PRÁTICAS EDUCATIVAS DE GESTÃO AMBIENTAL NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERMISSIONÁRIOS DOS CAMPI DE UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

Lúcia Rosa de Carvalho ✉

Paula Bastos Rennó

Maristela Soares Lourenço

Maria das Graças G. A. Medeiros

Maíra Lopes Mazoto

Faculdade Emília de Jesus Ferreiro. Universidade Federal Fluminense. Niterói,
RJ.

✉ lucianut@hotmail.com

RESUMO

A realização de práticas educativas de sustentabilidade com gestores do processo produtivo de refeições pode resultar em ações para minimizar a geração de resíduos orgânicos e inorgânicos e, com isso, acarretar menor impacto ambiental negativo, porém é um grande desafio a adoção de procedimentos adequados de Gestão Ambiental. Este estudo objetivou desenvolver Práticas Educativas sobre Gestão Ambiental com os gestores dos Serviços de Alimentação Permissionários (SAP) de uma Universidade Pública localizada no Estado do Rio de Janeiro. Essa ação, denominada Encontro Educativo, foi realizada em dois dias consecutivos com os gestores dos SAP para disseminar conhecimento e despertar o interesse em desenvolver procedimentos, na rotina dos seus serviços, voltados para a Gestão Ambiental, como o manejo e o descarte correto dos resíduos orgânicos e inorgânicos, uso racional de água e da energia elétrica e aproveitamento integral dos alimentos. Ao final

do segundo dia do Encontro Educativo foi aplicado um questionário aos participantes contendo sete perguntas relativas às atividades realizadas nesses dois dias. Observou-se interesse dos mesmos em desenvolver ações sobre essa temática na rotina dos seus Serviços de Alimentação, porém relataram falta de apoio, de estrutura e de diálogo com os setores competentes. Todos os participantes demonstraram interesse em participar de outros encontros e sugeriram temas afins e que reforçaram a necessidade de ações educativas sistemáticas para que novos procedimentos sejam adotados, reduzindo a geração de resíduos, de consumo de água e de energia elétrica e, consequentemente, menor o impacto ambiental.

Palavras-chave: Serviço de alimentação. Capacitação. Manejo de resíduos.

ABSTRACT

The realization of educational practices with managers directly involved in the generation of organic and inorganic waste can be deployed in actions to minimize environmental impact, since the productive process of meals generates expressive amounts of these residues and the great challenge is to adopt adequate procedures of Environmental management. This study aimed to develop Educational Practices on Environmental Management with Perpetual Feeding Services (SAP) managers of a Public University located in the State of Rio de Janeiro. This action, called the Educational Meeting, was held in two consecutive days with the managers of the SAP to add knowledge and raise interest in developing procedures, in the routine of their services, aimed at Environmental Management, such as handling and correct waste disposal organic and inorganic, rational use of water and

electricity and full use of food. At the end of the second day of the Educational Meeting a questionnaire was applied to the participants containing seven questions regarding the activities carried out on those two days.

They were interested in developing actions on this subject in the routine of their Food Services, but reported lack of support, structure and dialogue with the relevant sectors. All participants demonstrated an interest in participating in other meetings such as this and suggested similar themes and reinforced the need for systematic educational actions so that new procedures could be adopted to reduce environmental impact.

Keywords: Food service. Training. Waste management.

INTRODUÇÃO

Ação educativa, muitas vezes, resume-se às técnicas e metodologias que façam os educandos desenvolverem habilidades tornando-se assim, uma ação técnica (SOUZA, 2010).

Immanuel Kant (1996), em sua obra “Sobre a Pedagogia”, aborda a ação educativa como uma formação de sujeitos autônomos, que não seja fundamentada apenas em um mecanicismo e nem apenas na razão pura, mas em princípios (*a priori*) e pela experiência (*a posteriori*). A educação sendo conduzida apenas pela razão não teria contato com a heteronomia e, apenas pela experiência não haveria autonomia, pois para o autor, a autonomia se dá quando o homem segue na experiência, a lei universal que a razão estabelece. A educação tem a finalidade de orientar o ser que é livre e pode optar pelo bem ou pelo mal, a natureza humana não é má, o homem nasce isento de vícios e, por isso, precisa ser educado, para saber discernir e fazer suas escolhas (SOUZA, 2010).

