

TÉCNICO EM ALIMENTOS

Ana Laura Lopes Bueno

Cauã Da Silva Batista

Guilherme Cunha Claudino

Hugo Facina

Isaque Gozzi Duarte da Silva

Izabelli Gomes Ferreira

OS IMPACTOS DA CULTURA DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO BRASIL

Cândido Mota - SP

2025

Ana Laura Lopes Bueno
Cauã Da Silva Batista
Guilherme Cunha Claudino
Hugo Facina
Isaque Gozzi Duarte da Silva
Izabelli Gomes Ferreira

OS IMPACTOS DA CULTURA DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO BRASIL

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso Técnico em
Alimentos da ETEC Professor Luiz
Pires Barbosa, orientado pelo Prof.
Silvio Manfio Motta, como requisito
parcial para obtenção do título de
técnico em Alimentos.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Coordenador e Orientador: Silvio Manfio Motta

Prof. Giovana Silva de Godoy

Prof. Eliana Pigozzi Bigodes

Cândido Mota - SP

2025

Ana Laura Lopes Bueno
Cauã Da Silva Batista
Guilherme Cunha Claudino
Hugo Facina
Isaque Gozzi Duarte da Silva
Izabelli Gomes Ferreira

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof. Coordenador e Orientador: Silvio
Manfio Motta.

Prof. Giovana Silva de Godoy

Prof. Eliana Pigozzi Bigodes

MENÇÃO: ____

Cândido Mota, São Paulo

____ de _____ ano ____

DEDICATÓRIA

Dedicamos este trabalho às nossas famílias, que nos apoiaram com paciência e carinho durante toda essa jornada. A todos que acreditaram em nossos esforços e nos motivaram a continuar, mesmo nos momentos mais difíceis

AGRADECIMENTOS

Agradecemos, primeiramente a Deus, por nos dar força, saúde e sabedoria para chegar até aqui, às nossas famílias, pelo apoio, compreensão e incentivo em cada etapa desta caminhada. Agradecemos aos professores e à equipe escolar da ETEC pelo conhecimento compartilhado ao longo do curso. Em especial, ao professor orientador Silvio Manfio Motta, pela orientação, paciência e dedicação ao desenvolvimento deste trabalho

EPÍGRAFE

"Não se chegará jamais à paz com um mundo dividido entre a abundância e a miséria, o luxo e a pobreza, o desperdício e a fome. É preciso acabar com essa desigualdade social." -Josué de Castro

RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) aborda os impactos da cultura do desperdício de alimentos no Brasil, um problema que reflete tanto questões ambientais quanto sociais. O Brasil, apesar de ser o quarto maior produtor de alimentos do mundo, desperdiça cerca de 46 milhões de toneladas anualmente, ocupando a 10ª posição no ranking global de desperdício. Esse cenário é agravado por fatores como hábitos de consumo inadequados, falta de educação alimentar, falhas na cadeia de produção e distribuição, e ausência de políticas públicas eficazes. A pesquisa destaca que 30% dos alimentos produzidos são descartados, com perdas significativas em etapas como produção (10%), transporte e armazenamento (50%), distribuição (30%) e consumo doméstico (10%). O estudo foi desenvolvido por meio de revisão bibliográfica, utilizando fontes como artigos acadêmicos e dados da ONU, além de uma pesquisa de campo com formulários aplicados a amigos e familiares para investigar hábitos de desperdício. Os resultados apontam para a necessidade de conscientização e adoção de práticas sustentáveis, como compostagem e doação de alimentos. O trabalho propõe estratégias para reduzir o desperdício, incluindo educação alimentar, planejamento de compras e melhorias logísticas, visando promover um consumo mais consciente e sustentável.

Palavras-chaves: Desperdício de alimentos, conscientização, sustentabilidade, segurança alimentar, impactos ambientais.

