

Voluntário

A Produção Mais Limpa em restaurantes como objeto de estudo nos programas *Stricto Sensu* no Brasil

RESUSTENTÁVEL

Autores: Rafael Boff (bolsista voluntário), Suzana Maria De Conto (orientadora)

Introdução / Objetivo

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 da relevância deste conceito da Gestão Ambiental, ainda mais acentuado nos tempos atuais, o presente estudo tem como objetivo realizar uma análise sobre a produção de conhecimento relacionada à P+L e as suas aplicações no âmbito da gastronomia.

Metodologia

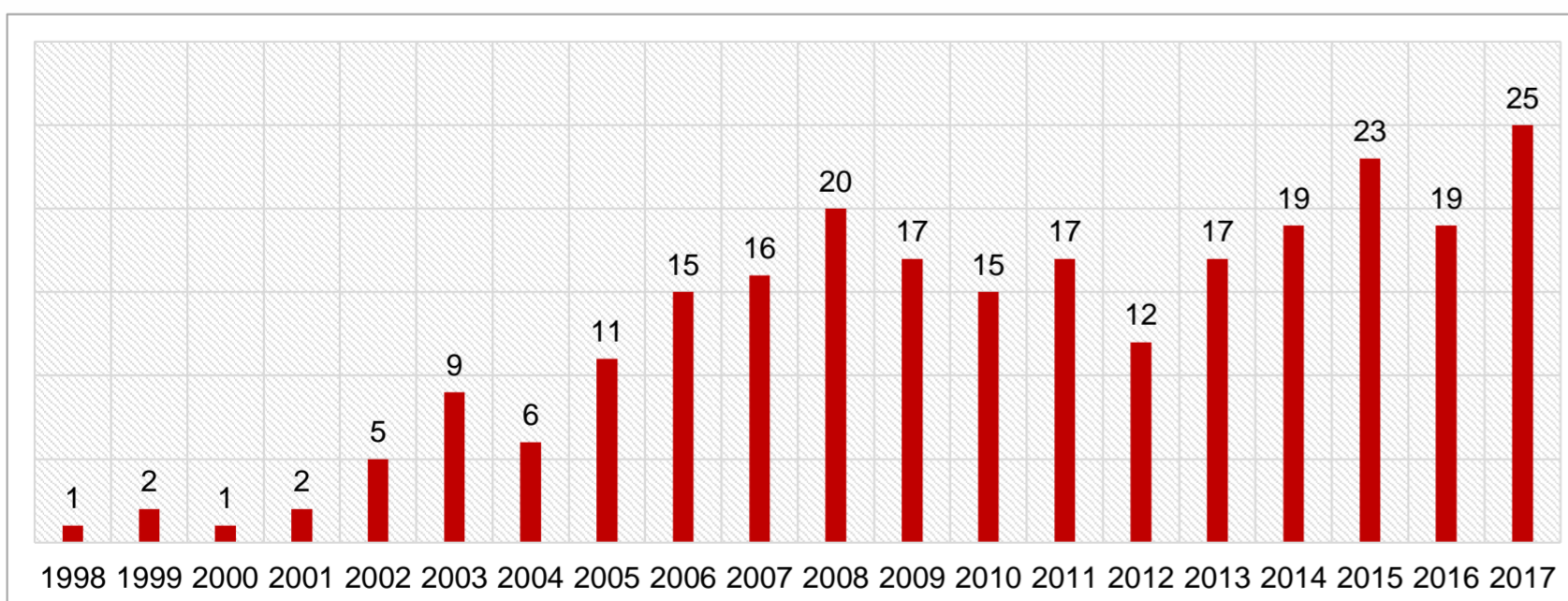
Foram realizadas buscas no Banco de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), período de 1987 a 2017, utilizando o termo “produção mais limpa”. O total de trabalhos no período foi de 377. A partir de uma análise de títulos, resumos e palavras-chave, constatou-se que apenas 252 teses e dissertações estavam relacionadas à implementação da P+L.

Na segunda etapa do trabalho, ocorreu a busca por trabalhos que trouxessem os conceitos e ferramentas da P+L aplicados à gastronomia. Para tal, foram realizadas buscas com as palavras “restaurante(s)”, “gastronomia” e “alimentação” entre o recorte avaliado, a fim de se quantificar e avaliar as aplicações elegíveis e relevantes para o presente contexto.

Resultados

Analisando-se o recorte definido, pode-se constatar, primeiramente, uma notável evolução no número de publicações envolvendo a P+L ao longo do período avaliado (Figura 1).

