



O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UM RU: Uma Análise Sob a Ótica das
Acadêmicas do Curso de Nutrição

THE WASTE OF FOOD IN A RU: An Analysis from the Optics of Nutrition Course
Academics

Maria Aparecida Teles Da Rocha
Universidade Federal Do Piauí(UFPI)
Adelma Da Silva Santos
Universidade Federal Do Piauí(UFPI)
Jairo De Carvalho Guimarães
Universidade Federal Do Piauí(UFPI)

RESUMO:

O presente trabalho teve a proposta de descrever a percepção das estagiárias de Nutrição quanto ao desperdício de alimentos no RU – Restaurante Universitário do CAFS, visando a contribuir com campanhas de combate ao desperdício e à conscientização da comunidade acadêmica para a problemática da geração de resíduos e consumo consciente. Os sujeitos da pesquisa foram quatro estagiárias do Curso de Nutrição da Faculdade de Ensino Superior de Floriano (FAESF) que estagiam no RU do CAFS. As entrevistas ocorreram em outubro de 2017 e demonstraram que o desperdício real, além de afetar o Meio Ambiente, repercute de modo negativo na imagem da Instituição, além de gerar evidentes prejuízos financeiros num momento de contingenciamento de recursos públicos federais. O desperdício, portanto, reproduz um cenário que deve ser repensado pelos atores envolvidos, visto que consigna descompasso com a realidade que o país vivencia.

Palavras-chave: RU. Desperdício. Consciência ambiental. Recursos Públicos.

ABSTRACT:

The present work had the proposal of describing the perception of Nutrition trainees regarding food waste in the RU – CAFS University Restaurant, aiming to contribute to campaigns to combat waste and the awareness of the academic community on the issue of waste generation and conscious consumption. The subjects of the research were four trainees from the Nutrition Course of the Faculty of Higher Education of Floriano (FAESF) who work in the CAFS. The interviews took place in October 2017 and showed that the actual waste, besides affecting the Environment, has negative repercussions on the image of the Institution, as well as generating evident financial losses in a moment of contingency of federal public resources. The waste, therefore, reproduces a scenario that must be rethought by the actors involved, since it indicates a mismatch with the reality that the country experiences.

Keywords: RU. Waste. Environmental awareness. Public Resources



1 INTRODUÇÃO

O Restaurante Universitário (RU) do *Campus Amílcar Ferreira Sobral*, em Floriano, assim como os Restaurantes Universitários das Instituições Federais de Ensino Superior, desempenham um papel de considerável relevância social para a comunidade acadêmica, principalmente no que diz respeito à oferta de alimentação nutritiva e balanceada a um baixo custo e de fácil acesso. Outro ponto que merece destaque é que além das contribuições alimentares, o RU exerce uma função bastante pertinente na complementação da formação acadêmica dos discentes do Curso de Nutrição da Faculdade de Ensino Superior de Floriano (FAESF), oferecendo à comunidade a possibilidade de realização de estágios supervisionados, ocasião em que conhecimentos teóricos são alinhados a conhecimentos práticos, tornando a formação acadêmica sólida ao proporcionar um olhar profissional sobre as atividades e recursos que ocorrem no ambiente do Restaurante Universitário.

Considerando a realidade dos RU's espalhados nas Instituições Federais de Ensino Superior pelo Brasil – muitos dos quais em completo abandono, sem recursos humanos, financeiros e/ou estruturais capazes de colocar à disposição da comunidade acadêmica este importante elemento na formação do cidadão-discente – emergiu o desejo de realizar a presente pesquisa, a fim de esclarecer pontos que, na condição de usuários do sistema e testemunhas oculares de incontáveis situações que ocorrem no ambiente dos RU's, seriam relevantes elucidar. A partir deste delineamento, formulou-se a seguinte questão, cujas discussões ocorrerão em seguida: **Qual a percepção das estagiárias de Nutrição quanto ao desperdício de alimentos no RU, pelos comensais?**

Para consubstanciar a ideia avançada, definiu-se como objetivo geral **Descrever a percepção das estagiárias de Nutrição quanto ao desperdício de alimentos no RU do *Campus Amílcar Ferreira Sobral*, em Floriano**. Para atingir tal objetivo, a pesquisa se estruturou, metodologicamente, nos seguintes pilares: inicialmente, possui uma abordagem qualitativa. Conforme estabelece Richardson (1999, p. 90 *APUD* MARCONI; LAKATOS, 2009, p. 271), a pesquisa qualitativa “pode ser caracterizada como a tentativa de compreensão detalhada dos significados e características situacionais apresentadas pelos entrevistados”. O estudo é de natureza descritiva, visto que tais abordagens “procuram descrever situações de mercado a partir de dados primários, obtidos originalmente por meio de entrevistas pessoais ou discussões” (SAMARA; BARROS, 2002, p. 30).

