

GOOD SUSTAINABLE PRACTICE (GSP) PROGRAM FOR FOOD SERVICE

PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS (BPS) PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Maritiele Naissinger da Silva

Mestranda em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – Departamento de Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, RS, Brasil.

E-mail: maritiele@gmail.com

Elke Stedefeldt (autor correspondente)

Doutora em Alimentos e Nutrição – Departamento de Gestão e Cuidados em Saúde da Universidade Federal de São Paulo, Campus Baixada Santista. Rua Silva Jardim, 136, CEP 11015-020, Santos, SP, Brasil.

E-mail: elke_nutri@hotmail.com

Renata Martins de Martins

Nutricionista – Centro Universitário Franciscano.

E-mail: renatademartins@yahoo.com.br

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Docente do Curso de Nutrição – Centro Universitário Franciscano.

E-mail: alsaccol@yahoo.com.br

RESUMO

O estudo tem por objetivo elaborar um programa de Boas Práticas Sustentáveis (BPS) para serviços de alimentação. Foi elaborada cartilha do programa, placas informativas e adesivos, todos contendo dicas simples para atitudes sustentáveis. Com base nestes materiais foram realizadas capacitações com 38 colaboradores de seis serviços de alimentação e os mesmos foram avaliados por meio de um teste pré e outros pós a capacitação. Constatou-se que os participantes tinham um conhecimento prévio sobre práticas ambientais corretas, visto que todos os estabelecimentos já haviam realizados capacitações sobre Boas Práticas. No entanto, após a capacitação houve um total de 89,5% de acertos a mais em relação ao teste realizado antes. Conclui-se que este é um programa que necessita ser implantado a longo prazo para obtenção de melhores resultados, porém com a intervenção realizada já se pode notar que houve melhora e boa aceitação dos colaboradores ao programa de BPS.

Palavras-Chave: *Aproveitamento integral dos alimentos. Capacitação em serviço. Indicadores de desenvolvimento sustentável. Meio ambiente. Resíduos sólidos.*

ABSTRACT

The current study aims to develop a program of Good Sustainable Practices (GSP) for food services. The program's booklet, information signs and stickers were designed to give simple tips of sustainable attitudes. Thirty-eight (38) employees from six food services were trained and evaluated by pre- and post-training tests according to the designed materials. Results showed that the participants had prior knowledge on correct environmental practices, since all establishments had already performed training on Good Practices. However, after the training, participants gave 89.5% more right answers in comparison to answers from the test applied before the training. Thus, it is concluded that the program needs long-term implementation to reach better results. However, the performed intervention showed improvement and good acceptance by the employees to the GSP program.

Keywords: *Total use of food. In-service training. Sustainable development indicators. Environment. Solid waste.*

1 INTRODUÇÃO

As últimas três décadas caracterizam-se por profundas transformações na forma como o homem entende sua relação com o meio ambiente, sendo que a década de 1990, em particular, marca uma expansão dessas transformações para vários setores da sociedade, em especial para o setor produtivo. Os aspectos legais, como órgãos públicos federais e estaduais, organizações ambientalistas e de consumidores, mídia e público em geral

têm interesse no desenvolvimento sustentável. É neste contexto que as empresas se sentem motivadas e impulsionadas a buscar uma resposta referente às questões ambientais. O ideal é que essa solução possa ser útil aos negócios e, ao mesmo tempo, contribua para melhoria do desenvolvimento sustentável (Bertolino, 2012).

Rossi, Bussolo & Proença (2010) relatam que o desenvolvimento sustentável deve ser parte integrante do sistema de gestão global de uma organização, a qual deve planejar, implementar e manter uma política ambiental. Desta maneira, em serviços de alimentação além da produção de refeições com qualidade, devem ser aplicadas práticas e processos de trabalho ambientalmente corretos. Como nos demais sistemas produtivos, esses serviços lançam resíduos no meio ambiente e utilizam recursos da natureza para chegar ao seu produto final.

Sustentabilidade é a definição das ações e atividades humanas que visam suprir as necessidades atuais dos seres humanos sem comprometer as futuras gerações. Ela está diretamente relacionada ao desenvolvimento econômico sem agredir o meio ambiente ao utilizar recursos naturais. A sustentabilidade tem aspectos muito mais amplos do que se imagina, pois além da questão ambiental, ela engloba fatores de dimensão social e econômica, ou seja, é agir com responsabilidade, justiça e inteligência (Paraná, 2012).

O desenvolvimento sustentável não diz respeito a abandonar o consumo para preservar os recursos naturais, o que seria totalmente inviável na sociedade atual, mas sim de mudar hábitos e padrões de consumo e produção para suprir as necessidades da população, como moradia, educação, saúde e alimentação, mas também diminuir o desperdício e o consumismo desenfreado (Gomes, 2006). A sustentabilidade existe para garantir uma melhor qualidade de vida para todas as gerações futuras, combinando interesses ecológicos e sociais oferecendo oportunidades de negócios para empresas que possam melhorar a vida das pessoas e do mundo (Panarotto, 2008).

É necessário trabalhar para uma nova mentalidade que produza atitudes diferentes, modificando hábitos. Possibilitar o acesso à informação torna-se fundamental na melhoria das condições de vida da população. A informação é qualificada como um instrumento modificador da consciência do homem. A informação ambiental é um dos tipos de informação que pode contribuir para mudanças de condutas e comportamentos, tendo papel fundamental na preservação ambiental (Tavares & Freire, 2003).

As práticas sustentáveis é a relação entre a saúde, o ambiente e a economia, representada pela possibilidade do desenvolvimento sustentável (Gallo et al., 2012). Para Veiros & Proença (2010), a não adequação das práticas sustentáveis traz reflexos negativos ao ambiente, considerando-se a geração de resíduos sólidos e o descarte inadequado destes, e o desperdício de água e energia. Desse modo, os serviços de alimentação devem adotar práticas que reduzam os impactos ambientais, contribuindo para preservação dos recursos naturais (Costello et al., 2009).