ABSTRACT

This Final Course Project (TCC) addresses the impacts of the food waste culture in Brazil, a problem that reflects both environmental and social issues. Despite being the fourth largest food producer in the world, Brazil wastes approximately 46 million tons of food annually, ranking 10th globally in food waste. This scenario is exacerbated by factors such as inadequate consumption habits, lack of nutritional education, failures in the production and distribution chain, and the absence of effective public policies. The research highlights that 30% of produced food is discarded, with significant losses in stages such as production (10%), transportation and storage (50%), distribution (30%), and household consumption (10%). The study was developed through a literature review, using sources such as academic articles and UN data, in addition to a field survey with questionnaires applied to friends and family to investigate waste habits. The results underscore the need for awareness and the adoption of sustainable practices, such as composting and food donation. The project proposes strategies to reduce waste, including nutritional education, better purchase planning, and logistical improvements, aiming to promote more conscious and sustainable consumption.

Keywords: Food waste, awareness, sustainability, food security, environmental impacts.

LISTA DE SIGLAS

CPS	- CENTRO PAULO SOUZA
DF	- DISTRITO FEDERAL
IBGE	- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA
ONU	- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS
PNUMA	- PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O MEIO AMBIENTE
TCC	- TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 -	Desperdício de alimentos no Brasil	19
Figura 2 -	Com que frequência você joga alimentos fora?.....	20
Figura 3 -	Qual o principal motivo que te faz jogar alimentos fora?.....	20
Figura 4 -	Você acredita que o desperdício de alimentos é um.....	21
Figura 5 -	Você costuma reaproveitar sobras de comida.....	21
Figura 6 -	Você gostaria de aprender mais sobre como evitar o desperdício.	22

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	11
2	JUSTIFICATIVA.....	13
3	OBJETIVO.....	14
3.1	OBJETIVO ESPECÍFICO.....	14
4	PROBLEMA.....	15
5	HIPÓTESES.....	15
6	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	16
6.1	CONSUMO EXCESSIVO E DESIGUALDADE ALIMENTAR.....	16
6.2	IMPACTO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NA FOME MUNDIAL.....	16
6.3	DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM FAMÍLIAS BRASILEIRA.....	17
6.4	DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM ESCOLAS PÚBLICAS DO DF.....	17
6.5	PRODUÇÃO E IMPACTO AMBIENTAL DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO BRASIL.....	18
7.	MATERIAIS E MÉTODOS.....	20
8.	RESULTADO E DISCUSSÃO.....	21
9.	CONCLUSÃO.....	23
10.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	24

1. INTRODUÇÃO

Em 2022, mais de um bilhão de refeições foram desperdiçadas diariamente em todo o mundo, enquanto 783 milhões de pessoas enfrentaram a fome, e um terço da população global vivenciou algum nível de insegurança alimentar. O desperdício de alimentos impacta a economia global e intensifica problemas ambientais, como as mudanças climáticas, a perda de biodiversidade e a poluição. A cada ano, um terço de todos os alimentos produzidos no mundo é perdido ou desperdiçado, o que representa não apenas uma perda econômica, mas também o desperdício de todos os recursos naturais utilizados na produção (ONU Brasil, 2016).

O aumento do desperdício alimentar reflete a falta de conscientização da sociedade e está diretamente relacionado aos hábitos de consumo. Quanto maior a oferta de alimentos, maior a tendência ao desperdício. Um exemplo prático é a compra excessiva de produtos sem planejamento adequado, resultando no descarte de alimentos ainda próprios para o consumo. Os números de desperdício de alimentos, com mais de 30% da produção, indica um problema quando o alimento é colhido no campo, processado, armazenado, transportado e pela escolha do consumidor.

- 10% dos alimentos desperdiçados são perdidos nos processos de produção e colheita;

- 50% dos alimentos desperdiçados são perdidos no transporte, manuseio e armazenamento;

- 30% dos alimentos desperdiçados são perdidos na distribuição;

- 10% dos alimentos desperdiçados são perdidos nos supermercados e na casa dos consumidores, tendo como principal fator a validade dos produtos.

(MALAGUTTI, 13 de junho de 2023)

No Brasil, estima-se que cada pessoa desperdiça, em média, 94 quilos de alimentos por ano. Segundo dados da Organização das Nações Unidas (ONU), o Brasil ocupa a 10ª posição no ranking global de desperdício, com 30% dos alimentos produzidos sendo descartados, o que equivale a aproximadamente 46 milhões de toneladas por ano (SENADO FEDERAL, 2024).