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

"Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas".

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



Em seguida, como técnica de pesquisa, recorreu-se ao Estudo de Caso, utilizado quando "a pesquisa se concentra no estudo de um caso particular, considerado representativo". (SEVERINO, 2007, p. 121). Os sujeitos da pesquisa são as 4 (quatro) estagiárias do Curso de Nutrição da Faculdade de Ensino Superior de Floriano (FAESF) que estagiam no ambiente do RU do *Campus* Amílcar Ferreira Sobral, as quais foram abordadas por meio de um roteiro de entrevista, cujas respostas, dadas abertamente segundo a linguagem coloquial, sem indução ou qualquer outro meio que pudesse distorcer as respostas, foram contempladas *in totum*.

A categoria de análise utilizada foi a Análise de Conteúdo (BARDIN, 2011), cujo propósito é descrever a percepção das mesmas em relação ao desperdício de alimentos no RU/CAFS, adotando como índice categorial a interpretação das falas. De acordo com Berelson (1984) mencionado por Campos (2004, p. 612), "análise de conteúdo é uma técnica de pesquisa que visa uma descrição do conteúdo manifesto de comunicação de maneira objetiva, sistemática e quantitativa".

A fim de alcançar o resultado pretendido, foi utilizado como instrumento de pesquisa um questionário semiestruturado, utilizando-se da entrevista como ferramenta adicional visando à coleta das informações que serviram de suporte para a análise e a interpretação dos dados. O questionário é composto por 04 questões abertas, o qual buscou obter a percepção das estagiárias de Nutrição quanto ao desperdício de alimentos no RU. O tipo de entrevista foi a semiestruturada, que conforme (RICHARDSON, 2012, p. 208), "visa obter do entrevistado o que ele considera os aspectos mais relevantes de determinado problema: as suas descrições de uma situação em estudo". As entrevistas ocorreram no mês de outubro de 2017.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

As Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) desempenham um destacável e relevante papel no desenvolvimento socioeconômico da região em que está situada, razão pela qual desenvolve ações ligadas ao seu funcionamento, tanto estrutural quanto acadêmica, movimentando, por vezes, a economia de uma cidade. Uma destas ações apoia diretamente o público acadêmico interno (VARELA, *et. al*, 2015). No ambiente das IFES, além da oferta do ensino, há outros itens que constituem o universo que orbita o processo ensino-aprendizagem.

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

“Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas”

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



Tais fatores são agregadores e contribuem para a formação integral do indivíduo, o qual busca na universidade um meio legítimo de alcançar a sua independência, sua autonomia e o senso político. Dentre tais itens, não necessariamente oferecido em todas as IFES, há o Restaurante Universitário – RU. De acordo com Abreu *et al.* (2003, *APUD* BABA, 2009, p. 58), “as Unidades de Alimentação e Nutrição [UAN] são estabelecimentos que trabalham com a produção e distribuição de alimentos para coletividades, podendo estar estabelecidas em indústrias, empresas e escolas”.

No âmbito universitário, as UAN são conhecidas como Restaurante Universitário (RU) que tem como finalidade o atendimento da comunidade acadêmica no que se refere à alimentação, tudo de acordo com padrões que, conforme Abreu *et al.* (2003, *APUD* BABA 2009, p. 58) “consiste de um serviço organizado que fornece refeições balanceadas, dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando atender as necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da instituição”.

O Restaurante Universitário oferece diversos benefícios aos seus usuários (discentes, docentes, servidores técnico-administrativos, visitantes, terceirizados, etc.), desde refeições balanceadas, perpassando pela comodidade dos acadêmicos que não precisam deslocar-se para fora do *campus* para realizar suas refeições, até a interação social advinda nos momentos de convivência entre os grupos no espaço externo. Conforme afirma Junior *et al.* (2015, p. 85), os Restaurantes Universitários, propiciam:

Uma maior facilidade para o desenvolvimento acadêmico dos alunos, são principalmente, elementos de grande importância social, pois são um local com poder para ampliar as relações sociais ou até mesmo possibilitar um maior contato entre os alunos, em um período fora da sala de aula, além de contribuírem significativamente para diminuir um dos problemas mais constantes nas universidades públicas: o alto índice de evasão.

