

CAPÍTULO 11

PRODUÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO RESPONSÁVEIS: PROBLEMAS A SEREM RESOLVIDOS NO BRASIL

**Luís Claudio Costa de Oliveira
Carlos Alberto Figueiredo da Silva**

Centro Universitário Augusto Motta (UNISUAM);
Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Local (PPGDL)

RESUMO

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de alimentos do mundo, mas muitas pessoas ainda não têm acesso suficiente a alimentos. O país também é um dos que mais desperdiçam alimentos devido a más condições de transporte, manuseio excessivo, embalagens inadequadas e condições de armazenamento inadequadas. Este estudo utiliza uma metodologia de revisão narrativa de literatura para discutir a situação do direito humano à alimentação adequada, percepção do desperdício e reaproveitamento de alimentos no Brasil. O desperdício de alimentos tem impactos ambientais significativos, pois o uso de água e energia na produção de alimentos é essencial, e esses recursos são limitados. A agricultura consome grande quantidade de água para irrigação, e o Brasil possui uma extensa área de irrigação. Os recursos hídricos já estão comprometidos devido aos impactos ambientais das últimas décadas. A garantia do direito humano à alimentação adequada e à segurança alimentar e nutricional é fundamental para viver com dignidade. A segurança alimentar e nutricional envolve o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, de forma sustentável. O Brasil tem programas e políticas públicas para combater a fome. No entanto, apenas aumentar a produção de alimentos não resolverá o problema da falta de acesso. É necessário repensar as formas de produção atual e utilizar os recursos naturais de forma sustentável. O desperdício de alimentos ocorre em toda a cadeia de produção e consumo e é influenciado pela falta de comunicação e educação em planejamento alimentar. É importante reutilizar os excedentes alimentares por meio de mercados secundários ou doações. Em conclusão, é necessário garantir o direito humano à alimentação adequada, reduzir o desperdício de alimentos e adotar práticas sustentáveis na produção e consumo de alimentos.

Palavras-chave: Alimentação adequada; desperdício de alimentos; logística; desenvolvimento sustentável; reaproveitamento de alimentos.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de alimentos do mundo com produção de cerca de 140 milhões de toneladas de alimentos por ano, em contrapartida milhões de pessoas não possuem acesso a alimentos em quantidade e qualidade suficientes. O desperdício e o desconhecimento de como aproveitar os alimentos proporcionam um descarte de toneladas de recursos alimentares que poderiam ser utilizados no combate à fome. Sendo esses fatores a razão do país ser um dos que mais desperdiçam alimentos no mundo (PHILERENO; DALEGRAVE, 2017).

As principais fontes de desperdício do país estão nas más condições do transporte, manuseio excessivo, embalagens ásperas que danificam os alimentos, condições de armazenamento inadequadas e o clima brasileiro. A falta de investimento em logística de transporte e armazenamento também prejudicam as condições com que os produtos chegam aos pontos de venda (SANTOS et al., 2020).

Um dos componentes de grande relevância dessa logística são as embalagens de frutas e hortaliças que ainda se tratam de um ponto crítico, pois são um fator primordial dentro de suas atribuições de envolver, conter e proteger produtos entre o produtor e o cliente final. O uso de embalagens adequadas é essencial para garantir a preservação da qualidade do produto (PHILERENO; DALEGRAVE, 2017).

Embalagens apropriadas, ao contrário do que se pode pensar, tendem a diminuir o custo final do produto uma vez que eliminaria muitos dos desperdícios decorrentes de embalagens inapropriadas. Até os dias atuais os produtos são acondicionados em caixas confeccionadas em madeira, papelão ou plásticos. No entanto, de acordo com a Instrução Normativa da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estabelece que as embalagens devem ser descartáveis ou retornáveis e ainda se retornáveis, devem ser higienizadas a cada uso. Essa higienização tem por finalidade evitar a proliferação de bactérias que podem causar a degradação dos alimentos (PHILERENO; DALEGRAVE, 2017).