Se todos entendessem a importância da adoção de práticas sustentáveis, certamente a quase totalidade das alterações climáticas, prometidas ou efetivadas, poderiam ser evitadas ou retardadas ao máximo e os recursos naturais estariam disponíveis e fartos por muito mais tempo, tornando-se um fator decisivo para possibilitar a nossa sobrevivência e continuidade neste planeta (Paraná, 2012). Os serviços de alimentação, principalmente os comerciais, por produzirem grande quantidade de resíduos e utilizar importantes fontes naturais como água e energia elétrica, precisam nesta fase de escassez de recursos naturais estarem atentos ao compromisso com a preservação do meio ambiente, e repensar seu modo de produção em relação aos itens citados (Gressler, 2008).

As principais legislações e normas de higiene, como a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), 2004; a Portaria nº 78 do Rio Grande do Sul, 2009; e a ISO 22000; não dispõe sobre maneiras ecologicamente corretas de se proceder em relação aos resíduos sólidos, uso de água e energia, descarte de óleo, desperdício e aquisição de produtos locais (Brasil, 2004; Rio Grande do Sul, 2009; Magalhães, 2007). Desta maneira, o ambiente e os impactos ambientais, ocasionados pela má utilização destes recursos, ficam fora das discussões e preocupações destas resoluções.

No entanto, a ISO 14001 é uma norma para os sistemas de gestão ambiental voltada para empresas que se preocupam com a preservação do meio ambiente de forma responsável. Objetiva garantir a gestão eficiente e eficaz dos assuntos ambientais, pois possibilita identificar, priorizar e gerenciar os aspectos e os impactos ambientais, além do atendimento de requisitos legais. A finalidade dessa norma é promover a proteção ambiental e a prevenção da poluição resultante das necessidades sócio econômicas (Bertolino, 2012).

Nesta conjuntura, torna-se necessário a criação de um programa de Boas Práticas que vise solucionar parte do impacto ambiental ocasionados pelo grande número de serviços de alimentação. Sendo assim, este estudo tem por objetivo elaborar um programa de Boas Práticas Sustentáveis (BPS) para serviços de alimentação.

2 METODOLOGIA

O presente estudo consta da elaboração de um Programa de Boas Práticas Sustentáveis (BPS) para serviços de alimentação, bem como a realização de capacitação deste programa. O período de elaboração do programa foi de fevereiro a junho de 2013.

Para elaboração do programa de BPS foi realizada uma revisão de literatura para verificar quais são as medidas que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação para que haja aderência e adaptação quanto às questões sustentáveis. As bases de dados pesquisadas foram *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Elsevier. Também se utilizou os Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), além de pesquisa virtual no Google Acadêmico e uso de materiais como livros e cartilhas com assuntos relacionados.

Após essa pesquisa, foram elaborados os materiais educativos: cartilha, placas informativas e adesivos para divulgação. A cartilha educativa foi intitulada “Cartilha do Serviço de Alimentação Sustentável – SOMAR Sustentável” e cada estabelecimento que participou da capacitação dispõe do material. Foram elaboradas placas informativas com dicas sobre sustentabilidade e afixadas nos locais considerados críticos para obtenção de bons resultados do programa de BPS, sendo expostas também para o público. Para divulgação do trabalho, foram confeccionados adesivos com a logomarca confeccionada especificamente do programa. Os materiais que ficaram expostos também serviram para educar os consumidores.

O programa de BPS foi implantado em seis serviços de alimentação de Santa Maria (RS), sendo estes selecionados por conveniência. Destes, quatro são de segmento restaurante e lanchonete e, dois são apenas lanchonetes. Os responsáveis dos locais aceitaram participar do programa e assinaram o Termo de Autorização e o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) sob o número 12080112.2.0000.5306.

Para aderência dos colaboradores, todos os locais participantes receberam uma capacitação do programa de BPS com carga horária de duas horas, de acordo com o material educativo disponibilizado.

Como método de avaliação da eficácia da capacitação, foi aplicado um teste pré e um teste pós-capacitação, com cinco questões objetivas referentes ao conteúdo abordado, sendo investigado o conhecimento dos colaboradores quanto a um programa de BPS, medidas que reduzem o consumo de energia, descarte correto do óleo de cozinha e aproveitamento integral de alimentos. Além disso, avaliou-se a aceitação dos colaboradores ao programa de BPS, e se os mesmos iriam aderir ao programa.

Para análise dos dados utilizou-se estatística descritiva análise de frequência, e os mesmos foram tabulados no Microsoft Excel® 2007 e analisados por meio de um programa estatístico específico, o software *Statistical Package for Social Science* (SPSS) versão 18.0.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi criada uma logomarca para o programa BPS e a partir desta foram confeccionados os adesivos, os quais foram distribuídos para os participantes do programa, que repassaram para clientes e fornecedores (Figura 1). Desta forma acredita-se que o programa possa ser divulgado, incentivando outros estabelecimentos a aderirem programas de preservação ao meio ambiente e os indivíduos seguirem atitudes sustentáveis.

As capacitações foram realizadas nos serviços de alimentação, no horário escolhido pelo grupo, sendo todos convocados e com a participação dos proprietários e gerentes. Todos os participantes receberam certificado de participação. A cartilha foi entregue no momento da capacitação para acompanhamento e, após a capacitação foram entregues e fixadas as placas informativas, elaboradas de acordo com o conteúdo apresentado. Os serviços de alimentação receberam uma placa para exposição na distribuição para os consumidores, onde se mostram comprometidos com o programa de BPS.

