

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SUSTENTÁVEL UFPR

2021



NESTE DOCUMENTO
ESTÃO DESCRITAS
AÇÕES SUSTENTÁVEIS
JÁ REALIZADAS E
PROPOSTAS A SEREM
IMPLANTADAS NO
RESTAURANTE
UNIVERSITÁRIO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO PARANÁ

APRESENTAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Paraná (UFPR) é uma unidade da Pró Reitoria de Administração (PRA) que atende toda a comunidade universitária, oferecendo diariamente três refeições: café da manhã, almoço e jantar. Todas as unidades do RU são administradas por empresas terceirizadas e fiscalizadas pela UFPR.

Atualmente, o RU possui quatro unidades localizadas nos *Campi* da UFPR em Curitiba: Central, Agrárias, Centro Politécnico e Jardim Botânico. No litoral existem três unidades: Matinhos, Pontal do Sul e Mirassol, e no interior do estado mais três: Palotina, Jandaia do Sul e Toledo. Dessas seis unidades, Palotina e Toledo estão localizadas nos *Campi* da UFPR; as demais funcionam em instalações externas.



SUSTENTABILIDADE

Sustentabilidade é "[..] a capacidade de satisfazer as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazer suas próprias necessidades". (CMMAD, 1988, p.9)

Ela deve considerar três pilares:

- **Econômico:** visa o fortalecimento da produção e de empreendimentos locais, assim como a geração de empregos;
- **Ambiental:** objetiva utilizar os recursos naturais sem danificar de forma permanente o meio ambiente, como por exemplo, manejo adequado de resíduos, produção de agroecológicos, uso racional da água;
- **Social:** busca ações justas para toda a sociedade, através de condições adequadas de trabalho, respeito ao direito humano à alimentação adequada, promoção da segurança alimentar, dentre outros.

A integração dentre esses três pilares forma o tripé da sustentabilidade, a fim de equilibrar as relações da sociedade, o ambiente e a economia.

O conceito de sustentabilidade traduz a ideia de que todas as atividades devem ser feitas de forma a permitir a continuação dos recursos básicos para a próxima geração. Um negócio sustentável deve ser ambientalmente correto, socialmente justo e economicamente viável.

Por ser um grande produtor de refeições, com significativa utilização de alimentos, de recursos humanos, elétricos e hídricos e, conseqüente geração de resíduos, o RU requer atenção para a busca de ações com o propósito de minimizar os danos ao meio ambiente.

Sendo assim, a seguir são apontadas ações já implantadas nas unidades do RU da UFPR e propostas para torná-los mais sustentáveis.





AÇÕES JÁ IMPLANTADAS E PROPOSTAS

ACESSO AO RESTAURANTE

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Extinção da utilização de comprovante de pagamento em papel para controle do acesso de clientes nas unidades.

PROPOSTAS:

- Divulgar o cardápio diário em aparelhos televisores já instalados nas unidades dos restaurantes com o intuito de evitar a impressão.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Utilização de alimentos variados, sazonais e regionais;
- Exclusão de temperos industrializados;
- Redução de frituras por imersão no cardápio;
- Elaboração de cardápios que buscam o equilíbrio nutricional das refeições;
- Revisão frequente dos per capita utilizados para redução de desperdícios.

PROPOSTAS:

- Reduzir e/ou eliminar a utilização de alimentos ultraprocessados;
- Incluir alimentos da sociobiodiversidade;
- Inserir Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) nas preparações;
- Implantar e utilizar fichas técnicas de preparo e Fator de Correção (FC);
- Desenvolver e implementar aplicativo para agendamento de refeições, incluindo a escolha da opção vegana, para controle mais preciso de compra e de produção;
- Ofertar mais uma opção de salada;

- Verificar aceitabilidade da comunidade acadêmica sobre a implantação de ações para reduzir a frequência e/ou porção de carne, principalmente carne vermelha;
- Conscientizar a comunidade acadêmica sobre a importância da redução do consumo de carnes;
- Implantar campanhas como "Segunda Sem Carne", divulgada no Brasil pela Sociedade Vegetariana Brasileira, estabelecendo a frequência mais adequada, de acordo com a realidade local.

