

PUC-Campinas EESC USP Comitês PCJ

APRESENTAM:

SUSTENTARE & WIPIS2023
 WORKSHOP INTERNACIONAL

SUSTENTABILIDADE, INDICADORES E GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS



22/11 evento
 23/11 100% online
 24/11 e gratuito

MARKETING, BIOSSEGURANÇA E EMBALAGENS COMESTÍVEIS

Maria Thaís Firmino da Silva
 firminothais@gmail.com

Thaiane Firmino da Silva
 thaianefirmino@gmail.com

Resumo: A utilização de alimentos em embalagens comestíveis ainda não se consolidou no mercado brasileiro, bem como permanece em desenvolvimento em diferentes países. No entanto, o chamado marketing verde, com foco em estratégias de comunicação valorativas aos benefícios ambientais e sustentáveis de produtos, desponta como potencializador dessa temática. Nesse contexto, contudo, premissas relativas à biossegurança de alimentos precisam estar latentes em todos os processos realizados, tendo em vista que, para além da proposta de utilização sustentável de recursos e soluções tecnológicas, iniciativas no âmbito alimentar precisam estar aliançadas com o cuidado à saúde humana. Nesse sentido, esta investigação se consolida pelo objetivo de identificar de que forma o vídeo promocional do produto Bob's em embalagem comestível evidencia a inter-relação entre marketing e biossegurança. Para tanto, a iniciativa da franquia foi atrelada como valorativa no sentido de redução no volume de embalagens convencionais descartadas, tanto aquelas geradas pelo consumo de residentes das áreas com unidades da marca como do proveniente da atividade turística. Isso porque a proliferação de *fast foods* nos destinos turísticos possibilitou a não experimentação da comida regional em favor da opção pelo consumo daquelas padronizadas, principalmente em ambientes em que as iguarias locais são drasticamente diferenciadas ou, até mesmo, consideradas exóticas. Inclusive, diferentes roteiros turísticos incluem praças de alimentação de shoppings como parada obrigatória para uma das refeições, ainda que essa tendência torne precário o reconhecimento da localidade visitada. Dessa forma, a pesquisa se pautou pelo viés qualitativo de análise, a partir da utilização de pesquisa bibliográfica e análise de conteúdo e teve como resultado a verificação de que o vídeo promocional do produto Bob's em embalagem comestível evidencia a inter-relação entre marketing e biossegurança pela necessidade de implementação de estratégias de responsabilidade que envolvem todo o escopo da oferta. Isso porque as alternativas sustentáveis para o âmbito alimentício se fundam pela necessidade de atenção a diferentes esferas que envolvem o produto, não simplesmente pela minimização de resíduos produzidos nas atividades diária e turística.

Palavras-chave: Marketing, Biossegurança, Embalagens comestíveis.

1. INTRODUÇÃO

As embalagens são essenciais para os alimentos. Não é despropositadamente que o Criador da banana a fez com casca. Cada coisa existe para um propósito específico. No entanto, alternativas para embalagens de produtos alimentícios processados e semiprocessados que, comumente, são viabilizadas

PUC-Campinas

EESC USP

Comitês PCJ

APRESENTAM:

SUSTENTARE & WIPIS2023

WORKSHOP INTERNACIONAL

SUSTENTABILIDADE, INDICADORES E GESTÃO
DE RECURSOS HÍDRICOS



22/11

evento

23/11

100% online

24/11

e gratuito

em plástico, têm sido alvos de pesquisas frequentes com foco na diminuição da produção de lixo que cada indivíduo gera no decorrer de um dia. Nesse sentido, não somente as atividades corriqueiras são alvos da busca pela mitigação de resíduos produzidos a partir do consumo de alimentos, mas também a atividade turística. Essa, inclusive, já aparece com destaque em pesquisas desenvolvidas na área, que a consideram como um fator de alerta.

