



SUSTENTABILIDADE E ALIMENTOS: PERCEPÇÕES DOS ALUNOS DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS EM UM CAMPUS DO SEMIÁRIDO SERGIPANO

SOSTENIBILIDAD Y ALIMENTACIÓN: CIENCIA AGRÍCOLA PERCEPCIONES DE ESTUDIANTES DE UN CAMPUS DEL SEMIÁRIDO DE SERGIPE

SUSTAINABILITY AND FOOD: AGRICULTURAL SCIENCE STUDENTS' PERCEPTIONS OF A CAMPUS IN THE SERGIPE SEMI-ARID

Angelise Durigon¹; Acenini Lima Balieiro²; João Paulo Natalino de Sá²; Denise Ribeiro de Freitas²; Simone Mazzutti²

DOI: <https://doi.org/10.31692/IIICIAGRO.0082>

RESUMO

Os alimentos só podem ser considerados saudáveis se forem produzidos e distribuídos de forma sustentável, devendo ultrapassar a perspectiva nutricional. O presente trabalho buscou avaliar a percepção dos alunos das ciências agrárias do campus do Sertão da Universidade Federal de Sergipe sobre o conceito de sustentabilidade e a sua relação com a alimentação. Além disso, visou avaliar suas intenções quanto à disposição em mostrar padrões de consumo de alimentos ecologicamente corretos. Para isso, foi elaborado um questionário online com perguntas estruturadas. Os resultados indicam que para 35,4% dos discentes o uso integral de alimentos traz um benefício ambiental intermediário e para 18,5% o benefício ambiental é pequeno ou muito pequeno. O consumo de alimentos locais contribui para o meio ambiente para 64,6% dos discentes. Em relação a aquisição de alimentos através de cadeias curtas de comercialização, 43,1% dos discentes acredita que o benefício ambiental é intermediário. Os dados demonstraram que os discentes não relacionam o consumo de carne com a sustentabilidade e que quase 40% dos alunos não estão dispostos a reduzir o seu consumo na semana para uma ou duas vezes. Verificou-se que embora os discentes frequentem cursos da área de ciências agrárias, e devido a isso, tem uma ligação com a produção, processamento e distribuição de alimentos, ainda não existe uma percepção clara entre alimentos e sustentabilidade. Com base nesses resultados, pode-se buscar a realização de projetos que visem educar os discentes e ensiná-los quanto a relação entre meio ambiente, economia circular e sociedade.

Palavras-Chave: Orgânicos, cadeias curtas, carne, embalagem.

RESUMEN

Los alimentos sólo pueden considerarse saludables si se producen y distribuyen de forma sostenible, y deben ir más allá de la perspectiva nutricional. El presente trabajo buscó evaluar la percepción de los estudiantes de ciencias agrícolas del campus Sertão de la Universidad Federal de Sergipe sobre el concepto de sustentabilidad y su relación con la alimentación. Además, tuvo como objetivo evaluar sus intenciones en cuanto a su disposición a mostrar

¹ Departamento de Engenharia de alimentos, UFS, angelise@academico.ufs.br

² Departamento de Agroindústria do Sertão, UFS, simonemazzutti@academico.ufs.br

patrones de consumo de alimentos ecológicamente correctos. Para eso se elaboró un cuestionario online con preguntas estructuradas. Los resultados indican que para el 35,4% de los estudiantes el aprovechamiento integral de los alimentos trae un beneficio ambiental intermedio y para 18,5% el beneficio ambiental es pequeño o muy pequeño. El consumo de alimentos locales contribuye al medio ambiente para 64,6% de los estudiantes. En cuanto a la compra de alimentos a través de cadenas cortas de comercialización, 43,1% de los estudiantes cree que el beneficio ambiental es intermedio. Los datos mostraron que los estudiantes no relacionan el consumo de carne con la sustentabilidad y que casi 40% de los estudiantes no están dispuestos a reducir su consumo en la semana a una o dos veces. Se encontró que si bien los estudiantes asisten a cursos del área de ciencias agropecuarias, y por eso tiene una conexión con la producción, procesamiento y distribución de alimentos, aún no existe una percepción clara entre alimentación y sustentabilidad. Con base en estos resultados, se puede buscar realizar proyectos que tengan como objetivo educar a los estudiantes y enseñarles sobre la relación entre el medio ambiente, la economía circular y la sociedad.

Palabras Clave: Orgánicos, cadenas cortas, carne, envase.

ABSTRACT

Food can only be considered healthy if it is produced and distributed sustainably, and must go beyond the nutritional perspective. The present work evaluated the perception of the students of the agricultural sciences of the Sertão campus of the Federal University of Sergipe about the concept of sustainability and its relationship with food. In addition, it aimed to assess their intentions regarding their willingness to show patterns of consumption of ecologically correct foods. For this, an online questionnaire was prepared with structured questions. The results indicate that for 35.4% of the students the integral use of food brings an intermediate environmental benefit and for 18.5% the environmental benefit is small or very small. The consumption of local foods contributes to the environment for 64.6% of students. Regarding the purchase of food through short chains, 43.1% of the students believe that the environmental benefit is intermediate. The data showed that students do not relate meat consumption to sustainability and that almost 40% of students are not willing to reduce their consumption in the week to once or twice. It was found that although students attend courses in the field of agricultural sciences, and because of this, it has a connection with the production, processing, and distribution of food, there is still no clear perception between food and sustainability. Based on these results, one can seek to carry out projects that aim to educate students and teach them about the relationship between the environment, circular economy, and society.