O segmento de Refeições Coletivas surgiu como consequência do desenvolvimento industrial das últimas décadas e já deveria ter-se despertado para o fato de que os materiais gerados e descartados, provenientes de suas atividades, constituem considerável parcela de poluentes e sua disposição adequada é importante para a preservação do meio ambiente (WOLKOFF, 2006).

A elaboração de refeições de forma sustentável não deve estar apenas relacionada à produção e a transformação dos alimentos até o seu produto final, mas também aos processos que utilizam grandes quantidades de recursos naturais e geram diversos tipos de resíduos. É preciso considerar também o elevado consumo de energia e a geração de resíduos sólidos, líquidos e gasosos. Mesmo após o ciclo de produção estar completo e o produto final chegar à mesa dos consumidores, o impacto continuará presente, devido ao descarte das sobras, embalagens e substâncias utilizadas na higienização dos utensílios, equipamentos e instalações em geral (CORRÊA; LANGE, 2011).

Ao acompanhar a mudança no comportamento alimentar contemporâneo é possível perceber o expressivo número de indivíduos que realizam as suas refeições nos *campi* das Universidades e, para atender a esse público, em paralelo ao Restaurante Universitário, os Serviços de Alimentação se consolidaram sob a forma de cantinas, *trailers*, restaurantes e lanchonetes instaladas nas diferentes Escolas, Faculdades e Institutos das Universidades. Esses serviços são também chamados de Serviços de Alimentação Permissionários (SAP) e funcionam durante o período de abertura das escolas, prestando atendimento aos consumidores (VIDRIK, 2006).

Em virtude da quantidade gerada de resíduos orgânicos e inorgânicos por estes serviços, considera-se

necessário o desenvolvimento de pesquisas que analisem indicadores que provoquem interesse nos proprietários para mecanismos de tomada de decisão na implementação da gestão ambiental neste segmento de Refeições Coletivas, pois as Universidades e outras Instituições de Ensino Superior precisam praticar aquilo que ensinam (CARRETO, VENDEIRINHO, 2006).

Muitas vezes, os gestores de Serviços de Alimentação não são indivíduos com conhecimento técnico suficiente para adotar procedimentos inerentes às Boas Práticas, fragilizando a tomada de decisões e implicando no seu descumprimento. Dessa forma, tornam-se necessárias, ações educativas para preencher essa lacuna, proporcionando a soma do conhecimento e a tomada de decisões importantes e voltadas para a Gestão Ambiental.

Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo analisar os Serviços de Alimentação Permissionários (SAP) localizados nos *campi* de uma Universidade no Estado do Rio de Janeiro em relação à adoção de procedimentos voltados à Gestão Ambiental e Sustentabilidade.

MATERIAL E MÉTODOS

Tratou-se de um estudo com delineamento qualitativo, quantitativo, educativo e propositivo. Essa ação foi resultante de uma pesquisa de campo realizada em 22 Serviços de Alimentação Permissionários (SAP) em uma Instituição Federal de Ensino Superior (IFES) localizada no Estado do Rio de Janeiro, representando 91,6% do universo institucional dessa modalidade de serviço. E de acordo com os resultados obtidos, desenvolveram-se ações educativas, denominadas Encontro Educativo (EE), com os gestores desses serviços com a finalidade de sensibilizar

Tabela 1- Avaliação do Encontro Educativo (EE).

PERGUNTAS	Ótimo	Indiferente	Ruim
Tempo de duração (1h)	100%	0	0
Dias da semana dos Encontros	75%	25%	0
Horário dos Encontros	75%	25%	0
Assuntos abordados	100%	0	0
Dinâmicas utilizadas nos Encontros	100%	0	0
Os Encontros foram importantes para a melhoria do seu trabalho?	100%	0	0
Os conhecimentos adquiridos nesses Encontros serão aplicados na rotina do seu trabalho?	75%	25%	0

e de aprimorar ações encontradas e classificadas como “não conformes” e as conformidades encontradas, nos SAP estudados, foram destacadas e estimuladas para a sua permanência.