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Aquisição de alimentos frescos (hortifrutis e carnes resfriadas);
- Redução da compra de alimentos congelados, devido ao elevado gasto de energia para manutenção de alimentos a baixas temperaturas;
- Aquisição de alimentos conforme o planejamento (per capita e número de refeições), evitando o desperdício e a sobrecarga dos equipamentos de refrigeração.

PROPOSTAS:

- Dar preferência para a aquisição de alimentos orgânicos e de base agroecológica, de produção local e regional (estímulo à Agricultura Familiar);
- Dar preferência para fornecedores com programas/certificações ligados à sustentabilidade;
- Evitar a aquisição de alimentos geneticamente modificados;
- Escolher fornecedores que ofereçam condições justas e seguras de trabalho para seus funcionários;
- Evitar a escolha de produtos em embalagens de pequenas porções, dando preferência aos alimentos a granel, considerando a quantidade de refeições servidas na unidade;

- Dar preferência para a aquisição de alimentos embalados com material de fácil reciclabilidade.

RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Avaliação da qualidade dos alimentos conforme as características sensoriais, temperatura, validade, condições de embalagens e do transporte;
- Utilização de caixas retornáveis para hortifrutis.

PROPOSTAS:

- Utilizar carros de transporte de alimentos ou paleteiras que respeitem a ergonomia no trabalho.

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Armazenamento de matérias-primas em condições adequadas de temperatura e ventilação, evitando a contaminação e perda de qualidade;
- Quando na unidade há apenas um refrigerador, o armazenamento ocorre da seguinte maneira: alimentos preparados e prontos para consumo nas prateleiras superiores, produtos pré-preparados nas prateleiras do meio e alimentos crus nas prateleiras inferiores;
- Organização dos alimentos no estoque de acordo com o PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai);
- Realização do controle da temperatura dos equipamentos, assim como manutenção corretiva dos mesmos;
- Regulação do termostato dos refrigeradores/congeladores conforme a estação do ano e verificação de acúmulo de gelo de forma a mantê-los limpos e desobstruídos;

- Posicionamento dos equipamentos refrigerados - com distância mínima de 15 centímetros da parede, e sem contato com o piso, no caso das prateleiras.

PROPOSTAS:

- Realizar manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração e congelamento;
- Adequar o espaço interno das câmaras de refrigeração e congelamento com a utilização de prateleiras;
- Priorizar equipamentos com melhor eficiência energética (com presença de selo do INMETRO, PROCEL ou CONPET);
- Adequar o espaço de armazenamento a fim de utilizar a ventilação natural ou exaustores que funcionem com energia alternativa ou renovável.

PRÉ-PREPARO DE ALIMENTOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Redução do desperdício de alimentos com o uso de equipamentos e utensílios adequados e de mão de obra capacitada;
- Treinamento para evitar torneiras abertas, luzes acesas e portas de equipamentos de refrigeração abertas desnecessariamente.

PROPOSTAS:

- Ampliar o aproveitamento integral dos alimentos, utilizando talos, folhas e sementes, visando gerar economia e redução de resíduos;
- Fornecer treinamento constante para adequada utilização de equipamentos, utensílios e técnicas a fim de minimizar o desperdício no pré-preparo de alimentos e reduzir o consumo de recursos naturais;
- Realizar higienização de frutas e hortaliças com uso racional de água e de produtos saneantes sustentáveis (exemplos: produtos à base de dióxido de cloro, peróxido de hidrogênio, ácido peracético e ozônio);

- Priorizar equipamentos com melhor eficiência energética (com presença de selo do INMETRO, PROCEL ou CONPET);
- Reutilizar a água de higienização de frutas e hortaliças para lavar pisos e paredes.

