

## SUSTENTABILIDADE VOLTADA PARA A ALIMENTAÇÃO

Ana Cecília Pires Gonçalves<sup>1</sup>, Ana Clara de Jesus Vasconcelos<sup>1</sup>, Camilla Martins Zimmerer<sup>1</sup>, Carlos Gabriel Ribeiro Pinheiro<sup>1</sup>, Heloisa Dias Nunes<sup>1</sup>, Henzo Oliveira Amaral<sup>1</sup>, Mariana Souza Matos<sup>1</sup>, Pedro Lucas Gonçalves Torres Cordeiro<sup>1</sup>, Sophia Vitória Ferreira Santos<sup>1</sup>, Thauanna Brito Leão<sup>1</sup>, Wrias Vicente Rodrigues Ribeiro<sup>1</sup>, Rondinei Almeida da Silva<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Aluno do IFNMG Campus Almenara, Curso Técnico em Administração Integrado ao Ensino Médio

<sup>2</sup>Professor orientador

\*rondinei.silva@ifnmg.edu.br

### Resumo

A primeira análise, em face do cenário atual, é lícito postular que a Sustentabilidade Voltada Para a Alimentação foi o tema escolhido a partir de análises feitas mediante a precarização principalmente no âmbito escolar e o seu apogeu em uma conjuntura denotativa com relação ao declínio na contemporaneidade de uma produção alimentar saudável. Nesse contexto, em uma cosmovisão sustentável, faz-se necessário referenciar o livro "Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios" (pág.10). "(PDA). As pesquisas comprovaram que 1/3 dos alimentos produzidos anualmente eram perdidos ou desperdiçados com efeitos negativos para o meio ambiente e para economia, o que resultava em enormes custos para todo o sistema produtivo. Estimativas demonstravam que o montante de 1,3 milhões de toneladas de alimentos perdidos ou desperdiçados representava um custo irre recuperável da ordem 750 bilhões de dólares por ano." Infere-se, portanto, a necessidade de medidas para o empecilho abordado acerca da lógica mencionada ser mudado, tendo em vista que não ocorra tantos desgastes e poluição, para haver uma sociedade conscientizada e eficaz em relação ao descarte irracional. Assim, de forma crítica, o projeto visa de maneira primordial a implementação de caixas com restos dos alimentos e compostagem no Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Almenara e posteriormente em outras escolas, tendo como consequências benéficas, eventualmente, a redução do descarte inadequado de alimentos, os quais poderiam ter um fim direcionado com amplitude da ideia proposta, sendo, assim, a obtenção a preservação da limpeza no ambiente escolar, diminuição da poluição ambiental e uma nutrição saudável a partir de produtos sem agrotóxicos. Dessa forma, para que a execução seja implementada, foi usado como método a pretensão de coletar o lixo dos alimentos desperdiçados e descartados durante os horários de refeição como o do almoço - e frequentadores da instituição que se faz presente. Desse modo, foi necessário a construção de três caixas diferentes com madeira, pregos, cartazes decorados e destacados para a identificação, sendo tais: compostagem, restos de alimentos e reciclagem. Onde devem ser colocados em locais estratégicos, ou seja, que há um maior consumo. Nessa ótica, para que o escopo do projeto se concretize na prática é crucial uma pesquisa com funcionários, estudantes e terceiros, com intuito de reconhecer o problema em questão, para pressupor um direcionamento para uma solução permeável, garantindo uma redução de danos ecológicos, tanto para quem usufrui quanto para gerações futuras que possam fazer parte do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Almenara. Concluindo-se, em tal panorama, que os resultados esperados com a instauração do planejamento é a percepção na queda no índice de desperdícios de toda iguaria fornecida e o destino correto para os resíduos orgânicos, esses depositados nas lixeiras, o qual foi testado parcialmente por nós, integrantes do projeto, transformado-os em adubos por meio de microrganismos, como minhocas, que naturalmente decompõe a matéria orgânica e a transforma em húmus - adubo para as plantas, assim, com os demais dejetos da coletânea tendo o direcionamento para servir de alimento para os animais, logo sendo de suma magnitude a Sustentabilidade Voltada Para Alimentação no estado presencial.

Palavras-chave: Sustentabilidade, alimentação, projeto

Referência da citação ZARO, Marcelo et al. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul, RS: Educs, v. 417, 2018.