



A PRODUÇÃO MAIS LIMPA EM RESTAURANTES COMO OBJETO DE ESTUDO NOS PROGRAMAS STRICTO SENSU NO BRASIL

Rafael Luís Gil Boff (VOLUNTÁRIO), Suzana Maria De Conto (Orientador(a))

A Produção Mais Limpa (P+L) é um importante instrumento de gestão de recursos, atuando na busca de alternativas para a redução de impactos ambientais, como a minimização do consumo de matérias primas, de energia e de água. Valendo-se desse importante conceito da Gestão Ambiental, o estudo tem como objetivo realizar uma análise sobre a produção de conhecimento relacionada à P+L e as suas aplicações no âmbito da gastronomia. Para tal, foram realizadas buscas no Banco de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), período de 1987 a 2017, utilizando o termo “produção mais limpa”. O total de trabalhos no período de consulta foi de 377. A partir de uma análise de títulos, resumos e palavras-chave, constatou-se que apenas 252 trabalhos estavam relacionados à implementação da P+L, destacando-se às áreas de Engenharia com maior produção (aproximadamente 60% entre as publicações consideradas). Apenas três produções, todas oriundas de instituições da região Sul do Brasil (UNISC, LA SALLE e UNICESUMAR), trataram da utilização da P+L em restaurantes. Os resultados permitem destacar que a utilização da P+L tem sido abordada com maior frequência no segmento industrial, com ênfase no ramo metalúrgico e na indústria têxtil, que, juntos, agregam mais da metade das publicações. No entanto, constata-se que há uma lacuna no conhecimento nos Programas Stricto Sensu do Brasil com relação à aplicação desse importante instrumento na gastronomia. Considerando que a sociedade, ainda marcada pelos altos níveis de consumo e de desperdícios, e, também pela fome, torna-se crucial a construção de novas investigações no país no que tange ao uso da P+L para o combate ao desperdício de água, de energia e de ingredientes na gastronomia, beneficiando não apenas restaurantes, mas a sociedade como um todo.

Palavras-chave: Produção Mais Limpa, Restaurantes, Gastronomia

Apoio: UCS, CNPq