Keywords: Organic, Short chains, meat, packaging.

INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar vai muito além do que apenas escolher o que será servido na hora do almoço ou do jantar. Por trás de cada escolha, há questões sobre como aqueles alimentos foram produzidos e processados, quais seus efeitos para a saúde humana e para o meio ambiente.

Nas últimas décadas, através da modernização das técnicas de produção, processamento e conservação, foi possível aumentar a quantidade de alimentos produzidos e reduzir os índices

de fome no mundo. No entanto, a produção de alimentos em grande escala tem impactado o meio ambiente. O uso de monoculturas e a utilização de grandes quantidades de água e terra têm causado a diminuição da biodiversidade. Além disso, os resíduos gerados durante toda a cadeia produtiva desses alimentos, normalmente não são gerenciados de forma adequada, representando uma perda de recursos e contribuindo para aumentar a poluição ambiental.

A produção e o consumo de alimentos mais sustentáveis envolve a participação de governos, setores públicos e privados e dos consumidores. As Instituições de Ensino Superiores (IES), por serem formadores de pensamento e opinião, podem e devem desempenhar um papel importante na criação e difusão de um pensamento sustentável. Diante desse contexto, é importante que a percepção dos discentes das IES sobre sustentabilidade e sua relação com a alimentação seja frequentemente avaliada para que ações sejam tomadas e/ou reavaliadas dentro da instituição. Além disso, é necessário considerar que os discentes são consumidores, os quais desempenham papel fundamental, já que são eles que escolhem e compram seus alimentos. Esse fato é importante pois sabe-se que a soma das escolhas dos consumidores cria a demanda geral de alimentos que dirige os sistemas alimentares.

REFERENCIAL TEÓRICO

O termo sustentabilidade foi definido como “o desenvolvimento que atende as necessidades das gerações atuais sem comprometer a capacidade das gerações futuras para atender às suas próprias necessidades” (IMPERATIVES, 1987). Nesse sentido, pensar na sustentabilidade dos alimentos é importante, visto que ele está interligado à existência e à cultura humana.

No nível mais básico, precisamos de alimentos para sobreviver. Além disso, ele pode trazer prazer e tem uma posição central em culturas no mundo todo, sendo parte central de comemorações e festividades. O sistema atual de produção de alimentos tem servido a uma população em rápido crescimento e impulsionado o desenvolvimento econômico e a urbanização. Na relação entre alimentação e sustentabilidade há que se considerar as discussões que envolvem desde os hábitos alimentares até a segurança alimentar, pois existe uma cadeia de produção, distribuição e consumo de alimentos, envolvendo o uso dos recursos naturais e trabalho humano (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017).

Segundo o relatório da Fundação Ellen Macarthur (ELLEN MACARTHUR FOUNDATION, 2019), a produção de alimentos atual segue a lógica da economia linear. Ou

seja, os recursos finitos são constantemente extraídos, utilizados e descartados, causando desperdício, poluição e prejudicando os sistemas naturais. Além disso, o relatório aponta que o setor agroalimentar é responsável por quase um quarto das emissões de gases de efeito estufa globalmente. Soma-se a isso, o fato que são desperdiçados o equivalente a seis caminhões de alimentos adequados ao consumo a cada segundo, e que nas cidades, menos de 2 % dos resíduos orgânicos que são fontes de nutrientes biológicos essenciais para a produção de alimentos são compostados ou valorizados de outra forma.

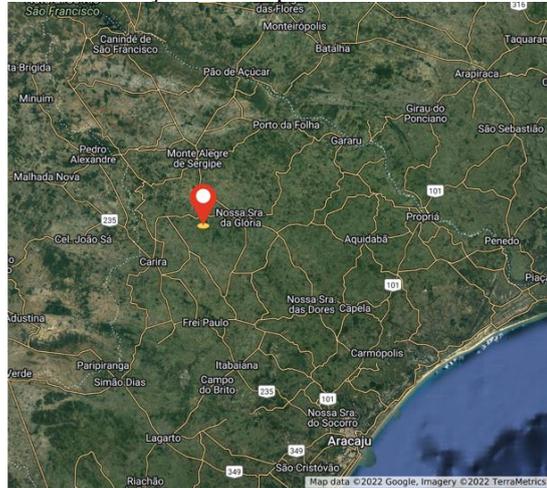
A alimentação e a sustentabilidade envolvem saberes e práticas de diversos atores e campos do conhecimento que se relacionam com a alimentação e o sistema alimentar. Dessa forma, torna-se importante compreender não só o que se come, mas também as formas de produção (modelos de agricultura e pecuária), o nível de processamento, a comercialização (cadeias curtas ou longas), o tipo de embalagem e a sua reciclagem, e as formas de consumo, ou seja, deve-se considerar todos os aspectos envolvidos ao longo de toda a cadeia de produção até o consumidor (EUROPEAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION, 2017; MARTINELLI; CAVALLI, 2019; RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017).