Isso porque o descarte inadequado de resíduos nesse contexto necessita de atenção, principalmente pelo fato de que, comumente, os locais turísticos se perfazem pelo uso do patrimônio natural. De acordo com Alvares (2010), a prática do turismo precisa ser entendida como a inevitável interligação entre o deslocamento e a necessidade de consumo e a produção de lixo inerente à sociedade. Soma-se a isso o fato de que o processo de reciclagem ou substituição do plástico por outras alternativas, muitas vezes reverenciadas pelo senso comum, dependendo do tipo de material, pode não ser inequivocamente promissor. Nesse caso, outras variantes pertinentes ao cenário precisam ser analisadas.

À vista disso, franquias *foodservice*, como a rede brasileira de restaurantes Bob's - fundada em 1952 e pertencente à *Brazil Fast Food Corporation* (BFFC) - quando imbuídas do propósito de redução da produção de lixo proveniente de suas unidades podem apresentar contribuição significativa à conjuntura turística. No caso da mencionada empresa, por exemplo, são mil lojas nas cinco regiões do Brasil e no exterior que têm potencial para atenuar o descarte de resíduos, sobretudo os sólidos. Isso porque, o fato das franquias oferecerem produtos iguais ou similares em diferentes destinos, faz com que turistas optem por esse tipo de alimento, que possui previsibilidade de padrão e sabor.

Essa tendência, apesar de precarizar o reconhecimento da localidade visitada, não é prática incomum. Inclusive, diferentes roteiros turísticos incluem praças de alimentação de shoppings como parada obrigatória para uma das refeições. Segundo Araújo (2015), a proliferação dos chamados *fast foods* nos destinos turísticos possibilitou a não experimentação da comida regional em favor da opção pelo consumo daquelas padronizadas, principalmente em ambientes em que as iguarias locais são drasticamente diferenciadas ou, até mesmo, consideradas exóticas.

Não obstante, o viés sustentável requerido em diferentes âmbitos da economia global na atualidade se apresenta como um dos motivadores para a implementação de processos com foco na minimização do descarte de resíduos como os produzidos a partir de *food services*, como, por exemplo, os materiais de embalagens de alimentos. Essas, no entanto, que se fundamentam pela proteção ao que será ingerido, fazem parte da história da humanidade desde que cascas, cascalhos, troncos, conchas, folhas, bem como cestas, baús, utensílios de barro, dentre outros elementos, foram utilizados para a acomodação e transporte de alimentos.

PUC-Campinas EESC USP Comitês PCJ

APRESENTAM:

SUSTENTARE & WIPIS2023

WORKSHOP INTERNACIONAL

SUSTENTABILIDADE, INDICADORES E GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS



22/11 | evento
23/11 | 100% online
24/11 | e gratuito

Seja para a reserva ou deslocamento a longas distâncias, insumos embalados, sem rótulos, em sacos de estopa e papel, barris de madeira, garrafas de vidro e latas, são legados do século passado que evidenciam a importância da embalagem para o dia a dia (BORGHI, 2007). A tendência de individualização de embalagens e consumo avulso, porém, é legado inequívoco da Primeira Guerra Mundial (1914 - 1918), enquanto após a Segunda (1939 - 1945) se consolidou a praxe do desenvolvimento de embalagens mais competitivas e rótulos com informações precisas, o que firmou bases para que na década de 1980 os envoltórios se tornassem primordiais para a venda (PRESAS, s.p.).

Todavia, na hodiernidade, uma alternativa recorrente e constante em diferentes projetos no âmbito da Pesquisa & Desenvolvimento (P&D), no que tange aos alimentos, é a produção de embalagens comestíveis, que possuem em seu escopo a lógica da inovação e tecnologia para a praticidade com foco na sustentabilidade (VILLADIEGO, 2005; ALEXANDRE & DICK, 2015; ALVES, 2011). Essa alternativa para o acondicionamento de produtos perecíveis, por exemplo, é acompanhada de vantagens como a redução da perda de umidade, controle da permeabilidade a gases, bem como da atividade microbiana, preservação da estrutura de produtos, liberação controlada de sabor e de antioxidantes (BARBOZA, 2022).