Os resíduos orgânicos produzidos pelas centrais de abastecimento podem ser divididos em quatro tipos: os que foram descartados por não atingirem os padrões estéticos desejáveis para comercialização, mas que ainda podem ser consumidos; os alimentos mais maduros, que podem por algum processo de cozimento ser aproveitados para o consumo humano; alimentos que já estão em início do estado de degradação, e que podem ser transformados em ração animal; e os que se encontram em estágio avançado de degradação e, podem ser utilizados em compostagem ou biocombustíveis (PHILERENO; DALEGRAVE, 2017).

Diante do exposto, este trabalho tem por objetivo discutir o direito humano à alimentação adequada, a produção, transporte e consumo de produtos alimentícios sem desperdícios.

A metodologia é baseada em uma breve revisão narrativa de literatura, cuja abordagem qualitativa neste estudo foi aplicada para obter informações sobre a situação de forma panorâmica, observando as questões do direito humano à alimentação adequada, a percepção a respeito da problemática do desperdício e o reaproveitamento de alimentos no Brasil.

IMPACTOS AMBIENTAIS DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

O consumo de alimentos é a condição essencial à vida de todos os organismos vivos. Na produção de alimentos, sejam vegetais ou de fonte animal, o uso de água e energia são essenciais. Não por acaso o planeta é coberto por dois terços de água, uma vez que toda a vida que nele habita provém deste recurso, estando ele presente em todos os processos e atividades humanas. O uso da água está presente no cultivo agrícola e pecuária, na produção de alimentos, no fornecimento e beneficiamento dos alimentos como também em todo o processo de preparo de refeições (ZARO, 2018).

Além da água para que processos de produção de alimentos possam ocorrer, é necessário que se tenha disponibilidade de fontes de energia. A energia que confere aos alimentos desenvolvimento são também necessárias para que os mesmos possam cumprir sua finalidade de promover o aporte energético para os seres vivos que deles se alimentam. Portanto a utilização racional tanto de água como da energia se fazem essenciais para a sustentabilidade do Planeta, haja visto que os recursos naturais são limitados (SANTOS et. al., 2020).

A maior parcela desta água necessária para a promoção da alimentação é consumida pela agricultura durante o processo de irrigação. O Brasil por ser um país de extensão continental e clima apropriado, possui extensa área de irrigação proveniente da agricultura, o que por consequência necessita de grande volume de água para manutenção de campos de produção, chegando a representar mais de 60% do consumo total de água. Consideram ainda que, no país, ocorre a plantação extensiva de cultivares, especialmente de *commodities*, essa tendência segue em expansão (NASCIMENTO, 2018; ZARO, 2018).

Os recursos hídricos, entretanto, já se encontram comprometidos em função dos impactos ambientais das últimas décadas gerados pelo processo de industrialização e crescimento urbano desorganizado (IDE; DE OLIVEIRA; CHIACCHIO, 2020). Hoje ainda há a necessidade do uso de recursos, os quais são frequentemente desperdiçados em função das perdas que ocorrem em toda a cadeia de produção de alimentos, gastando recursos que não se converterão em alimentos utilizáveis (ZARO, 2018).

O crescimento da população e também da economia implica o crescimento da demanda por água e alimentos. Segundo estimativas mesmo que existam medidas de mitigação aos impactos gerados pela poluição da água, bem como seu desperdício e até mesmo a adoção de modelos mais

sustentáveis, não é possível precisar se no futuro a demanda por água no Planeta, para alimentar toda a sua população e manter sua sobrevivência será suficiente (NASCIMENTO, 2018).

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E À SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Um dos pilares acerca dos Direitos Humanos é a defesa da garantia do direito de todos os seres humanos viverem com dignidade (SIQUEIRA et al., 2014). A partir dessa premissa surge na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei no 11.346, de 15 de julho de 2006) que defende o acesso equânime a alimentação de qualidade e em quantidade suficiente (RANGEL, 2016).

A partir de então a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definida como a seguridade do direito universal ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, e em quantidade suficiente, de forma sustentável que promova as boas práticas alimentares de modo a respeitar e valorizar os hábitos alimentares e culturais de cada região. E assim garantindo a oferta e o acesso aos alimentos no presente, sem, contudo, comprometer a capacidade futura de produção através de incentivos a boas práticas de sustentabilidade (SIQUEIRA et al., 2014; RANGEL, 2016).

