



## **CLASSIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS GERADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ: PROPOSTA DE GESTÃO CONTRA O DESPERDÍCIO**

*Jaqueline Pirão Zotesso<sup>1</sup>, Eneida Sala Cossich<sup>2</sup>, Célia Regina Grahen Tavares<sup>3</sup>*

**RESUMO:** O desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) tem sido tema de estudo para pesquisadores de diversas áreas, uma vez que a gestão com foco em qualidade e responsabilidade social está longe de ser alcançada na maioria desses estabelecimentos. Em se tratando dos resíduos sólidos gerados nas UANs, pode-se dizer que os resíduos orgânicos representam a sua maioria, o que se traduz num impacto ambiental, gerado pelo grande volume que esses resíduos ocupam, além da disposição inadequada que gera uma série de inconvenientes, como a geração de lixiviado (*chorume*) por meio da sua decomposição. Adicionalmente também há os materiais potencialmente recicláveis, que muitas vezes são descartados como “lixo” quando na verdade deveriam ser reciclados ou reutilizados. Tendo em vista a necessidade de se reduzir a geração dos resíduos antes de propor qualquer tipo de tratamento, este trabalho visa a caracterização e quantificação dos resíduos sólidos gerados pelo Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Maringá. Para isso serão avaliados os três fatores de desperdício de alimentos, representados pelo fator de correção, sobras e restos. O fator de correção é resultante das partes não comestíveis ou danificadas dos alimentos. As sobras representam os alimentos preparados e não distribuídos, enquanto que os restos representam os alimentos distribuídos e não consumidos. Além disso, propõe-se também que a quantidade de materiais recicláveis seja mensurada. Toda a avaliação será feita por meio da pesagem de embalagens (para os resíduos recicláveis) e pesagem nas etapas de pré-preparo, preparo e pós-consumo (para os resíduos orgânicos). A coleta de dados será preconizada nos dias em que o cardápio não seja composto por partes não comestíveis, como cascas de frutas e ossos, para evitar qualquer desvio dos dados reais, que representam a realidade do RU. Após a identificação do tipo e quantidade dos resíduos gerados, espera-se que um trabalho de gestão contra o desperdício seja realizado de forma efetiva, envolvendo a reeducação ambiental e a melhoria contínua. A proposta de um tratamento adequado dos resíduos orgânicos gerados faz parte da etapa subsequente à gestão.

**PALAVRAS-CHAVE:** Desperdício de alimentos, resíduos sólidos, unidades de alimentação e nutrição.

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química da Universidade Estadual de Maringá (UEM), Maringá – Paraná. Bolsista CAPES. [jaquelinepz@hotmail.com](mailto:jaquelinepz@hotmail.com)

<sup>2</sup> Orientadora, Professora Doutora da Universidade Estadual de Maringá (UEM), Maringá – Paraná. [eneida@deq.uem.br](mailto:eneida@deq.uem.br)

<sup>3</sup> Co-orientadora, Professora Doutora da Universidade Estadual de Maringá (UEM), Maringá – Paraná. [celia@deq.uem.br](mailto:celia@deq.uem.br)