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) define dietas sustentáveis como “dietas que devem proteger e respeitar a biodiversidade e os ecossistemas, culturalmente aceitável e acessível, economicamente justa; nutricionalmente adequada, segura e saudável; além de otimizar os recursos naturais e humanos” (BURLINGAME; DERNINI, 2012). Vermeir *et al.* (2020) cita como exemplos de consumo alimentar ambientalmente sustentável o aumento do consumo de alimentos à base de plantas ou à base de insetos, a redução do consumo de carne e a opção por alimentos sazonais. Além disso, em alguns casos, pode-se comprar alimentos produzidos localmente e/ou alimentos produzidos organicamente.

O Campus do Sertão da Universidade Federal de Sergipe, situado em Nossa Senhora da Glória, é fruto de parcerias entre a UFS e instituições como o Governo do Estado de Sergipe, o Ministério Público do Trabalho, a prefeitura de Nossa Senhora da Glória, os movimentos sociais organizados e os pequenos produtores rurais da região. Esse Campus é voltado a área de ciências agrárias, sendo oferecido os cursos de agronomia, medicina veterinária, zootecnia e agroindústria. A chegada da universidade nessa região visa impulsionar a cadeia produtiva local, incentivando aquelas atividades que dialoguem com a agricultura familiar, a

sustentabilidade e a agroecologia. O campus está localizado a 110 km de Aracaju, a capital do Estado (**Figura 01**).

Figura 01: Localização do Campus do Sertão da UFS em Sergipe



Fonte: Google maps (2022).

Ao mesmo tempo que se tenta impulsionar a sustentabilidade na região, a cidade de Nossa Senhora da Glória, assim como as demais cidades da região, não contam com a coleta seletiva de lixo (PEREIRA, 2016). Isso levou ao fechamento do oito lixões, localizados em Porto da Folha, Monte Alegre, Canindé do São Francisco, Poço Redondo e Nossa Senhora da Glória em uma ação coordenada pelos Ministérios Públicos Estadual e Federal e pelo Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco em novembro de 2019 (FPI, 2022). Sabe-se que a coleta seletiva não só colabora na redução da poluição ocasionada pelos resíduos sólidos, mas também ajuda na economia de recursos naturais, e como um fator econômico muito importante, pois com a realização da mesma, cresce a oportunidade de um trabalho mais digno e seguro para os catadores de materiais recicláveis, bem como, a geração de renda.

METODOLOGIA

Local e amostragem

A motivação dos alunos das ciências agrárias do campus do Sertão da Universidade Federal de Sergipe em adotar escolhas alimentares sustentáveis foi explorada por meio de abordagem quantitativa. Para isso, os alunos foram convidados a participar da pesquisa via e-mail, *WhatsApp* e redes sociais (*Intagram*), utilizando o Formulário *Google* com perguntas estruturadas entre os meses de janeiro a maio de 2022.

Para calcular o número de respostas necessárias foi utilizado o cálculo de uma amostragem aleatória simples proposto por Barbetta (2008), considerado uma margem de erro tolerável de 12%. O tamanho da amostra calculado foi de 60 acadêmicos, considerando a informação de 500 como o número total de discentes frequentando os quatro cursos de graduação da UFS campus do Sertão.

Este projeto de pesquisa foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal Estado de Sergipe - CEP -UFS, em atendimento à Resolução 466/2012.

Caracterização dos instrumentos de pesquisa

Os participantes foram questionados sobre a percepção de benefício ambiental de diferentes padrões de consumo: 1) aquisição de produtos com embalagens recicláveis, 2) evitar produtos com uso excessivo de embalagens, 3) o uso do alimento de forma integral, 4) a compra de forma que evite o desperdício de alimentos, 5) aquisição de alimentos produzidos na região que o entrevistado mora, 6) a compra de alimentos por meio de cadeias curtas, 7) aquisição de frutas e hortaliças da estação (sazonais), 8) aquisição de alimentos orgânicos, e a 9) redução da ingestão de carnes (máximo de 1 a 2 vezes por semana). Para a avaliação foi utilizada uma escala numérica de seis pontos variando de 1 (benefício ambiental muito pequeno) a 5 (benefício ambiental muito grande) (BARONE *et al.*, 2018; TOBLER; VISSCHERS; SIEGRIST, 2011).

Os participantes também foram questionados quanto à sua disposição em mostrar padrões de consumo de alimentos ecologicamente corretos. Os entrevistados tiveram que marcar seu estágio atual para cada um dos nove comportamentos listados acima. A intenção dos consumidores foi avaliada com base no modelo Transteórico considerando apenas quatro níveis do modelo original e a operacionalização das respostas: (1) pré contemplação “Eu não estou fazendo isso e não estou disposto a fazer”, (2) contemplação “Eu gostaria de fazer isso, mas eu não sei como”, (3) preparação “Eu não estou fazendo isso, mas eu sei como começar” e (4) ação “Eu já estou fazendo isso” (BARONE *et al.*, 2018; TOBLER; VISSCHERS; SIEGRIST, 2011).

