serviço de distribuição de alimentos as pessoas em vulnerabilidade social;**

Quanto as condições existentes e as demandas das organizações sociais que prestam serviço de distribuição de alimentos às pessoas em situação de vulnerabilidade social, percebeu-se que carecem de doação em espécie e doação de alimentos, em especial de hortifrutigranjeiros, bem como o número de parceiros não é suficiente para atender a demanda atual, que com a pandemia do COVID-19, aumentaram consideravelmente. Dentro das doações que recebem no momento, as ONGs entrevistadas dizem receber, na sua maioria, alimentos não-perecíveis e doações aleatórias, não sendo possível prever os recebimentos e os preparos. A falta de doações regulares de hortifrutigranjeiros foi considerada como uma das demandas pendentes que carece de solução, visto que a proposta desse trabalho consiste no aproveitamento dessas partes, sendo necessário que tais ONGs as recebam para que tenham condições de aderir a proposta.

Outra questão importante seria, para aquelas ONGs que ainda não fazem uso da alimentação integral, caso passem a receber a doação de hortifrutigranjeiros, sinalizaram a necessidade de treinamento para que saibam o que pode ser aproveitado e quais as receitas ou preparos que podem ser feitos com cada uma dessas partes.

- **Verificar as formas de interação ou formação de redes entre as organizações sociais com os potenciais doadores**

Quanto as formas de interação para a formação das redes, vimos tanto da parte doadora quanto da parte receptora, grande entusiasmo para a formação de uma rede de solidariedade. Ambas as partes se comprometeram a fazer a sua parte dentro da rede. Muitos dos potenciais doadores entrevistados já fazem doações, e por estarem familiarizados com o processo, afirmaram seu interesse em expandir o número de beneficiados. Quanto aos potenciais receptores, percebeu-se grande desejo em receber mais parceiros, pois com os parceiros atuais, ainda assim as demandas não estão sendo plenamente satisfeitas.

O cenário pandêmico em que nos encontramos desde o início da coleta de dados e que infelizmente permaneceu na etapa final desta pesquisa, evidenciou um aumento da solidariedade entre as pessoas entrevistadas, o que talvez não seria evidenciado em um contexto normal, sem pandemia e situação emergencial. Muitas atividades emergenciais de solidariedade foram retomadas por organizações não governamentais, ou mesmo aquelas organizações que ainda estavam em atividade, mas não atuavam diretamente com a alimentação de pessoas em situação de vulnerabilidade social, se envolveram em iniciativas relacionadas, visto que o número de pessoas afetadas pela crise econômica gerada pelo isolamento social, resultou no aumento de pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre.

Espera-se que este engajamento social se mantenha a longo prazo independente de um cenário que promova, ainda que forçosamente, o espírito de solidariedade. O distanciamento social deixou os moradores de comunidades carentes muito afetados. As insuficientes políticas públicas foram interrompidas, como também ficaram inviáveis as atividades econômicas da grande maioria das pessoas nessas comunidades em especial das pessoas com trabalhos informais ou que prestam serviços domésticos (SCALCO; SABOTTKA, 2020) e evidenciaram ainda mais a discrepante desigualdade econômica que existe dentro da cidade de Porto Alegre, evidenciando a importância da ação de redes de solidariedade. No entanto, muito além da atual emergência, as comunidades afetadas “têm pela frente uma longa agenda para recuperar seus direitos a uma inclusão solidária e mais igualitária [...]. E quem não sofre as mesmas privações, tem o desafio ético de avaliar seu próprio engajamento solidário” (SCALCO; SABOTTKA, 2020, p. 343).

- **Investigar as barreiras e os impulsionadores para o uso de partes não convencionais dos alimentos como forma de enriquecimento nutricional da alimentação servida a pessoas em situação de vulnerabilidade social.**

Dentre as principais barreiras encontradas, seja na literatura sobre o tema, seja no achado das entrevistas, as barreiras foram diferentes para cada um dos dois grupos principais de agentes. As barreiras encontradas confirmaram e complementaram o que a literatura a respeito traz sobre o tema. O desconhecimento sobre o que pode ser aproveitado, e como deve ser manipulado, e o que pode ser preparado com tais partes, demonstrou ser a principal barreira. Os entrevistados, em sua maioria, sinalizaram a importância de um treinamento sobre o tema para que possam aderir ao consumo integral dos alimentos, bem como saibam quais partes podem doar às entidades beneficentes.

Dentre os benefícios mapeados na literatura por aqueles que aderem a doação de alimentos, e segundo a proposta desta pesquisa, do consumo das partes não convencionais dos alimentos que são próprias para consumo, mas em geral não são consumidas, estão: a diminuição dos custos com operações de logística e eliminação de produtos sem valor comercial; a eficiência na coleta e distribuição das doações seguindo as normativas vigentes da Vigilância Sanitária; a contribuição para o não desperdício de alimentos, amenizando o impacto dos resíduos no meio ambiente e a possibilidade de prestar apoio a instituições sociais (FERREIRA, 2015). Todos esses benefícios foram percebidos pelos entrevistados. Mas além desses, percebeu-se na fala de muitos dos entrevistados, como uma iniciativa de ainda maior importância por se apresentar como uma proposta ao combate de alguns dos efeitos gerados pela pandemia do COVID-19, tais como o aumento da fome e aumento de pessoas em situação de vulnerabilidade social. Além disso, outros possíveis benefícios identificados que poderiam motivar os doadores são a apresentação de uma imagem positiva da organização (restaurante ou mercado) para a população em geral, ou como resposta a possibilidade de incentivos fiscais oferecidos pelo governo (MACKE; CARRION; DILLY, 2010; SOUZA; NEVES, 2010).

Os benefícios percebidos pelos potenciais agentes doadores foram a possibilidade de aumento das doações e da qualidade das doações o que possibilita o aumento de pessoas auxiliadas; a consistência e regularidade das doações considerando que dentro da rede, espera-se o comprometimento de ambas as partes,

bem como a manutenção das relações a longo prazo, modificando a realidade atual, em que não é possível prever as doações recebidas, se fazendo necessário servir o que há a disposição, mesmo que isso muitas vezes não possua o valor nutricional desejado.

O presente trabalho de pesquisa se esforçou em seguir com todo o rigor possível todas as etapas desta pesquisa de orientação qualitativa. "O compromisso do pesquisador, quando opta pela realização deste tipo de pesquisa, deve estar orientado de forma tão rigorosa quanto nos empreendimentos quantitativos" (OLIVEIRA, PICCINI, 2008, p. 96). O pesquisador que opta pela pesquisa qualitativa deve clarear seus pressupostos e objetivos, bem como estar consciente de sua responsabilidade social enquanto pesquisador. Para tanto, é preciso considerar que o conhecimento científico não tem como única e exclusiva finalidade construir uma verdade definitiva de como os fatos ocorrem, mas sim entender estes fatos enquanto algo socialmente construído e situado. A verificação empírica, parte do processo de pesquisa, possibilita desvendar a pertinência das construções racionais, conhecendo fragmentos do mundo vivido (BACHELARD, 1996). A forma de agir na relação que estabelece com o objeto de estudo escolhido, bem como os meios que irá utilizar para realizar tal estudo e as reflexões que serão desenvolvidas, devem ser acima de tudo a expressão de uma atitude ética (GADAMER, 1996). Assim, "em qualquer das vertentes que o pesquisador seguir, é preciso ser criterioso no modo de condução da pesquisa, a fim de que sua coerência configure uma construção científica que realmente embase discussões posteriores" (OLIVEIRA, PICCINI, 2008, p. 96). Ainda em termos de validade, não apenas o que é produzido pelo pesquisador tem importância, mas também suas próprias ações, ou seja, sua integridade ética na coleta, na análise dos dados e na apresentação dos resultados encontrados, bem como as possíveis consequências de seu estudo para os sujeitos envolvidos na pesquisa (OLIVEIRA, PICCINI, 2008).