O conceito SAN é definido após a década de 90, no entanto é em 1987 no relatório “Nosso Futuro Comum” a ONU definiu o termo Desenvolvimento Sustentável, cuja premissa parte da necessidade de garantir que a geração atual tenha atendida as suas necessidades sem comprometer o acesso de futuras gerações aos recursos do Planeta. Desde então, diversas Conferências e ações vêm sendo realizadas em todo o mundo e, com destaque para a Cúpula de Desenvolvimento Sustentável em 2012, diversos países se reuniram para definir 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, cujo conjunto de objetivos é acabar com a pobreza e proteger o Planeta. Sendo o primeiro objetivo o da erradicação da fome, o segundo fome zero e agricultura sustentável e o 12º objetivo assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis (NASCIMENTO, 2018).

No Brasil, um marco na promoção da SAN foi em 2003 com o programa Fome Zero composto por um conjunto de programas de políticas públicas para erradicar a fome no país. Cabe ressaltar a importância da atuação da sociedade civil em conjunto com o governo, na busca de objetivos comuns, para se atingir a SAN e a distribuição alimentar igualitária em todo o território nacional (KEPPLE; CORREA, 2011).

Diferentemente do que se acreditava no século passado, em que a falta de alimentos se dava devido ao crescimento acelerado da população que não era compatível com a produção de alimentos. No entanto, o avanço tecnológico das últimas décadas permitiu uma melhor produção,

armazenamento e beneficiamento de alimentos para atender a crescente população do Planeta. Contudo a fome continuou a ser uma realidade, cujas projeções da FAO, a desigualdade de acesso a alimentos é na realidade um problema socioeconômico (KEPPLÉ; CORREA, 2011; TEIXEIRA, 2017).

Mesmo que a questão do acesso aos alimentos seja resolvida com uma melhor distribuição, um aumento crescente da produção dos mesmos se faz necessário, o que irrompe uma nova incerteza quanto à capacidade limitada do planeta em gerar recursos naturais para a produção desses alimentos. Apenas produzir mais alimentos, portanto, não resolverá o problema da falta de acesso a alimentos em quantidade suficiente a todos. Para garantir a SAN é necessário repensar as formas de produção atual, bem como refletir sobre como estamos usando os recursos naturais ainda disponíveis (ZARO, 2018).

Esses recursos, em grande parte, já se encontram comprometidos em função dos sistemas produtivos adotados nas últimas décadas. E mesmo que existam ações de conservação desses recursos, somados à adoção de modelos mais sustentáveis, ainda não é possível precisar se haverá recursos suficientes para as próximas décadas. Sendo que parte desses recursos frequentemente são desperdiçados em função das perdas que ocorrem em toda a cadeia de produção de alimentos (NASCIMENTO, 2018).

A questão da SAN é muito ampla e abrange diversas áreas, cuja insegurança alimentar não se limita apenas a dificuldade ou falta de acesso aos alimentos, são consideradas também situações como a fome, a obesidade, as doenças associadas à má alimentação, o consumo de alimentos de má qualidade ou prejudicial à saúde, a estrutura de produção de alimentos predatória, em relação ao meio ambiente, a imposição de padrões alimentares que não respeitem a diversidade cultural entre outros (SIQUEIRA et al., 2014).

É um direito universal o acesso à alimentação saudável e adequada de forma permanente e regular, seja por meio de compra ou pela própria capacidade de produção em terras produtivas e/ou uso de recursos naturais. A alimentação precisa ser entendida e vivenciada de forma ampla, uma vez que ela não se limita a ingestão de nutrientes, mas também de como os alimentos são combinados entre si e preparados, as dimensões culturais, sociais e afetivas das práticas alimentares. Esse conjunto de fatores influenciam diretamente na saúde e bem-estar do indivíduo (ZARO, 2018; VALENTE; JESUS, 2020).