Esse Encontro foi realizado nos dias 01 e 02 de junho de 2016, em horário compatível com a disponibilidade dos gestores dos SAP estudados. Para o primeiro dia, foi planejada uma aula expositiva sobre gestão ambiental e sustentabilidade voltada para as Não Conformidades (NC) consideradas significativas, tendo como critério um percentual igual ou acima de 50%, observadas com a aplicação da Lista de Verificação durante a pesquisa de campo. Em seguida, foi planejado um tempo destinado ao debate entre os participantes e os autores do estudo para se conhecerem os fatores limitantes.

No segundo dia de Encontro procedeu-se uma palestra com a apresentação das não conformidades e suas respectivas propostas de soluções. Posteriormente, foi realizada uma dinâmica com os participantes, divididos em dois grupos, que tinham como tarefa, a identificação das embalagens recicláveis e não recicláveis, com o objetivo de proporcionar uma reflexão sobre a conscientização ambiental voltada para a prática da reciclagem de embalagens, como também, separação dos resíduos sólidos inorgânicos.

Ao final do segundo dia de EE, foi

aplicado um questionário estruturado de auto resposta com o objetivo de se avaliar o EE, contendo sete (07) perguntas sendo elas: “Tempo de duração do EE”, “Dia da semana do EE”, “Horário do EE”, “Assuntos abordados no EE”, “Dinâmica utilizada no EE”, “O Encontro foi importante para a melhoria da sua vida pessoal?”, “O conhecimento adquirido nesse Encontro será aplicado na rotina do seu trabalho?”. Como opção de respostas foi apresentada uma escala hedônica facial com as alternativas “ótimo”, “indiferente” e “ruim”. No momento da aplicação desse instrumento de avaliação, cada pergunta foi lida em voz alta para atender àqueles possíveis gestores que tivessem baixo grau de escolaridade.

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) por meio do número de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE): 49304015.4.0000.5243 e os participantes, após leitura e ciência do teor da pesquisa, assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Encontro Educativo foi realizado em dois dias consecutivos e teve a participação de gestores dos SAP, sendo seis participantes no primeiro EE, e quatro no segundo EE. Não

houve a participação de manipuladores de alimentos contratados pelos participantes do Encontro, uma vez que os gestores serão os agentes multiplicadores das informações repassadas.

No primeiro EE foi realizada uma palestra expositiva sobre a temática intitulada: Gestão Ambiental e Sustentabilidade em Serviços de Alimentação – Diagnóstico, utilizando-se como recurso o projetor multimídia. Foram abordados os pontos positivos e negativos obtidos durante o período de coleta de dados, além de informações importantes sobre a reciclagem, coleta seletiva e a reutilização de embalagens.

No segundo dia foi realizada uma dinâmica de grupo, na qual os gestores puderam demonstrar seus conhecimentos sobre reciclagem, mostrando quais embalagens poderiam ou não ser recicladas ou reaproveitadas. Ao final da dinâmica foram apontadas as não conformidades identificadas nos SAP pesquisados.

O EE teve ainda, uma grande participação dos presentes, que procuravam dar sempre exemplos vividos nos seus respectivos SAP e em casa. Foi possível observar a troca de informações e experiências, entre os participantes, que também apresentaram sugestões para a melhoria do serviço, propondo serem executadas pela Universidade, especialmente pelo setor competente que oficializa os contratos desses SAP.

Os gestores também formularam propostas de acordo com a

necessidade de seu próprio SAP, expondo interesse em contribuir com ações voltadas à preservação do meio ambiente, sendo as mais citadas: instalação de coletores de resíduos diferenciados para reciclagem de diferentes tipos de resíduos inorgânicos, orgânicos e destinação correta do óleo vegetal usado pelos SAP que possuem restaurante.

Apesar de não estar prevista essa atividade no presente estudo, todas as sugestões apresentadas pelos participantes, nos dois dias do EE, foram encaminhadas pessoalmente, através de reunião, pelos docentes envolvidos nesse Projeto, ao funcionário do setor competente pelos contratos dos serviços permissionários da Universidade pesquisada.

Em estudo realizado por Carotta (2009), que teve como objetivo identificar e definir ações educativas com representantes da área da saúde, um dos resultados mais importantes foi a possibilidade da reflexão crítica dos processos de trabalho. Esse resultado corrobora com o presente estudo, pois um dos pontos mais relevantes da realização do EE foi o relato das experiências vividas por cada gestor em cada SAP, assim como, os problemas vivenciados, dificuldades, necessidades e possíveis modificações para contribuir com a preservação ambiental. Essa reflexão crítica propicia uma discussão coletiva e contribui para uma troca de experiências.