É importante ressaltar que os Restaurantes Universitários das Instituições Federais de Ensino Superior – IFES foram concebidos com o propósito de dar melhores condições aos discentes dos Cursos de Graduação, notadamente aqueles que foram criados a partir do REUNI – Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais, instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, no Governo do presidente Luís Inácio Lula da Silva. De acordo com o MEC (2010),

o governo federal adotou uma série de medidas para retomar o crescimento do ensino superior público, criando condições para que as universidades federais promovam a

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

“Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas”

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



expansão física, acadêmica e pedagógica da rede federal de educação superior. As ações do programa contemplam o aumento de vagas nos cursos de graduação, a ampliação da oferta de cursos noturnos, a promoção de inovações pedagógicas e o combate à evasão, entre outras metas que têm o propósito de diminuir as desigualdades sociais no país.

A proposta de socialização e distribuição equitativa de vagas para o Ensino Superior foi uma das metas do REUNI que, de fato, como Política Pública efetiva, criou oportunidades para que o jovem, muitos residindo longe dos grandes centros, pudessem pensar na possibilidade de realizar um Curso de Graduação. Neste bojo e no formato da estruturação pensada, o REUNI proporcionou condições reais para que aluno dispusesse de meios para desenvolver a sua vida acadêmica, fortalecendo a relação ensino-aprendizagem, assim como no tocante ao elemento social, muito presente no contexto da educação.

Neste aspecto, itens como biblioteca, residência universitária, transporte, salas de aula climatizadas, estacionamento e Restaurantes Universitários advieram no conjunto da implementação do programa, fixando o discente, de fato, na região, a fim de que o projeto de formação profissional em nível superior fosse atingido, reduzindo a desistência. Portanto, aprioristicamente, o RU é um benefício voltado para o discente, embora a Alta Administração da UFPI – Universidade Federal do Piauí o tenha estendido para todos os atores envolvidos na teia educativa presente no ambiente universitário.

Desse modo os Restaurantes Universitários além de contribuir para a comunidade, desempenha também um papel social junto ao público acadêmico ao fornecer alimentação balanceada e nutritiva. Adicionalmente, os estudantes advindos de famílias de baixo poder aquisitivo, bem como os demais estudantes, encontram no RU não só os benefícios e vantagens já mencionados, mas também um preço acessível, impraticável por qualquer empresário que se dispusesse a atuar no segmento, oferecendo a mesma qualidade e quantidade que são disponibilizados no RU do CAFS. Não por outro motivo, Nascimento et al. (2009, p. 2) ressaltam que

é uma importante forma de melhoria na assistência estudantil, em especial aos estudantes com baixo poder aquisitivo, que necessita buscar meios para que possam concluir o curso da melhor maneira, e isto envolve uma série de questões que pode começar com a política de restaurantes gratuitos para que esses estudantes possam ter alimentação necessária à realização de suas atividades acadêmicas.

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

"Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas".

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



Todos os benefícios resultantes das atividades do RU exigem uma postura de gerenciamento responsável, eficiente e eficaz dos recursos e seus gastos devem ser utilizados de forma “econômica e eficiente, a fim de atender um maior número possível de pessoas da comunidade acadêmica, controlando e reduzindo os desperdícios gerados, fator de extrema relevância no âmbito gerencial, e importante fator político-social.” (VARELA, 2015, p. 3).

Os benefícios que o RU traz ao *campus* evidenciam o importante papel que o mesmo desempenha no meio acadêmico, no entanto, todos os seus benefícios podem abrir espaço para o desperdício dos usuários no momento do consumo, em boa dose face ao preço módico que é cobrado do comensal, assim como em função da cultura tupiniquim institucionalizada de que “se o RU é um bem público, então não tenho que me preocupar com o seu zelo”. Zanini (2013) ressalta que:

Os Restaurantes Universitários (RUs) cumprem um importante papel no suporte do ensino nas Universidades, entretanto, são uma grande fonte de desperdício de alimentos, devido, entre muitos outros fatores, à cultura do desperdício e à falta de disciplina e consciência em não deixar restos no prato. (ZANINI, 2013, p. 32).

