

Júlia Beatriz de Souza - julia_beatriz-souza@estudante.sesisenai.org.br - Jaraguá do Sul/SC - UniSenai
Matheus Antunes - matheus_antunes2@estudante.sc.senai.br - Jaraguá do Sul/SC - UniSenai
Lucas Adalberto da Silva - lucas_silva68@estudante.sesisenai.org.br - Jaraguá do Sul/SC - UniSenai
Tathiana Duarte do Amarante - tathiana.amarante@edu.sc.senai.br - Jaraguá do Sul/SC - UniSenai
Vitor Hugo Furtado - vitor.furtado@edu.sc.senai.br - Jaraguá do Sul/SC - UniSenai
Elton João Zierhut - elton.zierhut@edu.sc.senai.br - Jaraguá do Sul/SC - UniSenai
Johnatan Luis Osterloh - johnatan.osterloh@edu.sc.senai.br - Jaraguá do Sul/SC - UniSenai

ONTIME - SISTEMA MULTI PLATAFORMA QUE VISA DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM CIDADES

A origem da OnTime se deu pela necessidade de solucionar um grave problema global: o desperdício de alimentos. O que é alarmante considerando que a produção dos mesmos é uma das principais fontes de riqueza do nosso país. É chocante pensar que existe um desperdício tão significativo quando milhões de pessoas sofrem com a fome diariamente. Tendo a pobreza e o encarecimento dos alimentos como fatos que agregam para piorar a situação, o desperdício e a falta de acesso a eles é um problema que definitivamente merece mais atenção das autoridades.

Segundo dados coletados pelo IBGE (2023), estima-se que 30% dos alimentos produzidos no Brasil anualmente acabam sendo jogados fora, o que equivale a 46 milhões de toneladas e 61,3 bilhões de reais. O que são dados extremamente inquietantes quando leva-se em consideração que, segundo o Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar (2023), cerca de 33,1 milhões de brasileiros passam fome. O Brasil encontra-se na 10ª posição no ranking de países que mais desperdiçam alimentos anualmente, como apontam estudos realizados pela ONU (2023). Tais dados só vêm aumentando conforme o encarecimento dos produtos nas prateleiras.

Com todas essas informações, foi desenvolvida a proposta do aplicativo OnTime. Nesta plataforma, os usuários podem encontrar estabelecimentos, como mercados e padarias, próximos à sua localização que estejam cadastrados e vendendo alimentos prestes a vencer, porém em ótimo estado de conservação. Esses estabelecimentos teriam a opção de cadastrar os produtos que estão próximos da data de validade, mas ainda próprios para o consumo, oferecendo-os com descontos significativos. Caso os alimentos não sejam vendidos até a data de validade, eles poderiam ser doados para instituições de caridade, passando por uma fiscalização rigorosa. A concepção dessa proposta se dá por meio de pesquisas e discussões em grupo sobre os dados relacionados ao desperdício de alimentos. Durante a pesquisa, encontrou-se iniciativas com objetivos semelhantes, como a Food To Save e a SuperOpa. No caso da Food To Save, o usuário não escolhe os alimentos que compra, mas recebe uma sacola surpresa com os itens disponíveis. O elemento distintivo da proposta da OnTime reside na sua abordagem

única, que não apenas permite a escolha personalizada de produtos pelos clientes finais, mas também incorpora a nobre prática de doar os alimentos não comercializados. Este diferencial não apenas confere aos usuários a autonomia de selecionar os itens conforme suas preferências, mas também reforça o compromisso da plataforma com a responsabilidade social e a redução efetiva do desperdício alimentar.

Após uma análise aprofundada, chegamos à conclusão de que a implementação da OnTime tem o potencial de gerar impactos altamente positivos. Antevê-se que os estabelecimentos irão lucrar significativamente ao evitar o descarte de alimentos, enquanto os consumidores desfrutarão da oportunidade de adquirir produtos a preços mais acessíveis. Além disso, a plataforma visa contribuir substancialmente para a redução das alarmantes taxas de desperdício de alimentos que caracterizam nosso cenário contemporâneo.

Olhando para o horizonte, acredita-se firmemente que a OnTime pode evoluir para se tornar uma solução não apenas viável, mas essencial na mitigação das preocupantes estatísticas de desperdício de alimentos que enfrentamos atualmente. Com o desenvolvimento completo e a efetiva implementação deste projeto, estamos confiantes de que conseguiremos atingir os objetivos estabelecidos, culminando em um impacto positivo duradouro na sociedade

REFERÊNCIAS

PROFISSÃO Repórter. Brasil desperdiça cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos por ano; 60% vêm do consumo de famílias, 24 fev. 2022. <https://g1.globo.com/profissao-reporter/noticia/2022/02/24/brasil-desperdica-cerca-de-27-milhoes-de-toneladas-de-alimentos-por-ano-60percent-vem-do-consumo-de-familias.ghtml>

GOULART, Bruno. Brasil está entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos no mundo, 01 fev. 2023. <https://agro2.com.br/economia/brasil-esta-entre-os-10-paises-que-mais-desperdicam-alimentos-no-mundo/>

NAÇÕES unidas no Brasil. ONU: 17% de todos os alimentos disponíveis para consumo são desperdiçados, 04 mar. 2021. <https://brasil.un.org/pt-br/114718-onu-17-de-todos-os-alimentos-dispon%C3%ADveis-para-consumo-s%C3%A3o-desperdi%C3%A7ados>