Ao final do segundo dia foi aplicado um formulário de avaliação para o EE, respondido pelos gestores participantes conforme detalhamento na Tabela 1.

Observou-se uma avaliação muito positiva do EE pelos participantes sob todos os quesitos, visto que, em um total de sete (07) perguntas, somente três (03) receberam um menor percentual e, mesmo assim, foi de apenas 25%.

Ações educativas foram realizadas

no estudo desenvolvido por Góes et al. (2001) que afirmaram não ser possível realizar mudanças estruturais nas cozinhas, sem haver a conscientização dos manipuladores, ressaltando a importância contínua das ações educativas envolvendo o programa de Boas Práticas de Fabricação (BRASIL, 2004).

Destaca-se que as estratégias metodológicas e os materiais instrucionais utilizados devem sempre ser adequados ao nível de escolaridade da população alvo da intervenção. Diversos autores apontam que um melhor grau de escolaridade proporciona uma maior garantia na segurança alimentar (PARK; KWAK; CHANG, 2010; SANTOS et al., 2012).

Um dado importante, relatado por Pistore e Gelinskib (2006), aponta para a necessidade de treinar para a mudança de atitudes, reforçando constantemente os comportamentos positivos desejados para que estas permaneçam ao longo do tempo. Completando essa exemplificação, Soto et al. (2009) relatam que as mudanças comportamentais, de relação interpessoal, de comprometimento, auto estima e motivação são fundamentais para a implementação de mudanças dentro de uma instituição.

De acordo com Bartichoto et al. (2013), para que a sustentabilidade seja aplicada nas UAN, é importante que o Nutricionista responsável conheça suas funções no que diz respeito às atividades a serem executadas, tais como: ter um bom diálogo com os fornecedores sobre o desenvolvimento sustentável, preferir o fornecimento racional de alimentos, dar preferência à sazonalidade para a elaboração do cardápio, utilização de equipamentos que consumam menos água e energia, além de desenvolver programas de conscientização para os funcionários a fim de evitar os desperdícios e estimular a adoção de coleta seletiva.

Rossi et al. (2010) desenvolveram

e implementaram um Sistema de Gestão Ambiental em uma Unidade Produtora de Refeições do setor hoteleiro, em Santa Catarina, seguindo a preconização da ISO 14004, incluindo os seguintes itens: identificação da empresa, definição de política ambiental, avaliação dos processos na UPR e análise dos impactos ambientais associados aos mesmos, controle operacional, apresentação do SGA à alta administração, treinamento e sensibilização dos funcionários, bem como avaliação do SGA implantado.

A partir da avaliação ambiental, verificou-se que os itens relativos à destinação do óleo de cozinha e dos resíduos graxos, bem como ao tipo de produtos e materiais de limpeza utilizados na UPR encontravam-se em conformidade com as recomendações ambientais. As não conformidades relacionavam-se à gestão dos resíduos sólidos (lixo) e dos recursos naturais (água e energia elétrica). A avaliação dos processos de separação dos resíduos indicou uma inadequação em 19,3% e 40,0% das lixeiras, nos períodos matutino e vespertino, respectivamente. Justifica-se uma geração maior de resíduos gerados no período vespertino pelo número expressivo de cursos e de circulação de alunos. Os autores observaram que 74,5% poderiam ser utilizados para a compostagem, restando apenas 13,3% que seriam destinados aos aterros sanitários.

CONCLUSÃO

Ficou evidente a necessidade de outras ações educativas direcionadas aos gestores dos SAP, para que seja possível uma maior conscientização sobre a Gestão Ambiental. Alguns pontos importantes a serem tratados são práticas ambientais corretas em relação ao manejo dos resíduos sólidos gerados por cada SAP, assim como outras ações que contribuam para a sustentabilidade e para a preservação ambiental.

