

REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO E REAPROVEITAMENTO SEGURO DE ALIMENTOS EXCEDENTES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: PROPOSTA DE INTERVENÇÃO COM FOCO EM SUSTENTABILIDADE E DESTINAÇÃO SOCIAL

Thiago Santana Silva[1];
Antônio Augusto Oliveira Amorim[2];
Maria Eduarda Silva Freitas[3];
Reinaldo Rodrigues Bezerra[4];
Roberth Peter Ferreira[5];
Wanderklayson Aparecido Medeiros de Oliveira[6];

Introdução: o desperdício alimentar representa um problema ambiental, econômico e social presente em diferentes instituições, incluindo restaurantes universitários. A produção em larga escala de refeições frequentemente gera excedentes alimentares que, na ausência de protocolos adequados, são descartados como resíduos orgânicos. Paralelamente, observa-se a existência de demandas sociais relacionadas ao cuidado de animais em situação de rua, especialmente cães acolhidos por organizações de proteção animal. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver uma proposta de intervenção voltada à redução do desperdício e à análise da viabilidade de reaproveitamento seguro de alimentos excedentes do restaurante universitário, considerando critérios técnicos, sanitários e operacionais. A proposta fundamenta-se em princípios de sustentabilidade, responsabilidade social e eficiência na gestão de recursos públicos, alinhando-se às diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos e às normas sanitárias aplicáveis ao setor de alimentação coletiva. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2019), aproximadamente um terço dos alimentos produzidos mundialmente é perdido ou desperdiçado ao longo da cadeia de produção e consumo, provocando impactos ambientais expressivos relacionados ao uso de água, energia e geração de resíduos. No contexto das instituições públicas, especialmente restaurantes universitários, essa problemática adquire maior relevância devido ao elevado volume de refeições produzidas diariamente e à necessidade de racionalização dos recursos públicos. Além disso, a Política Nacional de Resíduos Sólidos estabelece como prioridade a não geração, redução, reutilização e reciclagem de resíduos, reforçando a importância de práticas organizacionais voltadas ao reaproveitamento responsável e à sustentabilidade institucional. Autores como Barbieri (2016) defendem que a gestão sustentável deve integrar dimensões econômicas, sociais e ambientais, promovendo modelos organizacionais capazes de reduzir impactos negativos e ampliar benefícios coletivos. Complementarmente, Akatu (2018) ressalta que o desperdício alimentar representa não apenas perda de recursos naturais, mas também um desafio ético relacionado ao consumo responsável e à segurança alimentar. Da mesma forma, Vaz (2006) destaca que unidades de alimentação e nutrição necessitam desenvolver estratégias contínuas de controle de desperdícios, considerando planejamento

[1] Graduando em Gestão Pública – Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) thiagosantana8@hotmail.com
[2] Graduando em Gestão Pública – Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) antonioaugusto005@icoud.com
[3] Graduando em Gestão Pública – Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) msilvafreitas854@gmail.com
[4] Graduando em Gestão Pública – Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) reiservonaldo@gmail.com
[5] Graduando em Gestão Pública – Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) robertpeterferreira@yahoo.com.br
[6] Doutor em Administração – Professor de Administração – Unimontes - wanderklayson.oliveira@unimontes.br



de produção, educação alimentar e monitoramento operacional como elementos essenciais para eficiência do serviço. **Método:** trata-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, desenvolvida por meio de estudo de caso aplicado ao restaurante universitário de uma instituição pública de ensino superior. A investigação foi conduzida a partir de abordagem interventiva, buscando compreender a dinâmica organizacional relacionada à produção, descarte e possível reaproveitamento de alimentos excedentes. Para coleta de dados, utilizaram-se observação direta da rotina operacional do restaurante universitário, levantamento documental e revisão bibliográfica sobre desperdício alimentar, sustentabilidade institucional e segurança sanitária em serviços de alimentação coletiva. A análise dos dados ocorreu de forma interpretativa, considerando aspectos organizacionais, operacionais, ambientais e sociais relacionados à viabilidade da proposta. Conforme Yin (2015), o estudo de caso permite investigação aprofundada de fenômenos contemporâneos inseridos em contextos reais, especialmente quando as fronteiras entre fenômeno e contexto não estão claramente definidas. Além disso, Minayo (2014) destaca que pesquisas qualitativas possibilitam compreender significados, práticas e dinâmicas sociais presentes nos ambientes institucionais, favorecendo análises mais amplas sobre problemas organizacionais complexos. **Descrição da experiência:** inicialmente foi realizado diagnóstico organizacional. Observou-se a existência de excedentes alimentares gerados principalmente pela produção em larga escala e pela variação diária do consumo. A partir do diagnóstico, estruturou-se proposta piloto de reaproveitamento controlado de alimentos considerados adequados, contemplando etapas de triagem, processamento, armazenamento e possível destinação social. A triagem foi definida como etapa crítica, prevendo seleção rigorosa de alimentos sem molhos, frituras, alho, cebola ou condimentos considerados inadequados para consumo animal. Também foi estabelecida exclusão de restos provenientes de pratos já servidos aos consumidores. A proposta operacional incluiu possibilidade de processamento por desidratação controlada, visando redução da umidade e aumento da conservação dos alimentos. Foram previstos ainda procedimentos de armazenamento em embalagens herméticas, identificação de lotes e eventual distribuição para ONGs cadastradas, acompanhada de orientações quanto ao uso complementar do produto. Considerou-se, em todas as etapas, a necessidade de supervisão técnica e observância das normas sanitárias vigentes. A construção da proposta também considerou princípios de gestão pública sustentável, especialmente no que se refere à eficiência na utilização de recursos institucionais e à minimização dos impactos ambientais decorrentes do descarte inadequado de resíduos orgânicos. Conforme Jacobi (2003), práticas sustentáveis em instituições públicas exercem papel relevante na formação de consciência socioambiental coletiva, especialmente em ambientes universitários, nos quais a produção de conhecimento pode estimular mudanças culturais e comportamentais. **Discussão:** os resultados parciais evidenciaram que o restaurante universitário apresenta potencial para implementação de ações voltadas à redução do desperdício alimentar, especialmente devido ao volume significativo de alimentos produzidos diariamente. Entretanto, também foram identificadas limitações relacionadas à ausência de protocolos institucionais de reaproveitamento, necessidade de adequação sanitária e dependência de suporte técnico especializado. A literatura demonstra que práticas de reaproveitamento alimentar podem contribuir para sustentabilidade organizacional, desde que realizadas sob rigorosos critérios de segurança. Nesse sentido, o projeto buscou delimitar a proposta como experiência piloto e análise de viabilidade, evitando intervenções incompatíveis com as exigências legais e sanitárias. Além da redução de resíduos orgânicos, a proposta apresenta potencial impacto social ao considerar possíveis