Tendo isso em mente, e segundo explicitado por Kvale (1995), no esforço de garantir a validade dos resultados encontrados nesta pesquisa qualitativa, tomou-se todos os cuidados possíveis desde a escolha do problema de pesquisa, da base teórica utilizada e o enfoque dado; na escolha da estrutura para coleta de dados e o cuidado com a checagem os dados coletados (através do respeito ao que foi informado e expresso pelos participantes); no momento da interpretação dos resultados, ou seja, à forma como as questões são colocadas no texto e a lógica das

interpretações realizadas; e por fim na verificação, ou seja, a validade do conhecimento produzido e a sua relevância para a construção do conhecimento científico e para a comunidade. Assim, com os resultados encontrados nesta pesquisa, através do processo de educação e transformação da cultura atual para com o desperdício de alimentos e o aproveitamento integral, bem como a desconstrução das potenciais barreiras e o fortalecimento dos impulsionadores identificados, espera-se a promoção da sustentabilidade e da melhora de vida das pessoas em situação de vulnerabilidade social na cidade de Porto Alegre.

“Na ausência de um quadro regulatório para reduzir perdas e facilitar a doação de alimentos, a sociedade brasileira encontrou sua própria maneira de lidar com o problema” (HENZ; PORPINO, 2017, p. 472). Algumas iniciativas até então utilizadas neste sentido são o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os restaurantes populares e os bancos de alimentos. Além disso, pode-se mencionar, alguns movimentos que incentivam o consumo de alimentos subótimos (HENZ; PORPINO, 2017). Este trabalho consistiu em uma proposta alternativa e combinada, na tentativa de amenizar ou solucionar dois graves problemas que se constituem em um paradoxo em nosso país: o desperdício de alimentos e a fome. Com tal proposta, espera-se gerar informação ao fornecedor e preparador de alimentos, bem como aumentar as possibilidades de doações aos que mais precisam. Tal proposta intenciona promover a sustentabilidade em diversos aspectos, pois se aderida, não apenas resultará na redução do desperdício e da fome, mas também, na redução de resíduos, redução dos impactos ambientais, redução de custos e redução da perda de valor de alimentos que até então não tinham destinação correta.

### ***5.1.1 Implicações gerenciais e possibilidades***

A partir da análise da realidade de cada um dos potenciais agentes doadores entrevistados, em especial no caso daqueles que possuem um modelo bem-sucedido de controle de desperdício e geração de resíduos, bem como já possuem diversas iniciativas para doação de alimentos, destaca-se em especial dois restaurantes entrevistados: o restaurante Casa Di Paolo e o restaurante Pé de Manga. Algumas considerações sobre a realidade de tais restaurantes podem servir de modelo para iniciativas futuras de restaurantes que desejam aderir a proposta do consumo integral

e que desejam fazer uma melhor destinação do que não poderá ser comercializado, mas é próprio para consumo.

Começando com o restaurante Casa Di Paolo, o restaurante se destacou por tomar medidas em várias áreas: começando no recebimento e manipulação dos alimentos, onde é feito um rigoroso controle para evitar desperdícios; no preparo dos alimentos, onde certas misturas de alimentos são evitadas; e quanto a destinação dos alimentos que não serão vendidos, possuem uma nutricionista que faz o controle de qualidade e a verificação do que está próprio para ser consumido e por sua vez, poderá ser doado. Quanto as doações, segundo o entrevistado, possuem uma ampla rede de beneficiados, tais como: doações para asilos e para Via Vida, (casa que atende transplantados), doações a hospitais, tais como a Santa Casa de Misericórdia, promoção de jantares beneficentes, onde o dinheiro arrecadado é direcionado a entidades beneficentes na forma da venda dos ingressos. Também fazem doações para o Passeio Voluntário, para casas de reabilitação para usuários de drogas, para entidades que prestam serviços a crianças carentes e para o Lar do Ancião. Além disso, o entrevistado menciona que possui uma parceria com os seus fornecedores em que bebidas também são doadas.

Quanto ao restaurante Pé de Manga, de modo similar, o restaurante se destacou por tomar diversas medidas para controle do desperdício, além do engajamento com questões sociais. A proprietária do restaurante faz uso da alimentação integral, com o máximo de aproveitamentos possível. Faz o controle da manipulação dos alimentos na cozinha para reduzir perdas por manuseio inadequado, e quanto a destinação dos alimentos que não serão vendidos, faz doações diárias a moradores de rua na cidade de Porto Alegre, além de muitas vezes fornecer sua própria cozinha para uma ONG. Mas além dessas medidas, a proprietária fez um mapeamento de outros possíveis aproveitamentos (não apenas de alimentos), tais como o que não poderá ser utilizado para consumo humano é doado a um criador de porcos da região. As cascas de ovo e borra de café são separadas e entregues para utilização enquanto adubo na horta familiar. Cita também, por exemplo, que fornece tampinhas de garrafas para uma ONG, entrega de garrafas PET para um senhor que recolhe para utilização em sua horta orgânica, e papel plástico também é entregue a um conhecido que recolhe semanalmente. Ficou evidente na fala da entrevistada o conhecimento e a preocupação com questões ambientais e de sustentabilidade, além da sensibilidade para com o tema.

De modo geral, os achados desta e de outras pesquisas reforçam a importância da conscientização das pessoas sobre o desperdício de alimentos e maneiras de reduzi-los, tais como através da doação a pessoas em situação de vulnerabilidade social, pois, o alimento que embora apto para consumo humano acaba por ser descartado, representa uma perda de oportunidade ao enfrentamento da insegurança alimentar (PORPINO, et. al 2018).

Além disso, aqueles que comercializam e distribuem alimentos na cidade de Porto Alegre, necessitam olhar criticamente para seu próprio modelo de negócios e mapear alternativas e estratégias para redução do desperdício e geração de resíduos. Devem olhar suas possibilidades de atuação frente a um grave problema social, a fome. Os dois modelos citados destes dois restaurantes entrevistados evidenciam que muitas medidas podem ser tomadas e que de fato funcionam, promovendo a sustentabilidade e o bem-estar social e podem servir de modelo para demais estabelecimentos que preparam e comercializam alimentos na cidade de Porto Alegre.

## **5.2 Limitações da pesquisa**

Dentre as limitações encontradas na realização desta pesquisa, destaca-se em especial o cenário pandêmico provocado pelo COVID-19, que resultou no fechamento de muitos restaurantes alvo desta pesquisa, bem como impôs, em especial por interesse do entrevistado, que as entrevistas fossem feitas a distância, por chamada telefônica, e que fossem breves. Isso resultou em uma menor coleta de fragmentos a serem analisados, bem como impediu a realização de inferências obtidas através da análise da linguagem corporal. A redução do tempo das entrevistas também impediu que se pudesse obter, com mais precisão, informações acerca da realidade dos entrevistados e sua potencial aderência a proposta.

Outra importante limitação encontrada na pesquisa, foi a ausência da possibilidade de verificar possíveis entraves dentro dos restaurantes e mercados no que toca a logística e a forma como os alimentos são manipulados, e quais os controles neste sentido. O mapeamento feito a respeito dessas questões poderia ter sido mais abrangente se fosse realizado pessoalmente, restando para fins de análise, apenas o que foi dito durante as entrevistas.

Por fim, outra dificuldade encontrada foi a ausência de estudos sobre a realidade das ONGs e suas circunstâncias, o que dificultou a construção de um panorama da realidade de tais entidades na cidade de Porto Alegre.