Nos RU's, o fator desperdício causa grande impacto no gerenciamento de custos da unidade, visto que, ao reduzir custos, a unidade pode investir cada vez mais em qualidade tanto na estrutura física, quanto em seus cardápios. A redução de desperdício contribui para a formação de uma imagem institucional ligada à Responsabilidade Socioambiental. Conforme destaca Soares *et al.* (2011) a geração de resíduos traz consigo uma problemática ambiental, pois revela uma gestão insustentável dos recursos disponíveis, o que exige das instituições uma postura de gerenciamento para a utilização racional e responsável dos seus recursos. Na visão de Hirschbruch (1998) *apud* Santos (2016, p. 20),

o desperdício está relacionado a muitos fatores como: Planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas; instabilidade na frequência diária dos comensais; preferências alimentares; treinamento dos funcionários para uma produção e o porcionamento adequado/inadequado dos alimentos e preparação.

Nas dependências do Restaurante Universitário são oferecidos estágios para discentes do Curso de Nutrição, o que traz benefícios mútuos, uma vez que ao oferecer os estágios o RU contribui para a formação técnica dos acadêmicos e em contrapartida os discentes desenvolvem atividades que contribuem para o bom funcionamento da Unidade de Atendimento e Nutrição (UAN) ao colocarem conhecimentos atualizados em prática. Uma



das atividades desenvolvidas durante o estágio é o acompanhamento e a verificação dos níveis de desperdício que poderão ocorrer na UAN.

3 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS

Os pesquisadores fizeram a entrevista com as estagiárias com a finalidade de colher informações relevantes para o entendimento, compreensão e alcance dos objetivos da pesquisa. As questões foram registradas de maneira antecedente e as posições das entrevistadas estão consignadas nos relatos subsequentes. As entrevistadas foram identificadas pelas terminologias Entrevistada 1 à Entrevistada 4 e as respostas foram transcritas sem cortes e sem alterações na externalização do depoimento.

Inicialmente perguntadas se, em sua percepção, existe desperdício de alimentos no Restaurante Universitário (RU), as entrevistadas responderam:

Entrevistada 1: Sim, é de acordo com algumas observações que a gente fez nos cardápios, a gente pesou três cardápios e tivemos uma média de 40 kg isso também vai depender da quantidade de opções que tiver no cardápio é quanto mais opção tiver maior é a quantidade de desperdício.

Entrevistada 2: É notável que existe sim o desperdício é muito grande mas que tem uma variedade porque a gente trabalha com número que varea (SIC) de alunos, comensais e tem um padrão de cardápio que se molda de acordo com a semana então varea (SIC) tem dias em que esse desperdício é maior e tem dias que esse desperdício é menor isso vai variar de acordo com o cardápio e da quantidade de comensais que a gente atende no dia.

Entrevistada 3: Sim, há um grande desperdício e principalmente no meu cardápio o desperdício de sobra sujas foi enorme ultrapassou os 50 kg.

Entrevistada 4: Sim, a gente percebe que tem muito desperdício é às vezes a gente fica ali nas bandejas, questão de trabalho de cardápio, a gente percebe que muitas pessoas eles praticamente nem mexem na comida, então é muita comida desperdiçada eu já vi exemplo de pessoas que, ontem mesmo que deixaram a bandeja praticamente cheia de comida.

Ao serem analisadas as falas das entrevistadas, é notável a presença do desperdício nas dependências do RU, o que exige da gestão uma ação mais eficaz visando à mitigação das perdas que, ao cabo, produzem o consumo de recursos públicos. De acordo com Bradacz (2003) o desperdício em RU 's é bastante significativo e evidenciado principalmente nas sobras das bandejas.

Outro questionamento feito às estagiárias é se existem políticas de controle do

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

“Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas”

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



desperdício e qual a importância do controle de gastos de alimentos. Assim responderam as entrevistadas:

Entrevistada 1: Não, não existe e seria de grande importância, pois medidas como estas fazem total diferença tanto no nosso Meio Ambiente, como para as pessoas também é e isso vai nos beneficiar se tivesse uma política de desperdício isso iria beneficiar tanto diretamente quanto indiretamente.