Além disso, os participantes foram questionados quanto a reciclagem do lixo e como isso influencia em suas atitudes: 1) se sabe o que é a coleta seletiva de lixo; 2) se considera importante a coleta seletiva; 3) se cidade em que reside faz a coleta seletiva e 4) se o fato de não ter a coleta seletiva no município contribui para atitudes menos sustentáveis. A última seção

procurou identificar o perfil do respondente, a saber seu gênero, idade, localidade e curso de graduação.

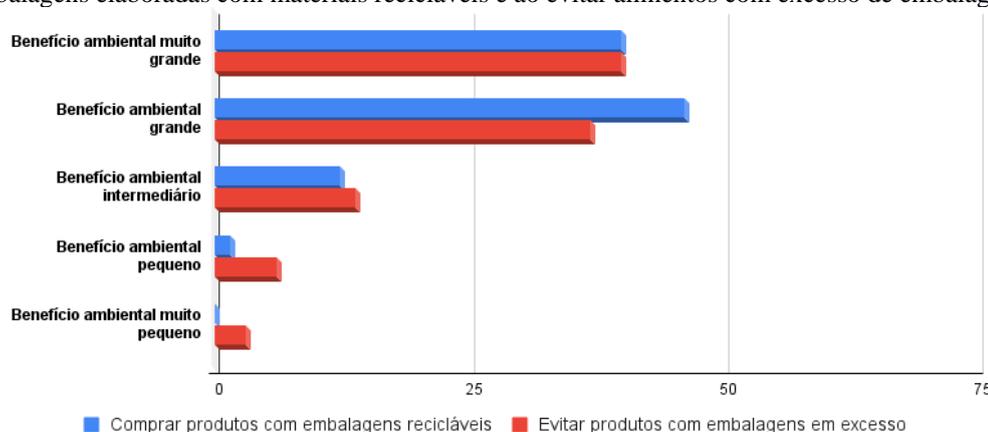
Análise dos dados

Os dados obtidos foram tabulados em gráficos e o tratamento estatístico foi realizado sob análise de frequência simples.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A **Figura 02** mostra a percepção dos discentes quanto ao benefício ambiental gerado pela aquisição de produtos com embalagens que fazem o uso de materiais que podem ser reciclados e ao se evitar o consumo de alimentos que apresentam um excesso de embalagens. Como pode ser observado, aproximadamente 86,2% e 76,9% dos discentes acreditam que embalagens elaboradas com material reciclável e evitar o consumo de alimentos com excesso de embalagens, respectivamente, podem trazer um benefício ambiental muito grande ou grande.

Figura 02: Percepção dos discentes quanto ao benefício ambiental gerado pelo consumo de produtos com embalagens elaboradas com materiais recicláveis e ao evitar alimentos com excesso de embalagens



Fonte: Própria (2022).

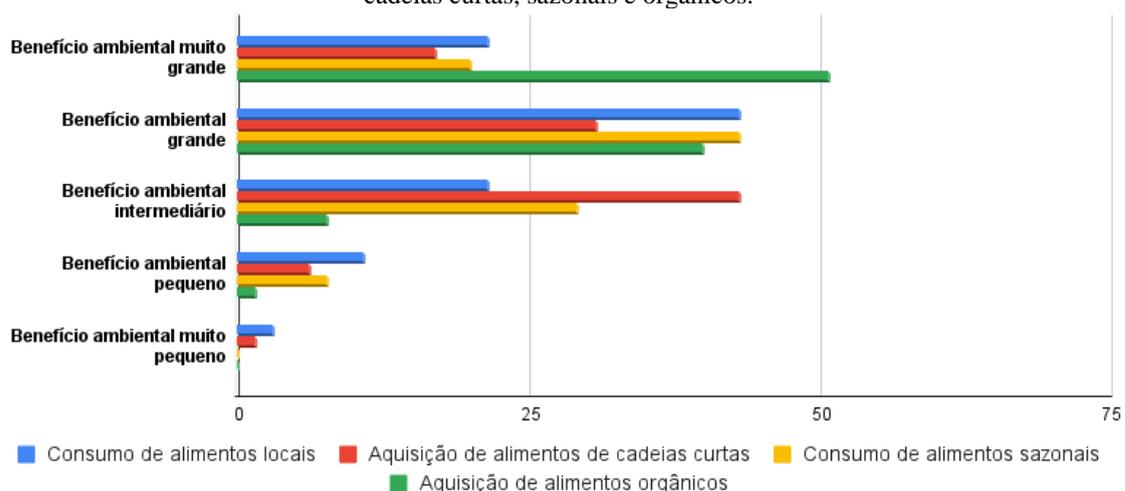
Estima-se que atualmente cerca de 30% dos alimentos são perdidos ou desperdiçados no mundo, o que seria capaz de alimentar em torno de 2 bilhões de pessoas (HLPE, 2020). Sobre a percepção de benefício ambiental, comprar em quantidade que evite o desperdício de alimentos foi apontado por 84,6% dos discentes. Já quando questionados sobre o uso integral dos alimentos, os dados indicam que parte dos alunos não associa os benefícios do uso integral dos alimentos com a sustentabilidade. Para 35,4% dos discentes o uso integral de alimentos traz

um benefício ambiental intermediário, sendo que para 18,5% o benefício ambiental é pequeno ou muito pequeno.

