

## **CONTROLE DE DESPERDÍCIOS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO BRASIL: UM ESTUDO DE REVISÃO**

**Debora Braga Aleixo<sup>1</sup>**

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

E-mail para contato: [debora.aleixo@aluno.unifametro.edu.br](mailto:debora.aleixo@aluno.unifametro.edu.br)

**Juliana Costa do Nascimento<sup>2</sup>**

Discente – Centro Universitário Fametro - Unifametro;

E-mail para contato: [juliana.nascimento@aluno.edu.edu.br](mailto:juliana.nascimento@aluno.edu.edu.br)

**Juliana Dutra Souto<sup>3</sup>**

Discente – Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato: [juliana.dutra@aluno.unifametro.edu.br](mailto:juliana.dutra@aluno.unifametro.edu.br)

**Ana Karoline Lopes de Mesquita<sup>4</sup>**

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametr

E-mail para contato: [ana.mesquita03@aluno.unifametro.edu.br](mailto:ana.mesquita03@aluno.unifametro.edu.br)

**Camila Pinheiro Pereira<sup>5</sup>**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato: [camila.pereira@professor.unifametro.edu.br](mailto:camila.pereira@professor.unifametro.edu.br)

**Área Temática:** Alimentos, nutrição e saúde

**Área de Conhecimento:** Ciências da Saúde

**Encontro Científico:** XI Encontro de Iniciação à Pesquisa

**Introdução:** O desperdício de alimentos representa um grave problema social e econômico. Assim, estudar suas causas, bem como estratégias que as minimizem, está entre as preocupações centrais de quem trabalha com alimentação em todos os seus níveis e formas. As universidades estão entre as instituições que possuem serviços de alimentação com alto desperdício de alimentos, estando entre os setores que merecem destaque, em consequência de gerarem quantidades significativas de alimentos desperdiçados pelos consumidores. Geralmente, as perdas são atribuídas às práticas agrícolas inadequadas, limitações técnicas, restrições financeiras e trabalhistas e infraestrutura inadequada para armazenamento, processamento e transporte. Por outro lado, o desperdício é amplamente impulsionado pelos valores, comportamento e atitudes dos consumidores. A grande quantidade de alimentos que

vêm sendo perdidos e/ou desperdiçados atraem a atenção de organizações e pesquisadores em todo o mundo levando a uma série de esforços que objetivam abordar e superar esse problema. **Objetivo:** revisar na literatura sobre o desperdício de alimentos em restaurantes universitários do Brasil. **Metodologia:** O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura que teve como pergunta norteadora: “Por que é importante evitar o desperdício em restaurantes universitários do Brasil?”. Os critérios de inclusão foram estudos em língua portuguesa com a temática “restaurante universitário”, publicados nos últimos sete anos, com delineamento metodológico transversal, analítico, quantitativo e estudo de caso e, base de dados SciELO (*Electronic Library Online*). Foram excluídas as revisões bibliográficas, monografias, TCC, dissertação, tese, capítulo de livro, editorial, carta e relatórios de pesquisas científicas. **Resultados e Discussão:** Conforme os artigos analisados, notou-se que houve a tentativa de evitar os desperdícios nos chamados Restaurantes Universitários (RU) por meio de campanhas, ações ou redução das porções nos pratos dos comensais. Em um dos estudos, foi laborado um protocolo para aplicação como ferramenta de melhoria contínua nos métodos de produção, visando reduzir os desperdícios com insumos orgânicos direcionados a oferta do serviço de alimentação coletiva dentro de uma cozinha industrial de grande porte, mostrando que há maneiras de utilizar o alimento em sua totalidade, diminuindo os impactos causados no meio ambiente e transformando os mesmos em comida nutritiva. Outra estratégia de um RU, para demonstrativo de aproveitamento integral, foi o desenvolvimento de duas preparações utilizando cascas de alimentos que seriam descartadas, sendo elas, bolo de casca de banana e bolo de casca de abacaxi. A fim de verificar a aceitabilidade das mesmas, foi realizada degustação e avaliação com acadêmicos dos cursos de Nutrição e Gastronomia de uma Faculdade privada no sudoeste do Paraná, onde na ficha avaliativa deviam apontar o gosto ou desgosto pelos bolos e o possível desenvolvimento da receita em seu cotidiano. Em outro estudo, realizado em uma UAN universitária, após a realização de uma capacitação de 2 horas por meio de aula expositiva e dialogada com os funcionários da cozinha, resultou-se na redução das sobras de alimentos no balcão de distribuição, que reduziram de 31,64 kg para 14,93 kg. O mesmo RU adotou também uma estratégia de sensibilização com os comensais, que consistia na fixação de cartazes educativos no ambiente de alimentação com frases como “Não jogue a comida no lixo” e “A quantidade de alimentos jogados no lixo diariamente no Brasil poderia alimentar cerca de 10 milhões de pessoas”. O resultado dessa campanha com os comensais foi observado na análise dos restos de ingestão per capita, que caíram,

significativamente, de 46,90g para 37,83g. **Considerações finais:** Diante do exposto, pode-se inferir que atitudes e estratégias precisam ser tomadas para haver diminuição de desperdícios em restaurantes universitários no Brasil, sendo que tais estratégias requerem tempo para aparecer seus resultados e também, demandam serem feitas em conjunto, tanto funcionários como comensais, o que significa que o responsável por ensinar sobre os malefícios do desperdício, deverá trabalhar saber trabalhar em equipe para colocar em prática suas estratégias.

**Palavras-chave:** Desperdício de alimentos; Serviços de alimentação; Alimentação coletiva.

### **Referências:**

Soares *et al.* Avaliação do desperdício de alimentos servidos no horário do almoço em Restaurante Universitário no estado do Piauí, Brasil. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v.12, n.3, p. 271 -279 jul – set, 2018.

Deliberador. L. R, *et al.* Desperdício De Alimentos: Evidências De Um Refeitório Niversitário No Brasil. **RAE-Revista de Administração de Empresas**, 2021.

Borges M. P, *et al.* Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Eng Sanit Ambient**, v.24, n.4-jul/ago, 2019.

Arantes. C. A. Desperdício de alimentos e geração de resíduos sólidos biodegradáveis no restaurante universitário do campus Santa Mônica da Universidade Federal de Uberlândia/MG. **Cidades Verdes**, v.5, n.11, 2017.