

VERIFICAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES EM PROJETOS SOCIAIS VOLTADOS PARA O COMBATE À FOME

Letícia Antunes Teich e Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral

Apoio: PIBIC Mackpesquisa

RESUMO

Em 2022 no Brasil foi registrado que mais de 33 milhões de brasileiros estão em situação de fome. Com a crise econômica vivenciada no país, a alta da inflação ocasionou o aumento dos produtos alimentícios básicos contribuindo, desta forma, com uma maior desigualdade social. O presente estudo buscou verificar se existe a responsabilidade social dos responsáveis técnicos e/ ou proprietários de EPR em projetos sociais de combate à fome. Este estudo caracterizou-se por uma pesquisa de delineamento transversal, exploratória e descritiva, com abordagem qualitativa e quantitativa dos dados, em Estabelecimentos Produtores de Refeições na região oeste do município de São Paulo. Nesta pesquisa todos os estabelecimentos todos os participantes afirmaram que acreditam na responsabilidade social por parte dos estabelecimentos. Entretanto foi questionado aos gestores das UPS se eles sabiam a diferença conceitual entre sobras e restos de alimentos, porém, apenas metade dos participantes (n=4) conheciam os conceitos corretamente. Diante dos dados obtidos, evidencia-se a baixa aderência de UPR em projetos de ação social voltados ao combate à fome. Sugere-se a promoção de campanhas de engajamento de UPR para contribuir com a redução do desperdício de alimentos e com o combate à fome em todo país.

Palavras-chave: Responsabilidade social. serviços de alimentação. combate à fome.

ABSTRACT

In 2022, more than 33 million Brazilians were reported to be hungry in Brazil. With the economic crisis in the country, rising inflation has led to an increase in basic food products, thus contributing to greater social inequality. This study sought to ascertain whether there is social responsibility on the part of the technical managers and/or owners of EPRs in social projects to combat hunger. This study was characterized by a cross-sectional, exploratory and descriptive study, with a qualitative and quantitative approach to the data, in Meal Producing Establishments in the western region of the city of São Paulo. In this survey, all the establishments and all the participants stated that they believe in social responsibility on the part of the establishments. However, UPS managers were asked if they knew the conceptual difference between leftovers and food scraps, but only half of the participants (n=4) knew the concepts correctly. Given the data obtained, it is clear that UPRs have little involvement in

social action projects aimed at combating hunger. We suggest promoting campaigns to engage UPR to help reduce food waste and fight hunger throughout the country.

Keywords: social responsibility. food services. fighting hunger.

1. INTRODUÇÃO

Segundo uma pesquisa divulgada em 2022 pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN, 2022), “Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil” apontou que 33 milhões de brasileiros estão em situação de fome. Vale ressaltar que o direito a alimentação adequada é um direito constitucional descrito na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, Art. 6, “São direitos sociais e educação, saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados” (BRASIL, 1988).

Em função da crise econômica vivenciada atualmente no país, a alta da inflação ocasionou o aumento dos produtos alimentícios básicos contribuindo, desta forma, com uma maior desigualdade social. De acordo com uma matéria publicada em outubro de 2021 no site G1, retratando a realidade de muitos cidadãos brasileiros, apontou o aumento da busca por ossos de carne na caçamba de descarte no Mercado Municipal localizado no centro de São Paulo.

Com o desmonte de políticas de segurança alimentar durante o governo do ex Presidente Jair Bolsonaro existe uma mobilização das organizações não governamentais, entre elas, a gastromotiva para conscientizar e estimular não apenas a população, mas também os responsáveis técnicos e/ ou proprietários de restaurantes, a participarem de ações de doações de alimentos voltadas para a parcela da população que se encontra em situação de vulnerabilidade social.

O avanço da fome entre a população vulnerável e os movimentos de incentivo a ações de combate à subalimentação das pessoas em situação de pobreza e miséria, contribui para a seguinte reflexão: existe envolvimento por parte dos responsáveis técnicos e/ ou proprietários de Estabelecimentos Produtores de Refeição (EPR) em projetos sociais de combate à fome? Os gestores estão sensíveis a esse cenário de carência e privação de alimentos?

