

PLANO DE AÇÃO PARA PRÁTICAS AMBIENTAIS SUSTENTÁVEIS NO USO DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO SUL DO BRASIL, RS

CRISTYNE DE FARIAS PIRES¹; MARIANA GIARETTA MATHIAS²; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI³; MARINA COUTO PEREIRA⁴

¹Universidade Federal de Pelotas – *fapicris@gmail.com*

²Universidade Federal de Pelotas – *mathias.mariana@ufpel.edu.br*

³Universidade Federal de Pelotas – *chirle.raphaelli@ufpel.edu.br*

⁴Universidade Federal de Pelotas – *marina.cpereira@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

O padrão alimentar afeta diretamente a saúde da população e a sustentabilidade do planeta (FAO, 2010). A alimentação adequada e saudável deve estar vinculada a sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis, que conciliem a promoção da saúde e a preservação do meio ambiente (BRASIL, 2014).

No Brasil, o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional incorporou diretrizes alinhadas aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, como o fortalecimento da agricultura familiar, a valorização de sistemas agroecológicos e a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis (WHO, 2016). Contudo, para que esses objetivos se concretizem, é essencial o envolvimento de todos os atores: produtores, distribuidores, gestores, consumidores e formuladores de políticas públicas

Os Serviços de Alimentação (SA) destacam-se pelo elevado potencial de impacto ambiental, devido ao consumo de água e energia, emissão de gases e geração de resíduos sólidos (SALES, 2009). Assim, organizações comprometidas com a qualidade e a sustentabilidade precisam avaliar e aprimorar constantemente seus processos (HAYASHI; SILVA, 2015). Neste cenário, os Restaurantes Universitários (RU) configuram-se como espaços estratégicos para a implementação de práticas educativas, pois além de fornecerem alimentação, contribuem para a formação de uma cultura de sustentabilidade no ambiente acadêmico (PONTES et al., 2015).

Diante disso, este trabalho teve como objetivo investigar a adoção de práticas ambientais sustentáveis no uso de alimentos em um RU do sul do Brasil - RS, bem como propor um plano de ação que identifique desafios e oportunidades de melhoria.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, de abordagem quanti-qualitativa, realizado em um Restaurante Universitário (RU) do Rio Grande do Sul, selecionado por conveniência. A coleta de dados foi conduzida por meio de questionário estruturado, adaptado de COLARES et al. (2014) e NÓBREGA et al. (2018), fundamentado em diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (BRASIL, 2010), Política Nacional de Recursos Hídricos (BRASIL, 1997), Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia (BRASIL, 2001) e do *Guia Alimentar para a População Brasileira* (BRASIL, 2014). Foram utilizados os dois primeiros blocos, que abordaram: características do serviço de alimentação e práticas ambientais relacionadas aos alimentos.

O instrumento foi aplicado presencialmente em horário agendado com o nutricionista responsável, por discente previamente treinado. A participação do nutricionista foi voluntária, mediante assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), garantindo anonimato, privacidade e confidencialidade.

A coleta foi complementada por observação direta, análise de rótulos e documentos institucionais. Os alimentos foram categorizados de acordo com o nível e processamento de alimentos (MONTEIRO et al. 2010). Os dados do questionário foram tabulados no Microsoft Excel e analisados a partir do cálculo de percentuais de adesão às boas práticas ambientais, sendo as respostas classificadas em “Sim”, “Não” ou “Não se aplica”. As inadequações subsidiaram a elaboração de um plano de ação propositivo, categorizado em oportunidades de melhoria e desafios/barreiras.