Grande parte dessas perdas ocorre dentro dos domicílios, seguida pelos serviços de alimentação e pelo varejo. Entre os principais fatores que contribuem para esse cenário estão o manuseio inadequado dos alimentos e a falta de educação nutricional.

Diante disso, reduzir o desperdício se torna uma necessidade urgente, que pode ser enfrentada por meio de políticas públicas, ações de conscientização e práticas sustentáveis, como a compostagem e a doação de alimentos não consumidos (SOBRAL, 2024).

Apesar do Brasil ter saído novamente do Mapa da Fome da ONU em 2025, ao reduzir a subnutrição crônica para menos de 2,5% da população, ainda existem milhões de brasileiros em situação de insegurança alimentar moderada ou grave. Isso demonstra uma contradição preocupante, o país é um dos maiores produtores e desperdiçadores de alimentos do mundo, mas ainda enfrenta dificuldades na distribuição e no acesso justo a esses alimentos (GOVERNO FEDERAL, 2025).

2. JUSTIFICATIVA

Esse tema foi escolhido, pois o desperdício de alimentos é um problema grave no Brasil e no mundo. O desperdício tem um grande impacto tanto no meio ambiente quanto na população. Muitas pessoas sofrem com a fome, o que torna o desperdício de alimentos ainda mais preocupante.

Este trabalho tem como objetivo ajudar a conscientizar a população de que, com pequenas atitudes, é possível fazer grandes mudanças. Trata-se de um tema difícil de ser discutido, porém muito importante de ser estudado e debatido.

3. OBJETIVO

O nosso Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como objetivo conscientizar a população e propor melhorias na redução do desperdício de alimentos. O desperdício alimentar é uma preocupação crescente, e tende a se intensificar se não houver conscientização da população e atenção aos impactos ambientais e sociais. Dessa forma, este trabalho busca sensibilizar a sociedade sobre a necessidade de adotar medidas que minimizem o desperdício de alimentos, tornando o consumo mais consciente e sustentável.

3.1 OBJETIVO ESPECÍFICO

- Conscientizar a população sobre o desperdício de alimentos;
- Analisar as principais causas do desperdícios de alimentos no Brasil;
- Apresentar estratégias e soluções para a redução do desperdício;
- Investigar os impactos ambientais e sociais causados pelos desperdícios de alimentos;
- Avaliar o papel da educação alimentar na mudança de hábitos de consumo.

4. PROBLEMA

Apesar da alta produção de alimentos no Brasil, o país enfrenta índices preocupantes de desperdício em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção industrial até o consumo final. Muitos consumidores apresentam hábitos de compra e armazenamento inadequados, enquanto a indústria alimentícia, ao produzir em excesso e incentivar o consumo desenfreado, também contribui para o agravamento desse cenário. Diante disso, o problema central que se coloca é: como a cultura do desperdício de alimentos, incentivada tanto pelos consumidores quanto pelas práticas industriais, impacta a sociedade brasileira?

5. HIPÓTESES

A cultura do desperdício de alimentos no Brasil é incentivada por fatores como hábitos de consumo inadequados, falta de educação alimentar e falhas na cadeia de produção e distribuição. Além disso, a ausência de políticas públicas efetivas e de campanhas contínuas de conscientização contribui para a manutenção desse cenário. Acredita-se que, com estratégias educativas e mudanças nos processos de produção e consumo é possível reduzir significativamente os índices de desperdício.

6. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

6.1 Consumo excessivo e desigualdade alimentar

O consumo excessivo de bens materiais também se reflete no consumo de alimentos em nível mundial, uma vez que grande parte da população passou a adquirir mais do que o necessário, resultando em desperdício. Assim há alimentos em excesso para alguns, enquanto faltam para outros.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2021), a insegurança alimentar e nutricional é consequência de diversos fatores, entre eles: conflitos, mudanças climáticas, crises econômicas, desigualdade de renda e pobreza. (LONGO, 2022)

Estudos mostram que uma das maiores causas de perda e desperdício de alimentos em países de baixa renda está relacionada a limitações financeiras, falhas na gestão e técnicas de produção e colheita, dificuldades de armazenamento adequado e refrigeração insuficiente. Além disso, embalagens ineficazes e comercialização malfeita contribuem significativamente para o desperdício. (PEIXOTO, 2016)

6.2 Impacto do desperdício alimentar na fome mundial

Segundo José Graziano da Silva, diretor-geral da FAO (organização das nações unidas a Alimentação e Agricultura), relata que não se pode permitir que um terço de todos os alimentos produzidos seja desperdiçado ou perdido, devido às práticas inadequadas, enquanto 870 milhões de pessoas passam fome (ONU, 2016)

6.3 Desperdício alimentar em famílias brasileiras

Rodrigues (2018) aponta que uma família brasileira constituída por cinco pessoas gasta, em média, 1.532,50 por mês com alimentação. Considerando a média mundial de desperdícios de 30%, R\$459,75 desse valor são descartados.

Mesmo que a fome não seja considerada um problema estrutural, a segurança alimentar pode ser afetada em períodos de crise econômica, como os que o Brasil enfrenta atualmente. (RODRIGUES, 2018)

6.4 Desperdício alimentar em escolas públicas do DF

Em uma rede pública de ensino no DF (Distrito Federal), foi analisado o desperdício de alimentos durante 130 dias de preparação e distribuição de refeições em 13 escolas, considerando apenas o turno matutino. Ao todo, foram desperdiçados 1.801 kg de alimentos, representando 29% do total produzido. Dessa forma podemos compreender que as escolas públicas do DF apresentam ineficiências. Estudos indicam que intervenções aplicadas em outros serviços de alimentação foram eficientes na redução do desperdício e podem ser implementadas nas escolas para promover o uso sustentável dos recursos disponíveis.(SILVA; COSTA e GARCIA, 2025).

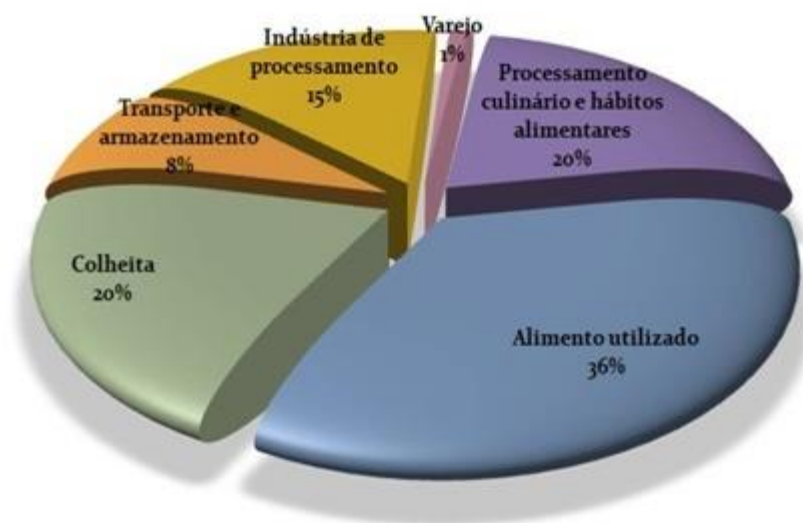
6.5 Produção e impacto ambiental do desperdício de alimentos no Brasil

O Brasil é o quarto maior produtor de alimentos do mundo e está entre os 10 países que mais desperdiçam, com cerca de 26,3 milhões de toneladas de alimentos descartados anualmente (CARVALHO,2015)

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), aproximadamente 30% dos alimentos produzidos tornam-se desperdícios, totalizando cerca de 46 milhões de toneladas anuais. Esse desperdício ocorre pelo uso excessivo e desnecessário de recursos na produção e processamento, gerando impactos ambientais negativos. A Organização das Nações Unidas (ONU) para o Meio Ambiente (PNUMA) aponta que o desperdício de alimentos é responsável por aproximadamente 8% a 10% das emissões mundiais de gases de efeito estufa.(PNUMA, 2024)