### **5.3 Sugestões para pesquisas futuras**

Tendo em vista as limitações desta pesquisa, para os próximos estudos dentro desta temática, com o fim de melhorar a qualidade de vida de pessoas que vivem em situação de vulnerabilidade social, sugere-se:

- Coleta de dados mais abrangente, de preferência, pessoalmente e não à distância, como foi o caso desta pesquisa em razão das limitações impostas pelo isolamento social, que perdurou todo o período de coleta e da análise dos dados. Considerando que a proposta desse trabalho envolvia uma intervenção ou mudança na rotina dentro das organizações doadoras e das organizações receptoras dos alimentos, a visita em campo seria muito importante para verificar a viabilidade da aderência a proposta. Permitiria também mapear outras barreiras que através da entrevista à distância não foram possíveis observar por não terem sido mencionadas pelo entrevistado.
- Considerando que o trabalho visava verificar a possibilidade de uma criação de rede solidariedade que unisse os potenciais doadores e os potenciais receptores, sugere-se a verificação de manutenção a longo prazo dessas redes. O cenário atual impulsionou muitas ações de solidariedade, motivaram muitas pessoas que antes não se envolviam em nenhuma atividade voluntária. Mas considerando os fatores motivacionais, além dos circunstanciais, até que ponto tais iniciativas permaneceriam em um contexto mais favorável?
- Estudos que realizem um diagnóstico da realidade das ONGs em nosso país e em cada região, sua contribuição para economia local e no país como um todo, e principalmente para a promoção da sustentabilidade.
- Por fim, sugere-se estudos que verifiquem a viabilidade da elaboração de treinamentos específicos direcionados as ONGs, no sentido da educação para

o consumo. Todas as ONGs entrevistadas confirmaram a relevância e a necessidade da disseminação de uma educação para o consumo das partes não convencionais dos alimentos e como isso poderia ser feito na prática. Assim, como sugestão sugere-se um mapeamento de por onde deveria começar, ou quem deveria ser o responsável pela disseminação de tal conteúdo e como garantir que essa educação atinja o maior número possível de pessoas, em especial aqueles que mais precisam, ou seja, as pessoas em situação de vulnerabilidade social, que por falta de recursos suficientes, na sua maioria, não tem acesso a uma alimentação de qualidade, para que saibam como fazê-lo dentro dos recursos que possuem.

## REFERÊNCIAS

ABRAS BRASIL. **Brasil desperdiça 23,6 milhões de toneladas de alimentos por ano**. 2019. Disponível em: <<https://www.abras.com.br/clipping/geral/69338/brasil-desperdica-23-6-milhoes-de-toneladas-de-alimentos-por-ano>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

ALLAIN, J.; GUIVANT, J. O estudo da confiança na alimentação: análise do campo de pesquisa. BIB - **Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais**, v. 69, p. 79, 2010. Disponível em: <<http://www.anpocs.org/index.php/bib-pt/bib-69/15-o-estudo-da-confianca-na-alimentacao-analise-de-campo-de-pesquisa/file>> Acesso em 06 jun. 2020.

ALVES, Mariana Gardin; UENO, Mariko. Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Rev. Ambient. Água**, Taubaté, v. 10, n. 4, pp. 874-888, Dez. 2015. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1980-993X2015000400874&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1980-993X2015000400874&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 08 Mar. 2021.

ANDRADE, Gabriela R. B. de; VAITSMAN, Jeni. Apoio social e redes: conectando solidariedade e saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 7, n. 4, p. 925-934, 2002. Fap UNIFESP (SciELO). Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232002000400023&script=sci\\_abstract&tlng=pt.](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232002000400023&script=sci_abstract&tlng=pt.)> Acesso em: 06 jun. 2020.

ARAÚJO L. C. G, GARCIA A. A. Gestão de pessoas: estratégias e integração organizacional. 2.ed. São Paulo: Atlas; 2009

ARESP – Associação da Restauração e Similares de Portugal. **Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos**. ARESP – Associação da Restauração e Similares de Portugal. Lisboa, 2008. Disponível em: <[http://www.esac.pt/noronha/manuais/Transporte\\_alimentos\\_ARESP.pdf](http://www.esac.pt/noronha/manuais/Transporte_alimentos_ARESP.pdf)> Acesso em: 02 mar. 2021.

BACHELARD, Gaston. **Formação do espírito científico**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1996.

BALDIN, Nelma; MUNHOZ, Elzira M. Bagatin. Snowball (bola de neve): uma técnica metodológica para pesquisa em educação ambiental comunitária. In: X Congresso Nacional de Educação - Educere. Curitiba, 2011. Disponível em: <[https://educere.bruc.com.br/CD2011/pdf/4398\\_2342.pdf](https://educere.bruc.com.br/CD2011/pdf/4398_2342.pdf)> Acesso em: 26. Mar. 2021.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BECK, Ü. **Sociedade do Risco**: rumo a uma outra modernidade. Tradução de Sebastião Nascimento. São Paulo: Ed. 34, 2010.

BOISIER, S. ¿Hay espacio para el desarrollo local en la globalización? **REVISTA DE LA CEPAL**, n. 86, 2005. Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (CEPAL): Santiago/ Chile. 2005. Disponível em:

<<https://www.cepal.org/es/publicaciones/11068-hay-espacio-desarrollo-local-la-globalizacion>>. Acesso em 05. jun. 2020.

BORGES, Carolina Tavares Oliveira. **Estratégias sociais de resistência aos processos desterritorializantes: redes de solidariedade** : o caso da rede industrial de confecção solidária (rics). 2007. 98 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Geografia, Ufrgs, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/2/browse?value=Borges%2C+Carolina+Tavares+Oliveira&type=author>> Acesso em: 03 jun. 2020.

BOTELHO, L.; CONCEIÇÃO A.; CARVALHO, V. D. Caracterização e fibras alimentares da casca e cilindro central do abacaxi Smooth Cayenne. *Ciência Agrotécnica, Lavras*, v. 26, n. 2, p. 362-367, mar./abr., 2002. Disponível em: <<https://silio.tips/download/caracterizaao-de-fibras-alimentares-da-casca-e-cilindro-central-do-abacaxi-smoot>> Acesso em: 24 abr. 2020

BOULAY, Juliette. **Lutte contre legaspillage alimentaire: labelgique à l'avant-garde. La Belgique à l'avant-garde.** 2015. Disponível em: <<https://www.latribune.fr/economie/france/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-la-belgique-a-l-avant-garde-477180.html>> Acesso em: 24 abr. 2020.

BRASIL, BANCO DE ALIMENTOS. Banco de alimentos e Colheita Urbana: aproveitamento integral dos alimentos. Rio de Janeiro, SESC/DC, 2003. Disponível em: <[https://mesabrasil.sescsp.org.br/media/1016/receitas\\_n2.pdf](https://mesabrasil.sescsp.org.br/media/1016/receitas_n2.pdf)> Acesso em: 26 abr. 2020.

BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. **Diário Oficial da União**. 2006 set. 18. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm#:~:text=Cria%20o%20Sistema%20Nacional%20de,adequa da%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm#:~:text=Cria%20o%20Sistema%20Nacional%20de,adequa da%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias.)> Acesso em 26 abr. 2020.

BRASIL. **Lei nº 12101, de 27 de novembro de 2009**. Dispõe sobre a certificação das entidades beneficentes de assistência social; regula os procedimentos de isenção de contribuições para a seguridade social; altera a Lei no 8.742, de 7 de dezembro de 1993; revoga dispositivos das Leis nos 8.212, de 24 de julho de 1991, 9.429, de 26 de dezembro de 1996, 9.732, de 11 de dezembro de 1998, 10.684, de 30 de maio de 2003, e da Medida Provisória no 2.187-13, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Brasília, DF, 27 nov. 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Lei/L12101.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L12101.htm)> Acesso em: 06 maio 2020.

BRASIL. **Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020**. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Brasília, DF, 23 jun. 2020. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.016-de-23-de-junho-de-2020-263187111>> Acesso em: 28 jun. 2020.

BRASIL. Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de

Alimentação. **Diário Oficial da União**. 2013 abr. 19, Seção 1:32-5. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=253540#:~:text=Este%20Regulamento%20tem%20como%20objetivo,condi%C3%A7%C3%B5es%20higi%C3%AAnico%2Dsanit%C3%A1rias%20dos%20alimentos.>> Acesso em: 06 maio 2020.

CAREGNATO, Rita Catalina Aquino; MUTTI, Regina. Pesquisa Qualitativa: análise de discurso versus análise de conteúdo. **Texto Contexto Enfermagem**, Florianópolis, v. 4, n. 15, pp. 679-684, 2006. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/tce/v15n4/v15n4a17>>. Acesso em: 24 jul. 2020.

CASTEL, Robert. **A Insegurança Social: o que é ser protegido?** Petrópolis, RJ: Vozes, 2005. 95 p.

CEASA (Porto Alegre). **Missão e Visão**. 2021. Disponível em: <<http://ceasa.rs.gov.br/missao-e-visao/>>. Acesso em: 10 jan. 2021.

