



XXV ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES
VII MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

De 17 a 19 de outubro de 2017
Campus-Sede da UCS • Caxias do Sul



GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS DA ESCOLA DE GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL

Maria Pires Prates (PIBIC-CNPq), Suzana Maria De Conto (Orientador(a))

Um problema de considerável relevância no setor da gastronomia é a quantidade de resíduos gerados e o desperdício de alimentos. Nessa direção, pesquisas relacionadas a esse tema são importantes para definir e integrar planos de gerenciamento desses resíduos na gestão de empreendimentos gastronômicos. Desse modo, a abordagem da temática da gestão de resíduos nos cursos de formação permite a construção de uma conduta ambientalmente responsável dos futuros profissionais. O objetivo do estudo foi analisar a geração de resíduos sólidos na Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul. Foram realizadas observações diretas e caracterizações dos resíduos sólidos gerados na Escola, pela determinação da composição gravimétrica, compreendendo dois períodos de amostragem para teste, seguidos de cinco períodos de amostragem realizada em duas disciplinas práticas do curso de Tecnologia em Gastronomia. Nos períodos de teste, foi amostrado o resíduo gerado correspondente a três dias em todo o empreendimento, cuja massa total foi de 148,504 kg. No segundo período, a massa total de resíduos sólidos gerada durante as aulas amostradas foi de 68,545 kg na disciplina de Cozinha das Américas e 21,750 kg na disciplina de Confeitaria. Constata-se que a geração de resíduos das aulas de Cozinha das Américas foi 3,15 vezes maior se comparada à geração correspondente às aulas de Confeitaria. Diferentes fatores influenciam na geração de resíduos e no desperdício de alimentos, destacando-se particularidades das diferentes culinárias, o porcionamento das receitas, as perdas que os ingredientes apresentam durante o preparo, a praticidade do consumo dos pratos e o número de receitas ministradas. Conclui-se que a temática dos resíduos sólidos deve ser internalizada no serviço de alimentação e nas escolas de gastronomia, possibilitando aos alunos, professores e gestores refletir sobre o planejamento das atividades, movidos pela prevenção ou redução dos impactos ambientais decorrentes desse setor.

Palavras-chave: Resíduos sólidos de gastronomia, Gerenciamento de resíduos sólidos, Curso de Tecnologia em Gastronomia

Apoio: UCS, CNPq