O desperdício de alimentos no Brasil, ocorre em várias situações. Na produção agrícola, ocorrem perdas significativas por colheitas mal efetuadas, com aparelhos que prejudicam, pragas, chuvas ou despejo de comidas que não se encaixam nos padrões estéticos do comércio. No transporte e estoque, a infraestrutura péssima, com a dependência de caminhões refrigerados ou embalagens inadequadas, acontece que muitos alimentos estragaram, especialmente em regiões com estradas precárias. Supermercados e feiras perdem alimentos por mau planejamento de estoques, mercadorias vencendo e descarte desnecessário dos itens. No consumo doméstico, acontece a compra excessiva, planejar as refeições incorretamente, e não aproveitar as sobras, como cascas e etc. Isso nos leva a conclusão que a prática mostra que o problema em si ocasiona falhas técnicas, logísticas e hábitos culturais. (MURÇA, 2024)

Imagem 1 Desperdício de alimentos no Brasil



Fonte: Banco de Alimentos

7. MATERIAIS E MÉTODOS

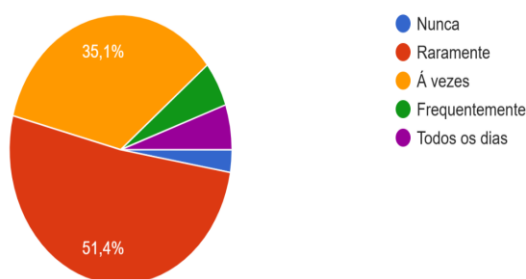
O projeto foi desenvolvido na escola ETEC Luiz Pires Barbosa, por meio de pesquisas em sites e artigos disponíveis no Google Acadêmico. Essa etapa teórica auxiliou na construção do nosso TCC. Também foi realizada uma pesquisa de campo, utilizando um formulário criado no Google Forms, com o objetivo de investigar os hábitos de desperdício e economia de alimentos.

Nosso formulário foi enviado para nossos amigos e familiares, proporcionando resultados relevantes que contribuíram para o desenvolvimento e aprofundamento do nosso trabalho.

8. RESULTADO E DISCUSSÃO

Imagem 2. Com que frequência você joga alimentos fora?

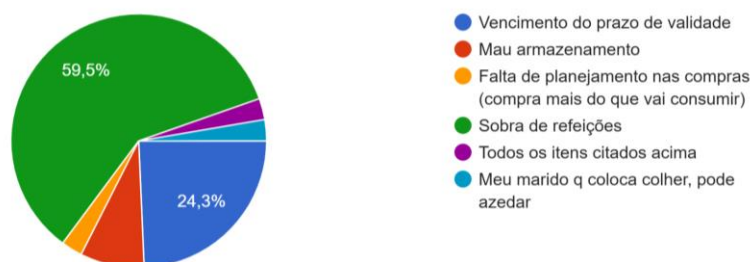
37 respostas



Fonte: Ana Laura Lopes Bueno

Imagem 3. Qual o principal motivo que te faz jogar alimentos fora?

37 respostas

**Fonte: Cauã da Silva Batista****IMAGEM 4. Você acredita que o desperdício de alimentos é um problema sério no Brasil?**

37 respostas

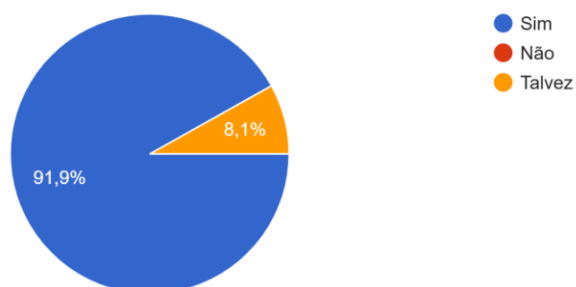
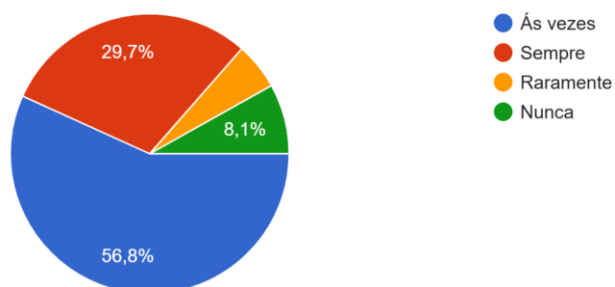
**Fonte: Guilherme Cunha Claudino**

IMAGEM 5. Você costuma reaproveitar sobras de comida(como fazer uma refeição ou receita com elas?)

