SEFIC2019
UNIVERSIDADE LA SALLE

Sustentabilidade e serviço de alimentação – Estudo de caso em um restaurante industrial

Liliane Cristina Lobo de Moraes
Universidade La Salle

Fernanda Miraglia (Orientadora)

Tipo do trabalho
Comunicação oral
Tema
Ciências Médicas e da Saúde
Palavras-chave
Sustentabilidade, alimentação coletiva, restaurante.

RESUMO
INTRODUÇÃO:A dimensão e a importância do setor de refeições coletivas na economia nacional podem ser medidas a partir dos números gerados pelo segmento no ano 2017 - o mercado de refeições coletivas como um todo forneceu 12 milhões de refeições/dia, movimentou uma cifra de 19 bilhões de reais por ano, ofereceu 210 mil empregos diretos, consumiu diariamente um volume de 7 mil toneladas de alimentos e representou para os governos uma receita de 2,5 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições. (ABERC, 2017). Diante de toda esta magnitude não podemos deixar de compreender a importância da sustentabilidade na produção de alimentos pois, deve ser responsabilidade de todos os setores da sociedade a manutenção de recursos ambientais para nossos contemporâneos e futuras gerações. Estima-se que o restaurante a ser estudado neste artigo processe 1 tonelada de alimentos por dia, gerando grande quantidade de sobras e restos de produção, que se não fossem descartadas sob a ótica da sustentabilidade poderiam geram grande impacto ambiental, não corroborando assim para a sustentabilidade do ecossistema do qual está inserido. 1.2 Objetivo 1.2.1 Objetivo Geral: Descrever as boas práticas de sustentabilidade em um restaurante industrial .1.2.2 Objetivo Específico: Analisar o impacto dos fatores organizacionais na sustentabilidade e Analisar as práticas educativas na sustentabilidade 2. Revisão: De acordo com a Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, o desenvolvimento sustentável é aquele que atende às necessidades do presente, sem comprometer as necessidades das gerações futuras. Segundo Araújo & Mendonça (2007), ele é sinônimo de sociedade racional, de indústrias limpas e de crescimento econômico.A sustentabilidade em um restaurante envolve diversas questões além de simplesmente proporcionar uma alimentação saudável, está ligada a recomendações para agricultura, fornecedores, transporte e embalagens

dos produtos até a chegada ao restaurante.3 METODOLOGIA: 3.1 Delineamento: O estudo terá o delineamento de um estudo de caso retrospectivo. A metodologia qualitativa foi escolhida no presente projeto pois ela exige compreender, analisar e interpretar, com base em investigação cientifica, aspectos e dimensões mais profundas das relações humanas e sociais. 3.2 Local de pesquisa: O campo de estudo será um restaurante industrial de uma empresa de energia que produz alimentação para aproximadamente 1.500 (Hum mil e quinhentas) pessoas por dia. 3.3 Sujeito de pesquisa : Para este estudo serão utilizados exclusivamente procedimentos e documentos do restaurante industrial. Serão analisados aproximadamente 15 procedimentos de sustentabilidade. Não haverá participação ou análise de seres humanos. 3.4 Procedimento de coleta de dados: A coleta de dados se dará de forma exclusivamente documental pela própria pesquisadora, através da análise e descrição dos procedimentos pautados em sustentabilidade durante a atividade de produção alimentar industrial. 3.5 Analise de dados: será documental, que é aquela realizada a partir de documentos, contemporâneos ou retrospectivos, considerados autênticos. Após a análise dos Procedimentos Operacionais padrão de sustentabilidade deste restaurante, os dados serão transformados em frequências. 4. Resultados esperados: Elencar procedimentos operacionais padrão nesta unidade, que possam ser multiplicados em unidades produtoras de alimentos afins em todo país.