CEASA (Porto Alegre). **História**. 2021. Disponível em: <<http://ceasa.rs.gov.br/historia/>>. Acesso em: 10 jan. 2021.

CIUPOA. **Cultura de Resiliência**. 2021. Disponível em: <<https://www.ciupoa.org.br/>> Acesso em: 04 fev. 2021.

CIUPOA (Brasil). **Sobre o CIUPOA**. 2021. Disponível em: <<https://www.ciupoa.org.br/>>. Acesso em: 04 fev. 2021.

COLETIVO AUTÔNOMO MORRO DA CRUZ (Brasil). **Nossa História**. 2021. Disponível em: <<https://coletivomdc.org/>>. Acesso em: 04 fev. 2021.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). **A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil: Indicadores e Monitoramento**. Consea; 2010.

CUNHA, Sue Helen Oliveira da; SILVA, Caroline Alvares. Redução de resíduos orgânicos de alimentação coletiva, a partir da otimização do consumo e conservação de alimentos. **Revista da Mostra de Trabalhos de Conclusão de Curso**, Bagé, v. 1, n. 1, p. 733-749, out. 2017. Disponível em: <<http://revista.urcamp.tche.br/index.php/rcmtcc/article/view/1666/1074>>. Acesso em: 10 mar. 2021.

DAHER, Cecílio Elias; SILVA, Edwin Pinto de La Sota; FONSECA, Adelaida Pallavicini. Logística reversa: oportunidade para redução de custos através do gerenciamento da cadeia integrada de valor. **BBR Brazilian Business Review**, Vitória, v. 3, n. 1, jan./jun. 2006. Disponível em: <[http://www.bbronline.com.br/artigos.asp?sessao=ready&cod\\_artigo=281](http://www.bbronline.com.br/artigos.asp?sessao=ready&cod_artigo=281)>. Acesso em: 08 mar. 2021.

DANTAS, Gabriela Cabral da Silva. **"Calorias"**; Brasil Escola. 2021. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/saude/calorias.htm>>. Acesso em 27 de abril de 2021.

DA MATTA, Roberto. **A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1987. Disponível em: <

<http://www.tecnologia.ufpr.br/portal/lahurb/wp-content/uploads/sites/31/2017/09/DAMATTA-Roberto-A-Casa-e-a-Rua.pdf>> Acesso em: 01 mar. 2020.

DA MATTA Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** 1986. Disponível em: <[http://www.hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Da\\_Matta-O\\_que\\_faz\\_Brasil\\_Brasil.pdf](http://www.hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Da_Matta-O_que_faz_Brasil_Brasil.pdf)>. Acesso em: 01 mar. 2020.

DIAS, L. C.. Redes: emergência e organização. In: CASTRO, I. E. de et al. (orgs.) **Geografia: Conceitos e Temas**, pp. 141-162. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S. A. 1995.

DOUGLAS, M. **Pureza e Perigo**. 2ª Ed. – São Paulo: Perspectiva, 2010.

DOUGLAS, M; WILDAVSKY, A. **Risco e cultura**. Berkeley. University of California Press. v 272, pág. 10-15, 1982.

DRUMOND, Eliane de Freitas *et al.* Utilização de dados secundários do SIM, Sinasc e SIH na produção científica brasileira de 1990 a 2006. **Revista Brasileira de Estudos Populacionais**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 1, p. 7-19, 2009. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-30982009000100002&script=sci\\_arttext&lng=pt.](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-30982009000100002&script=sci_arttext&lng=pt.)> Acesso em: 15 jun. 2020.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Pesquisa identifica fatores de desperdício de alimentos em famílias de baixa renda**. 2015. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/web/portal/busca-de-noticias/-/noticia/3381192/pesquisa-identifica-fatores-de-desperdicio-de-alimentos-em-familias-de-baixa-renda>> Acesso em: 26. Abr. 2021

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Atheneu, 2001.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The State of Food and Agriculture**. 2013. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e.pdf>> Acesso em: 26. Abr. 2021

FAO. **Mitigation of food wastage: societal costs and benefits**. FAO: Roma. 2014, 59p. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i3989e.pdf>> Acesso em: 14 mar. 2020.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Increasing the resilience of agricultural live lihoods**. 2016. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i5615e.pdf>> Acesso em: 26. Abr. 2021

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The state of food security and nutrition in the world 2018**. Rome, FAO. 2018. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/I9553ES/i9553es.pdf>> Acesso em 27. abr. 2021.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2019**. Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome, FAO. 2019

FAO. **ONU: 17% de todos os alimentos disponíveis para consumo são desperdiçados.** 2021. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1379033/>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

FERREIRA, Ana Carolina Dedavid. **O combate ao desperdício de alimentos e a responsabilidade social empresarial.** 2015. 18 f. Monografia (Especialização) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Administração, Ufrgs, Porto Alegre, 2015. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/158651>>. Acesso em: 05 mar. 2021.

FLICK, U. **Desenho da pesquisa qualitativa.** Porto Alegre: Artmed, 2009a.

FLICK, U. **Qualidade na pesquisa qualitativa.** Porto Alegre: Artmed, 2009b.

FOLHA DE SÃO PAULO. **Fome atinge 19 milhões de brasileiros durante a pandemia em 2020.** 2021. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2021/04/fome-atinge-19-milhoes-de-brasileiros-durante-a-pandemia-em-2020.shtml>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

FONSECA, João. J. S. **Metodologia da Pesquisa Científica.** Fortaleza: UEC, 2002. Apostila. Disponível em: <[http://leg.ufpi.br/subsiteFiles/lapnex/arquivos/files/Apostila\\_-\\_METODOLOGIA\\_DA\\_PESQUISA%281%29.pdf](http://leg.ufpi.br/subsiteFiles/lapnex/arquivos/files/Apostila_-_METODOLOGIA_DA_PESQUISA%281%29.pdf)>. Acesso em: 19 abr. 2020

FONTANELLA, Bruno José Barcellos; RICAS, Janete; TURATO, Egberto Ribeiro. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 1, p. 17-27, 2008. Disponível em: <<https://www.scielo.org/pdf/csp/2008.v24n1/17-27/pt.>> Acesso em: 22 jun. 2020.

FRANCO, Maria Laura Puglisi Barbosa. **Análise de conteúdo.** 3. ed. Brasília: Líber Livro, 2008.

FRANGELLA, Simone Miziara. Moradores de rua na cidade de São Paulo: vulnerabilidade e resistência corporal ante as intervenções urbanas. **Cadernos Metr pole**, n. 13, p. 199-228, 2005. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/metropole/article/view/8804>> Acesso em: 22 jun. 2020.

FRANZOSI Diana; DANELUZ Helena da Cruz; BARATTO Indiomara. Níveis de desperdício de partes não convencionais de produtos utilizados diariamente em um restaurante no sudoeste do Paraná. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento** ISSN 1981-9919. Jan./Fev. 2018. Disponível em: <<http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/653>> Acesso em: 22 jun. 2020.

GADAMER, Hans-Georg. **O problema da consciência histórica.** Rio de Janeiro: FGV, 2003.

GALINDO, Flavia; PORTILHO, Fátima. “Desta água não beberei e deste pão não comerei”: Negociações do comer e representações sociais dos riscos alimentares.

**Revista Antropolítica**, Niterói, n. 41, pp. 173-204, 2016. Semestral. Disponível em: <<https://periodicos.uff.br/antropolitica/article/view/41834>>. Acesso em: 06 abr. 2020.

GEHLEN, Ivaldo; MEIRELLES, Mauro; SCHUCH, Patrice. Desafios metodológicos ao estudar a população em situação de rua. In: Patrice Schuch; Ivaldo Gehlen; Rita dos Santos (orgs.). **População de rua: políticas públicas, práticas e vivências**. Porto Alegre: Cirkula. pp. 91-107, 2017a.

GEHLEN, Ivaldo; SCHUCH, Patrice; VIRGINIO, Alexandre; PIMENTA, Melissa de Mattos; MEIRELLES, Mauro. Dinâmicas, estratégias e mundo da população em situação de rua de Porto Alegre. In: Patrice Schuch; Ivaldo Gehlen; Rita dos Santos (orgs.). **População de rua: políticas públicas, práticas e vivências**. Porto Alegre: Cirkula, pp. 17-44, 2017b.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONDIM, J. A. M. et al. Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.25, n.4, Outubro/Dezembro. 2005. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/cta/v25n4/27658>> Acesso em 20 maio 2020.