A falta de comunicação ao longo da cadeia de abastecimento de alimentos, somados ao comportamento do consumidor de maior poder aquisitivo, são os maiores responsáveis pelo desperdício de alimentos segundo a FAO. A falta de educação em planejamento alimentar resulta na compra excessiva de alimentos por parte desses consumidores, que não conseguem consumir tudo o que compram antes do prazo de validade, em especial as frutas e hortaliças. Assim como os distribuidores, que rejeitam grandes quantidades de alimentos perfeitamente comestíveis devido aos

padrões estéticos e de qualidade. A taxa de desperdício na produção de alimentos é da ordem de 20% e ocorre em todas as etapas da cadeia de produção e consumo dos principais grupos de alimentos produzidos mundialmente (VALENTE; JESUS, 2020).

Pensando no caso dos excedentes alimentares, a sua reutilização é vista como a melhor opção, podendo ser feita através de mercados secundários ou doação à parcela da sociedade que não tem acesso a alimentos em quantidade suficiente. Para os alimentos que já não estão em condições de consumo humano, uma alternativa é utilizá-los na cadeia alimentar animal. Através dessa medida é possível poupar recursos que seriam necessários para produção de ração comercial (PEREIRA, 2018).

APROVEITAMENTO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS

Uma das formas de evitar o desperdício é o aproveitamento desses alimentos que não são considerados adequados para venda, mas que se reaproveitados com segurança ainda podem ser consumidos (PEREIRA, 2018).

Durante o processamento as frutas podem ser fracionadas em partes comestíveis, como casca, polpa e sementes, e em parte não consumíveis para humanos como talos e pedúnculos, mas que podem ser utilizadas como adubo ou ração animal (TEIXEIRA, 2017).

Dependendo do estado em que se encontrem as frutas podem ser aproveitadas de várias formas, a primeira a partir de excedentes de comercialização de frutas amassadas e com defeitos que podem ser destinadas a doação para consumo imediato, e a segunda para frutas ainda aptas para consumo humano, mas que passarão por processamento podendo obter diversos produtos como sucos, doces, compotas, bolos, cookies, farinhas entre outros. Como também para consumo animal como a ração. Alternativas para reaproveitamento de frutas de perdas são diversas (TEIXEIRA, 2017; PEREIRA, 2018).

CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO CEASA-RJ

As Centrais de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro CEASA-RJ constituem-se como uma empresa vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento. A rede CEASA conta com seis unidades no Estado do Rio de Janeiro: unidade Grande Rio localizada no Rio de Janeiro e a unidade São Gonçalo, unidade Região Serrana em Nova Friburgo, unidade Médio Paraíba em Paty do Alferes, unidade Norte Fluminense em São José de Ubá e, unidade Noroeste Fluminense em Itaocara. Essas unidades são responsáveis pelo abastecimento da microrregião em que estão inseridas (CEASA-RJ, 2021).

A unidade CEASA-RJ é a maior central de abastecimento da América latina com uma área total de 2.146.253,0 m², e uma área construída de 1.509.003 m², localizada na Avenida Brasil, no bairro de Irajá, na cidade do Rio de Janeiro. É responsável pela centralização, coordenação e distribuição dos gêneros hortifrutigranjeiros de todo o Estado do Rio de Janeiro (CEASA-RJ, 2021).

O sistema CEASA-RJ tem como objetivo fomentar e organizar a produção de gêneros hortifrutigranjeiros, para favorecer a aproximação de produtores a comerciantes e consumidores. Somando-se todas as unidades, são cerca de 800 empresas instaladas e cerca de 2 mil produtores cadastrados (CEASA-RJ, 2021).

As unidades CEASA são ligadas ao programa de Banco de Alimentos que tem como objetivo promover a segurança alimentar e nutricional responsável por captar alimentos para doações em suas unidades. Este banco de alimentos funciona como uma central de arrecadação, processamento e distribuição de alimentos que não foram comercializados e são doados por produtores e comerciantes para doação para instituições. Atualmente, o programa já atende a mais de 100 instituições, que segundo a instituição é responsável por beneficiar 36 mil pessoas (CEASA-RJ, 2021).