parcerias com organizações de proteção animal. Observou-se ainda que ações dessa natureza podem estimular conscientização da comunidade acadêmica acerca do desperdício alimentar e do uso racional de recursos públicos. Os achados dialogam com estudos que apontam os restaurantes institucionais como espaços estratégicos para desenvolvimento de políticas sustentáveis voltadas à redução de resíduos e promoção da educação ambiental. Segundo Philippi Júnior, Sampaio e Fernandes (2012), a gestão adequada de resíduos sólidos demanda integração entre planejamento, controle operacional e participação social, fatores indispensáveis para construção de modelos organizacionais sustentáveis. Ademais, a adoção de estratégias de reaproveitamento controlado contribui para fortalecimento de práticas alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente aqueles relacionados ao consumo responsável, sustentabilidade urbana e redução do desperdício alimentar. Ressalta-se, entretanto, que qualquer iniciativa dessa natureza deve respeitar rigorosamente os critérios técnicos e sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes, evitando riscos à saúde animal e problemas relacionados à rastreabilidade dos alimentos. Nesse contexto, Proença *et al*. (2005) afirmam que a gestão de unidades de alimentação coletiva exige planejamento rigoroso e controle permanente das etapas produtivas, sobretudo em processos relacionados à segurança alimentar e aproveitamento adequado dos alimentos. Complementarmente, Mezomo (2002) destaca que o controle de desperdícios em serviços de alimentação representa importante indicador de eficiência operacional e qualidade gerencial, contribuindo diretamente para sustentabilidade econômica e ambiental das instituições. **Considerações finais:** conclui-se que a proposta apresenta relevância ambiental, social e organizacional, demonstrando potencial para contribuir com práticas sustentáveis no contexto universitário. Contudo, sua implementação depende de avaliação institucional, adequação técnica e acompanhamento profissional especializado, especialmente nas áreas de nutrição e medicina veterinária. O estudo permitiu compreender a importância do diagnóstico organizacional como etapa fundamental para construção de intervenções viáveis e compatíveis com a realidade institucional. Recomenda-se que pesquisas futuras aprofundem a análise da viabilidade operacional e sanitária de projetos de reaproveitamento alimentar em instituições públicas. Adicionalmente, destaca-se que iniciativas voltadas à redução do desperdício alimentar podem fortalecer a responsabilidade socioambiental universitária, estimulando práticas de gestão mais eficientes, conscientes e alinhadas às demandas contemporâneas de sustentabilidade. O desenvolvimento de ações integradas entre gestão pública, educação ambiental e responsabilidade social pode contribuir significativamente para consolidação de culturas organizacionais mais sustentáveis e comprometidas com o interesse coletivo.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Desperdício alimentar. Restaurante universitário. Reaproveitamento de alimentos. Gestão pública.

Referências:

AKATU. Panorama do consumo consciente no Brasil: desafios, barreiras e motivações. São Paulo: Instituto Akatu, 2018.
BARBIERI, José Carlos. Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
BRASIL. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 3 ago. 2010.



FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. The State of Food and Agriculture 2019: Moving forward on food loss and waste reduction. Rome: FAO, 2019.
JACOBI, Pedro Roberto. Educação ambiental, cidadania e sustentabilidade. Cadernos de Pesquisa, São Paulo, n. 118, p. 189-205, mar. 2003.
MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.
MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.
PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce; FERNANDES, Valdir. Gestão de resíduos sólidos: sustentabilidade e participação social. Barueri: Manole, 2012.
PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. UFSC, 2005.
VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Metha, 2006.
YIN, Robert K. Estudo de caso: planejamento e métodos. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.