GRAEFF, Lucas. Corpos precários, desrespeito e autoestima: o caso de moradores de rua de Paris-FR. **Psicol. USP**, São Paulo, v. 23, n. 4, p. 757-775, Dec. 2012. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-65642012000400008&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-65642012000400008&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 26 Mar. 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-65642012000400008>.

GUIVANT, J. A trajetória das análises de risco: da periferia ao centro da teoria social. **Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais**. Anpocs, n. 46, 1998. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/228362682\\_A\\_trajetoria\\_das\\_analises\\_de\\_risco\\_da\\_periferia\\_ao\\_centro\\_da\\_teoriasocial](https://www.researchgate.net/publication/228362682_A_trajetoria_das_analises_de_risco_da_periferia_ao_centro_da_teoriasocial)> Acesso em 20. Mar. 2020.

GÖBEL, C.; LANGEN, N.; BLUMENTHAL, A.; TEITSCHIED, P.; RITTER, G. Cutting food waste through cooperation along the food supply chain. **Sustainability**, v. 7, n. 2, pp. 1429-1445, 2015

GUO, C.; YANG, J.; WEI, J.; LI, Y.; XU, Y.; JIANG, Y. Antioxidant activities of peel, pulp and seed fractions of common fruits as determined by FRAP assay. **Nutrition Research**, v.23, pp. 1719-1726, 2003. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/247204844\\_Antioxidant\\_activities\\_of\\_peel\\_pulp\\_and\\_seed\\_fractions\\_of\\_common\\_fruits\\_as\\_determined\\_by\\_FRAP\\_assay](https://www.researchgate.net/publication/247204844_Antioxidant_activities_of_peel_pulp_and_seed_fractions_of_common_fruits_as_determined_by_FRAP_assay)> Acesso em: 20. Abr. 2020.

GUSTAVSSON, J.; CEDERBERG, C., SONESSON, U.; OTTERDIJK van, R.; MEYBECK, A. Global Food Losses and Food Waste. In: Food and Agriculture

Organization of The United Nations, 2011. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>>. Acesso em: 26. Abr.2021.

HAESBAERT, R.. Desterritorialização: entre as redes e os aglomerados de exclusão. In: CASTRO, I. E. de et al. (orgs.) **Geografia: Conceitos e Temas**, pp. 165-205. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S. A. 1995.

HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias qualitativas na sociologia**. 4.ed. Petrópolis: Vozes, 1995

HAMERSCHMIDT, Iniberto; OLIVEIRA, Stela de. **Alimentação saudável e sustentabilidade ambiental nas escolas do Paraná**. Curitiba: EMATER, 2014.

HARDISSON, A. et al. Mineral composition of the banana (*Musa acuminata*) from the island. of Tenerife. **Food Chemistry**, Tenerife / Spain, v.73, pp.153-161, 2001. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814600002521?via%3Dihub>> Acesso em 20. Abr. 2020.

HEIDRICH, A. L., DUARTE, A. C., OLIVEIRA, G. M., TARTARUGA, I. G. P.. **Gestão territorial: a organização local frente a globalização**. Anais do XX Encontro Estadual de Geografia, pp. 207-214. Capão da Canoa/ RS. 2000

HENZ, Gilmar Paulo; PORPINO, Gustavo. Food losses and waste: how Brazil is facing this global challenge?. **Hortic. Bras.**, Vitoria da Conquista , v. 35, n. 4, p. 472-482, Oct. 2017 . Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-05362017000400472&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-05362017000400472&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 26 Mar. 2021. <https://doi.org/10.1590/s0102-053620170402>.

HIRSCHMAN, Albert O. **Saída, voz e lealdade**. Respostas para o declínio em empresas, organizações e o Estado. 1973.

HOLBROOK, M. B. Customer value and autoethnography: subjective personal introspection and the meanings of a photograph collection. **Journal of Business Research**, v. 58, n. 1, p. 45–61, 2005.

IBGE. **10,3 milhões de pessoas moram em domicílios com insegurança alimentar grave**. 2020. Disponível em: <<https://censo2021.ibge.gov.br/2012-agencia-de-noticias/noticias/28903-10-3-milhoes-de-pessoas-moram-em-domicilios-com-inseguranca-alimentar-grave.html>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

INOJOSA, Rose Marie. Redes de Compromisso Social. **Revista de Administração Pública**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 33, p. 115-141, 1999. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/7628/6155>>. Acesso em: 05 jun. 2020.

INSTITUTO LATINO-AMERICANO Y DEL CARIBE DE PLANIFICACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL – ILPES. Dirección de Desarrollo y Gestión Local. 1998. **Manual de desarrollo local**. Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe

(CEPAL): Santiago/ Chile. Disponível em: <<https://digitallibrary.un.org/record/267633>> Acesso em: 05 jun. 2020.

JORNAL DO COMÉRCIO (Brasil). **Banco de Alimentos de Porto Alegre pede doações para manter estoques.** 2020. Disponível em: <[https://www.jornaldocomercio.com/\\_conteudo/geral/2020/03/730030-banco-de-alimentos-de-porto-alegre-pede-doacoes-para-manter-estoques.html](https://www.jornaldocomercio.com/_conteudo/geral/2020/03/730030-banco-de-alimentos-de-porto-alegre-pede-doacoes-para-manter-estoques.html).> Acesso em: 01 maio 2020.

KJÆRNES, U.; HARVEY, M.; WARDE, A. **Trust in Food: a comparative and institutional analysis.** Macmillan/Palgrave, 2007.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Minerais. Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 11.ed. São Paulo: Roca, pp.115-155. 2005.

KOZINETS, R. V. Netnography. In: MANSELL, R. et al. (Eds.). **The International Encyclopedia of Digital Communication and Society.** Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 2015. p. 1–8.

KVALE, Steinar. **The Social Construction of Validity.** Qualitative Inquiry. 1995. v. 1.

LANDIM, L. Notas sobre a campanha do Betinho: ação cidadã e diversidades brasileiras, pp. 241-281. In: Landim L (org.). **Ações em sociedade: militância, caridade, assistência, etc.** 1998.

LAURINDO, T. R; RIBEIRO, K. A. R. Aproveitamento Integral dos Alimentos. **Interciência & Sociedade**, Mogi Guaçu, v. 3, n. 2, p.17-26, jan. 2014. Disponível em: <[http://fmpfm.edu.br/intercienciaesociedade/colecao/online/v3\\_n2/2\\_aproveitamento.pdf](http://fmpfm.edu.br/intercienciaesociedade/colecao/online/v3_n2/2_aproveitamento.pdf)>. Acesso em: 16 mar. 2020.

LAYARGUES, P. et al. O cinismo da reciclagem: o significado ideológico da reciclagem da lata de alumínio e suas implicações para a educação ambiental. **Educação ambiental: repensando o espaço da cidadania.** 2002. p.179-22. Disponível em: <[https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2648905/mod\\_resource/content/1/LAYRARGUES\\_2002\\_O\\_cinismo\\_da\\_reciclagem.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2648905/mod_resource/content/1/LAYRARGUES_2002_O_cinismo_da_reciclagem.pdf)> Acesso em 16 mar. 2020.

LEÃO, M.M.; MALUF, R.S. **A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira –** Brasília: ABRANDH, 2012. Disponível em: < <https://raisco.files.wordpress.com/2015/02/a-construc3a7c3a3o-social-de-um-sistema-adrandh.pdf>> Acesso em 16 mar. 2020.

LELIS, Michelle Gomes. **Aproveitamento Integral de Alimentos: Saiba como aproveitar melhor os alimentos reduzindo seu desperdício.** 1 ed. A.S. Sistemas E-book. 2013

LEMÕES, Tiago. **A família, a rua e os afetos: uma etnografia da construção de vínculos entre homens e mulheres em situação de rua.** São Paulo: Novas Edições Acadêmicas, 2013.