Verificou-se que, mesmo havendo interesse, por parte dos gestores desses serviços, em aplicar o conhecimento adquirido no EE, ainda faltam incentivos e trabalho integrado com órgãos sanitários e outros que poderiam proporcionar mudanças em relação às questões tratadas neste estudo. Desta forma, seria possível disseminar ações voltadas à sustentabilidade dos recursos e ao manejo correto dos resíduos sólidos gerados por cada SAP, como também do conhecimento, pelos órgãos competentes, sobre as necessidades de cada SAP.

O novo cenário ambiental, baseado em exploração das fontes de materiais e energia e com aumento do consumo de bens, leva à saturação do meio ambiente. São consequências da irresponsabilidade do ser humano no uso dos recursos naturais que, por muitas vezes, não tem a capacidade de regeneração. Assim, em uma época de aumento da consciência ambiental, surge a necessidade de buscar mais conhecimento sobre as iniciativas para preservação do meio ambiente e a responsabilidade por todos os tipos de resíduos gerados.

REFERÊNCIAS

BARTICHOTO, M et al. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, Município de São Paulo. **Qualitas**, Paraíba; v.14,

n.1, p.78-95, 2013.

CARRETO, H; VENDEIRINHO, R. **Sistemas de Gestão Ambiental em Universidades: Caso do Instituto Superior Técnico de Portugal**. Relatório Final de Curso, 2006. Disponível em: <http://meteo.tecnico.ulisboa.pt/~jjdd/LEAMB/LEAmb%20TFC%20site%20v1/2002-2003/HCarreto_RVendeirinho%20artigo.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2018.

CAROTTA, F. Educação Permanente em Saúde: uma estratégia de gestão para pensar, refletir e construir práticas educativas e processos de trabalho. **Saúde e Sociedade**, São Paulo; v.18, n.1, 2009.

CORRÊA, MR; LANGE, L. Gestão de resíduos sólidos no setor de refeições coletivas. **Pretexto**, Minas Gerais; v.12, n.1, p.29-54, 2011.

GÓES, JAW et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Rev Higiene Alimentar**, São Paulo; v.15, n.82, p.20-22. 2001.

KANT, I. **Resposta à Pergunta: o que é esclarecimento?** In. Textos Seletos. 2. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

PARK, SH; KWAK, TK; CHANG, H. Evaluation of the food safety for food handlers in restaurant operations. **Nutrition Research and Practice**, Korean, v.4, n.1, p.58-68, 2010.

PISTORE, AR; GELINSKIB, JMLN. Avaliação dos conhecimentos higiênicos sanitários dos manipuladores de merenda escolar: fundamento para treinamento contínuo e adequado. **Rev**

Higiene Alimentar, São Paulo; v.20, n.146, p.17-20, 2006.

ROSSI, CE; BUSSOLO, C; PROENÇA, RCP. ISO 14000 no processo produtivo de refeições: Implantação e avaliação de um sistema de gestão ambiental. **Nutrição em Pauta**, São Paulo; v.101, p.49-54, 2010.

SANTOS, LL et al. Food service compliance with ISO 14001 and ISO 22000. **Rev de Nutrição**, São Paulo, v.25, n.3, p.273-280, 2012.

SOTO, FRM et al. Aplicação experimental de um modelo de conduta de inspeção sanitária no comércio varejista de alimentos. **Rev Ciênc Tecnol Aliment**, São Paulo; v.29, n.2, p.371-374, 2009.

SOUZA, RD. **A ação educativa e o Esclarecimento: o conceito de autonomia e heteronomia na filosofia da educação de Kant e Paulo Freire**.

Disponível em: <http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/FILOSOFIA/Artigos/kant_freire.pdf>. Acessado em: 02.03.2018.

VIDRIK, KN. **Indicadores de qualidade do restaurante universitário da Universidade do Sagrado Coração – Bauru/SP: um estudo de caso**. São Paulo, 2006. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade) Universidade Anhembí Morumbi de São Paulo.

WOLKOFF, DB. Reflexões sobre Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Rev Ceres: Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro; v.8, n.1, p.47-51, 2006.

“LEI DO VENENO”.

Por quê a vontade de 18 deputados (que aprovaram o Pacote do Veneno na Comissão Especial da Câmara) vale mais que as notas técnicas do IBAMA, da ANVISA, da FIOCRUZ, do INCA e de outras entidades respeitáveis? Por que o *lobby* do setor químico se sobrepõe à saúde e ao meio ambiente? (ANDRÉ TRIGUEIRO)