No relatório publicado pela Fundação Ellen Macarthur sobre economia circular de alimentos (ELLEN MACARTHUR FOUNDATION, 2019) sugere-se o aproveitamento dos alimentos ao máximo, buscando assim, a eliminação do desperdício e da geração de resíduos. Para isso, as cidades podem se tornar núcleos de redistribuição de alimentos excedentes e empreendimentos de bioeconomia, em que coprodutos de alimentos podem ser transformados em fertilizantes orgânicos, biomateriais e bioenergia.

Há um amplo reconhecimento de que o sistema alimentar global, hoje, não é sustentável. Os sistemas lineares de produção de alimentos são majoritariamente baseados na monocultura, na criação intensiva de animais e no uso de agrotóxicos, causando impactos negativos ao meio ambiente. Além disso, observa-se um elevado grau de processamento dos alimentos, o uso de cadeias longas de comercialização e o consumo alimentar não sustentável, caracterizado pela elevada ingestão de carne bovina e de alimentos ultraprocessados e pelo baixo consumo de frutas, legumes e verdura (MARCHIONI; CARVALHO; VILLAR, 2021; MARTINELLI; CAVALLI, 2019). A **Figura 03** mostra a percepção dos discentes quanto ao benefício ambiental gerado pelo consumo de alimentos produzidos localmente e adquiridos através de cadeias curtas de comercialização.

Figura 03: Percepção dos discentes quanto ao benefício ambiental gerado pelo consumo de alimentos locais, de cadeias curtas, sazonais e orgânicos.



Fonte: Própria (2022).

Para 64,6% dos discentes o consumo de alimentos locais contribui para o meio ambiente (benefício grande e muito grande). Em relação a aquisição de alimentos através de cadeias

curtas de comercialização, 43,1% dos discentes responderam que o benefício ambiental é intermediário. As cadeias curtas de abastecimento agroalimentar e a produção de alimentos locais mostraram sua importância durante a pandemia do COVID19, já que sentiram menos os efeitos das restrições de locomoção e que por estarem instaladas no território, estavam mais próximas dos consumidores. Normalmente, as cadeias curtas de alimentos abarcam diversas formas de comercialização, englobam uma variedade de produtos, focam em pequena escala produtiva e uma curta distância social e geográfica entre os envolvidos (CAPPELLI; CINI, 2020; SCHNEIDER *et al.*, 2020; THOMÉ *et al.*, 2021). O consumo de alimentos produzidos localmente, sempre que possível, também é defendido pela proposta de produção de alimentos de forma circular proposto pela Fundação Ellen Macarthur Macarthur (ELLEN MACARTHUR FOUNDATION, 2019).

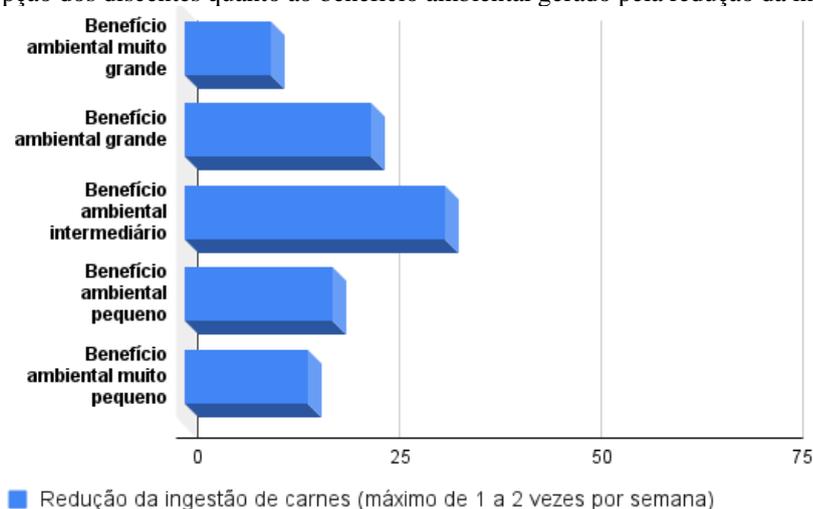
Os discentes foram questionados também quanto ao benefício ambiental de consumir alimentos sazonais e orgânicos (**Figura 03**). Para 90,8% dos discentes, o consumo de alimentos orgânicos traz um benefício ambiental grande e muito grande. A sustentabilidade como dimensão da segurança alimentar implica práticas do sistema alimentar que respeitam e protegem os ecossistemas a longo prazo (HLPE, 2020). Os sistemas de produção orgânica prezam por uma melhor qualidade do solo, não utilizam fertilizantes sintéticos e agrotóxicos nas lavouras, utilizam menos energia e protegem a biodiversidade (TUCK *et al.*, 2014).