LIMA, G.P.P. et al. **Parâmetros bioquímicos em partes descartadas de vegetais. Programa Alimente-se Bem:** tabela de composição química das partes não convencionais dos alimentos. São Paulo: SESI, 2008.

LIMA, G.P.P. **Marcadores bioquímicos de injúrias pelo frio e de maturação em bananas.** 103p. Tese (livre Docente) - Instituto de Biociências de Botucatu, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2000.

LIMA, M. A. D. S. Análise de conteúdo: estudo e aplicação. **Revista Logos**; n. 1, pp. 53-88, 1993.

LOPES, M. L.; FONSECA, V. V. Estudo do manejo dos resíduos de um restaurante institucional da região Sul Fluminense. **Interbio**, v. 7, n. 1, p. 47-53, 2013. Disponível em: < <http://docplayer.com.br/8147208-Estudo-do-manejo-dos-residuos-de-um-restaurante-institucional-da-regiao-sul-fluminense.html>> Acesso em 20. Abr. 2020.

MACIEL M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In: Canesqui A. M & Garcia R. W. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz. pp. 49-55. 2005.

MACKE, Janaina; CARRION, Rosinha Machado; DILLY, Eliete Kunrath. Programas sociais corporativos e capital social: proposta de qualificação. **Rev. adm. contemp.**, Curitiba , v. 14, n. 5, p. 836-853, Oct. 2010 . Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-65552010000500005&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-65552010000500005&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 25 Mar. 2021. <https://doi.org/10.1590/S1415-65552010000500005>.

MAISTRO, L.C. Estudo do índice de resto ingestão em serviços de alimentação. **Nutrição em Pauta**, Campinas, v. 8, n. 45, p. 40-43, nov./dez. 2000.

MALHOTRA, Naresch. **Pesquisa de marketing:** uma orientação aplicada. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MALTA, M. B.; NANZER, C. M.; ALMEIDA, F. Q. A. Implantação do processo de reciclagem de lixo em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Revista Simbiologias**, v. 1, n. 2, pp. 1-9, nov. 2008. Disponível em: < [https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/implantacao\\_do\\_processo\\_de\\_reciclagem.pdf](https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/implantacao_do_processo_de_reciclagem.pdf)> Acesso em: 02 mar. 2020.

MALUF, Renato. O novo contexto internacional da segurança alimentar. In: Belik, W.; Maluf, R. (orgs.). **Abastecimento e Segurança Alimentar** – os limites da liberalização. Campinas, IE/UNICAMP. REDCAPA-CPDA. pp. 37-63. 2000.

MANCE, Euclides André. **Redes de Colaboração Solidária.** Petrópolis, Ed. Vozes, 2002. Disponível em: <<http://euclidesmance.net/docs/redecolaboracao-pt.pdf>> Acesso em 10. Jun. 2020.

MANZINI, E.J. Entrevista semiestruturada: análise de objetivos e de roteiros. In: Seminário Internacional Sobre Pesquisa E Estudos Qualitativos, 2, 2004, Bauru. A pesquisa qualitativa em debate. **Anais...** Bauru: USC, 2004. Disponível em: <

[https://www.marilia.unesp.br/Home/Instituicao/Docentes/EduardoManzini/Manzini\\_2004\\_entrevista\\_semi-estruturada.pdf](https://www.marilia.unesp.br/Home/Instituicao/Docentes/EduardoManzini/Manzini_2004_entrevista_semi-estruturada.pdf)> Acesso em: 25. out. 2020

MARCHETTO, et. al. Avaliação das partes desperdiçadas de alimentos no setor de hortifruti visando seu reaproveitamento. **Rev. Simbio-Logias**, v.1 , n.2 , Nov. 2008. Disponível em: <[https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/avaliacao\\_partes\\_desperdi\\_347adas\\_alimentos\\_setor.pdf](https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/avaliacao_partes_desperdi_347adas_alimentos_setor.pdf)> Acesso em: 25. mar. 2021

MATTAR, Fauze N. **Pesquisa de marketing: metodologia, planejamento**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MEDEIROS, P. V. D. **Reaproveitamento e caracterização dos resíduos orgânicos provenientes do programa mesa da solidariedade da CEASA/RN**. Dissertação de mestrado, UFRN, programa de pós-graduação em engenharia química, área de concentração: Engenharia ambiental e tecnologia de alimentos, Natal- RN, Brasil, 2005.

MELO, Tarcísio César Bandeira de et al. Os benefícios do aproveitamento integral dos alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Nutrição Brasil**, [s.l.], v. 17, n. 2, p. 114-121, 14 nov. 2018. Atlântica Editora. <http://dx.doi.org/10.33233/nb.v17i2.829>. Disponível em <<http://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaoBrasil/article/view/829/4109>> Acesso em: 14 abr. 2020.

MENDES, Rosana Maria; MISKULIN, Rosana Giaretta Squerra. A análise de conteúdo como uma metodologia. **Cadernos de Pesquisa**, [S.L.], v. 47, n. 165, p. 1044-1066, set. 2017. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/198053143988>. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-15742017000300013&lng=pt&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-15742017000300013&lng=pt&tlng=pt)>. Acesso em: 11 jan. 2021.

MENEZES F. Lugar de comida não é na lixeira. **Revista e Publicação Sesc**. v. 22 n. 4, 2015

NUNES, J. T.; BOTELHO, R. B. A. **Aproveitamento integral dos alimentos: qualidade nutricional e aceitabilidade das preparações**. 2009. 65 f. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos) - Universidade de Brasília, 2009.

OLIVEIRA, Lenice Freiman de et al . Aproveitamento alternativo da casca do maracujá-amarelo (*Passiflora edulis* F. Flavicarpa) para produção de doce em calda. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas , v. 22, n. 3, p. 259-262, Dec. 2002 . Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-20612002000300011&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612002000300011&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 25 Mar. 2021. <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612002000300011>.

OLIVEIRA, Sidinei Rocha de; PICCININI, Valmiria Carolina. Validade e reflexividade na pesquisa qualitativa. **Cad. EBAPE.BR**, Rio de Janeiro , v. 7, n. 1, p. 88-98, Mar. 2009 . Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1679-](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-)

39512009000100007&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 10. Mar. 2021.  
<https://doi.org/10.1590/S1679-39512009000100007>

OLSEN, W. **Coleta de dados: debates e métodos fundamentais em pesquisa social**. Porto Alegre: Penso, 2015.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA - FAO. **Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade**. Roma: FAO. 2013.

ONU. **Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. 2015. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustentavel#:~:text=Os%2017%20Objetivos%20de%20Desenvolvimento,ambi%C3%A7%C3%A3o%20desta%20nova%20Agenda%20universal.&text=Eles%20s%C3%A3o%20integrados%20e%20indivis%C3%ADveis,a%20social%20e%20a%20ambiental>>. Acesso em: 02 maio 2021.

PADILHA, et. al. Alimentos elaborados com partes não convencionais: avaliação do conhecimento da comunidade a respeito do assunto. **Anais**, Pernambuco, v. 11/12, pp. 216-225, 2014/2015. Disponível em: <<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/apca/article/view/1122>> Acesso em 25. Mar. 2020.

PAPARGYROPOULOU, E.; LOZANO, R.; STEINBERGER, J. K.; WRIGHT, N.; UJANG, Z. B. The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. **Journal of Cleaner Production**, v. 76, pp. 106-115, 2014.

PARFITT, J.; BARTHEL, M.; MACNAUGHTON, S. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society of London B: Biological Sciences*, v. 365, n. 1554, pp. 3065-3081, 2010.

PARLAMENTO EUROPEU. **Parlamento Europeu quer reduzir para metade o desperdício de alimentos na UE até 2025**. 2012. Disponível em: <<http://www.europarl.europa.eu/news/pt/news-room/content/20120118IPR35648/html/PE-quer-reduzir-para-metade-o-desperd%C3%ADcio-de-alimentos-na-UE-at%C3%A9-2025>>. Acesso em: 24 abr. 2020.