Dessa forma, o principal objetivo desta pesquisa foi verificar se existe a responsabilidade social dos responsáveis técnicos e/ ou proprietários de EPR em projetos sociais de combate à fome. Também foi objetivado investigar se os responsáveis técnicos e/ou proprietários de EPR possuem conhecimento sobre a diferença conceitual entre sobras e restos de alimentos.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Insegurança alimentar

O grau de insegurança alimentar no Brasil é medido através de uma ferramenta chamada Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Em um estudo técnico publicado no ano de 2014 pela Secretaria da Avaliação e Gestão da Informação (SAGI) foi descrito que a EBIA se trata de uma “escala que mede diretamente a percepção e vivência de insegurança alimentar e fome no nível domiciliar”. A EBIA é uma adaptação de um projeto desenvolvido pela *Cornell University - EUA*, no qual o seu principal objetivo era estudar o fenômeno da fome de maneira direta.

Em 2020 foi divulgado a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada no Brasil entre os anos de 2017 e 2018, executada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Nesta pesquisa foram apresentadas as definições Dos diferentes níveis de insegurança alimentar, que são: Insegurança alimentar leve, descrita como “preocupação ou incerteza quanto ao acesso aos alimentos no futuro; qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos”, insegurança alimentar moderada, descrita como “redução quantitativa de alimentos entre os adultos e/ou ruptura dos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos”, e por último, insegurança alimentar grave, que é descrita como “Ruptura nos padrões de alimentação resultantes da falta de alimentos entre todos os moradores, incluindo as crianças. Nessa situação, a fome passa a ser uma experiência vivida no domicílio” (IBGE, 2020, p. 22).

Ainda sobre a POF 2017-2018, foram divulgados os dados resultantes da pesquisa onde 25,3 milhões dos domicílios particulares estavam com algum grau de insegurança alimentar, 24% (equivalente a 16,4 milhões) em insegurança alimentar leve, 8,1% (equivalente a 5,6 milhões) em insegurança alimentar moderada e 4,6% (equivalente a 3,1 milhões) em insegurança alimentar grave (IBGE, 2020).

Foi divulgado em 2021 uma pesquisa chamada “Efeitos da pandemia na alimentação e na situação da segurança alimentar no Brasil”, coordenada por um grupo de pesquisa “*Food for Justice: Power, Politics, and Food Inequalities in a bioeconomy*” sediado no Instituto de Estudos Latino-Americano (LAI) da *Freie Universität Berlin*. Este estudo indicou uma significativa ocorrência de insegurança alimentar nos domicílios das(os) entrevistados a partir dos dados coletados durante o período da pandemia entre os meses de agosto a dezembro de 2020, obteve como resultado que 59,4% dos domicílios estão em insegurança alimentar (GALINDO, E., et al, 2021). Ressaltou ainda, que a tendência de crescimento de insegurança alimentar no Brasil durante os últimos anos, ocorreu em consequência de uma conjunção de fatores, dentre eles: crises sociais, econômicas e políticas agravadas pela crise sanitária mundial (GALINDO, E., et al, 2021).

A mesma citação acima é ressaltada por um relatório chamado “*The state of The State of Food Security and Nutrition in the World*” da *Food and Agriculture Organization of the United*

Nations divulgado em 2019, onde é apontado que o contexto de desaceleração econômica, principalmente, em países com renda média, é um ambiente muito suscetível à insegurança alimentar (FAO, 2019). Ainda revelou o imenso desafio que será alcançar um dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU, a fome zero até o ano de 2030, uma vez que já em 2018, mais de 820 milhões de pessoas no mundo ainda estavam em situação de fome (ONU, 2021; FAO, 2019).