PREPARO DE ALIMENTOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Realização de treinamento da equipe para padronização dos processos de produção a fim de se obter o melhor resultado (rendimento, sabor, aparência, dentre outros);
- Produção escalonada de refeições, de acordo com a demanda de usuários;
- Armazenamento dos alimentos preparados respeitando o binômio tempo x temperatura de segurança para que sejam utilizados em período subsequente.

PROPOSTAS:

- Dar preferência a métodos de cocção que consumam menor quantidade de recursos naturais, com a utilização de equipamentos como fornos combinados, panelas basculantes, autoclaves;
- Priorizar equipamentos com melhor eficiência energética (com presença de selo do INMETRO, PROCEL ou CONPET);
- Adequar o espaço a fim de utilizar a ventilação natural, ou exaustores que funcionem com energia alternativa ou renovável.

**"NÃO HÁ
SUSTENTABILIDADE SEM
UM ESFORÇO COLETIVO."**

MARIANNA MORENO

DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Realização periódica de testes de aceitabilidade das preparações;
- Não utilização de materiais descartáveis plásticos como copos e outros;
- Disponibilização de canecas reutilizáveis no café da manhã;
- Utilização de utensílios específicos para acondicionar talheres, evitando embalagens individuais;
- Disponibilização de bebedouros com filtros substituídos regularmente, evitando o uso de embalagens de água individuais.

PROPOSTAS:

- Realizar o controle diário do Resto Ingesta (RI) e campanhas para evitar o desperdício de alimentos, conscientizando os usuários (com o uso de cartazes, panfletos, dentre outras);
- Substituir gradualmente as canecas plásticas não descartáveis por canecas de aço inox, vidro, porcelana ou outro material adequado para o café da manhã;
- Utilizar equipamentos (passtroughts, balcões térmicos) com melhor eficiência energética (presença de selo do INMETRO, PROCEL ou CONPET), para a manutenção da temperatura dos alimentos;
- Reutilizar a água dos balcões térmicos ou do banho-maria para a limpeza;
- Adequar o espaço a fim de utilizar a ventilação natural, ou exaustores que funcionem com energia alternativa ou renovável.

DESTINAÇÃO DE RESÍDUOS

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Realização da gestão integrada de resíduos sólidos a partir da separação de orgânicos e recicláveis, de acordo com as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS);
- Destinação dos resíduos recicláveis para associação de catadores de acordo com o DECRETO Nº 5.940, DE 25 DE OUTUBRO DE 2006;



- Destinação adequada do óleo utilizado para fritura.

PROPOSTAS:

- Estudar outras soluções para a destinação de resíduos orgânicos (compostagem, biodigestão ou fabricação de ração animal), buscando parcerias com empresas certificadas ou programas da Instituição que se relacionem com o tema;
- Encaminhar os guardanapos de papel para a compostagem;
- Manter os resíduos orgânicos em espaço com temperatura controlada enquanto aguarda a coleta;
- Utilizar sacos de lixo biodegradáveis.

ESTRUTURA FÍSICA

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Utilização de painéis solares (placas fotovoltaicas) para a geração de energia em uma unidade do Restaurante Universitário, sendo necessário reparo para seu pleno funcionamento;
- Utilização de lâmpadas fluorescentes e/ou de LED em algumas unidades;
- Cultivo de horta de temperos ou outros alimentos em duas unidades;
- Disponibilização em algumas unidades de cartazes informando a necessidade ao sair em apagar as luzes e fechar as torneiras;
- As unidades dos *campi* Politécnico e Botânico foram projetadas para apresentar internamente melhor aproveitamento da luz natural.

