

# BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: EVIDÊNCIAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## RESUMO

### Introdução

Os Serviços de Alimentação (SA) têm um potencial estratégico, porém também concentram riscos ambientais, especialmente no que diz respeito ao consumo de água e energia e à produção de resíduos (Silva; Carneiro; Cardoso, 2022). No Brasil, diretrizes legais como a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei n.º 12.305/2010), a RDC n.º 216/2004 da ANVISA e a Resolução CONAMA n.º 275/2001 definem padrões para minimizar esses efeitos, direcionando práticas ecologicamente responsáveis nos SA. Os Restaurantes Universitários (RUs) se destacam pela sua importância social e pelo alto consumo de recursos.

### Problema de Pesquisa e Objetivo

O objetivo deste estudo foi verificar se as exigências do contrato de fornecimento de refeições do RU em análise incluem as Boas Práticas Ambientais (BPAs) estabelecidas pela lei. Para isso, utilizou-se a Lista de Verificação de BPAs para Serviços de Alimentação (Colares et al., 2018), examinando a gestão de resíduos, o uso eficiente de água e energia e a conformidade documental, com o objetivo de verificar a concordância entre o contrato e os marcos normativos ambientais atuais.

### Fundamentação Teórica

No Brasil, a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei n.º 12.305/2010) foi um progresso ao estabelecer princípios de gestão integrada, controle social e responsabilização compartilhada (Milaré, 2011). Além disso, a RDC n.º 216/2004 da ANVISA define critérios para assegurar condições higiênico-sanitárias apropriadas no setor específico dos Serviços de Alimentação (SA), incluindo aspectos como infraestrutura. Nesse sentido, as ferramentas de verificação possibilitam detecção de falhas e a sugestão de correções.

### Metodologia

A pesquisa utiliza uma metodologia mista, com enfoque aplicado, exploratório e descritivo, integrando técnicas qualitativas e quantitativas para examinar a conformidade contratual com as Boas Práticas Ambientais (BPAs) e sugerir melhorias sustentáveis. O estudo é conduzido no âmbito do contrato de fornecimento de refeições do Restaurante Universitário da UFSM, utilizando-se a técnica de análise de conteúdo (Bardin, 2011). Adicionalmente, utilizou-se a Lista de Verificação de Boas Práticas Ambientais para Serviços de Alimentação (LVBPA-SA), desenvolvida por Colares et al. (2018).

### Análise e Discussão dos Resultados

A comparação entre as principais normas ambientais (Lei n.º 12.305/2010; Resolução CONAMA n.º 275/2001; RDC n.º 216/2004; Portaria SES/RS n.º 799/2023; Lei n.º 14.133/2021) e o contrato analisado demonstrou uma ampla concordância, especialmente nos aspectos de gestão de resíduos, uso eficiente de água e energia, formação de pessoal e fomento à sustentabilidade. Ao aplicar a Lista de Verificação de Boas Práticas Ambientais (Colares, 2018), constatou-se que o RU analisado apresentou 63% de conformidade, classificando-se como "aceitável" na implementação de BPAs.

### Considerações Finais

Embora o contrato analisado tenha demonstrado concordância com as legislações ambientais e tenha se classificado como "aceitável" na implementação de BPAs, foram encontradas lacunas significativas como a falta de um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), de incentivos baseados em desempenho ambiental e de critérios mais rigorosos de sustentabilidade nas aquisições públicas. Esses elementos constituem oportunidades para revisar contratos e melhorar operações, o que pode aumentar a eficácia das iniciativas ambientais no RU.

### Referências

BARDIN, L. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011. COLARES, L. G. T. et al. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. Brazilian Journal of Food Technology, v. 21, e2017066, 2018. MILARÉ, É. Direito do ambiente: a gestão ambiental em foco. 6. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2011. SILVA, K. S.; CARNEIRO, A. C. L. L.; CARDOSO, L. M. Práticas ambientalmente sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição hospitalares. Brazilian Journal of Food Technology, v. 25, 2022.

**Palavras-Chave:** Boas Práticas Ambientais / Restaurantes Universitários / Legislação ambiental