Em 1993 durante a gestão de Itamar Franco foi criado o CONSEA, um órgão de assessoramento à Presidência da República, que elaborava propostas e atuava na formação, execução e supervisão das políticas de segurança alimentar e nutricional. Foi extinto durante a gestão (1995 – 2002) do Fernando Henrique Cardoso, e recriado em 2003, durante a gestão do presidente Luiz Inácio Lula da Silva. Em 2019, através da Medida Provisória de Nº870 de janeiro 2019 (Lei Nº13.844, de 18 de junho de 2019), editada pelo então presidente Jair Messias Bolsonaro, o CONSEA foi extinto (CASTRO, 2019; MACHADO, 2021).

De acordo com um artigo publicado por Castro (2019), a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) fragilizou o funcionamento do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no Brasil e desta maneira, comprometeu processos de garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada em todas as esferas do governo (CASTRO, 2019). Entretanto, em 2023 com a posse do Presidente Luiz Inácio Lula da Silva, o CONSEA foi retomado através da Medida Provisória Nº 1.154 de 1º de janeiro de 2023, convertida mais tarde para Lei Nº 14.600 de 19 de junho de 2023 (BRASIL, 2023) e reativado no dia 28 de fevereiro de 2023.

Ainda sobre o CONSEA, Elisabetta Recine, presidente do consea, especialista em segurança alimentar e nutricional e professora da Faculdade de Ciências da Saúde da UnB, disse em uma entrevista à UnB Notícias que uma de suas prioridades é recuperar os programas de alimentação escolar e reforçar a rede de equipamentos de segurança alimentar e nutricional, como por exemplo, restaurantes populares, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos (NERY, 2023).

Ações sociais de combate à fome

Quebrada alimentada, projeto desenvolvido pela historiadora e pesquisadora Adriana Salay e por seu marido, chef Rodrigo Oliveira do restaurante Mocotó. Ambos passaram a preparar e distribuir refeições para as pessoas em situação de vulnerabilidade social, na Vila Medeiros, zona Norte de São Paulo. Em uma matéria no site da revista Veja São Paulo, publicada em novembro de 2020 ambos receberam o prêmio “causa social” na edição da premiação Veja São Paulo Comer & Beber em 2020. Nesta mesma matéria o chef Rodrigo Oliveira afirmou que no início eram distribuídas 200 quentinhas por dia, porém atualmente,

foram distribuídas mais de 40 000 marmitas para as pessoas em situação de vulnerabilidade social.

O refettorio Gastromotiva foi inaugurado durante as olimpíadas na cidade do Rio de Janeiro para levar comida, cultura e dignidade a pessoas em vulnerabilidade social. Em 2016, os pratos eram preparados com alimentos excedentes do *buffet* que cuidava do parque olímpico. Em 2020, em meio a pandemia do COVID-19, foi lançado o programa Cozinha Solidária Gastromotiva que tem como objetivo principal atender diretamente a população, através da implantação de diversas cozinhas comunitárias localizadas em Curitiba, São Paulo e Rio de Janeiro lideradas por microempreendedores, cozinheiros, lideranças locais, organizações sociais e coletivos.

A Infineat é uma *filantech* que realiza a gestão dos alimentos que seriam descartados de empresas como supermercados, restaurantes e indústrias de alimentos, redirecionando os excedentes para as instituições parceiras. Diariamente a *filantech* garante a entrega de alimentos de qualidade, criando uma solução contra o desperdício e auxiliando no combate à insegurança alimentar. Em uma matéria publicada no site da Exame em 2022, a Infineat desde janeiro de 2021 salvou 840 toneladas de alimentos complementando o equivalente a 1,5 milhão de refeições (KRAUSZ, 2022).

“Gente é para brilhar e não para morrer de fome” é uma campanha em que o maior enfoque é a distribuição de alimentos para pessoas em situação de vulnerabilidade social. A campanha conta com uma série de ações que são fáceis de aderir e com isso cria uma maior mobilização na sociedade para ajudar no combate à fome. Sendo elas: arrecadação nacional, marmitaço nacional, cultivo e compostação nacional, e comunicação colaborativa. Para participar basta acessar o site da campanha, escolher a ação que mais se identifica e preencher um formulário online e os responsáveis entram em contato.