PROPOSTAS:

- Priorizar equipamentos com melhor eficiência energética (com presença de selo do INMETRO, PROCEL ou CONPET);
- Instalar máquina de lavar louças, em unidades que não possuem, para a economia de água e produtos de limpeza;
- Instalar nas demais unidades do RU, painéis solares (placas fotovoltaicas) para geração de energia, e sistemas solares térmicos para aquecimento de água, de acordo com a possibilidade;

- Instalar torneiras com sensor de aproximação (sensor para acionamento automático), por pressão e/ou acionamento por alavanca (com os pés, joelhos e/ou cotovelos);
- Instalar sanitários com acionamento duplo;
- Cultivar hortas com temperos ou outros alimentos nas proximidades das unidades;
- Utilizar lâmpadas de LED em todas as unidades;
- Dar preferência para utensílios de aço inox e evitar o uso de utensílios de alumínio;
- Realizar inspeções periódicas a fim de detectar vazamentos de água e de gás;
- Instalar sistemas de captação de água da chuva (reutilizar em descargas, irrigação, limpeza de pisos, dentre outras);
- Realizar pré-higienização de louças e utensílios antes da lavagem, buscando reduzir o consumo de água e acúmulo de resíduos na rede de esgoto;
- Instalar arejadores e temporizadores nas torneiras, conforme a necessidade de cada área;
- Disponibilizar informativos sobre a necessidade de apagar as luzes e fechar as torneiras quando fora de uso;
- Tornar as unidades ponto de entrega de óleo de cozinha usado para destinação à reciclagem, como também ponto de entrega para o lixo eletrônico.





**"SEMEAR IDEIAS
ECOLÓGICAS E PLANTAR
SUSTENTABILIDADE É TER
A GARANTIA DE
COLHERMOS UM FUTURO
FÉRTIL E CONSCIENTE."**

SIVALDO FILHO

PRODUTOS DE LIMPEZA

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Utilização de produtos de limpeza concentrados e com embalagens recicláveis em algumas unidades;
- Utilização de produtos que possuem refil em algumas unidades;
- Utilização de EPIs específicos para manusear os produtos de limpeza;
- Utilização de produtos de limpeza com registro no órgão competente e com Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos (FISPQ).

PROPOSTAS:

- Adquirir produtos de limpeza sustentáveis/biodegradáveis e concentrados, utilizando dosadores e embalagens recicláveis, retornáveis e/ou biodegradáveis;
- Preferir a utilização de buchas naturais ou produzidas com materiais de reuso;
- Estudar maneiras mais adequadas de descarte e a possibilidade de reciclagem de esponjas de fibra sintética;
- Utilizar produtos que possuem refil em todas as unidades.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

AÇÕES JÁ IMPLANTADAS:

- Utilização de Equipamento de Proteção Individual (EPIs) específico para cada atividade;
- Treinamento sobre uso e descarte corretos de EPIs, em algumas unidades.

PROPOSTAS:

- Treinamento contínuo sobre utilização, atualização e descarte de EPI, conforme legislações vigentes;
- Estudar maneiras mais adequadas de descarte e a possibilidade de reciclagem;
- Verificar a existência de EPIs fabricados com materiais sustentáveis e/ou biodegradáveis.

TREINAMENTOS SUGERIDOS

- O que é sustentabilidade? (objetivos, pilares, importância, como aplicar no RU, dentre outros);
- Uso consciente dos recursos naturais (água, energia elétrica e gás);
- Como evitar o desperdício de alimentos;
- Aproveitamento integral dos alimentos;
- Técnicas de cortes e pré-preparo de hortifrúteis visando a redução de resíduos;
- Padronização de processos de produção das preparações (rendimento, sabor, aparência, técnicas de preparo, dentre outros);
- Controle de qualidade em todas as etapas do processo de produção de alimentos;
- Segregação dos resíduos e reciclagens/reuso dos resíduos;
- Uso adequado de equipamentos de forma a aproveitar o máximo de sua eficiência;
- Uso adequado dos produtos de limpeza (finalidade, dosagem, EPIs específicos);
- Importância da compra de alimentos da Agricultura Familiar (o que é Agricultura Familiar? compra local/regional, alimentos orgânicos ou de base agroecológica, dentre outros);
- Alimentação saudável (diferenças entre alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados, uso de temperos naturais e redução do uso de óleos/gorduras, sal e açúcar, dentre outros, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira);
- Importância do uso de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), fichas técnicas de preparo, Fator de Correção (FC) e Fator de Cocção (FCC).