PASSOS, B. **Nutrição e Qualidade de Vida, Aproveitamento Integral dos Alimentos**. 2012. Disponível em: <<https://nutricionistasjc.wordpress.com/2012/04/16/aproveitamento-integral-dos-alimentos-2/>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

PEIXOTO, M.; PINTO, H. S. **Desperdício de Alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, fevereiro/2016 (Boletim Legislativo nº 41, de 2016). Disponível em: <<http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/517763>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

PEREIRA, G.I.S.; PEREIRA, R.G.F.A; BARCELOS, M. F.P; MORAIS, A.R. Avaliação química da folha da cenoura visando ao seu aproveitamento na alimentação humana. **Ciências Agrotécnicas**. v. 27. n. 4. pp. 852-857. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cagro/v27n4/v27n4a17>>. Acesso em: 10. mar. 2020.

PIMENTA, Melissa de Mattos. Pessoas em situação de rua em Porto Alegre: processos de estigmatização e invisibilidade social: processos de estigmatização e invisibilidade social. **Civitas - Revista de Ciências Sociais**, Porto Alegre, v. 19, n. 1, pp. 82-104, fev. 2019. EDIPUCRS. <http://dx.doi.org/10.15448/1984-7289.2019.1.30905>. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/civitas/v19n1/1984-7289-civitas-19-01-0082.pdf>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro**. Afragide: Publicações Dom Quixote, 2009. 432 p.

PONS, S.C. Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação. IN: Canesqui, A.M.; Garcia, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

PORPINO, G.; LOURENÇO, C. E.; ARAÚJO, C.M.; BASTOS, A. **Intercâmbio Brasil – União Europeia sobre desperdício de alimentos**. Relatório final de pesquisa. Brasília: Diálogos Setoriais União Europeia – Brasil. 2018. Disponível em: <<http://www.sectordialogues.org/publicacao>> Acesso em 27. abr.2021

PORTAL BRASIL. **Embalagens de plástico verde reduzem desperdício e são mais seguras**. 2014. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/ciencia-e-tecnologia/2014/08/embalagens-de-plastico-verde-reduzem-desperdicio-e-sao-mais-seguras>> Acesso em: 26. Abr. 2021.

POULAIN, J. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PRADO, Shirley Donizete; GUGELMIN, Silvia Ângela; MATTOS, Rubem Araújo de; SILVA, Juliana Klotz; OLIVARES, Priscila dos Santos Gomes. A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005: tendências e desafios: tendências e desafios. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, pp. 7-18, 2010. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232010000100002](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000100002)>. Acesso em: 10 mar. 2020.

PRIM, Maria Benedita da Silva. **Análise do Desperdício de Partes Vegetais Consumíveis**. Janeiro, 2003. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, 2003.

RAFFESTIN, C. Por uma Geografia do Poder. São Paulo: Editora Ática. Rede de Economia Solidária. 2005. **O que é Economia Solidária?** Porto Alegre, V Fórum Social Mundial. 1993.

RIBEIRO, Jéssica Souza. Food Waste Indicators in Commercial Restaurants [Brazil]. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, [S.L.], v. 12, n. 2, pp. 350-

365, mai. 2020. Universidade Caixias do Sul. Disponível em: <<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/7379/pdf>>. Acesso em: 02 mar. 2021.

RODRIGUES, M. C. P. Demandas sociais versus crise de financiamento: o papel do terceiro setor no Brasil. **Revista De Administração Pública**, v. 32, n.5, pp. 25-67, 1998. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/7755>> Acesso em: 02 mar. 2021.

RODRIGUES, G. K. D. **Segurança alimentar em UAN escolar**: aspectos higiênico-sanitários e produção de resíduos orgânicos. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência da Nutrição) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2007.

RODWELL, C. M. An analysis of the concept of empowerment. **Journal of Advanced Nursing**. v. 23 pp. 305-313. 1996

ROSANVALLON, Pierre. **A crise do Estado-providência**. Goiânia, UFG; Brasília, UnB, 1997.

RUBIN, H. J., RUBIN, I. S. **Qualitative Interviewing**: The Art of Hearing Data. 2nd ed. Thousand Oaks, CA: Sage, 2005.

SACCOL, A. L. F. et al. **Lista de avaliação de boas práticas para serviços de alimentação** - RDC 216/2004 – ANVISA. São Paulo: Varela, 2006. 47 p.

SALDAÑA, J. An introduction to codes and coding. In: **The coding manual for qualitative researchers**. Los Angeles: Sage Publications, 2012. p. 1–31.

SANTOS, W. G. **Razões da desordem**. Rocco, Rio de Janeiro. 1993

SANCHEZ, Zila van der Meer; NAPPO, Solange Aparecida. Seqüência de drogas consumidas por usuários de crack e fatores interferentes. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo , v. 36, n. 4, pp. 420-430, Aug. 2002 . Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102002000400007&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102002000400007&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 25 Mar. 2021. <https://doi.org/10.1590/S0034-89102002000400007>.

SCALCO, Lucia; SOBOTTKA, Emil A.. Möge die Solidarität ansteckender sein als das Virus! **Soziale Passagen**, [S.L.], v. 12, n. 2, pp. 331-344, 27 nov. 2020. Springer Science and Business Media LLC. Disponível em: <<https://link.springer.com/article/10.1007/s12592-020-00361-2>> Acesso em 10. Fev. 2021. <http://dx.doi.org/10.1007/s12592-020-00361-2>.

SCHERER-WARREN, Ilse. Das mobilizações às redes de movimentos sociais. **Sociedade e Estado**, v. 21, n. 1, pp. 109-130, abr. 2006. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-69922006000100007&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-69922006000100007&script=sci_abstract&tlng=pt)> Acesso em: 06 jun. 2020.

SCOLARI, R. M. D. **Ressignificação da identidade através do trabalho e moradia dos catadores de material reciclável da Associação de Recicladores Cidadão Amigos da Natureza do município de Erechim (RS)**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Geociências. Programa de Pós-Graduação em Geografia. Porto Alegre/ RS, 2006.

SILVA, Alice Almeida et al. Análise do consumo alimentar e das técnicas de processamento de alimentos empregados pela comunidade de dois bairros do município de Seropédica – RJ. **Revista Universidade Rural**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 1-2, jan/dez. pp. 67-76. 2005.

SISINNO, C.L.S.; OLIVEIRA, R.M.M. **Resíduos Sólidos, Ambiente e Saúde, uma visão multidisciplinar**. 3.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2006. 138p.

SOARES, A. G. Brasil pode aumentar produção só reduzindo perdas. In: ECO D. **Do campo à cidade: soluções para o desperdício de alimentos**. 2013a. Especial Meio Ambiente. Disponível em: <<http://www.mobilizadores.org.br/wp-content/uploads/2014/05/do-campo-cidade-solucoes-para-o-desperdcio-de-alimentos.pdf>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

SOARES, A. G. **Desperdício de alimentos no Brasil: um desafio político e social a ser vencido**. 2013b. Disponível em: <<http://atividaderural.com.br/artigos/508fc56454d19.pdf>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

SOARES, Antonio Gomes et al. **Boas práticas de manipulação em bancos de alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006. 32 p. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/169320/1/Doc-74-Boas-Praticas-de-Manipulacao-2006.pdf>> Acesso em: 05 mar. 2021.

SOHRABPOUR, V.; HELLSTRÖM, D.; JAHRE, M. Packaging in developing countries: identifying supply chain needs. **Journal of Humanitarian Logistics and Supply Chain Management**, v. 2, n. 2, pp. 183-205, 2012

SOUZA, Rodrigo Mendes Leal; NEVES, Roberto Oliveira das. **Responsabilidade social de empresas no Brasil: um panorama dos investimentos sociais de empresas na comunidade**. BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 31 , pp. 411-448, mar. 2010. Disponível em: <[https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/1847/3/BS%2031\\_responsabilidade%20social%20de%20empresas%20no%20Brasil\\_P.pdf](https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/1847/3/BS%2031_responsabilidade%20social%20de%20empresas%20no%20Brasil_P.pdf)> Acesso em: 15. Mar. 2021.

SOUZA, M. J. L. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, I. E. de et al. (orgs.) **Geografia: Conceitos e Temas**, pp. 75- 166. 2005. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S.A.