A cartilha elaborada contém 32 páginas e aborda os temas referentes ao consumo consciente da água, de energia, descarte adequado dos resíduos sólidos e óleo de cozinha, aproveitamento integral dos alimentos e aquisição de produtos regionais. O material utilizado apresenta-se com regras simples e de fácil entendimento para os colaboradores, este contém imagens ilustrativas que foram desenvolvidas por um *Design* especialmente para este material (Figura 2). Ao decorrer da cartilha são expostas frases de motivação para aderência dos colaboradores ao programa.

Foram utilizadas referências nacionais e internacionais para elaboração dos materiais. A Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED) publicou em 2010 um Guia de Boas Práticas Ambientais, com dicas para redução e uso consciente da água e energia e minimização e descarte de resíduos sólidos. Este guia é aplicável para serviços e indústrias de alimentos. O guia é composto por um *checklist* para avaliação do desempenho ambiental, que apresenta uma listagem dos principais aspectos que devem ser verificados pelos estabelecimentos com o objetivo de cumprir as obrigações legais estando de acordo com as regras ambientais proposta pelo guia, sendo um diferencial deste material (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição, 2010).

Bertolino (2012) sugere que seja utilizada uma lista de checagem para ajudar na escolha correta dos produtos que reduzam o impacto ambiental, devendo este produto ser durável, fácil de consertar, reutilizado, reciclável, ser fabricado com materiais reciclados, evitar materiais tóxicos, que economize energia e/ou outros recursos naturais, obtido por processos ambientalmente adequados e não necessite embalagens.

Salienta-se, que a implantação das BPS em serviços de alimentação não suspende ou exclui em momento algum as regras das Boas Práticas de higiene e manipulação, que devem ser seguidas pelos estabelecimentos. Para tanto que existe a RDC nº 216 da ANVISA de 2004 (Brasil, 2004), a qual visa promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, podendo ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal. A Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul dispõe da Portaria nº 78 de 2009 (Rio Grande do Sul, 2009), que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Devendo assim, haver uma harmonização entre Boas Práticas e BPS, ou seja, uma deve complementar a outra.

O Tribunal Regional do Trabalho do Paraná por meio da Comissão de Responsabilidade Socioambiental tornou público em 2012 a Cartilha de Boas Práticas Sustentáveis. As ações elencadas nesta cartilha são apenas algumas ações pró-sustentabilidade, havendo, por certo, muitas outras medidas socioeconômicas e ambientalmente corretas que podem ser adotadas no Tribunal e em outros estabelecimentos. Inclui medidas para reutilizar, reciclar e reduzir os resíduos sólidos, incentivo à doação e reaproveitamento do óleo de cozinha e enfatiza que pequenas atitudes fazem a diferença (Paraná, 2012).

A Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo preocupada em transmitir, de forma adequada, os conhecimentos sobre a agenda sustentável criou a publicação intitulada Cadernos de Educação Ambiental. A linguagem escolhida, bem como o formato apresentado, visa atingir o público em geral, incluindo professores de ensino fundamental e médio, jovens, crianças e principalmente donas de casa. Este material é focado nos assuntos relacionados ao descarte correto e reciclagem de resíduos sólidos, além de dicas para aproveitamento integral dos alimentos visando à redução do desperdício e o incentivo à aquisição de produtos locais e consumo sustentável (São Paulo, 2011).

O Sebrae Cuiabá publicou em 2012 a Cartilha Sebrae de Sustentabilidade, que aborda os temas sobre gestão da água, eficiência energética, produção e consumo responsáveis, gestão de resíduos sólidos e sustentabilidade nas empresas. Deixa claro neste material que a sustentabilidade aliada ao uso racional dos recursos naturais pode haver ganhos na economia de matérias-primas, de energia, nos processos de produção e no descarte adequado de resíduos sólidos (Sebrae, 2012).

As placas informativas foram recortes da cartilha, sendo frisados os pontos considerados mais importantes e que se apresentaram com mais dificuldade de entendimento pelos colaboradores no momento da capacitação. Foram confeccionadas onze placas informativas, sendo o conteúdo sobre redução do consumo de descartáveis, aproveitamento integral de alimentos, não desperdício por parte dos consumidores, economia de água e energia, utilização e descarte correto do óleo de cozinha, descarte adequado dos resíduos sólidos e uma placa de incentivo aos colaboradores para que tenham atitudes conscientes. Algumas das placas informativas podem ser visualizadas na Figura 3.

Para a realização das capacitações foi utilizado o recurso de audiovisual. O material apresentado foi elaborado de acordo com o conteúdo da cartilha do programa de BPS. Para DiPietro (2006), a capacitação de funcionários é um componente importante para imagem do estabelecimento, tanto interno quanto externo, além de ser considerada um item vantajoso em relação à outros locais. A capacitação visa o desencadeamento da maximização do potencial, estímulo do trabalho em equipe, busca de maiores conhecimentos e aperfeiçoamento técnico. Devendo ser permanente em todos os níveis, além de ser acompanhada por uma avaliação, buscando assumir uma posição de questionamento, sanar as dúvidas e adesão pelos participantes (Mezomo, 2002).

Para Dias (1999), a educação ambiental é um processo permanente no qual os indivíduos e comunidade tomam consciência do seu meio ambiente e adquirem conhecimentos, valores, habilidades, experiências e determinação que os tornem aptos a agir e resolver problemas ambientais presentes e futuros.

Um estudo realizado por Medeiros et al. (2011) avaliou por meio de uma revisão sistemática o modo de intervenção utilizado na educação de colaboradores de serviços de alimentação. Dos quatorze estudos, oito utilizaram uma metodologia de avaliação de aprendizagem semelhante a este estudo, sendo caracterizados pelas avaliações pré e pós intervenções, ou seja, comparando-se as avaliações realizadas antes e depois dos treinamentos. Na revisão sistemática também constatou-se que em 50% dos estudos avaliados realizaram durante o treinamento alguma capacitação ou palestra, no entanto apenas dois utilizaram algum material de leitura.