Carvalho *et al.* (2021) determinaram o Índice Multidimensional Brasileiro de Sistemas Alimentares Sustentáveis. Esse índice foi calculado com base em três dimensões igualmente ponderadas (nutricional, ambiental, socioeconômica) e 17 indicadores baseados em uma revisão da literatura e da realidade brasileira. Em comparação aos demais Estados do Brasil, Sergipe apresentou um índice de 43, ficando no grupo com menores índices do país ao lado de Pará (30,6), Bahia (32,5), Rio de Janeiro (37,6), Amazonas (38,6), Roraima (37,9) e Mato Grosso do Sul (44,3). Os Estados de Goiás (69,6) e Rio Grande do Norte (65,1) apresentaram os melhores índices do Brasil. Sergipe apresentou piores resultados nos quesitos nutricional e socioeconômico em comparação ao quesito ambiental.

A disponibilidade de carne bovina no Brasil nas últimas décadas é três vezes maior que a média mundial (RANGANATHAN *et al.*, 2016). Antes da pandemia e da disparada dos preços dos alimentos, entre países da América Latina, o Brasil era o país com maior participação de carne total e carne bovina na dieta (KOVALSKYS *et al.*, 2018). Para 32% dos discentes entrevistados nessa pesquisa, a redução da ingestão de carnes para uma ou duas vezes ao

máximo na semana traria apenas um benefício ambiental intermediário (**Figura 04**). Já para 33,8% dos discentes, a redução do consumo de carne traria poucos benefícios ambientais. Sabe-se que hoje a maior parte das terras agrárias brasileiras (47%) é destinada à pecuária (IBGE, 2017) e que esse é o setor que mais promove desmatamento na Floresta Amazônica, além de ser responsável por emitir grandes quantidades de gases de efeito estufa (SALOMÃO et al., 2021). No entanto, os dados demonstram que discentes não relacionam diretamente o consumo de carne com a sustentabilidade.

Figura 04: Percepção dos discentes quanto ao benefício ambiental gerado pela redução da ingestão de carnes.



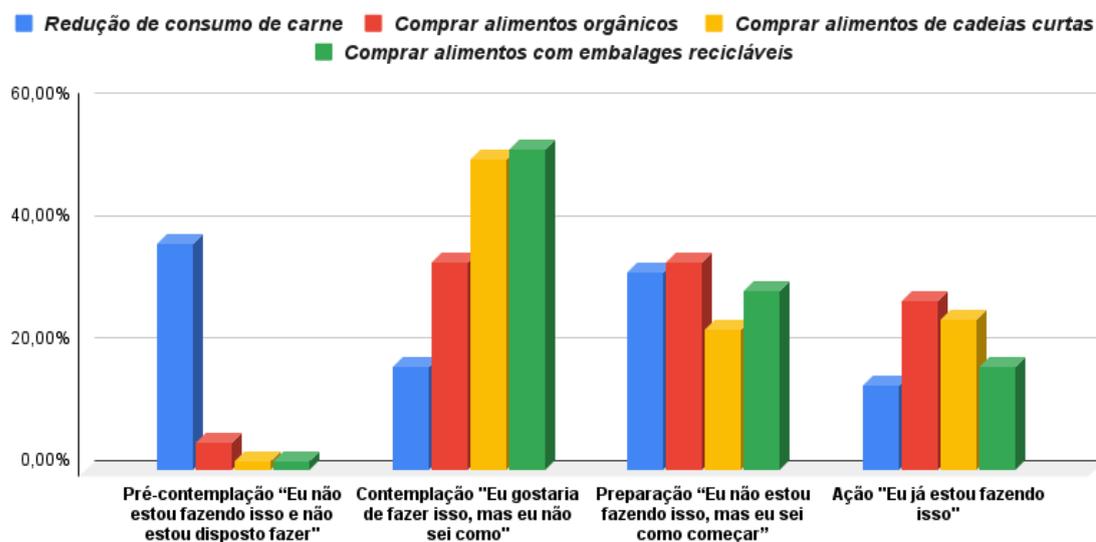
Fonte: Própria (2022).

A **Figura 05** mostra a disposição dos discentes em mostrar padrões de consumo ecologicamente corretos marcando seu estágio atual quanto a redução do consumo de carne para uma ou duas vezes na semana, aquisição de alimentos orgânicos, compra através de cadeias curtas e de alimentos com embalagens de materiais recicláveis.

Quase 40 % dos discentes não estão dispostos a reduzir o seu consumo de carnes na semana e isso deve estar relacionado ao fato de que eles não relacionam diretamente o consumo com a sustentabilidade. Ainda, constatou-se uma que a indisposição dos homens em reduzir o seu consumo de carnes na semana é maior do que a das mulheres, representando 66% desse grupo. A redução do consumo de carne contribuiria para a sustentabilidade devido a redução do consumo de água e de emissões de gás carbônico, redução de áreas destinadas a pastos e a produção de soja e milho, em grande parte destinada à produção de ração para criação de bovinos, suínos e aves. Em relação a compra de alimentos orgânicos, a maioria dos discentes encontra-se na fase de contemplação, afirmando que gostariam de fazer mais que não sabem

como, fato que pode estar relacionado também com preço maior. Quando questionados quanto à compra de alimentos de cadeias curtas, os discentes responderam que encontram-se em sua maioria nas fases de contemplação e preparação. O baixo Índice Multidimensional Brasileiro de Sistemas Alimentares Sustentáveis calculado por Carvalho *et al.* (2021) para Sergipe pode estar relacionado a esse fato, afetando a disponibilidade e variedade dos produtos encontrados no Estado.

