

CAMPANHA DIGA NÃO AO DESPERDÍCIO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFT – ARAGUAÍNA, TOCANTINS

Loyse Alves dos Santos Leite¹; Almerinda Santos da Silva²; Leandro Roberto da Costa³; Kênia Rodrigues da Silva⁴; Tainah Brito Carneiro⁵; Thalita Lin Netto Cândido⁶; Ana Cláudia Gomes Rodrigues Neiva⁷

Ciências Exatas e da Terra

Resumo

Objetivou-se avaliar o desperdício de alimentos no Restaurante Universitário da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins, na zona rural da cidade de Araguaína-TO e relatar as intervenções educativas realizadas no mesmo. Foi feito um levantamento do resto, ou seja, da quantidade deixada no prato e em seguida foram realizadas intervenções educativas para conscientizar os usuários sobre o tema desperdício. Foram confeccionados materiais como painéis, banners e também apresentação de vídeos. Com base nos dados das pesagens dos restos foi realizada a exposição de alimentos (in natura) com a quantidade equivalente à jogada no lixo no período e o número de pessoas que seria possível alimentar com essa quantidade. De acordo com os dados obtidos nas pesagens, o resto per capita no mês de março foi de 53 g e no mês de abril de 60,2 g o que indica alto desperdício e esse total seria suficiente para alimentar 1.348 pessoas. Assim, são necessárias intervenções educativas no RU, que devem ser feitas de maneira contínua, pois conscientizam os clientes sobre o consumo responsável e podem contribuir para que um maior número de pessoas no meio acadêmico tenha acesso a uma alimentação adequada e de qualidade.

Palavras-chave: Alimento. Resto. Segurança alimentar.

1 Introdução

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) a população mundial está em elevado nível de insegurança alimentar, uma vez que um terço do que é produzido é jogado fora. Do total de alimentos descartados no mundo, cerca de 14% são por perdas, enquanto 86% são referentes ao desperdício. A perda de alimentos é considerada como um ato involuntário dos agentes econômicos e está relacionada a ineficiência no processo produtivo, como problemas na colheita, armazenamento, infraestrutura, transporte e embalagem, onde o alimento se perde antes de chegar ao

¹ Discente PETiana Bolsista do Grupo PET Zootecnia do Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins - loyseleite@gmail.com;

² Discente PETiana Não Bolsista do Grupo PET Zootecnia do Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins – almerinda.uft@gmail.com;

³ Discente PETiano Bolsista do Grupo PET Zootecnia do Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins – leandrozoot@hotmail.com;

⁴ Discente PETiana Bolsista do Grupo PET Zootecnia do Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins – kenaryrodrigues77@gmail.com;

⁵ Discente PETiana Bolsista do Grupo PET Zootecnia do Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins - britotainah@gmail.com;

⁶ Nutricionista do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Tocantins– thalitalin@gmail.com;

⁷ Tutor(a) do Grupo PET Zootecnia, Docente do Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins – aclaudianeiva@gmail.com.

consumidor. O desperdício é considerado como intencional e acontece em função dos hábitos culturais e sociais de uma população ao descartar o alimento (BELIK, 2018; SOARES, 2018).

No Brasil, aproximadamente 3% da população ainda vive em situação de vulnerabilidade alimentar, no entanto, o Brasil está entre os países que mais desperdiçam alimentos no mundo. Santos et al (2020) chamam atenção sobre a importância de debater os temas relacionados às perdas e desperdícios de alimentos em todos os setores da sociedade, além de equacionar o problema das pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar diante da quantidade de alimentos desperdiçados diariamente no país. Os impactos gerados pelo desperdício atingem o planeta e a população, visto que são investidos recursos naturais como água e solo. Portanto, o desperdício gerado seria não atribuir a real importância aos esforços feitos pelos profissionais que produziram os alimentos, a mão de obra que trabalhou para o cultivo das culturas e também a situação de fome que assola a todo o mundo.

Nesse sentido, as instituições federais de ensino superior desempenham papel expressivo no desenvolvimento econômico e social do país, implementando inúmeras ações no apoio à comunidade acadêmica para difusão do conhecimento científico, sendo uma delas os restaurantes universitários (VARELA, et al 2015). Na região Norte do país, cerca de 70% dos estudantes possuem renda familiar inferior a um salário mínimo. Nesse contexto, o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Tocantins no campus de Araguaína, integra a política nacional do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), no qual os estudantes tem acesso a uma alimentação com qualidade nutricional e parcialmente ou integralmente subsidiada pela instituição, como uma forma de garantir a permanência estudantil na universidade.

Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o desperdício de alimentos no Restaurante Universitário de Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins, bem como relatar as intervenções educativas realizadas no mesmo.

2 Metodologia

A atividade foi realizada em duas etapas. A primeira consistiu em um levantamento do resto deixado pelos comensais (discentes, docentes e técnicos administrativos) do restaurante da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins, na zona rural da cidade de Araguaína-TO. Segundo Vaz (2006) e Augustini (2008) resto é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelos comensais e deve ser analisada pois reflete o que realmente acontece no restaurante e o comportamento do cliente por não estar relacionada com a quantidade produzida. A coleta de

dados foi realizada com a pesagem dos resíduos alimentares (restos dos pratos) retirando as partes não comestíveis (cascas e ossos), descartados no almoço pelos consumidores do RU nos meses de março e abril de 2018. O cálculo do resto per capita foi feito com base em Vaz (2006): Resto per capita = peso do resto/número de refeições servidas.