Refood e *food to save* são aplicativos voltados para a venda ao público do excedente dos alimentos nos restaurantes, bares, padarias, mercados, cafés e hotéis para o consumo imediato. As chamadas “sacolas surpresas” são vendidas com até 70% de desconto. Os consumidores podem escolher entre sacolas salgadas, doces ou mistas dependendo da disponibilidade do estabelecimento. A sacola é montada com o excedente da produção do dia de acordo com o tipo de sacola que o consumidor escolheu salvar para evitar o desperdício, como por exemplo, caso o cliente tenha comprado uma sacola mista, o estabelecimento irá montar a sacola com o excedente da produção de doces e salgados.

3. METODOLOGIA

Este estudo caracterizou-se por uma pesquisa de delineamento transversal, exploratória e descritiva, com abordagem qualitativa e quantitativa dos dados, em Estabelecimentos Produtores de Refeições na região oeste do município de São Paulo. Para

a coleta de dados, foi utilizado um questionário eletrônico, desenvolvido na plataforma Google Formulários, com o objetivo de levantar se os Estabelecimentos Produtores de Refeições estão envolvidos em projetos e/ou ações sociais de combate à fome.

O estudo foi realizado no período de setembro de 2022 a julho de 2023.

Este projeto se trata de uma continuação de uma pesquisa anterior, que analisou a responsabilidade social de 15 Unidades Produtoras de Refeições na zona oeste de São Paulo. Esse estudo apresentou resultados preocupantes em relação a participação dos estabelecimentos em eventos, menus ou promoções sociais onde o lucro é doado para causas humanitárias, onde 60% (n=6) dos participantes afirmou que não participa e mesmo percentual se aplica para a não doação de excedente de alimentos.

Dessa forma, o questionário da presente pesquisa foi desenvolvido a partir da conclusão desse estudo realizado anteriormente. O instrumento utilizado contou com 5 perguntas objetivas com o enfoque em excedente de alimentos. A primeira pergunta referia-se à definição de sobras, a segunda sobre a ocorrência de sobras com frequência, a terceira e a quarta perguntas estavam relacionadas à importância da participação dos estabelecimentos em projetos sociais de combate a fome e a última questão era direcionada aos estabelecimentos que não realizavam doações em que era perguntado se gostariam de conhecer os projetos sociais disponíveis.

Ainda sobre a última pergunta foi desenvolvido um folder com o intuito de conscientizar os estabelecimentos sobre a diferença entre sobras e restos, 3 estratégias para diminuir o desperdício de alimentos, além de, indicar iniciativas com o propósito de combater a insegurança alimentar no país.

Foram incluídos na amostra todos os restaurantes que participaram da pesquisa anterior que obteve um total de 15 estabelecimentos participantes, sendo eles do tipo à la carte, self-service, buffets, lanchonetes, padarias ou quiosques. Foram excluídos da amostra aqueles estabelecimentos os quais responsável técnico e/ou proprietário legal não aceitou responder o questionário.

Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel®, a fim de analisá-los quantitativamente com médias dos resultados. A análise qualitativa baseou-se na categorização das respostas abertas obtidas agrupando-se por similaridade em relação aos tipos de ações sustentáveis sociais observadas, relacionando como os conceitos levantados no Referencial Teórico, tecendo a discussão dos resultados.

Esta pesquisa faz parte de um projeto maior de pesquisa denominado “Avaliação da gestão de sustentabilidade em estabelecimentos Produtores de Refeições” aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número CAAE 51523521.4.0000.0084 Foi utilizado um termo de consentimento livre e esclarecido para o participante e para a instituição, a fim de

autorizar a resposta do questionário. Não houve necessidade de financiamento para o desenvolvimento da pesquisa.

4. RESULTADO E DISCUSSÃO

Os dados desta pesquisa foram coletados em dois Shoppings localizados na zona oeste na cidade de São Paulo. Sendo eles respectivamente: Eldorado e Villa Lobos. Por se tratar de uma continuação de uma pesquisa, os estabelecimentos que participaram anteriormente foram convidados a participar novamente.