SOUZA, W.A; BOAS, O.M.G.C. A deficiência de vitamina A no Brasil: um panorama. **Revista Panamericana Salud Publica**. Washington, v.12 n.3. 2002. Disponível em: <<https://scielosp.org/article/rpsp/2002.v12n3/173-179/>> Acesso em: 10 mar. 2020.

TADDEI J. A. A. C, LANG R. M. F, Silva G. L, TOLONI M. H. A. Nutrição em Saúde Pública. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, Recife, 2013, v.13 n. 3, pp. 267-268. Disponível em:

<[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1519-38292013000300008](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-38292013000300008)>. Acesso em: 10 mar. 2020.

TARDIDO A. P, FALCÃO M. C. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**. 2006; v. 21, n .2, pp.117-24. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/376093439/O-impacto-da-modernizacao-na-transicao-nutricional-e-obesidade-pdf>>. Acesso em: 04 abr. 2020.

TEIXEIRA A. R. Lugar de comida não é na lixeira. **Revista e Publicação Sesc**. v. 22 n. 4, 2015

TRUNINGER, Monica. As bases plurais da confiança alimentar nos produtos orgânicos: da certificação ao 'teste da minhoca'. **Ambient. soc.**, São Paulo , v. 16, n. 2, pp. 81-102, Jun. 2013. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-753X2013000200006&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-753X2013000200006&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 25 Mar. 2020. <https://doi.org/10.1590/S1414-753X2013000200006>.

UFRGS (Brasil). **UFRGS firma termo de cooperação com ONG Parceiros Voluntários**. 2018. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/ufrgs/noticias/ufrgs-firma-termo-de-cooperacao-com-ong-parceiros-voluntarios>> Acesso em: 15 jan. 2021.

VAL, A. **Modelo agrícola desperdiça 35% da produção brasileira**. 2012. Disponível em: <<http://mercadoetico.terra.com.br/arquivo/modelo-agricola-desperdica-35-da-producao-brasileira>>. Acesso em: 27 abr. 2020.

VANIN, Michele, et al. Adequação nutricional do almoço de uma unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava–PR. **Revista Salus**. v.1, n.1, pp.31-38, jan./jun., 2007. Disponível em: <<https://revistas.unicentro.br/index.php/salus/article/view/667>> Acesso em 27 abr. 2020.

VERGHESE, K.; LEWIS, H.; LOCKREY, S.; WILLIAMS, H. Final report: The role of packaging in minimising food waste in the supply chain of the future. **RMIT University - Centre for Design**, v. 3, n. 3, pp. 1-50, 2013

VILLASANTE, T. R. **Redes e alternativas** – Estratégias e estilos criativos na complexidade social. Tradução de Carlos Alberto Silveira Netto Soares. Petrópolis: Vozes. 2002

VILHENA, Marilene de Oliveira et al. **Aproveitamento Integral de Alimentos Orgânicos: Arte Culinária Verde**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná–Brasil, 2007. Disponível em: < <https://silo.tips/download/aproveitamento-integral-de-alimentos-organicos-arte-culinaria-verde>> Acesso em 27 abr. 2020.

WINICKOFF, D.E.; BUSHEY, D.M. Science and power in global food regulation: the rise of the codex alimentarius. **Science, Technology & Human Values**, v. 35, n. 3, pág. 356-381, 2010.

WORLD HEALTH ASSOCIATION. **Division of Mental Health. Qualitative Research for Health Programmes.** Geneva: WHA, 1994.

ZARO, M (ORG). **Desperdício de alimentos:** velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul, RS: Educus, 2018. Disponível em: <<https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-book-desperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf>> Acesso em 08. jul. 2020.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS AGENTES DOADORES

#### Caracterização do entrevistado

1. Qual o seu nome?
2. Qual a sua atividade/cargo nesta organização:
3. Contato (e-mail ou telefone):

#### Questões

1. Você já ouviu falar em “partes não convencionais” e de “consumo integral dos alimentos”? Poderia citar alguns exemplos?
2. Se no seu estabelecimento ocorre o descarte das partes não convencionais dos alimentos, está disposto a doar estas partes para instituições de caridade que servem alimento às pessoas que passam fome?
3. Possui alguma preocupação/medo/desconfiança em relação a doação dessas partes e dos demais alimentos que são descartados?
4. Doaria mais alimentos se a organização que receber se responsabilizar pelos possíveis danos a quem for consumir?
5. Conseguiria estimar o percentual do volume de alimentos que são descartados semanalmente no seu estabelecimento?
6. O que seria necessário para que você, ou sua organização, doe o que hoje é descartado às organizações de caridade?
7. Você, ou sua organização, estaria disposto a alterar alguma coisa na sua rotina para permitir o maior aproveitamento dos alimentos descartados? Por exemplo, separar em recipientes diferentes o que será utilizado pela organização beneficente.

## APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS AGENTES RECEPTORES

### Caracterização do entrevistado

1. Qual o seu nome?
2. Qual a sua atividade/cargo nesta organização:
3. Contato (e-mail ou telefone):

### Questões

1. Você já ouviu falar em “partes não convencionais” e de “consumo integral dos alimentos”? Poderia citar alguns exemplos?
2. Sua organização utiliza partes não convencionais e faz um aproveitamento integral dos alimentos? Se sim, poderia dar alguns exemplos?
3. Quais as principais dificuldades para a utilização e o preparo dessas partes?
4. De onde vem os alimentos que são preparados/distribuídos pela sua organização? Quem são os principais doadores?
5. Se for uma exigência dos mercados, restaurantes e CEASA para fazer doações de alimentos, sua organização assumiria a responsabilidade por eventuais danos à saúde de quem recebe os alimentos preparados/distribuído por vocês?
6. Se vocês percebem que existe desperdício de alimentos no Brasil e em Porto Alegre, o que acredita que deveria ser feito para evitar ou minimizar este desperdício? Por onde você começaria? Quem seriam as pessoas/instituições que deveriam tomar a iniciativa?

**APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO:  
ENTREVISTA EM PROFUNDIDADE**

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Estamos realizando um estudo para entender a viabilidade do uso de partes não convencionais de alimentos para redução do desperdício e melhora nutricional das pessoas que vivem em situação de miséria na cidade de Porto Alegre. Para tal, conduziremos entrevistas que serão realizadas em um ou mais momentos. A entrevista realizada será gravada, transcrita, e devidamente arquivada após o término da pesquisa. Sua colaboração poderá contribuir para a construção de conhecimento científico nesta área e beneficiar possibilidades de intervenções futuras. Sua participação na pesquisa é voluntária; portanto, caso não deseje participar, não precisará assinar este termo. Você também pode interromper a entrevista a qualquer momento, sem qualquer prejuízo para você. Os resultados da pesquisa serão publicados posteriormente em anais de eventos acadêmicos, capítulo de livro ou em periódicos científicos, porém com o seu anonimato totalmente assegurado.

Esta pesquisa é realizada pela estudante de mestrado Bruna Caroline Cerva Corrêa orientada pelo Prof. Luís Felipe Machado do Nascimento, da Escola de Administração da UFRGS. Caso deseje obter maiores informações, os contatos são: brunacervacorrea@gmail.com ou (51)98257-8783.

Pelo presente Termo de Consentimento, eu, \_\_\_\_\_  
declaro que sou maior de 18 anos e que fui informado dos objetivos e da justificativa da presente pesquisa, e estou de acordo em participar da mesma.

Fui igualmente informado:

- a) da liberdade de participar ou não da pesquisa, bem como do meu direito de retirar meu consentimento, a qualquer momento, e deixar de participar do estudo, sem que isto me traga qualquer prejuízo;
- b) da garantia de receber resposta a qualquer dúvida acerca dos procedimentos e outros assuntos relacionados com a pesquisa;
- c) da segurança de que não serei identificado e que se manterá o caráter confidencial das informações registradas;
- d) que as informações obtidas através das entrevistas serão arquivadas sem identificação pessoal junto ao banco de dados da mestranda responsável, em sua residência em Porto Alegre, e cinco anos depois serão destruídas.

Data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Assinatura do participante: \_\_\_\_\_

Assinatura da mestranda responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura do orientador responsável: \_\_\_\_\_