As oportunidades de melhoria correspondem a práticas que podem ser ajustadas ou implementadas com relativa facilidade, por meio de capacitação, ajustes operacionais ou planejamento. Por outro lado, aquelas consideradas desafios e barreiras representam limitações mais complexas, cuja superação depende de recursos financeiros, mudanças institucionais, regulamentação externa ou infraestrutura, o que dificulta sua implementação imediata.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

O RU analisado é de porte médio, possui gestão terceirizada e sistema de distribuição centralizado, com modelo de buffet self-service parcial e pagamento por meio de pagamento subsidiado para estudantes e integral para servidores técnicos e docentes. Oferece diariamente almoço, jantar e ceia. Conta com nutricionistas da Universidade, para fiscalização do contrato, e nutricionistas da concessionária, que atuam na execução das refeições, gestão de recursos humanos e insumos, e garantia da qualidade higiênico-sanitária.

Entre as oito práticas sustentáveis relacionadas ao uso de alimentos, a unidade adota 75% (n=6) delas. Observou-se que o RU prioriza majoritariamente, o uso de alimentos *in natura* e minimamente processados, como arroz, feijão, hortifrutigranjeiros e carnes. As carnes utilizadas incluem cortes de coxa e sobrecoxa de frango *in natura*, carne bovina e suína minimamente processada (já fracionada).

A sazonalidade dos alimentos é considerada no planejamento do cardápio, especialmente em relação aos hortifrutigranjeiros, parte dos quais são orgânicos, como alface crespa, repolho verde, beterraba, cenoura e banana. Cerca de 30% dos alimentos adquiridos provêm da agricultura familiar local, incluindo o arroz, o feijão e a maior parte das frutas e hortaliças. Também são utilizados produtos em embalagens econômicas, como as do extrato de tomate, ervilha, orégano e proteína de soja, o que representa uma prática ambiental e socialmente favorável.

A utilização de alimentos pré-preparados, especialmente hortifrutigranjeiros minimamente processados, pode representar uma estratégia alinhada à sustentabilidade, pois contribui para a redução de perdas na etapa de preparo e para a otimização dos recursos operacionais. No entanto, no RU analisado, os únicos alimentos pré-preparados correspondem a produtos processados e ultraprocessados, como nuggets de frango, hambúrguer de soja, almôndegas e croquetes (Quadro 1), o que configura uma limitação nesse aspecto. Além disso, o RU não possui informações sobre as práticas ambientais adotadas por seus fornecedores, o que limita o controle sobre a sustentabilidade da cadeia de suprimentos.

Quadro 1. Preparações proteicas com ingredientes processados e ultraprocessados utilizados no RU.

Preparação	Ingredientes	Classificação quanto ao grau de processamento
Hambúrguer de Soja (vegano)	Soja, aipim, farinha de trigo, sal, coentro, cominho e realçador de sabor	Alimento Processado: Ingredientes <i>in natura</i> , processados, adicionado de aditivo
Croquete de Soja (vegano)	Soja, sal, coentro, cominho, salsa, realçador de sabor, aipim e farinha de trigo	Alimento Processado: Ingredientes <i>in natura</i> , processados, adicionado de aditivo.
Nugget de Frango com Queijo	Peito de frango, realçador de sabor (glutamato monossódico), aroma artificial de fumaça, extrato de soja, vinagre e sal; Recheio: queijo mussarela; Cobertura: farinha de rosca e farinha de trigo	Alimento Ultraprocessado Ingredientes <i>in natura</i> em menor proporção, predominância de ingredientes processados e aditivos

Plano de ação - Oportunidades de melhorias

A substituição dos produtos processados e ultraprocessados por preparações com menor grau de processamento representa uma oportunidade de melhoria, uma vez que esses produtos são adquiridos semanalmente de fornecedor local, o que dispensaria o uso de aditivos e reforça a possibilidade e a necessidade de ajustes nas formulações. O *Guia Alimentar para a População Brasileira* (BRASIL, 2014) orienta evitar tais produtos devido ao elevado teor de açúcares, gorduras saturadas, hidrogenadas e/ou trans, sódio e aditivos, além do baixo conteúdo de fibras, fatores associados ao aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis.

Plano de ação - Desafios e barreiras

Para que a seleção de fornecedores sustentáveis se torne uma política institucional, recomenda-se que essa exigência seja formalizada em contrato entre a Universidade e as prestadoras de serviços de alimentação.