Nesse ponto, é importante mencionar que esse tipo de produto pode ser desenvolvido em duas categorias: 1) Filme, película formada separadamente e depois aplicada ao alimento; 2) Revestimento, viabilizado como forma de proteção adicional para aderência no alimento. A primeira delas foi implementada em produto da franquia Bob's, no ano de 2012, como ação de marketing que atraiu a atenção da mídia e alcançou divulgação espontânea em diferentes meios, inclusive a partir da divulgação do vídeo promocional foco desta análise.

A essa altura, se torna imprescindível destacar a problemática que motivou esta pesquisa, a saber: De que forma o vídeo promocional do produto Bob's em embalagem comestível evidencia a inter-relação entre marketing e biossegurança? Para tanto, foi realizada investigação qualitativa com a utilização da pesquisa bibliográfica e da análise de conteúdo com a finalidade de verificar características do objeto estudado, tendo em vista que a biossegurança é indispensável para o âmbito alimentar.

2. ANÁLISE E COMENTÁRIO

Previamente à análise, é importante salientar que o processo de obtenção de filme comestível deve se respaldar nas Boas Práticas de Fabricação (BPF), regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o que implica na produção de embalagens com biopolímeros e

PUC-Campinas

EESC USP

Comitês PCJ

APRESENTAM:

SUSTENTARE & WIPIS2023

WORKSHOP INTERNACIONAL

SUSTENTABILIDADE, INDICADORES E GESTÃO
DE RECURSOS HÍDRICOS



22/11

evento

23/11

100% online

24/11

e gratuito

bioativos seguros para o consumo humano, como hidrocolóides e lipídios. Contudo, a elaboração de produtos para a disponibilização em *food services* deve considerar, além do fator produção, de que forma o consumidor poderá manusear o alimento a fim de que o mesmo permaneça seguro para consumo. Ou seja, elementos como guardanapos, canudos, utensílios, embalagens, dentre outros, são essenciais para a implementação de barreiras físicas que minimizem a contaminação do alimento.

A embalagem que, de acordo com a Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos (ABEA), é um “recipiente ou envoltura que armazena produtos temporariamente, individualmente ou agrupando unidades, tendo como principal função protegê-lo e estender o seu prazo de vida (*shelf life*), viabilizando sua distribuição, identificação e consumo” (ABEA, 2018), no caso da franquia em questão, é o próprio material utilizado como barreira à contaminação. Nesse caso, a embalagem extrapola a função de acomodação de produto, disponibilização de informações, atrativo ao consumidor, e se consolida como imprescindível à higiene e segurança do alimento.

Posto isso, o vídeo foco deste estudo, com o tema “No Bob's, a vontade é tão incontável que você quer comer até a embalagem. Criamos uma embalagem comestível e irresistível”, possui 54 segundos de duração e foi divulgado em 2012 como componente da campanha de marketing realizada pela empresa. No contexto do audiovisual, diferentes consumidores entram em contato com o produto para apreciação. São hambúrgueres acondicionados em embalagens comestíveis, que dispõem da frase “Não precisa controlar. Devore esse sanduíche sem tirar o papel”. Após o recebimento, os incrementos de molhos são feitos por parte de cada cliente.

A produção do audiovisual mostra quando os alimentos são acondicionados no papel comestível pelo funcionário. O destaque fica para o fato de que o mesmo não utiliza luvas, como orientado pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Em seguida, os sanduíches são entregues ao consumidor em bandejas plásticas comuns a estabelecimentos *fasts foods*. “É o mesmo sanduíche”, diz a atendente, “só que eles estão vindo em embalagem comestível”, conclui. Sem qualquer barreira entre a bandeja e o alimento, bem como entre o alimento e as mãos do cliente, o produto é recebido e consumido. Dessa forma, não há segurança quanto ao contato do alimento com corpos estranhos, compostos químicos nocivos e microrganismos, sejam eles bactérias, fungos, protozoários e etc.