CONCLUSÃO

É direito do cidadão, o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, e em quantidade suficiente, e de forma sustentável. O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de alimentos do mundo, no entanto, também é responsável por altos índices de desperdício, devido às más condições no transporte, manuseio excessivo, embalagens ásperas que danificam os alimentos e condições de armazenamento inadequadas, contribuindo para que milhões de pessoas não tenham acesso à alimentação adequada. Ao contrário do que se possa pensar, o uso de embalagens adequadas é essencial para garantir a preservação da qualidade do produto e tende a diminuir o custo final. Uma das formas de evitar o desperdício é o aproveitamento dos excedentes alimentares, podendo ser feita através de mercados secundários ou a partir de doação de uma parcela a instituições carentes. Para os alimentos que já não estão em condições de consumo humano, uma alternativa é utilizá-los na cadeia alimentar animal. As Centrais de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro, CEASA-RJ, por exemplo, são ligadas ao Programa Banco de Alimentos que tem como objetivo promover a segurança alimentar e nutricional, captando alimentos para doações. O uso de embalagens apropriadas pode diminuir os custos finais dos produtos, evitando desperdícios. Os resíduos orgânicos produzidos pelas centrais de abastecimento podem ser aproveitados de diferentes formas, como consumo humano, ração animal, compostagem ou biocombustíveis. O desperdício de alimentos tem impactos ambientais significativos, pois o uso de água e energia na produção de alimentos é essencial, e esses recursos são

limitados. A agricultura consome grande quantidade de água para irrigação, e o Brasil possui uma extensa área de irrigação. Os recursos hídricos já estão comprometidos devido aos impactos ambientais das últimas décadas. A garantia do direito humano à alimentação adequada e à segurança alimentar e nutricional é fundamental para viver com dignidade. A segurança alimentar e nutricional envolve o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, de forma sustentável. O Brasil tem programas e políticas públicas para combater a fome, como o programa Fome Zero. No entanto, apenas aumentar a produção de alimentos não resolverá o problema da falta de acesso. É necessário repensar as formas de produção atual e utilizar os recursos naturais de forma sustentável. O desperdício de alimentos ocorre em toda a cadeia de produção e o consumo é influenciado pela falta de comunicação e educação em planejamento alimentar. Em conclusão, é necessário garantir o direito humano à alimentação adequada, reduzir o desperdício de alimentos e adotar práticas sustentáveis na produção e consumo de alimentos. Urge políticas que possam assegurar a produção, transporte e consumo de alimentos de forma consciente, efetiva e sem desperdícios.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BELIK, W. (2003). Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Saúde e sociedade*, 12, 12-20.

BRASIL, Centro de Produções Técnicas (CPT). Tomate industrial: o Brasil está entre os dez maiores produtores da hortaliça no mundo, 2010. Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/artigos/tomate-industrial-o-brasil-estaentreosdezmaiores-produtores-da-hortalica-no-mundo>> Acesso em: 7 de março de 21.

CEASA-RJ – Apresentação da instituição. Disponível em: <http://www.ceasa.rj.gov.br/ceasa_portal/view/apresentacao.asp>. Acesso em: 8 março de 2021.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. Diagnóstico dos mercados atacadistas de hortigranjeiros. Brasília, DF: CONAB, 2009. Disponível em <<http://www.conab.gov.br>>. Acesso em: 8 março de 2021.

DANTAS, R. Atomatados: com sabor de praticidade. *GiroNews*, v. 01, n. 45, p. 10-11, 2008. Disponível em: <<http://www.gironews.com/revistas/revista-145-831.pdf>>. Acesso em: 7 de março de 21

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (2017) Perdas e desperdício de alimentos na América Latina e no Caribe:

notícias. Acessado em 24 fev. 2021 Disponível em <<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>>.

FAO. Food and agricultural commodities production. FAOSTAT. 2012. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>>. Acesso em: 7 de março de 21.