Na segunda etapa foram realizadas intervenções educativas para conscientizar e sensibilizar os usuários do RU sobre o tema desperdício. Foram confeccionados materiais como painéis, banners e também apresentação de vídeos no horário do almoço. Com base nos dados das pesagens de restos, foi realizada a exposição de alimentos (in natura) nas dependências do restaurante universitário com a quantidade equivalente à jogada no lixo no período e o número de pessoas que seria possível alimentar com essa quantidade. A atividade foi realizada em parceria do PET Zootecnia com a equipe de nutrição da Universidade e a empresa terceirizada responsável pelo Restaurante Universitário (RU) da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal do Tocantins.

3 Resultados e discussão

De acordo com os dados obtidos nas pesagens, nos meses de março e abril de 2018 foram desperdiçados 332,95 kg e 408,68 kg de alimentos respectivamente (Tabela 1). O resto per capita no mês de março foi de 53 g e no mês de abril de 60,2 g. Segundo Vaz (2006) valores de resto por pessoa aceitáveis estão entre 15 e 45 g, o que indica que o desperdício no RU da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia da UFT é alto. De acordo com o referido autor os restos de alimentos servidos e não consumidos em um restaurante, indicam desperdício e devem ser avaliados não somente pelo ponto de vista econômico, mas também pela falta de integração com o cliente. Considerando uma refeição de 550 g, o total desperdiçado no período analisado seria suficiente para alimentar 1.348 pessoas.

Tabela 1 – Resto per capita e número de pessoas que poderiam ser alimentadas com o desperdício no Restaurante Universitário (RU) na Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia/UFT, março e abril de 2018.

Mês/2018	Nº de dias analisados	Total de comensais	Peso dos restos (kg/mês)	Resto <i>per capita</i> (g/pessoa)	Nº de pessoas que poderiam ser alimentadas
Março	18	6.272	332,95	53,0	605
Abril	16	6.786	408,68	60,2	743

Fonte: Elaborada pelos autores.

Estudo feito em um restaurante universitário por Vieira (2015) observou-se resto

por pessoa entre 65,7g e 101,8 g, valores considerados acima do aceitável e refletem o desperdício de alimentos no local. Segundo o autor, esse problema pode ser consequência dentre outros fatores, do tipo de preparação, treinamento dos funcionários na produção, reduzida aceitação do cardápio e preparações repetidas. Nesse sentido Santos (2016) ressalta que para reduzir o desperdício nos restaurantes universitários algumas medidas podem ser adotadas, tais como realização de campanhas de sensibilização, porcionamento do prato principal, avaliação dos cardápios e estudos de aceitação com os clientes.

Assim, a partir dos dados obtidos nas pesagens foi iniciada uma campanha educativa e de sensibilização com o slogan “Diga Não ao Desperdício”. Foram afixados banners e cartazes nas dependências do restaurante universitário (Figura 1A) e foi confeccionado um mural com informações da quantidade de alimentos desperdiçada no período analisado, o valor (em dinheiro) e a quantidade de pessoas que poderiam ser alimentadas com o que foi desperdiçado.

Figura 1 – Banners (A) e Exposição dos alimentos (in natura) em quantidade equivalente à jogada no lixo no período (B).



Para incitar a curiosidade e sensibilizar as pessoas sobre o tema desperdício, foi realizada também uma demonstração concreta do total descartado em um mês, com a exposição dos alimentos (in natura), que foram organizados e empilhados nas dependências do RU (Figura 1B).

4 Considerações finais

Conhecer e controlar o resto de alimentos é essencial na gestão do Restaurante Universitário, não só pelo controle do desperdício, mas também para melhorar a qualidade das refeições servidas, uma vez que menor resto indica maior aceitação do cardápio pelos consumidores. Nesse sentido é importante realizar pesquisas de aceitação com os clientes para identificação dos cardápios de maior aceitação, bem como para evitar preparações repetitivas. Além disso, são necessárias intervenções educativas no RU, que devem ser feitas de maneira

contínua, pois conscientizam os clientes sobre o consumo responsável dos alimentos e podem contribuir para que um maior número de pessoas no meio acadêmico tenha acesso a uma alimentação adequada e de qualidade.

Referências

- BELIK, Walter. Rumo a uma estratégia para a redução das perdas e desperdício de alimentos. In: Marcelo Zaro. (Org.). **Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios**. 1ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2018, v. 1, p. 8- 19.
- SANTOS, J. A. **Desperdício de alimentos em restaurantes universitários no Brasil**. 2016. 36f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.
- SANTOS, K. L., Panizzon, J., Cenci, M. M., Grabowski, G., & Jahno, V. D. (2020). Food losses and waste: reflections on the current brazilian scenario. **Brazilian Journal of Food Technology**, 23, e2019134
- SOARES, A. B. **Perdas e desperdícios de alimentos no Brasil: efeitos da redução na colheita e pós- colheita**. 2018. 61f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Agronegócios) - Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Economia, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, 2018.
- VAZ, C. S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, Metha, 2006. 196 p.
- VIEIRA, D. B. **Avaliação do desperdício e da oferta de fibras alimentares no cardápio do restaurante universitário da UTFPR – campus Campo Mourão**. 2015. 32f. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2015.