Entre os seis serviços de alimentação participantes, 38 colaboradores foram capacitados. No entanto, para avaliação do conhecimento, foram desconsiderados sete testes por estarem incompletos, totalizando 31 testes respondidos com 155 questões avaliadas. Desse total de 31 testes, 41,9% (n= 13) dos colaboradores acertaram todas as questões pré e pós, e 58,1% (n= 18) erraram pelo menos uma das cinco questões pré e/ou pós.

Para avaliar se os colaboradores tinham algum conhecimento sobre o que se trata sustentabilidade, questionou-se sobre o que diz respeito um programa de BPS e, no teste pré-capacitação oito colaboradores erraram ao afirmarem que trata de alimentação saudável ou atuação da vigilância sanitária em restaurantes. Porém após a capacitação todos acertaram ao assegurar que se trata de cuidados que se deve ter em relação à preservação do meio ambiente.

A questão que se refere à medida para economizar energia, um terço errou no teste pré, ao garantir que lâmpadas incandescentes são as mais econômicas. Pode-se perceber que mesmo após a capacitação continuou havendo dúvida ao tipo de lâmpada mais econômica, pois dois colaboradores continuaram a afirmar que a incandescente é mais econômica. No entanto, 29 colaboradores acertaram no teste pós ao afirmar que uma medida que ajuda a economizar energia é evitar abrir a porta de refrigeradores diversas vezes seguida.

Para verificar o conhecimento dos colaboradores sobre o correto descarte do óleo, avaliou-se qual o local adequado para realizá-lo. No teste pré, dois afirmaram que se deve descartar o óleo na terra, de preferência em um buraco. Porém, após a capacitação 100% garantiram que o óleo deve ser reaproveitado para outros fins, doado ou coletado por empresa especializada. Observou-se neste item que os colaboradores têm conhecimento que o óleo polui as águas, não devendo ser jogado em ralos, ruas ou terra.

Sete colaboradores erraram ao afirmar que uma atitude considerada sustentável é a aquisição de produtos da marca mais conhecida no país. Sendo que no teste pós todos acertaram ao afirmar que se deve incentivar o consumo e aquisição de produtos do comércio local.

Sobre aproveitamento integral dos alimentos, pode-se perceber que os colaboradores estavam desinformados ao afirmarem que cascas, folhas, talos e sementes não têm utilização, pois quase 40% deles erraram no teste pré. O teste realizado após a capacitação demonstrou que os colaboradores se interessaram em criar novas preparações utilizando cascas, folhas, talos e sementes, no entanto dois continuaram errados ao afirmar que os mesmos não têm utilização e que o armazenamento não interfere no desperdício. Esses dados estão apresentados na Tabela 1.

O total de erros no teste pré-capacitação foi de 39 questões, e no teste pós capacitação apenas quatro continuaram sendo escolhidas respostas erradas pelos participantes, conforme apresentou a Tabela 1. Portanto pode-se constatar que após a capacitação houve um aumento total de 89,7% de acertos no teste pós em relação ao teste pré.

Para avaliar a aceitação da capacitação pelos colaboradores, foram questionados se consideram-se aptos para praticar as BPS e, 29 afirmaram que sim, no entanto um afirmou que ainda não considera-se apto para praticar as BPS e um não respondeu (Tabela 2). De acordo com a mesma tabela, mais de 95% dos participantes garantiram que iriam colocar as informações recebidas em práticas nas suas atividades diárias e que gostaram de receber as informações sobre sustentabilidade.

A sustentabilidade é um tema que está em alta e sendo discutido por muitos autores. Por este motivo e outros que se vê a necessidade destes estabelecimentos receberem capacitações periódicas para se atualizarem. Tanto que quase 100% dos colaboradores querem receber mais informações sobre este assunto e alegam que a capacitação foi válida para sua atuação no estabelecimento e para sua vida social.

De acordo com a Tabela 3, quatro colaboradores consideraram a capacitação boa, enquanto mais de 80% dos participantes consideraram muito boa e uma pessoa não respondeu. O fato pelo qual houve esta uma pessoa que não respondeu a parte final do teste, foi pelo motivo que o colaborador necessitou ausentar-se antes do encerramento da capacitação, momento em que foi realizada esta última avaliação.

Pode-se constatar que a capacitação teve boa aceitação pelos participantes, sendo relatado pelos mesmos não ser cansativa e se tratar de assuntos simples e medidas que podem colocar em prática também em suas residências. É extremamente importante e necessário que o responsável pelo serviço de alimentação seja conscientizado do seu papel perante a sustentabilidade ambiental, pois é indispensável a sensibilização dos colaboradores por parte do responsável. Elogiar os colaboradores que estão seguindo o programa também é um meio de se conseguir maior aderência e bons resultados (Barthichoto et al., 2013).

A *American Dietetic Association* (ADA) dos Estados Unidos é um órgão comprometido com a pesquisa, políticas e programas destinados a conservar o meio ambiente e promover atitudes sustentáveis (Harmon & Gerald, 2007). De acordo com as recomendações do ADA, deve-se incentivar o consumo e aquisição de alimentos produzidos localmente, ou seja, mercados e estandes agrícolas, cooperativas de alimentos, agricultura familiar, além do incentivo a preferência pelo consumo de alimentos produzidos com menor quantidade de insumos agrícolas, ou seja, preferir os orgânicos.

Diminuir a utilização de embalagens, preferir alimentos da época, comprar equipamentos com selo que consomem menos energia, manter equipamentos quando não sendo utilizados desligados da tomada, usar estratégias para economia de água e energia, raspar os pratos antes de serem lavados, não descongelar alimentos na água corrente e sim na geladeira, ter medidas que minimizem o desperdício de alimentos, reciclar o óleo de cozinha, realizar manutenção dos equipamentos periodicamente estão entre as medidas adotadas pelo ADA que contribuem com o meio ambiente (Harmon & Gerald, 2007).