FERREIRA, S. M. R. Característica da qualidade do tomate de mesa (*Lycopersicon esculentum* Mill.) cultivado nos sistemas convencional e orgânico comercializado na região metropolitana de Curitiba. 2004. 249f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2004.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2014). LSPA - Levantamento Sistemático da Produção Agrícola. Rio de Janeiro: IBGE. CARGILL - FUNDAÇÃO CARGILL - ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL. Disponível em: <<http://alimentacaoemfoco.com.br/noticias/1725>> Acesso em: 7 de março de 21.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2016. Disponível em: <<ftp://ftp.ibge.gov.br>> Acesso em: 7 de março de 21.

IDE Laura Kiyoko; DE OLIVEIRA, Luis Claudio Costa; CHIACCHIO, Marcelo Wisnescky Correa. (2020). A qualidade da água no rio de janeiro e eventuais implicações no consumo na aquicultura.

KEPPLE, A. W.; SEGALL-CORRÊA, A. M. (2011). Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16, 187-199.

MAZZARINO, J M; KONRAD, O; TURATTI, L; SILVA, S. I. M. Estudo interdisciplinar sobre os processos de gestão dos resíduos sólidos domésticos em Estrela/RS/Brasil. *Revista Estudo & Debate, Lajeado*, v. 23, n. 1, p. 28- 44, 2016.

NASCIMENTO, S. P. (2018). Desperdício de alimentos: fator de insegurança alimentar e nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 25(1), 85-91.

ONU - Organização das Nações Unidas. Uma em cada oito pessoas no mundo passam fome, alerta estudo da ONU. ONU Brasil 2012. Acessado em 24 fev. Disponível em: <<http://www.onu.org.br/>>.

PEREIRA, J. S. G. Aproveitamento de resíduos alimentares para geração de produto gourmetizado. Dissertação, Universidade Federal da Paraíba (2018).

PHILERENO, D. C.; DALEGRAVE, J. (2017). O desperdício de alimentos: um estudo de caso na Ceasa Serra-RS. *Revista Estudo & Debate*, 24(1).

RANGEL, T. L. V. O programa banco de alimentos como instrumento de concreção do direito humano à alimentação adequada. *Lex Humana*, 8(2), 120-136. 2017.

RICHARDSON, R. J. *Pesquisa Social: Métodos e Técnicas*. 3. Ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1999.

SANTOS, K. L. D.; PANIZZON, J.; CENCI, M. M.; GRABOWSKI, G.; JAHNO, V. D. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23. 2020.

SILVA, J. A. C.; OLIVEIRA, L. A. A. Comercialização do Tomate do Estado do Rio De Janeiro, *Informação Tecnológica, PESAGRO-RIO - Nº 106 - junho/2017 - Niterói – RJ*, 2018.

SIQUEIRA, R. L. D.; COTTA, R. M. M.; RIBEIRO, R. D. C. L.; SPERANDIO, N.; PRIORE, S. E. (2014). Análise da incorporação da perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada no desenho institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciência & Saúde Coletiva*, 19(1), 301-310.

TAMBOSI, L. R.; DIAS, M. A. H. (2020). Desperdício de alimentos: agendas globais e articulação com movimentos locais. *REUNIR Revista de Administração Contabilidade e Sustentabilidade*, 10(2), 1-11.

TEIXEIRA, J. G. (2017). Revisão: Potencial dos Resíduos Alimentícios da Indústria Processadora de Tomate e seus Possíveis Aproveitamentos.

THINKEATSAVE. Campanha Comer, Pensar, Conservar: diga não ao desperdício. Sobre a campanha. Acessado em 24 fev. 2021 Disponível em <http://www.thinkeatsave.org/po/index.php/about/about-the-campaign>.

VALENTE, L. P.; DE JESUS, N. N. (2020). Incentivos fiscais de ICMS para redistribuição de alimentos para entidades beneficentes. *Revista Tributária e de Finanças Públicas*, 144, 133-156.

VERGARA, S. C. *Métodos de pesquisa em administração*. São Paulo: Atlas, 2005.

ZARO, M. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. *Caxias do Sul, RS: Educs*, v. 417, 2018.