Entrevistada 2: Não. Infelizmente o RU não trabalha ainda com esse controle desse desperdício, a importância é vamos por duas questões: financeira e ecológica a gente sabe que nesse mundo tem muitas pessoas que precisam dessa comida em que muitos que têm aqui fazem esse desperdício, mas esse desperdício poderia sim tá sendo reaproveitado, então isso contribuiria para o nosso bolso lógico e também para o Meio Ambiente, por isso a importância.

Entrevistada 3: Não, deveria ter umas medidas para que não houvesse tanto desperdício, porque tem tanta gente passando fome no mundo e eles aqui têm um banquete praticamente e não dão valor, não valorizam jogando muita comida fora.

Entrevistada 4: Não, porque com controle a gente conseguiria, é tá fazendo outras coisas, tipo como o desperdício aqui é muito grande poderia servir pra como adubo essa comida, é pra alimentar os cães de rua que necessitam, porque é muita comida jogada fora.

As entrevistadas destacam que a ausência de políticas de controle e indicadores de desperdício, resultam em perdas de benefícios, além de interferir na qualidade do serviço ofertado. Para mitigar o desperdício de alimentos, segundo Saurim e Basso (2008), é imprescindível controlar, comparar e avaliar as atividades executadas a fim de acompanhar o desempenho, desenvolver meios para implementar medidas preventivas.

Em relação às medidas de combate ao desperdício de alimentos pelos comensais, foi feita a seguinte pergunta: quais medidas de orientação você considera necessárias para diminuir o desperdício? As estagiárias de Nutrição assim se posicionaram:

Entrevistada 1: Bom, seria importante as pessoas colocarem no prato somente o que vão comer e seria legal adotar uma campanha aqui no RU como pagar o que você deixar no prato eu acredito que isso diminuiria muito o desperdício das comidas e bom o que restar como casca ou coisas que não se aproveitam a gente adotar como adubo de plantas ou alimentar animais.

Entrevistada 2: Olha, uma das medidas já foi até implantada aqui no RU que é a questão do prato limpo é uma campanha nacional que é feita principalmente nesses restaurantes *self-service* e assim é uma das medidas pra conscientizar os comensais, quem são os comensais? Os frequentantes (SIC) do restaurante, no nosso caso os alunos da Instituição, então acho que, que lançar essas campanhas pra colocar na cabeça deles mesmo que esse desperdício feito por eles tá afetando tanto o RU como o planeta, enfim, são várias ações, mas uma das que eu apoiaria seria essa campanha do prato limpo.

Entrevistada 3: É conscientizar as pessoas é pra não ter muito desperdício.

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

“Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas”

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



Entrevistada 4: Então, eu acho que as pessoas elas deveriam colocar no prato somente o que elas comem porque eu acho que **como elas é pagam barato pelo prato elas acham que tipo tem o direito de colocar** (grifos dos autores), porque elas estão pagando elas têm o direito de desperdiçar e não é isso, a gente tem que colocar o que a gente come.

É de comum acordo pelos depoimentos externados que a principal medida para eliminação do desperdício é a conscientização do público-alvo, ou seja, o processo de apreensão da ação que busca evitar o desperdício deve partir principalmente dos comensais, com elevada ênfase para os discentes, que têm um percentual de participação significativo no consumo da alimentação do RU do CAFS. As estagiárias têm consciência de que medidas precisam ser adotadas, mas, sendo apenas acadêmicas de outra IES, parece que não esboçam perspicácia no sentido de alertar a gestão do RU para a tomada de decisão no sentido de estimular o consumo consciente.

Mendonça (2014) afirma que para barrar o desperdício, ações educativas como sensibilização ao público, são fundamentais para controlar a quantidade servida e os restos, chamando atenção para o fato de que o mesmo faz parte do processo de reeducação alimentar. Uma vez que o RU se insere na atmosfera acadêmica, seria salutar que ações incisivas fossem adotadas com o fito de reestruturar a cultura do desperdício.

Perguntado às entrevistadas em relação a forma como o desperdício afeta o desempenho do RU, assim responderam as quatro entrevistadas:

Entrevistada 1: Afeta principalmente na questão financeira né (grifos dos autores), porque quanto mais comida desperdiçada mais vai ser gasto e aquele dinheiro vai ser inutilizado e afeta também na imagem do RU, que imagem iremos passar sendo que um RU gasta muito mas aquela comida não é utilizada corretamente ela é jogada fora, **então cria uma imagem ruim para o restaurante universitário** (grifos dos autores).