Bertolino (2012) apresenta exemplos de programas ambientais aplicáveis em serviços de alimentação. Um programa ambiental para economia de energia elétrica tem um prazo de um ano para atingir a meta. Capacitações e conscientização dos colaboradores estão entre as primeiras ações a serem tomadas, via informações em murais, palestras etc, com lembretes de apagar as luzes, desligar computadores, desligar equipamentos e máquinas quando não estiverem sendo utilizados. Entre outras ações está a aquisição de lâmpadas econômicas, sistema de desligamento automático para luzes e condicionadores de ar, utilização de câmaras frias com antecâmaras.

Este mesmo autor também propõe um programa ambiental para economia de água necessita de um prazo de dois para atingir a meta. As capacitações são primordiais para conscientização dos colaboradores. Torneiras com fechamento automático, revisão de métodos mais econômicos para higienização do estabelecimento, utilização de planilhas para o controle e construção de cisternas para guardar água da chuva e reutilização da água da estação de tratamento de efluentes (ETE), ambas para fins não potáveis (Bertolino, 2012).

Faz-se importante a conscientização dos serviços de alimentação para a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis. Segundo Vêras (2002), para a correta higienização de utensílios e instalações, utiliza-se grandes quantidades de produtos limpeza, o que resulta em um elevado potencial de poluição. Estes produtos formam uma mistura de vários compostos químicos com funções específicas, que ao interagirem com as sujidades formam a maior parte dos resíduos presentes nos efluentes gerados nas operações de higienização.

A Portaria nº 78 de 2009 do Rio Grande do Sul exige que tenha um responsável pela higienização, obedecendo a diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedecendo as instruções recomendadas pelos fabricantes (Rio Grande do Sul, 2009).

A sustentabilidade na produção de refeições envolve um conjunto de questões que devem ser consideradas desde o planejamento do cardápio e escolha dos gêneros alimentícios e fornecedores para os alimentos até a reciclagem e correto gerenciamento dos resíduos sólidos da unidade. Na gestão dos resíduos sólidos, destaca-se, ainda, o monitoramento da quantificação e porcionamento dos alimentos, também importantes para determinar indicadores de saúde da população (Vieiros & Proença, 2010).

Estudo realizado em Erechim (RS) em 2008 por Marques, Frizzo & Hecktheuer (2009), desempenhou uma campanha contra o desperdício, com o objetivo de conscientizar os comensais. Foram entregues mensagens sobre a importância de não desperdiçar alimentos e foram pesados os restos de alimentos e apresentados dia a dia para o público que frequentava o serviço de alimentação. Pode-se perceber que com esta campanha a quantidade per capita de resto ingerida diminuiu, além de reduzir o acúmulo de resíduos sólidos. O não desperdício de alimentos

torna o per capita alimentar menor, diminuindo o custo por refeição, promovendo o aumento da qualidade do serviço e melhoria do cardápio oferecido.

Com pouco tempo de campanhas de conscientização para preservação ambiental é possível perceber a mudança nos hábitos do público em relação à diminuição do desperdício de alimentos e redução do consumo de descartáveis. Com pequenas ações é possível não só elevar a qualidade dos serviços prestados em um serviço de alimentação, como também melhorar o meio em que se vive (Marques, Frizzo & Hecktheuer, 2009).

Adams et al. (2010) propôs em seu estudo, capacitações sobre educação ambiental à distâncias, ou seja, através de aulas e cursos pela internet. O programa era voltado para comunidade docente e pesquisadores, sendo que houve desistências ao longo do período, porém constatou-se pela avaliação dos participantes que as capacitações foram válidas, pois contribui para a expansão do conhecimento dos participantes.

Em estudo realizado por Kinasz (2009) em sete serviços de alimentação, 100% informaram não possuir um programa de gestão ambiental, e os estabelecimentos não realizam capacitações com este assunto. Porém têm conscientização que algumas ações podem contribuir com a minimização dos resíduos sólidos produzidos por estes serviços de alimentação. Constatou-se nessa pesquisa a necessidade de capacitações desenvolvidas especificamente para cada serviço de alimentação.

Baseado na necessidade de um programa educativo com capacitação sobre sustentabilidade, voltado para serviços de alimentação de pequeno e médio porte, como é o caso dos estabelecimentos envolvidos neste estudo, buscou-se apresentar medidas simples e atuais, para que pudessem ser facilmente inseridas no cotidiano dos colaboradores.

No material educativo apresentado neste estudo, medidas para consumo consciente de água entre estas a utilização da torneira com menos vazão possível, fechar a torneira no momento que passar detergente, utilizar baldes e não mangueiras para lavar o estabelecimento, adotar torneira com fechamento automático, entre outras.

Medidas que contribuem para o consumo consciente de energia inclui a utilização da luz natural dentro do estabelecimento, manter geladeiras e freezers bem vedados, não sobrecarregar equipamentos de refrigeração, evitar que estes equipamentos fiquem próximos de equipamentos quentes, desligar todos os equipamentos quando não usado, preferir lâmpadas fluorescentes ou led, apagar sempre as luzes quando possível, procurar equipamentos com selo do Procel com avaliação A.

O Procel (Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica) tem como principais objetivos diminuir o desperdício de energia elétrica no país e buscar a eficiência energética no setor elétrico visando o desenvolvimento tecnológico; segurança energética; eficiência econômica, novos parâmetros incorporados à cidadania e a redução de impactos ambientais (Centrais Elétricas Brasileiras, 2010).