A pesquisa anterior contou com 15 participantes no total, sendo 10 estabelecimentos localizados em shoppings e 5 estabelecimentos localizados na rua. Nesta pesquisa, os 15 restaurantes foram contactados, porém, apenas 8 demonstraram interesse em participar novamente, sendo esses localizados em shoppings.

A coleta de dados foi realizada durante a semana no período da tarde e, se estendendo até o período da noite, por causa da troca de turno nos restaurantes do shopping Villa Lobos, com um tempo médio de 3 horas em cada shopping.

A primeira pergunta do questionário refere a seguinte questão “como você definiria sobras?”, 50% dos estabelecimentos responderam a alternativa “alimentos produzidos e não distribuídos” e 50% responderam “alimentos que foram distribuídos e não consumidos”. É necessário ressaltar que sobras são todos os alimentos produzidos e não distribuídos (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

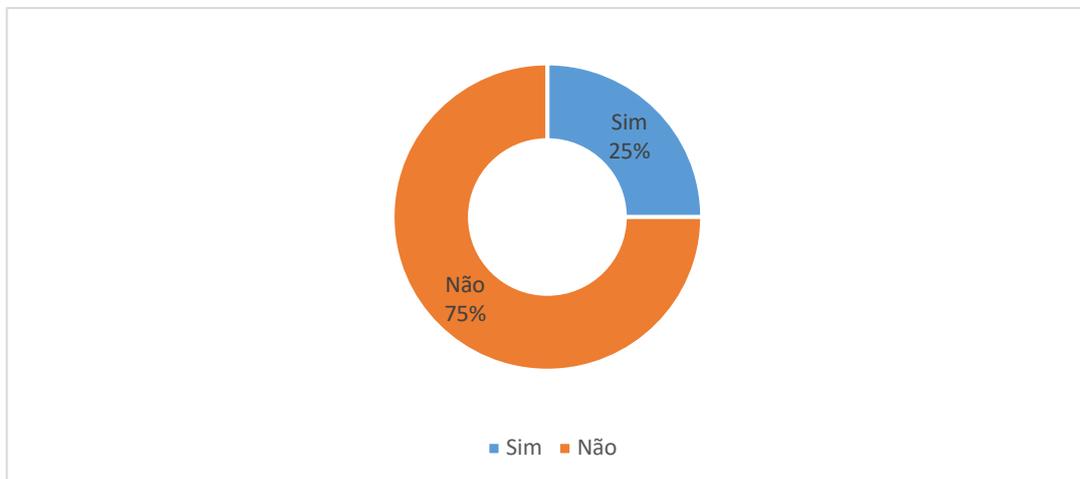
Quando se trata de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ou Unidades Produtoras de Refeição (UPR) ter conhecimento sobre esses conceitos é fundamental, já que para efeito de doação de alimentos, apenas as sobras podem ser distribuídas. Aqueles alimentos que foram para o balcão de distribuição e não foram consumidos, por exemplo, são considerados restos, tendo que ser desprezados, não servindo mais para o consumo (ANVISA, 2013) Para evitar o desperdício de alimentos é fundamental que as UPR possuam um serviço de gerenciamento eficiente, para que consiga identificar o acúmulo de restos e sobras, acarretando repercussões econômicas, éticas, políticas, sociais e ambientais (MAFFASSIOLLI; KOGLIN, 2020).

Quanto a outra parte da amostra que escolheu a alternativa que sobras eram “alimentos que foram distribuídos e não consumidos” demonstra que metade dos participantes não sabem qual é a definição correta de “resto”. Sugere-se aos estabelecimentos a adoção de estratégias para que consigam trabalhar de forma mais sustentável dentro de uma UPR ou UAN, sendo uma delas a educação e conscientização tanto dos colaboradores quanto dos comensais (VEIROS; PROENÇA, 2010). De acordo com a RDC CFN nº600 de 25 de fevereiro de 2018, cabe ao nutricionista de UAN “promover periodicamente o aperfeiçoamento e

atualização dos funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins”, está classificada como uma atividade obrigatória do nutricionista.

