

“Identificação dos Fatores Geradores de Desperdício de Alimentos em uma Unidade de Restaurante Popular do Município de Joinville”

Gabriella Natallia Correa Kerber

Defesa:

Joinville, 09 de junho de 2020

Membros da Banca Examinadora:

Profa. Dra. Therezinha Maria Novais de Oliveira (Orientadora)

Profa. Dra. Leila Aparecida da Costa (UNIVALI)

Profa. Dra. Yoná da Silva Dalonso (UNIVILLE)

Resumo

O desperdício de alimentos constitui um grave problema de saúde pública no mundo. Impacta negativamente o meio ambiente pela geração de resíduos e desperdício de recursos naturais e a contaminação dos recursos hídricos. Colabora ainda para o aumento da insegurança alimentar visto que, de imediato gera a indisponibilidade do alimento, e a longo prazo afeta a acessibilidade, pois contribui para alta dos preços. É ainda mais preocupante quando observado em equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional, como os restaurantes populares, que atendem grupos de vulneráveis. Para a mitigação deste problema é primordial conhecer os indicadores de desperdício e investigar suas principais causas. Diante do exposto, o presente estudo tem como objetivo identificar os fatores geradores de desperdício de alimentos em uma unidade de restaurante popular de Joinville, visando contribuir com a segurança alimentar dos munícipes e com o atendimento da agenda 2030 do desenvolvimento sustentável. Para tanto aplicou-se uma metodologia qualitativa e quantitativa; sendo os dados quantitativos os indicadores de desperdício (peso de sobra limpa, sobra suja, resíduo orgânico da área de produção e restrição), que foram coletados durante 3 meses na área de produção e de distribuição do restaurante. Os dados qualitativos correspondem a investigação das possíveis causas de desperdício em restaurantes de alimentação coletiva levantadas na literatura e, no caso deste estudo, investigadas dentro do contexto de um equipamento público de segurança alimentar, por meio de entrevistas semiestruturadas com a equipe e da aplicação de

questionários com 136 usuários do restaurante. Todos os dados foram analisados no programa IBM SPSS, versão 23.00. Os resultados identificaram que o público tem distribuição semelhante quanto a gênero, com média de idade de 58 anos. Cerca de 44% são idosos e 69,1% são indivíduos em vulnerabilidade, beneficiários de algum programa de assistência social. Encontrou-se associação significativa entre a exposição do usuário a campanhas sobre desperdício e comportamento mais responsável com as sobras. A vulnerabilidade socioeconômica teve associação com a percepção do desperdício e com o volume de resto-ingestão. Os maiores percentuais de resíduos foram relacionados aos indicadores da área de produção (46% resíduo orgânico da área de produção e 25% Sobra Limpa) estes também foram os com maior variância. O dia da semana apresentou correlação com o número de refeições servidas, sendo sugerido a sua utilização para previsão de demanda. Foram identificados itens do cardápio com maior efeito na sobra limpa e no resíduo da área de produção. Conclui-se que os principais fatores geradores de desperdício concentram-se na parte operacional do processo sendo passíveis de melhoria, e na vulnerabilidade socioeconômica dos usuários que relaciona-se com o desperdício de duas formas opostas. Por fim, com base nos resultados e na literatura, foram sugeridas ações operacionais que podem contribuir para a redução do desperdício de alimentos na unidade pesquisada.

Palavras-chaves: Desperdício de Alimentos; Restaurantes; Serviços de Alimentação; Resíduos Sólidos.