O descarte adequado dos resíduos sólidos inclui a separação dos resíduos evitando contaminação cruzada, não misturar óleos juntamente, sensibilizar os consumidores para diminuir o desperdício, evitar a utilização de sacolas plásticas e outras embalagens, minimizar a quantidade de descartáveis. Resíduos tóxicos, medicamentos, lâmpadas, pilhas etc devem ser entregues em pontos de coletas específicos, sendo estes pontos informados pela prefeitura municipal, como corpo de bombeiros, escolas, supermercados, farmácias, entre outros locais que realizam a coleta.

Os resíduos sólidos gerados nos serviços de alimentação são resultantes do processo de produção e de distribuição de refeições onde o alimento passa por um fluxo racional, sendo transformado em refeições prontas para o consumo. São normalmente resultantes das aparas e resíduos dos alimentos nas fases de preparo e pré-preparo, diversos tipos de embalagens primárias, secundárias e de produtos de limpeza, além de produtos descartáveis. Inclui ainda os restos alimentares e descartáveis provenientes dos consumidores (Kinasz, 2004).

Os serviços de alimentação devem implantar um sistema de coleta seletiva de resíduos sólidos, sendo realizada a separação pelo menos entre resíduos secos e resíduos úmidos e, progressivamente estender para a separação entre os materiais recicláveis (papel, plástico, vidro e metal) se houver demanda e necessidade (Rauber, 2011).

Conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos deve ser desenvolvida ações educativas voltadas à conscientização dos consumidores com relação ao consumo sustentável e às suas responsabilidades com esse assunto. Além disso, é necessário que seja elaborado e implementado planos de produção e consumo sustentável e capacitações (Brasil, 2012).

O descarte do óleo de cozinha deve ser realizado em recipiente próprio e doado para empresa especializada ou reaproveitado. De acordo com Portaria nº 78 de 2009, a temperatura do óleo não pode ultrapassar 180º graus, pois acima desta temperatura o óleo satura e torna-se impróprio para o consumo (Rio Grande do Sul, 2009). Quando é realizado o controle de qualidade do óleo, este torna-se utilizável por mais tempo.

É possível verificar uma crescente preocupação em adotar ações para reduzir, reutilizar e reciclar os resíduos gerados pelo óleo resultante de frituras. A prática de reaproveitamento do óleo de cozinha contribui para a diminuição na degradação do meio ambiente, e também colabora como uma opção de renda para famílias de baixo nível socioeconômico através da fabricação de sabonete, detergente e sabão (Pitta Junior et al., 2009).

O Estado de São Paulo incentiva a prática da reutilização do óleo. Em 2005, foi aprovada a Lei n.º 12.047, que instituiu o Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário cujas diretrizes permitiram um aumento do número de entidades e associações interessadas na reciclagem deste tipo de material (São Paulo, 2005).

Para Murray (2005), o uso dos biocombustíveis pode levar a uma redução significativa nas emissões de gases causadores do efeito estufa. A produção de biodiesel pode ser feita através de gordura animal e reutilização do óleo de cozinha (Chisti, 2007). Mais um motivo pelo qual o óleo de cozinha deve ser entregue para empresas de coleta especializada. No Brasil, a Lei Federal 11.097 de 2005, determina que deve existir um percentual de 5% de biodiesel, proveniente de óleo de soja, no óleo diesel de petróleo (Brasil, 2005).

O aproveitamento integral dos alimentos é outro item que inclui a cartilha de BPS, sendo uma atitude sustentável realizá-lo. Entre as dicas, comprar os alimentos da época, ou seja, a sazonalidade, conservar em local e temperaturas adequadas a cada tipo de alimento, preparar visando a utilização total do alimento, evitando tirar cascas grossas e quantidades suficientes para o dia ou refeição. Existem materiais específicos com receitas para aproveitamento integral dos alimentos, além disso, em muitos alimentos os nutrientes estão presentes em mais quantidade nas cascas, folhas, talos e sementes (Mesa Brasil, 2003).

O incentivo à aquisição de produtos e matéria-prima do comércio local é uma atitude sustentável, para isso devem-se preferir os alimentos produzidos na região, frescos em vez de congelados, produzidos pela agricultura familiar e orgânicos. Vichi & Mansor (2009) destacam que os gastos com energia e combustível iniciam desde a compra da matéria-prima, pois é necessário transporte quando o alimento é adquirido de longe, para chegar até o estabelecimento para ser produzido e, ainda quando é transportado até ao consumidor final. Sugere-se então, que este gasto seja evitado, consumindo alimentos da região valorizando dessa forma o comércio local.

Podem ser citados como benefícios econômicos da aderência a um programa sustentável a economia de custos devido a redução do consumo de água, energia, aproveitamento integral de alimentos e reciclagem. Os benefícios estratégicos incluem a melhoria da imagem do estabelecimento, aumento da produtividade, comprometimento dos colaboradores, melhoria e criatividade para novos desafios e melhoria das relações com grupos ambientalistas, órgãos governamentais e a comunidade, além da adequação aos padrões ambientais.

4 CONCLUSÃO

As questões ambientais estão em constante transformação e, novas ideias, propostas e solução para reduzir o impacto ambiental gerado por serviços de alimentação são apresentados a cada dia. Entretanto o material educativo oferecido por este programa de BPS contempla as regras que são primordiais e consideradas a base para os estabelecimentos que querem iniciar a praticar atitudes sustentáveis.

Compreende-se, que um programa educativo e capacitação podem colaborar para uma melhor captação sobre as práticas sustentáveis que contribuem para redução do impacto ambiental gerado por serviços de alimentação no meio ambiente. A capacitação mostrou-se bastante efetiva, pois a aplicação consiste em medidas simples que podem ser seguidas. Vale ressaltar que para haver maiores resultados este é um programa que deve ser seguido a longo prazo. Sente-se a necessidade da publicação de uma legislação e/ou material específico sobre este assunto, podendo assim complementar as demais legislações.