Em relação a segunda questão do questionário “O estabelecimento apresenta sobra com frequência?” 75% (n=6) dos participantes alegaram que não apresentam sobras com frequência (gráfico 1), entretanto, é necessário levar em consideração que metade da amostra classificou sobras de forma equivocada, como alimentos distribuídos e não consumidos. A partir do resto é possível utilizar um critério chamado resto ingesta que é a quantidade de alimento que o cliente deixou no prato, quanto maior o índice do resto ingesta em um estabelecimento, significa que maior é a incidência de insatisfação do cliente (BRITTO; OLIVEIRA, 2017; SILVA, et al, 2021).

Gráfico 1. Ocorrências de sobras nos estabelecimentos referidas pelos participantes. São Paulo, 2023.



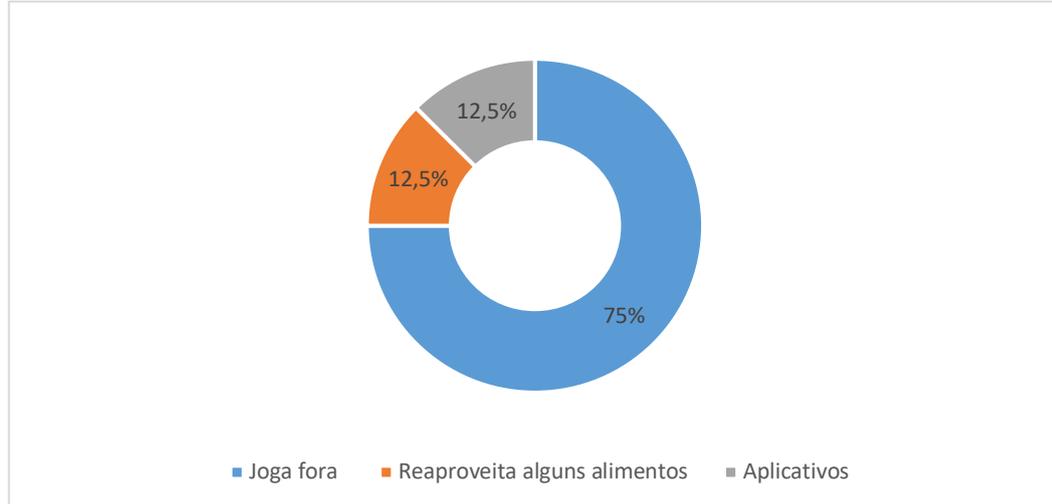
Fonte: Elaborado pelas autoras.

Ainda sobre a ocorrência de sobras nos estabelecimentos que participaram desta pesquisa, os dois serviços predominantes em shoppings são: *self-service* ou retirada no balcão. No sistema de distribuição como *self-service* à vontade, ficou evidente a maior incidência de desperdício (MAFFASSIOLLI; KOGLIN, 2020; SILVA, et al, 2021). Em contrapartida, a modalidade de acordo com Maffassioli e Koglin (2020) *self-service* por peso (kg) contribui para a redução do desperdício, uma vez que o consumidor paga de acordo com a quantidade de comida escolhida e colocada no prato para consumo.

Quando questionado o destino do excedente de alimentos da produção diária na terceira questão, 75% (n=6) afirmaram que jogam fora. Esse é um dado preocupante, considerando a problemática do desperdício de alimentos. Além disso, dentre os 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU, o objetivo 12 propõe o consumo e produção sustentável visando reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial (ONU, 2021)

Vale ressaltar ainda que, a Lei Nº 14.016 de 23 de junho de 2020 autoriza a doação de excedentes não comercializados e ainda próprios para consumo humano atendendo os critérios da vigilância sanitária (BRASIL, 2020).

Gráfico 2. Destino do excedente de alimentos dos estabelecimentos participantes. São Paulo, 2023.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

A quarta questão do questionário refere-se a seguinte pergunta “Você acredita na importância da responsabilidade social dos Estabelecimentos Produtores de Refeição no combate à fome?” todos os participantes afirmaram que acreditam nessa responsabilidade por parte dos estabelecimentos. Este dado é muito positivo, pois segundo o relatório denominado “Índice de desperdício alimentar” (2021), realizado pelo Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUA), estima-se que em 2019 cerca de 931 milhões de toneladas de alimentos foram desperdiçadas, sendo 26% de serviços de alimentação (PNUA, 2021). Portanto, é essencial o responsável técnico ou gestor ter a percepção voltada para responsabilidade sustentável.