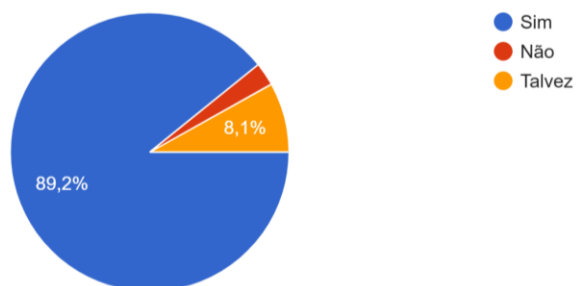
37 respostas



Fonte: Hugo Facina

IMAGEM 6. Você gostaria de aprender mais sobre como evitar o desperdício de alimentos no seu dia a dia?

37 respostas



Fonte: Isaque Gozzi Duarte da Silva

9. CONCLUSÃO

Conclui-se que o desperdício de alimentos no Brasil, nos últimos anos tem sido um grande problema nacional. Atualmente o Brasil saiu do Mapa da Fome, porém ainda existem muitos Brasileiros passando por carência alimentar moderada ou grave. Os impactos do desperdício de alimentos continuam se agravando, na economia, biodiversidade e nas mudanças climáticas. O aumento do desperdício está relacionado aos maus hábitos de consumo e também como a falta de planejamento da produção e no transporte, pois 17% dos alimentos produzidos são perdidos antes mesmo de chegar no mercado, assim enfatizando que é necessário controle e planejamento adequado no manuseio e transporte. Urge portanto, que a política pública invista na agricultura familiar, aprimorar o incentivo à doação e a proibição de descarte de alimentos em boas condições. Além disso, campanhas educativas promovem a conscientização da população. Desta forma, com as ações preventivas sendo executadas, é possível diminuir o desperdício de alimentos no Brasil e os impactos causados.

10. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Albino, Ulisses Brigatto, Universidade Federal do Pará Campus Universitário de Altamira Faculdade de Ciências Biológicas (Brasil). Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/agroecossistemas/article/view/6551>

Acessado em: 20/07/2025

BARROZO, Vanessa Pinto et al. Desperdício de alimentos: o peso das perdas para os recursos naturais. Revista Agroecossistemas, v. 11, n. 1, p. 75-96, 2019. Disponível em: <https://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/23088> Acessado em 21/07/2025

LONGO, A. M. M. Perdas e desperdício de alimentos no Brasil. 2022. Disponível em: <https://coreconsp.gov.br/wp-content/uploads/2023/11/Monografia-Perdas-edesperdicios-de-alimentos-no-Brasil-.pdf> Acessado em: 02/06/2025

LONGO, Ana Maria Mucedola. Perdas e desperdício de alimentos no Brasil. 2022. Disponível em: <https://pactocontrafome.org/desperdicio-de-alimentos/> Acessado em: 12/09/2025

MOURA, Joyce Brenda Parente de. Impactos ambientais, sociais e econômicos do desperdício de alimentos em escolas públicas do Distrito Federal. 2025. Disponível em: [Monografia-Perdas-e-desperdicios-de-alimentos-no-Brasil-.pdf](#). Acessado em 18/08/2025

PEIXOTO, Marcus; PINTO, Henrique Salles. Desperdício de alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. 2016. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/517763/boletim_41_Marcu_Peixoto_HenriqueSallesPinto.pdf?sequence=1 Acessado em: 02/06/2025

SILVA, Renata Costa; GARCIA, Emerson Loli. Análise qualitativa dos impactos provocados pela perda e desperdício de alimentos. 2020. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/52203> Acessado em 05/08/2025