De acordo com os resultados obtidos neste estudo, capacitações e material educativo têm boa aceitação por parte dos participantes, mostrando-se como item importante para aderência de colaboradores a um programa de BPS.

Assim, fica evidente que pequenas atitudes podem colaborar com a problemática ambiental atual, como a reciclagem de resíduos sólidos, a opção do consumidor pelas empresas comprometidas com a preservação ambiental, a utilização racional do consumo de água e energia, a minimização do consumo e conseqüente redução do desperdício e resíduos sólidos.

REFERÊNCIAS

- Adams BG et al. (2010). Educação ambiental à distância: capacitação em documentos referência. *Monografias ambientais REMOA*, v. 1, n. 1, p. 46–59.
- Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição. (2010). *Guia de Boas Práticas Ambientais*. 1º ed. Lisboa.
- Barthichoto M et al. (2013). Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, município de São Paulo. *Qualit@s Rev Eletrônica*, v. 14, n. 1.
- Bertolino MT. (2012). *Sistemas de gestão ambiental na indústria de alimentícia*. Porto Alegre: Artmed.
- Centrais Elétricas Brasileiras. (2010). PROCEL – *Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica*. Brasil.
- Chisti Y. (2007). Biodiesel from microalgae. *Biotechnology Advances*, v. 25, p. 294-306.
- Costello A et al. (2009). Managing the health effects of climate change. *The Lancet*, v. 373, n. 9676, p. 1693-1733.
- Dias GF. (1999). *Elementos para capacitação em educação ambiental*. Ilhéus: Editus.
- DiPietro RB. (2006). Return on investment in managerial training: does the method matter? *Journ of Foodservice Business Research*, v. 7, n. 4, p. 79-96.
- Gallo E et al. (2012). Saúde e economia verde: desafios para o desenvolvimento sustentável e erradicação da pobreza. *Ciênc Saúd Colet*, v. 17, n. 6, p. 1457-68.
- Gomes DV. (2006). Educação para o consumo ético e sustentável. *Rev Eletr Mestr Educ Ambient*, v. 16, p. 18-31.
- Gressler CC. (2008). *Avaliação dos processos que impactam o meio ambiente em serviços de alimentação comerciais*. [monografia]. Santa Maria (RS): Centro Universitário Franciscano.
- Harmon AH, Gerald BL. (2007). Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. *Journ of the American Dietetic Association*, v. 107, n. 6, p. 1033-1043.
- Kinasz TR. (2009). A produção de resíduos sólidos em serviços de alimentação e nutrição: uma abordagem sobre percepção, atuação e formação do nutricionista. *Hig Aliment*, v. 23, n. 169/169, p. 44-53.
- Kinasz TR. (2004). *Resíduos sólidos produzidos em alguns serviços de alimentação e nutrição nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande*. [dissertação]. Cuiabá (MT): Universidade Federal de Mato Grosso.
- Brasil. (2005). *Lei nº 11.097, de 13 de janeiro de 2005*. Dispõe sobre a introdução do biodiesel na matriz energética brasileira; altera as Leis nºs 9.478, de 6 de agosto de 1997, 9.847, de 26 de outubro de 1999 e 10.636, de 30 de dezembro de 2002; e dá outras providências. Brasil, DF.
- São Paulo. (2005). *Lei nº 12.047, de 21 de setembro de 2005*. (Projeto de lei nº 245/2004, do deputado Mário Reali - PT). Institui Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário. São Paulo.
- Brasil. (2012). *Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010*. Política nacional de resíduos sólidos [recurso eletrônico]. 2ª ed. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara.
- Magalhães A. (2007). Complementaridade entre a ISO 22000:2005 e a ISO 9001:2000. *Segur Qualid Aliment*, v. 2, p. 28-29.
- Marques AC, Frizzo ST, Hecktheuer LH. (2009). Educação ambiental: enfatizando a problemática do lixo e do desperdício de alimentos, em unidade de alimentação e nutrição. *Hig Aliment*, v. 23, n. 169/169, p. 40-43.
- Medeiros CO, Cavalli SB, Salay ES, Proença RP. (2011). Assessment of the methodological strategies adopted by food safety training programmes for food service workers: A systematic review. *Food Control*, n. 22, p. 1136-1144.
- Mesa Brasil. (2003). Banco de Alimentos e Colheita Urbana: *Aproveitamento Integral dos Alimentos*. Rio de Janeiro: SESC/DN.
- Mezomo IFB. (2002). *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 5ª ed. Barueri SP: Manole.
- Murray D. (2005). *“Ethanol’s Potential: Looking Beyond Corn”*. Washington: Earth Policy Institute.
- Panarotto C. (2008). O meio ambiente e o consumo sustentável: alguns hábitos que podem fazer a diferença. *Rev Relaç Cons*.
- Paraná. (2012). *Cartilha de Boas Práticas Sustentáveis*. Tribunal Regional do Trabalho. Comissão de Responsabilidade Socioambiental Tribunal Regional do Trabalho (TRT) do Paraná. Curitiba.
- Pitta Junior OSR et al. (2009). *Reciclagem do Óleo de Cozinha Usado: uma Contribuição para Aumentar a Produtividade do Processo*. In: 2nd International Workshop/ Advances in Cleaner Production. São Paulo, Brasil.
- Rio Grande do Sul. (2009). *Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009*. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde.
- Rauber ME. (2011). Apontamentos sobre a política nacional de resíduos sólidos, instituída pela Lei Federal nº 12.305, de 02.08.2010. *Rev Eletr Gest, Educ Tecnol Ambient*, v. 4, n. 4, p. 01-24.

