

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS ALIMENTARES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ESTUDO DE CASO DO RESTAURANTE-ESCOLA DA UFPEL

CAROLINE DUARTE NUNES; ANA PAULA NUNES; JESUS FERNANDO
FREITAS; ALEGANI VIEIRA MONTEIRO²; FERNANDA MEDEIROS
GONÇALVES³

¹Universidade Federal de Pelotas – carolinenunes94@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – anapaula.epi@gmail.com; jfernandofreitas@hotmail.com;
alegani_1@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – fmgvet@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos países que mais desperdiça alimentos no mundo, gerando, por consequência, um grande descarte de alimentos que muitas vezes nem foi usado. O descarte inadequado dos resíduos além de ser um dos principais vetores de doenças, causa inúmeros danos ambientais como a contaminação dos lençóis freáticos. Um setor que colabora significativamente para gerar resíduos é o de restaurantes, a quantia referente às sobras de alimentos que não são utilizados durante a produção e serviço de alimentos em restaurantes no Brasil é de quase 15 bilhões de reais por ano (ABRASEL, 2016).

O desperdício envolve perdas que vão desde alimentos que não foram utilizados, até as preparações que já estão prontas, que não foram servidas ou se quer foram vendidas, inclui ainda as sobras dos pratos dos clientes que têm como destino o lixo comum. Em muitos casos as refeições têm obrigação de serem descartadas, pois grande parte envolvem substratos que são contamináveis, como maioneses e peixes (RICARTE, et al, 2008). Segundo Venzke (2001), os restaurantes produzem consideráveis sobras distintas de alimentos, grande parte por sobras orgânicas que se não obtiverem um bom gerenciamento podem contribuir com impactos negativos no meio ambiente. Nos serviços de alimentação, reduzir o desperdício e aumentar o aproveitamento são ações de responsabilidade social, ao passo que reduzir as sobras é responsabilidade ambiental (MARTINS; EPSTEIN; OLIVEIRA, 2006).

De acordo com o exposto, buscou-se quantificar a geração de resíduos como subsídio para o gerenciamento nos restaurantes-escola da Universidade Federal de Pelotas.

2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Pelotas, localizados no Campus Capão do Leão e o no centro da cidade de Pelotas, no período de abril a novembro de 2015. O estudo foi dividido em três etapas. A primeira etapa deu-se início através da aplicação de um questionário com a responsável pelo restaurante, para levantamento de informações referentes à: recebimento, processamento e armazenamento de alimentos, os dados subsidiaram as demais ações a serem desenvolvidas.

Na segunda etapa foi realizada a quantificação do volume de resíduos alimentares oriundos do processamento dos alimentos, etapa que compreende a quantificação dos resíduos gerados durante a seleção dos alimentos que chegam,

bem como o que é gerado durante o preparo para serem servidos. Na terceira e última etapa ocorreu à quantificação do volume de descarte provenientes da agricultura convencional e familiar para avaliação do volume de descarte e aproveitamento de cada tipo de alimento. E na terceira e última etapa, trata-se da agricultura familiar e da convencional, etapa essa que foi relevante para o estudo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resíduos gerados nos restaurantes não são só os alimentares, também há outros que compõem o grupo dos orgânicos como cascas de frutas, descarte de alimentos impróprios ao consumo, erva-mate e, também, os secos, os quais incluem guardanapos de papel e copos descartáveis. Na figura 1, temos os resultados da quantificação dos resíduos orgânicos, correspondentes a agricultura convencional e a agricultura familiar.

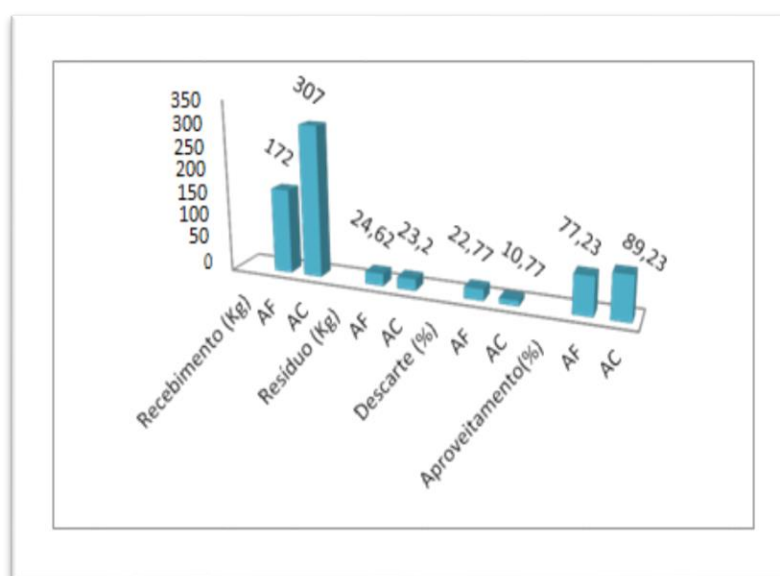


Figura 1 Média das coletas AF X AC

Os resultados dessas coletas foram significativos para o trabalho, pois o descarte dessa etapa foram os mais expressivos, tendo em vista que grande parte dos alimentos, principalmente os da agricultura familiar eram rejeitos no momento de triagem.

É evidente que o impacto ambiental que é gerado pelas sobras dos restaurantes é influenciado pela ausência de planejamento e controle sobre os cardápios e sobre o processo de consumo de alimentos (Venzke, 2001).

Após analisar os valores obtidos pelas coletas, chegou-se a conclusão de que o volume de descarte de alimentos provenientes da agricultura familiar foi representativo, sendo superior ao da agricultura convencional.

4. CONCLUSÕES

O estudo permitiu avaliar o recebimento, armazenamento e o descarte dos alimentos que chegam ao restaurante universitário. Foi de extrema importância tendo em vista que foi verificado que há alguns pontos específicos que podem ter adequações como um planejamento do RU em relação ao calendário acadêmico

da UFPel, para eventuais reduções do número de refeições servidas no dia, assim evitando um grande descarte.

Com relação aos alimentos provenientes da agricultura familiar, é imprescindível uma cobrança por qualidade aos seus fornecedores, a fim de reduzir o descarte.

A criação de um sistema de gestão ambiental (SGA) seria importante, pois auxiliaria os responsáveis a atuar a fim de reduzir os impactos que a atividade do restaurante produz no meio ambiente.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES – ABRASEL. **Alimentação em bares e restaurantes cresce no Brasil**. Brasil, 2014. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/06/alimentacao-em-bares-e-restaurantes-cresce-no-brasil>

EPSTEIN M, MARTINS M.T.S, OLIVEIRA D.R.M. **Parâmetros de Controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. *Revista Higiene Alimentar*. São Paulo, v.20, n.142, p.52 – 57, jul, 2006. Disponível em: < <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IscScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=452125&indexSearch=ID>>.

RICARTE, M.P.R et al. **Avaliação do Desperdício de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-Ce**. *Saber Científico*, Porto Velho, v. 1, n. 1, p.158-175, 2008. Disponível em: <<http://www.revista.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/10/ED110> >
Acessado em: 17 de junho de 2016.

VENZKE, C.S. **A geração de resíduos em restaurantes, analisada sob a ótica da produção mais limpa**. In: Encontro Nacional de Engenharia de Produção, Salvador, BA, 2001. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/gps/acervo/grs_art_01.pdf>