Figura 05: Estágio atual discentes quanto ao consumo de carne, orgânicos, compra através de cadeias curtas e de alimentos com embalagens de materiais recicláveis

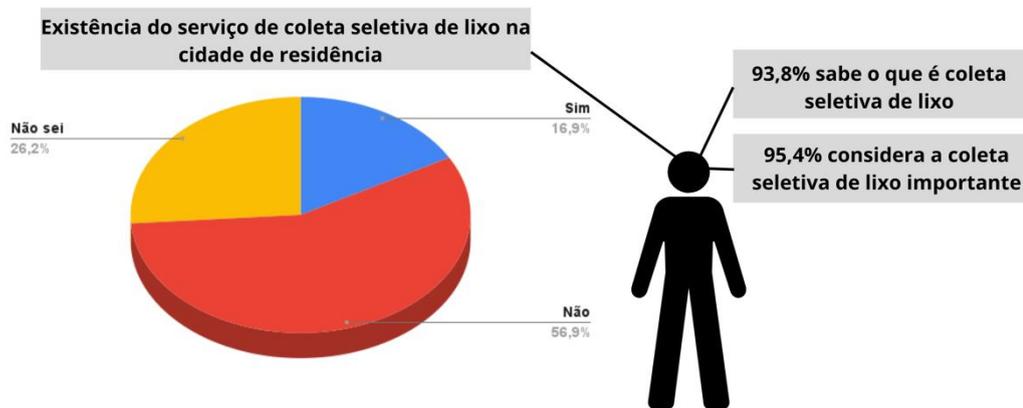


Fonte: Própria (2022).

Recentemente, têm surgido novas empresas e agricultores que produzem alimentos e que comercializam através das redes sociais (*Instagram*), como é o caso de Orgânicos da mesa (@organicosnamesa_), Recanto dos orgânicos (@organicosemsergipe), Seu Orgânico (@seuorganicooficial), Sítio Só Filé Orgânicos (@sofileorganicos), Recanto Camponês (@recantocampones.se). Embora importante, esse serviço acaba sendo mais encontrado na capital do Estado. Em Nossa Senhora da Glória, local onde está inserido o campus da UFS, ocorre semanalmente uma feira de orgânicos em uma praça da cidade, no entanto, ainda é pouco relevante a divulgação e a promoção do evento.

Como pode ser observado na **Figura 05**, a maior parte dos discentes encontra-se na fase de contemplação quanto a aquisição de alimentos que utilizam embalagens de materiais recicláveis. Tal fato pode estar relacionado com os dados apresentados na **Figura 06**, onde embora a maioria deles considere a coleta seletiva importante, 56,9 % dos entrevistados afirmaram que não existe a coleta seletiva implementada em sua cidade.

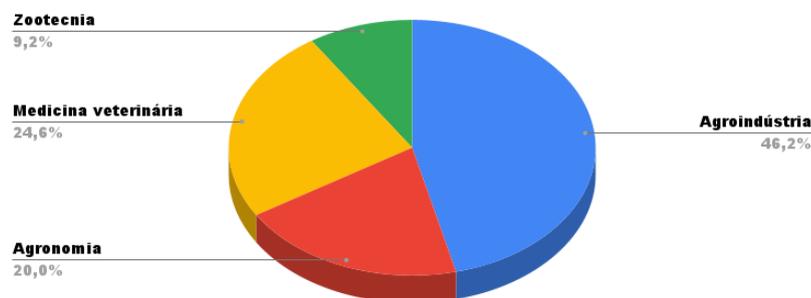
Figura 06: Existência da coleta seletiva de lixo nas cidades dos discentes e a percepção dos discentes quanto a importância dela



Fonte: Própria (2022).

Os discentes da área de ciências agrárias estudam temas relacionados à produção vegetal e animal, processamento, proteção ambiental e comercialização da produção. A **Figura 07** representa o perfil dos discentes que participaram da pesquisa em relação ao curso em que estão matriculados. Ao total, 65 discentes participaram da pesquisa, sendo 63 % do sexo feminino e 37 % do sexo masculino. Os discentes em sua maioria (93,8%) possuía entre 18 a 30 anos.

Figura 07: Perfil dos discentes em relação ao curso



Fonte: Própria (2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreender a percepção dos discentes do Campus Sertão da UFS sobre alimentos e sustentabilidade e buscar entender as motivações desse grupo para adotar escolhas alimentares é importante para auxiliar ações de educação nutricional e ambiental. Embora os discentes frequentem cursos das ciências agrárias, e devido a isso, apresentam uma ligação com a produção, processamento e distribuição de alimentos, não se verificou nesse estudo, uma percepção clara entre alimentos e sustentabilidade. Com base nesses resultados, pode-se buscar

a realização de projetos que visem educar os discentes acerca da relação entre meio ambiente, economia circular e sociedade.