- Brasil. (2004). *Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasil. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- Rossi CE, Bussolo C, Proença RPC. (2010). ISO 14000 em unidades de alimentação e nutrição: implantação e avaliação do sistema de gestão ambiental. *Nutriç em Pauta*.
- São Paulo (Estado). (2011). Secretaria do Meio Ambiente / Coordenadoria de Planejamento Ambiental. *Consumo Sustentável*. Cavalcanti, Denize Coelho. – São Paulo:SMA/ CPLA.
- Sebrae. (2012). Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. *Sustentabilidade/Sebrae*. Cuiabá: Sebrae.
- Tavares C, Freire IM. (2003). Lugar do lixo é no lixo: estudo de assimilação da informação. *Ciênc informaç*, v. 32, n. 2, p. 125-135.
- Véras A. (2002). Impacto ambiental da indústria de alimentos. In: Germer SPM et al. *A indústria de alimentos e o meio ambiente*. Campinas: ITAL.
- Vichi FM, Mansor MTC. (2009). Energia, meio ambiente e economia: o Brasil no contexto mundial. *Quím Nova*, v. 32, n. 3, p. 757-767.
- Veiros MB, Proença RPC. (2010). Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. *Nutriç em Pauta*, p. 45-49.



Figura 1: Logomarca do programa de Boas Práticas Sustentáveis (BPS).



Figura 2: Capa da Cartilha do Serviço de Alimentação Sustentável – SOMAR Sustentável.

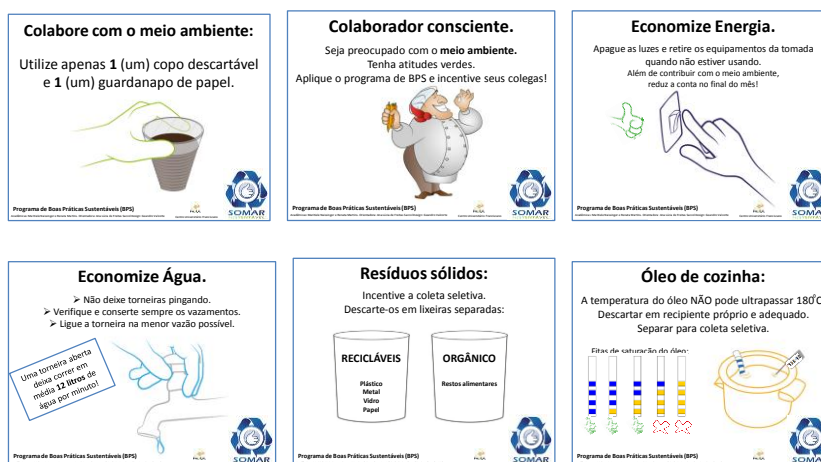


Figura 3: Placas informativas que foram fixadas nos estabelecimentos.

Tabela 1. Teste pré e pós capacitação aplicado aos colaboradores quanto as Boas Práticas Sustentáveis (BPS). Santa Maria, RS, 2013.

Questão	Pré		Pós	
	n	%	n	%
1. Um programa de Boas Práticas Sustentáveis diz respeito:				
a) Apenas a dicas de alimentação saudável.	6	19,4	0	-
b) <i>Aos cuidados que se deve ter em relação à preservação do meio ambiente.</i>	23	74,2	31	100,0
c) À atuação da vigilância sanitária em restaurantes.	2	6,4	0	-
2. Para economizar energia deve-se:				
a) <i>Evitar abrir a porta de refrigeradores e freezers.</i>	21	67,7	29	93,6
b) Preferir lâmpadas incandescentes.	10	32,3	2	6,4
c) Preferir cores escuras nas paredes e forros.	0	-	0	-
3. A melhor forma de descartar o óleo de cozinha é:				
a) Na pia da cozinha ou vaso sanitário.	0	-	0	-
b) Na terra, de preferência em um buraco.	2	6,4	0	-
c) <i>Reaproveitar ou doar.</i>	29	93,6	31	100,0
4. É considerado sustentável a aquisição de produtos:				
a) Importados, que venham de outro país.	0	-	0	-
b) <i>Do comércio local.</i>	24	77,4	31	100,0
c) Da marca mais conhecida no país.	7	22,6	0	-
5. Sobre aproveitamento de alimentos:				
a) Cascas e talos não têm utilização.	9	29,0	1	3,2
b) <i>Ter controle das sobras é fundamental.</i>	19	61,3	29	93,6
c) O armazenamento não interfere no desperdício.	3	9,7	1	3,2
Total de erros	39	25,2	4	2,6
Total de acertos	116	74,8	151	97,4
Total	155	100,0	155	100,0

Legenda: Deviam marcar a questão que considerou correta. Questão considerada correta em itálico. Apresenta-se o número (n) de colaboradores que marcaram cada questão e frequência (%).

Tabela 2: Aceitação do programa de Boas Práticas Sustentáveis (BPS) em serviços de alimentação. Santa Maria, RS, 2013.

Questão	Sim		Não		NR	
	N	%	n	%	n	%
Considera-se apto para praticar as BPS?	29	93,5	1	3,2	1	3,2
Irá colocar as informações em prática?	30	96,8	0	-	1	3,2
Gostou de receber estas informações?	30	96,8	0	-	1	3,2
Gostaria de receber mais informações sobre sustentabilidade?	30	96,8	0	-	1	3,2
Acha que a capacitação foi válida para sua profissão e vida social?	30	96,8	0	-	1	3,2

Legenda: NR= não respondeu. Apresenta-se o número (n) de colaboradores que marcaram cada questão e frequência (%).

Tabela 3: Classificação da capacitação de acordo com a aceitação dos colaboradores. Santa Maria, RS, 2013.

	Classificação				
	Ruim	Médio	Bom	Muito bom	NR
N	0	0	4	26	1
%	-	-	12,9	83,9	3,2

Legenda: NR= não respondeu. Apresenta-se o número (n) de colaboradores que marcaram cada questão e frequência (%).