Entrevistada 2: Bom, como já foi falado (SIC), é com certeza na questão financeira porque essa comida que é colocada pra servir tem um valor, então o que é desperdiçado também tem um valor X, é por exemplo no meu cardápio o desperdício dele foi de 20 kg, então vamos supor que isso daria quanto mais ou menos em dinheiro, acho que o que uns cento e alguma coisa por aí ou mais, isso estou estimulando, se a gente for calcular na verdade eu tenho certeza que daria o equivalente ou o dobro.

Entrevistada 3: Ele é afetado mais na questão financeira porque assim se a gente faz um cardápio e ele não é bem aceito e tem muito desperdício o cardápio sai saindo (SIC) mais caro do que o previsto.

Entrevistada 4: Principalmente na questão financeira é na questão da elaboração de cardápio, porque o cardápio ele sai muito caro.

As entrevistadas concordam que o campo financeiro é o mais prejudicado quando se promove

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

“Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas”

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



o desperdício de alimentos – muitas vezes de maneira consciente e intencional – pois os recursos destinados poderiam ser redimensionados e até mesmo para melhorias no cardápio, com a implementação de uma carta com maior variedade. Para Santos (2016, p. 30),

Evitar o desperdício de alimentos principalmente em Restaurantes Universitários, pode contribuir para melhoria do acesso a uma alimentação adequada do ponto de vista alimentar e nutricional para a comunidade acadêmica beneficiada, além de contribuir para o maior aproveitamento dos gêneros alimentícios disponíveis e para atenuar impactos ambientais gerados pela agricultura.

Ao serem analisadas as falas, observou-se que as entrevistadas concordam que o desperdício no RU é um fator preocupante, pois além de repercutir negativamente na imagem da instituição, afeta o Meio Ambiente, uma vez que os resíduos alimentares descartados de forma inadequada poderiam ser destinados para fins mais proveitosos, como também influencia negativamente no desempenho financeiro, considerando que os recursos utilizados poderiam ser empregados para melhorar a eficiência no atendimento da comunidade universitária do CAFS.

Deve-se considerar, a partir dos depoimentos que, de fato, as estagiárias de Nutrição que atuam no RU do *Campus* Amílcar Ferreira Sobral, demonstraram preocupação e apreensão no tocante ao comportamento de alguns comensais, demonstram pouca importância com o que colocam em suas bandejas e, portanto, estão insensíveis ao desperdício de alimentos. Muitos deixam quase que toda a alimentação que aceitam no momento do atendimento pela equipe da cozinha, expressando falta de zelo com a coisa pública, ausência de bom-senso e nenhum sentimento de cooperação. Como Política Pública inserida no programa de expansão das universidades (REUNI), louve-se a medida da criação dos Restaurantes Universitários. Todavia, como medida corretiva para o desperdício, percebe-se que as entrevistadas indicaram como meio apropriado as ações educativas, sem as quais a conduta de alguns comensais tende a agravar o quadro constatado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a realização deste trabalho, chegou-se à conclusão de que o objetivo da pesquisa foi alcançado com êxito, pois realizada a análise da fala das entrevistadas ficou evidenciado que é notório o desperdício nas dependências do RU/CAFS. Tal fator, de acordo com a

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

“Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas”

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



percepção das estagiárias, implica negativamente na imagem e no desempenho do RU, além de prejuízos financeiros latentes. Outra questão que merece destaque é que a ausência de medidas para controle e mitigação traz prejuízos financeiros e ambientais no dia a dia do RU/CAFS.

No tocante ao preparo e distribuição dos alimentos na cozinha industrial, constata-se que se torna necessária uma política de redução de insumos e consumo consciente por parte dos comensais para que assim o planejamento prévio da cozinha consiga alcançar os níveis de eficiência e eficácia almejados.

Ações como campanhas de conscientização contínuas destinadas aos comensais foi apontada como uma importante medida de combate ao desperdício, contribuindo para uma eficiente e eficaz gestão de recursos no RU, bem como para a redução da produção de resíduos orgânicos, contribuindo, assim para a satisfação dos usuários. Ao fim dessa pesquisa, a expectativa é que as informações apresentadas possam contribuir para o desenvolvimento de futuras pesquisas e de campanhas de conscientização da comunidade acadêmica.