Figura 1 – Histórico de teses e dissertações envolvendo P+L

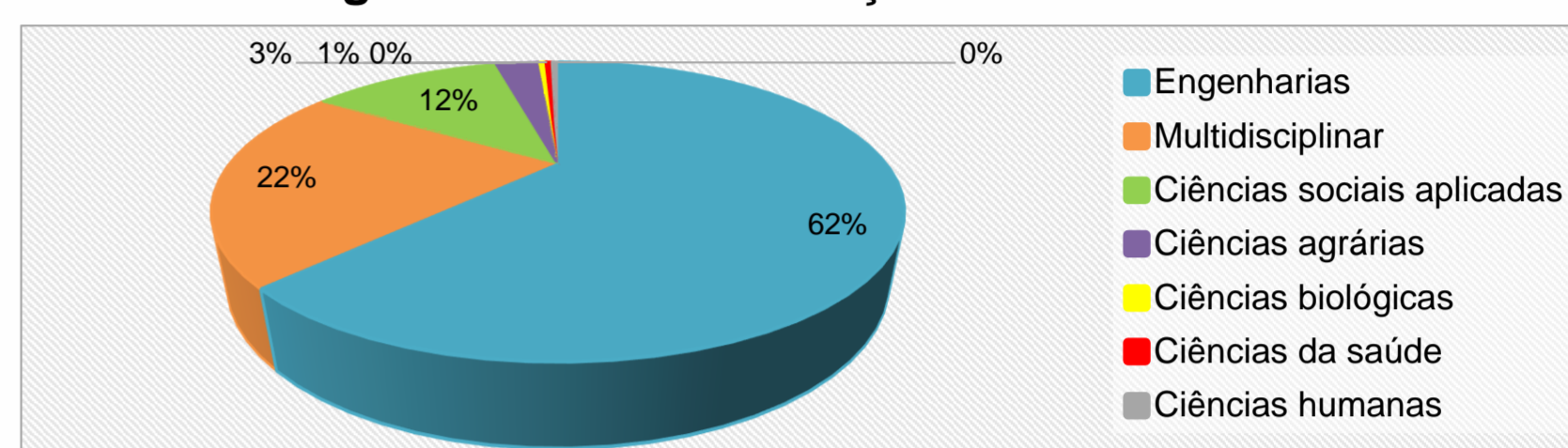


Além deste importante crescimento, foi possível averiguar o grande leque de diferentes áreas do conhecimento responsáveis por publicações envolvendo a P+L. As áreas de Engenharias são detentoras da grande maioria dos trabalhos (62%), mas, de acordo com a Figura 2, diversas outras também geraram produções a respeito do tema, embora em menores números.

Apoio: UCS / CNPq

Resultados

Figura 2 – Áreas de atuação mais abordadas



Entre as 252 publicações consideradas, apenas três dissertações, todas oriundas de instituições da região Sul do Brasil (UNISC, LA SALLE e UNICESUMAR), trataram da utilização da P+L em restaurantes. Santos (2009) desenvolveu uma estratégia de gestão e utilização dos óleos vegetais, objetivando tanto a minimização do seu consumo, quanto o seu reaproveitamento na produção de biocombustíveis. O segundo trabalho tratou da análise de alimentos vencidos ou pré-preparados, sobras, óleos e borra de café, determinando dezenas de ações específicas para cada ponto analisado, desde oportunidades de capacitação, mudanças em processos e adoções de boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição (OLIVEIRA, 2016). Turchetto (2017) aplicou, em um restaurante universitário, três ferramentas de gestão ambiental (entre elas a P+L), proporcionando ao estabelecimento um processo produtivo mais limpo, e, aos consumidores, um perfil sustentável, alinhado às premissas dos tempos atuais.

Considerações finais

Os tempos atuais, marcados por uma sociedade altamente industrializada e por consumo e desperdício elevados, sugerem a necessidade de estudos que orientem organizações e consumidores para um caminho sustentável. Para a erradicação desses hábitos, 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, a qual pode-se dar a oportunidade de vislumbrar um futuro mais limpo e renovável.

Referências Bibliográficas

- OLIVEIRA, A. P. B. **Aplicação dos conceitos de P+L em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em uma empresa no município de Porto Alegre - Estudo de caso**. 2016. 84 f. Dissertação (Mestrado em Avaliação de Impactos Ambientais – UNILASALLE), Porto Alegre (RS), 2016. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=4523110. Acesso em: 31 jul. 2019.
- SANTOS, E. **Gestão do uso de óleos vegetais em restaurante visando a produção mais limpa com ênfase na obtenção de biodiesel**. 2009. 79 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Ambiental – UNISC), Santa Cruz do Sul (RS), 2009. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=137111. Acesso em: 31 jul. 2019.
- TURCHETTO, Q. **Ferramentas de gestão ambiental como estratégia para construção de espaços sustentáveis de alimentação**. 2017. 57 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologias Limpas – UNICESUMAR), Maringá (PR), 2017. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=5050094. Acesso em: 31 jul. 2019.