Nesse caso, é possível inferir sobre a probabilidade de ocorrência de contaminação em diferentes momentos, que incluem o manuseio por parte da funcionária e do próprio consumidor, bem como o contato com o utensílio. Isso porque, o alimento pode ser contaminado desde o período de sua produção e colheita até o momento em que é consumido, através da manipulação precária, da má higienização do manipulador e do ambiente de preparo. Sendo assim, é importante mencionar que existem três tipos de contaminação: 1) A contaminação física, na qual corpos estranhos entram em

PUC-Campinas EESC USP Comitês PCJ

APRESENTAM:

SUSTENTARE & WIPIS2023

WORKSHOP INTERNACIONAL

SUSTENTABILIDADE, INDICADORES E GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS



22/11 | evento
23/11 | 100% online
24/11 | e gratuito

contato com o alimento (por exemplo, fio de cabelo); 2) A contaminação biológica, quando há ação de organismos patogênicos nos alimentos (como a presença de *Escherichia coli*); 3) A contaminação química, proveniente da presença de compostos químicos deletérios (como, por exemplo o detergente) ou de toxinas produzidas por microrganismos nos alimentos. Nesse âmbito, o marketing se apresenta como corresponsável de situações adversas, tendo em vista que o senso de responsabilidade faz parte de seu escopo (KOTLER, 2012).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para além de questões relativas à reação de cada cliente, as quais não pertencem ao escopo desta investigação, o vídeo promocional do produto Bob's em embalagem comestível evidencia a inter-relação entre marketing e biossegurança pela necessidade de implementação de estratégias de responsabilidade que envolvem todo o escopo da oferta. Alternativas sustentáveis para o âmbito alimentício se fundam pela necessidade de atenção a diferentes esferas que envolvem o produto, não simplesmente pela minimização de resíduos produzidos nas atividades diária e turística.

5. REFERÊNCIAS

ALEXANDRE, Bibiana; DICK, Melina. **Desenvolvimento, aplicação e avaliação sensorial de embalagens comestíveis a partir de farinha de chia e mucilagem de chia**. 2015.

ÁLVARES, Priscila Bernardes. **Lixo turístico e a importância da gestão integrada de resíduos sólidos urbanos para um turismo sustentável: o caso de Caldas Novas: Goiás**. 2010.

ANVISA. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004**. Brasília, DF, 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 28 de abril de 2019.

ARAÚJO, Bruna Alves de. **Fast food ou comida regional?: as preferências gastronômicas dos turistas que visitam Natal (RN)**. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

PUC-Campinas EESC USP Comitês PCJ

APRESENTAM:

SUSTENTARE & WIPIS2023

WORKSHOP INTERNACIONAL

SUSTENTABILIDADE, INDICADORES E GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS



22/11 | evento
23/11 | 100% online
24/11 | e gratuito

BARBOZA, Henriqueta Talita Guimarães et al. Filmes e revestimentos comestíveis: conceito, aplicação e uso na pós-colheita de frutas, legumes e vegetais. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 9, 2022.

BORGHI, Aparecido Roberley. História da embalagem no Brasil. **Comunicação & Inovação**, v. 8, n. 14, 2007.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. Tradução de Sônia Midori Yamamoto. 2012.

NOBULLSHIT, NBS. **Embalagem Comestível** [Bob's] [videocase]. YouTube, 17 de março de 2016. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=tQvPvLDDn3Y> Acesso em 8 de maio de 2023.

PRESAS, Joaquin Fernandez; PRESAS, Patricia Piana. **História da Embalagem**: Uma Brevíssima Resenha do Século XX History of the Packing: One Soon Summary of Century XX.

VILLADIEGO, Alva Manuela Durango et al. **Filmes e revestimentos comestíveis na conservação de produtos alimentícios**. 2005.