A última pergunta do questionário indagava aos estabelecimentos que não fazem doação de alimentos, se gostariam de ter conhecimento sobre projetos e ações sociais voltadas ao combate à fome. Dos 8 participantes, 75% (n=6) não demonstrou interesse em conhecer esses projetos sociais, o restante, 25% (n=2) referiram ter interesse. Com base nas respostas da pergunta anterior, não se esperava que a grande maioria dos participantes não teriam interesse em conhecer os projetos e ações sociais

Como devolutiva aos participantes da pesquisa foi desenvolvido um folder pela pesquisadora que abordava as diferenças conceituais sobre sobras e restos e trazia informações sobre estratégias para diminuir o desperdício de alimentos, além de, indicar iniciativas com o propósito de combater a insegurança alimentar no país (figura 1 e 2).

Figura 1. Folder: Práticas Sustentáveis em Estabelecimentos Produtores de Refeição, frente. São Paulo 2023.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Figura 2. Folder: Práticas Sustentáveis em Estabelecimentos Produtores de Refeição, verso. São Paulo 2023.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio desse estudo objetivou-se analisar a participação de UPR em projetos de ações sociais no combate à fome. Dentre a amostra analisada, nenhum estabelecimento participa de projetos sociais ou fazem doação de alimentos excedentes à população em situação de vulnerabilidade.

Foi questionado aos gestores das UPS se eles sabiam a diferença conceitual entre sobras e restos de alimentos, porém, apenas metade dos participantes (n=4) conheciam os

conceitos corretamente. Em função da falta de conhecimento dos participantes sobre esses conceitos e como forma de oferecer uma devolutiva aos gestores, foi entregue um folder com informações sobre o que são sobras e restos, dicas para reduzir o desperdício de alimentos além de, indicar iniciativas com o propósito de combater a insegurança alimentar no país elaborado pela pesquisadora,

Diante dos dados obtidos, evidencia-se a baixa aderência de UPR em projetos de ação social voltados ao combate à fome. Ressalta-se a falta de iniciativa no processo de doação de alimentos excedentes, por falta de conhecimento ou desinteresse dos responsáveis técnicos e/ou proprietários legais. Quando apenas 12,5% (n=1) da amostra participa de ações sociais contra o desperdício de alimentos em aplicativos, como por exemplo, o *food to save* ou *refood*.

Sugere-se a promoção de campanhas de engajamento de UPR para contribuir com a redução do desperdício de alimentos e com o combate à fome em todo país. Divulgação do governo federal sobre a Lei 14.016 de 23 de junho de 2020, que permite e promove a doação de alimentos por parte das unidades produtoras de refeições (BRASIL,2020).

Como limitação do estudo pode-se citar uma amostra pequena, necessitando de mais estudos que apliquem estratégias mais eficientes para o engajamento de restaurantes participantes.

6. REFERÊNCIAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 7. ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: Senado Federal, 1988. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: 08 abr.2022.

BRASIL., Lei No 13.844, de 18 de junho de 2019. **Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios**. Brasília, DF. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Lei/L13844.htm>. Acesso em: 08 abr. 2022.

BRASIL., Lei No 14.016 de 23 de junho de 2020. **Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano**. Brasília, DF. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/L14016.htm>. Acesso em: 19 ago. 2023

BRASIL., Lei No 14.600, de 19 de junho de 2023. **Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios**. Brasília, DF. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/lei/l14600.htm>. Acesso em:19 ago. 2023.

BRASIL, ANVISA. Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos para serviços de alimentação. Brasília, DF, 2013. Acesso em: 20 ago. 2023

BRITTO. A. D. P., OLIVEIRA. F. R. G. Desperdício alimentar: conscientização dos comensais de um serviço hospitalar de alimentação e nutrição. **Arquivos de ciências da saúde**, v. 24, n.3, p. 61-64, 2017. Acesso em: 15 ago. 2023.