Como em todo o processo de construção do conhecimento, esta pesquisa destaca algumas limitações: a amostra ser composta apenas pelas estagiárias de Nutrição que atuam no Restaurante Universitário, o modelo utilizado não ter sido aplicado em âmbito estadual – nos demais RU's da Universidade Federal do Piauí – o que permitiria se ter uma ideia acerca do que pensam os demais estagiários ou gestores acerca dos pontos aqui levantados e, haver carência de estudos nesta área, o que impossibilitou uma comparação nos resultados obtidos.

REFERÊNCIAS

BABA, Vinicius A. **Diagnóstico e Análise de Oportunidade de Melhoria em um Restaurante Universitário por meio da Filosofia Seis Sigma**. 100 f. Dissertação de mestrado (Mestrado em Administração das Organizações). Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2008.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. 70. ed. São Paulo, 2011.

BRADACZ, Dulce C. **Modelo de Gestão de Qualidade para o Controle de Desperdício em Unidade de Alimentação e Nutrição**. 110p. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

CAMPOS, Claudinei J. G. Método de análise de conteúdo: ferramenta para a análise de dados

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

"Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas".

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



qualitativos no campo da saúde. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília (DF), v. 57, n. 5, p. 611-614, set/out. 2004.

JÚNIOR, Fernando J. M.; PAFIADACHE, Caroline; LOOSE, Laís H.; PIAIA, Rafael; SCHER, Vinícius T.; PERIPOLLI, Angélica; PALM, Bruna. Satisfação dos Usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria: Uma Análise Descritiva. **Revista Sociais e Humanas**. Santa Maria, v. 28, n. 02, p. 83–108, mai/ago 2015.

LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MEC. Ministério da Educação e Cultura. Disponível em <http://reuni.mec.gov.br/o-que-e-o-reuni>. Acesso em 13 fev. 2018.

MENDONÇA, Sarah C. **Avaliação do desperdício de refeições servidas em um restaurante universitário: estudo de indicador do volume de rejeito**. 48 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição), Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014.

NASCIMENTO, Heloisa M. A.; BRASIL, Evi C.; MAMEDE, Laine C. G. P. ; FERRER, Ana K. Avaliação da aceitação dos cardápios pelos comensais de um restaurante universitário. **Anais...** IV Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste Educação Tecnologia, Belém, 2009.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social: Métodos e Técnicas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

SANTOS, Juciene A. **Desperdício de alimentos em restaurantes universitários no Brasil**. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição), Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.

SAURIM, Irlene M. L.; BASSO, Cristiana. Avaliação do desperdício de alimentos de bufê em restaurante comercial em Santa Maria, RS. **Disc. Scientia**. Santa Maria, v. 9, n. 1, p. 115-120, 2008.

SOARES, Isabel C.; SILVA, Elizangela R.; PRIORE, Silvia E.; RIBEIRO, Rita C. L.; PEREIRA, Marina M. L. S.; PINHEIRO-SANT'ANA, Helena M. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 04, jul./ago, 2011.

VARELA, Mayara Carolline M.S; CARVALHO, Daniele da Rocha; OLIVEIRA, Ridalvo Medeiros A; DANTAS, Marke Geisy S. O Custo do Desperdício; Um Estudo de Caso no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. **Anais...** XXII Congresso Brasileiro de Custos, Foz do Iguaçu, 2015.

ZANINI, Marcos A. **Redução do desperdício de Alimentos: Estudo em um Restaurante Universitário**. 159 f. Dissertação de mestrado (Mestrado em Gestão de organizações). Universidade Federal de Santa Maria Rio Grande do Sul: UFSM, 2016.

II Simpósio Internacional sobre Estado, Sociedade e Políticas Públicas

"Estado e Políticas Públicas no Contexto de Contrarreformas".

20, 21 e 22 de junho de 2018

Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas - UFPI - Teresina - Piauí



APÊNDICE A

QUESTIONÁRIO
1. Existe desperdício de alimentos no Restaurante Universitário (RU)?
2. Existem políticas de controle do desperdício e qual a importância do controle de gastos de alimentos?
3. Quais medidas de orientação você considera necessárias para diminuir o desperdício?
4. De que forma o desperdício afeta o desempenho do RU?