



SUSTENTABILIDADE NO RAMO EMPRESARIAL GASTRONÔMICO DE MARINGÁ-PARANÁ

Ezequiel Martins Ascêncio¹, Sandra Andrea Pierini²

¹Acadêmico do Curso de Ciências Biológicas, UNICESUMAR, Maringá-PR. Programa de Iniciação Científica da UniCesumar (PIC). em.ascencio@uol.com.br

²Orientadora, Doutora, Docente do Curso de Ciências Biológicas, UNICESUMAR

RESUMO

A pesquisa tem como objetivo realizar a análise de gerenciamento dos resíduos sólidos orgânicos e lecionar aos profissionais do ramo gastronômico de Maringá, noções e ações básicas responsáveis pela preservação sustentável do meio ambiente. Sabe-se a importância de uma destinação final adequada para os resíduos deste tipo de empreendimento, pois são ramos com elevado número de frequentadores, o que contribui excessivamente na produção diária de restos orgânicos. Os procedimentos metodológicos que serão utilizados baseiam-se no levantamento de dados na quantidade de resíduos gerados, além da discussão em grupo para obtenção de dados estatísticos sobre o conhecimento pré-existente referente a separação seletiva do lixo, por parte dos profissionais envolvidos. Portanto, a pesquisa demonstra relevância para a sociedade, pois, a metodologia de focus group proporciona a verificação da população toda apenas com a utilização da amostra em relação do que se entende sobre o assunto, podendo elevar a educação ambiental da comunidade como utilidade pública indispensável pelas esferas governamentais.

PALAVRAS-CHAVE: Resíduos orgânicos, sustentabilidade, reaproveitamento, lixo.