4. CONSIDERAÇÕES

O Restaurante Universitário analisado já incorpora a maioria das práticas de sustentabilidade no uso de alimentos, mas ainda existem desafios importantes a serem enfrentados, especialmente relacionados a seleção de fornecedores e ao uso de produtos processados e ultraprocessados. O plano de ação elaborado oferece subsídios práticos para orientar futuras decisões institucionais, ao apontar ajustes operacionais viáveis e barreiras que dependem de maior mobilização política.

Enquanto produto de extensão, o trabalho reforça a importância da articulação entre universidade e comunidade acadêmica na construção de estratégias de produção e consumo mais responsáveis, além de contribuir para o processo formativo dos discentes envolvidos. Recomenda-se a continuidade das ações, com pactuação junto à equipe técnica do RU e desenvolvimento de novas iniciativas que favoreçam a transição para sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Lei nº 12.305/10, de 2 de agosto de 2010.** Institui a Política Nacional dos Resíduos Sólidos (PNRS). Brasília: Presidência da República, 2010. Acessado em 11 mar. 2025. Online. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm.

BRASIL. **Lei nº 9.433/97, de 8 de janeiro de 1997.** Institui a Política Nacional de Recursos Hídricos (PNRH). Brasília: Presidência da República, 1997. Acessado em 11 mar. 2025. Online. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9433.htm.

BRASIL. **Lei nº 10.295, de 17 de outubro de 2001.** Institui a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia (PNCURE). Brasília: Presidência da República, 2001. Acessado em 11 mar. 2025. Online. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/leis_2001/l10295.htm.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Guia alimentar para a população brasileira - 2ª ed. Documento eletrônico.** Brasília: MS, 2014. Acessado em 06 dez. 2024. Online. Disponível em: file:///C:/Users/Cliente/Downloads/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

COLARES, L.G.T. et al. **Lista de verificação de boas práticas ambientais em serviços de alimentação.** 12o Ofício de Niterói – RJ: Registro de Títulos e Documentos no 74767, livro B-350, 2014.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **Dietary guidelines and sustainability.** Brasília: FAO, 2010. Acessado em 12 dez. 2024. Online. Disponível em: <https://www.fao.org/nutrition/education/dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/en/>

HAYASHI, C.; SILVA, L.H.A. A gestão ambiental e sustentabilidade no Brasil. **Periódico Eletrônico "Fórum Ambiental da Alta Paulista"**, São Paulo, v. 11, n. 7, p. 37-51, 2015.

MONTEIRO, C. A. et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, n. 11, p. 2039–2049, 2010.

NÓBREGA, F.; VEIROS, M.; ROCHA, A. Aspectos ambientais em unidades de alimentação coletiva – o caso dos serviços de ação social da Universidade do Porto. In: **CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO**, 17, 2018, Lisboa. Anais, Lisboa: Acta Portuguesa de Nutrição; 2018.

PONTES, A.S.M. et al. Sustentabilidade e Educação Superior: análise das ações de sustentabilidade de duas instituições de ensino superior de Santa Catarina. Santa Maria: **Revista de Administração da Universidade Federal de Santa Maria**, v. 8, Edição Especial, p. 84 - 103, 2015.

SALES, G.L.P. **Diagnóstico da geração de resíduos sólidos em restaurantes públicos populares do Município do Rio de Janeiro: contribuição para minimização de desperdícios.** 2009. 157 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Programa de Pós-graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Decade of Action on Nutrition at the UN General Assembly (71st session).** New York: WHO; 2016. Acessado em 19 mar. 2025. Online. Disponível em: [https://www.who.int/news/item/16-09-2016-decade-of-action-on-nutrition-at-the-un-general-assembly-\(71st-session\)](https://www.who.int/news/item/16-09-2016-decade-of-action-on-nutrition-at-the-un-general-assembly-(71st-session))