REFERÊNCIAS

BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais**. Ed. UFSC, 2008.

BARONE, B.; NOGUEIRA, R. M.; SILVA, K. R. L.; GUIMARÃES, Q.; BEHRENS, J. H. **Sustentabilidade e alimentação sustentável: percepção e o comportamento dos consumidores brasileiros**, 2018. Disponível em: www.consea.sp.gov.br. Acesso em: 2 mar. 2021.

BURLINGAME, B.; DERNINI, S. **Biodiversity and sustainable diets united against hunger**, November 2010, FAO, Headquarters, Rome. 2012.

CAPPELLI, A.; CINI, E. Will the COVID-19 pandemic make us reconsider the relevance of short food supply chains and local productions? **Trends in Food Science & Technology**, v. 99, p. 566–567, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.041>

CARVALHO, A. M. de; VERLY JR, E.; MARCHIONI, D. M.; JONES, A. D. Measuring sustainable food systems in Brazil: A framework and multidimensional index to evaluate socioeconomic, nutritional, and environmental aspects. **World Development**, v. 143, p. 105470, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2021.105470>

ELLEN MACARTHUR FOUNDATION. **Cities and circular economy for food**. European Public Health Association. Healthy and Sustainable Diets for European Countries 2. 2019.

FPI. **Lixões a céu aberto ainda representam problema ambiental na Bacia do São Francisco**. Disponível em: <https://cbhsaofrancisco.org.br/>. Acesso em: 2 mar. 2021.

HLPE. **Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030**. Rome: 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf>. Acesso em: 2 mar. 2021.

IBGE. **Resultados do Censo Agro 2017**. Disponível em: https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/estabelecimentos.html. Acesso em: 18 maio. 2022.

IMPERATIVES, S. Report of the World Commission on Environment and Development: Our common future. **Accessed Feb**, v. 10, 1987.

KOVALSKYS, I. *et al.* Energy intake and food sources of eight Latin American countries: results from the Latin American Study of Nutrition and Health (ELANS). **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 14, p. 2535–2547, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980018001222>

MARCHIONI, D. M.; CARVALHO, A. M. de; VILLAR, B. S. Dietas sustentáveis e sistemas

alimentares: novos desafios da nutrição em saúde pública. **Revista USP**, n. 128, p. 61–76, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9036.i128p61-76>

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, p. 4251–4262, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>

PEREIRA, A.S. **Gestão de resíduos sólidos urbanos em Nossa Senhora da Glória : desafios à sustentabilidade socioambiental**. 2016. 192 f. Dissertação (Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2016.

RANGANATHAN, J.; VENNARD, D.; WAITE, R.; DUMAS, P.; LIPINSKI, B.; SEARCHINGER, T. I. M.; GLOBAGRI-WRR, M. A. **Shifting diets for a sustainable food future**. World Resources Institute Washington, DC, 2016.

RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, v. 31, n. 89, p. 185–198, 2017.

SALOMÃO, C. S. C.; STABILEA, M. C. C.; SOUZA, L.; ALENCAR, A.; CASTRO, I.; GUYOT, C.; MOUTINHO, P. **Amazônia em chamas: desmatamento, fogo e pecuária em terras públicas**. Disponível em: <https://ipam.org.br/wp-content/uploads/2022/05/Amazônia-em-Chamas-8-pecuária-pt.pdf>. Acesso em: 17 maio. 2022.

SCHNEIDER, S.; CASSOL, A.; LEONARDI, A.; MARINHO, M. de M. Os efeitos da pandemia da Covid-19 sobre o agronegócio e a alimentação. **Estudos Avançados**, v. 34, n. 100, p. 167–188, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.011>

THOMÉ, K. M.; CAPPELLESSO, G.; RAMOS, E. L. A.; DUARTE, S. C. de L. Food Supply Chains and Short Food Supply Chains: Coexistence conceptual framework. **Journal of Cleaner Production**, v. 278, p. 123207, 2021.

TOBLER, C.; VISSCHERS, V. H. M.; SIEGRIST, M. Eating green. Consumers' willingness to adopt ecological food consumption behaviors. **Appetite**, v. 57, n. 3, p. 674–682, 2011.

TUCK, S. L.; WINQVIST, C.; MOTA, F.; AHNSTRÖM, J.; TURNBULL, L. A.; BENGTTSSON, J. Land-use intensity and the effects of organic farming on biodiversity: a hierarchical meta-analysis. **Journal of Applied Ecology**, v. 51, n. 3, p. 746–755, 2014.

VERMEIR, I.; WEIJTERS, B.; DE HOUWER, J.; GEUENS, M.; SLABBINCK, H.; SPRUYT, A.; VAN KERCKHOVE, A.; VAN LIPPEVELDE, W.; DE STEUR, H.; VERBEKE, W. Environmentally Sustainable Food Consumption: A Review and Research Agenda From a Goal-Directed Perspective. **Frontiers in Psychology**, v. 11, 2020.