CASTRO. I. R. R., **A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição**. Cadernos de Saúde Pública, v. 35, n. 2, fev. 2019. Disponível em:<<https://doi.org/10.1590/0102-311X00009919>>. Acesso em: 07 abr.2022.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO. **The state of food security and nutrition in the world 2019**. Rome, FAO. 2019. Disponível em:<https://apo.org.au/sites/default/files/resource-files/2019-07/apo-nid248561_1.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2022.

GALINDO. E., et al. **Efeitos da pandemia na alimentação e na situação da segurança alimentar no Brasil**. Food for Justice Working Paper Series, n. 4, Berlin. 2021. Disponível em:<<https://refubium.fu-berlin.de/handle/fub188/29813.2>>. Acesso em: 05 abr. 2022.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2022.

KRAUSZ, R. **ESG: Conheça a filantech que já salvou e distribuiu 840 toneladas de comida**. Exame. 29. set. 2022. Disponível em:<<https://exame.com/bussola/esg-conheca-filantech-que-ja-salvou-e-distribuiu-840-toneladas-de-comida/>>. Acesso em: 20. ago. 2023.

LORENÇATO. A. **Comer & Beber 2020: Rodrigo e Adriana levam o título causa social**. Veja São Paulo, 19. nov de 2020. Disponível em:<<https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/causa-social-2020-comer-beber/>>. Acesso em: 06 abr. 2022.

MACHADO. A., FRANÇA. A., RANGEL.T. **Carestia mapa da fome e agravamento da insegurança alimentar e nutricional em tempos de pandemia: O retrocesso brasileiro na política de combate a fome**. Boa Vista, v. 8, n. 24, 2021. Disponível em:<<https://revista.ioles.com.br/boca/index.php/revista/article/view/512/373>>. Acesso em: 05 abr. 2022.

MAFFASSIOLLI. V., KOGLIN. G. Desperdício de Alimentos no Refeitório de um Hospital privado no Sul do Brasil. Saúde e Desenvolvimento Humano, v. 8, n. 2, p. 67-72, 2020. Disponível em:<https://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/saude_desenvolvimento/article/view/6656>. Acesso em: 18 ago. 2023.

NERY, M. **Elisabetta Recine assume a presidência do Consea após reativação do órgão**. UnB notícias. 07. mar. 2023. Disponível em:<<https://noticias.unb.br/112-extensao-e-comunidade/6369-elisabetta-recine-assume-a-presidencia-do-consea-apos-reativacao-do-orgao>>. Acesso em: 20. ago. 2023.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Sobre o nosso trabalho para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil. ONU, 2021**. Disponível em:<<https://sdgs.un.org/goals>>. Acesso em: 07 abr. 2022.

PAULO. P. P. **Pessoas buscam ossos de carne na caçamba de descarte do Mercado, Centro de SP**. G1, São Paulo, 08. Out de 2021. Disponível em:<<https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2021/10/08/pessoas-buscam-ossos-de-carne-na-cacamba-de-descarte-do-mercadao-centro-de-sp.ghtml>>. Acesso em: 06 abr. 2022.

PNUA, Programa das Nações Unidas para o Ambiente. **Relatório do Índice de Desperdício Alimentar**. Nairobi, 2021. Disponível em:<<https://www.unep.org/pt-br/resources/relatorios/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>>. Acesso em: 18 ago. 2023.

SILVA. D. C., et al. Controle do desperdício de alimentos em unidade de alimentação e nutrição. **Revista ibero-Americana de Humanidades, Ciência e Educação**. São Paulo, v. 17, n. 10. Acesso em: 15 ago. 2023.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Princípios da Sustentabilidade na Produção de Refeições. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, 2010. Disponível em:<https://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo_.php?cod=1323>. Acesso em: 18 ago. 2023.

Contatos: leticiateich@hotmail.com e ana.cabral@mackenzie.br