**"PENSAR NO FUTURO É
AGIR NO AGORA."**

AUTOR DESCONHECIDO



LEGISLAÇÕES RELACIONADAS

NORMAS GERAIS:

- DECRETO Nº 7.746, DE 5 DE JUNHO DE 2012. Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP. (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017).
- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, de 2012, que estabelece regras para elaboração dos Planos de Gestão de Logística Sustentável de que trata o art. 16, do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, e dá outras providências.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010. Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.
- LEI Nº 9.795, DE 27 DE ABRIL DE 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

RESÍDUOS SÓLIDOS:

- LEI Nº 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.
- DECRETO Nº 7.404, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2010. Regulamenta a Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências.

- DECRETO Nº 5.940, DE 25 DE OUTUBRO DE 2006. Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências.
- RESOLUÇÃO CONAMA Nº 275, DE 25 DE ABRIL DE 2001. Estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

ENERGIA ELÉTRICA E USO DE ÁGUA:

- LEI Nº 10.295, DE 17 DE OUTUBRO DE 2001. Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia e dá outras providências.
- DECRETO Nº 4.059, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2001. Regulamenta a Lei nº 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.
- PORTARIA Nº 23, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2015. Estabelece boas práticas de gestão e uso de Energia Elétrica e de Água nos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dispõe sobre o monitoramento de consumo desses bens e serviços.
- DECRETO Nº 4.131, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2002. Dispõe sobre medidas emergenciais de redução do consumo de energia elétrica no âmbito da Administração Pública Federal.

ALIMENTAÇÃO:

- DECRETO Nº 7.794, DE 20 DE AGOSTO DE 2012. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica.

- LEI Nº 12.512, DE 14 DE OUTUBRO DE 2011. Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nºs 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006.
- LEI Nº 10.696, DE 2 DE JULHO DE 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências.
- DECRETO Nº 7.775, DE 4 DE JULHO DE 2012. Regulamenta o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências.
- RESOLUÇÃO Nº 50, DE 26 DE SETEMBRO DE 2012. Dispõe sobre a sistemática de funcionamento da modalidade de execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº2, DE 29 DE MARÇO DE 2018. Dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores familiares e pelos demais beneficiários da Lei n.o 11.326, de 24 de julho de 2006.
- DECRETO Nº 8.473, DE 22 DE JUNHO DE 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências.

PRODUTOS DE LIMPEZA:

- RESOLUÇÃO RDC Nº 13, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2007. Aprova Regulamento Técnico para Produtos de Limpeza e Afins, harmonizado no âmbito do Mercosul, e dá outras providências.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO (CMMAD). Nosso futuro comum. Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, 1988.

FERRAZ, T.V. **Práticas sustentáveis em Restaurantes Universitários de Universidades Federais Brasileiras**. Vitória, 2016. Disponível em:
<http://portais4.ufes.br/posgrad/teses/tese_10524_Disserta%E7%E3o%20Final%20-%20Than%EDsia%20Valim%20Ferraz.pdf>. Acesso em: 22 Ffev. 2021.

IPIRANGA, A. S. R.; GODOY, A. S.; BRUNSTEIN, J. **RAM, Revista Adm. Mackenzie (Online)**, Edição Especial, v.12, n.3, p.13-20, São Paulo: jun. 2011. Disponível em:
<<https://www.redalyc.org/pdf/1954/195422078002.pdf>>. Acesso em: 12 abr. 2021.

MINHA EMPRESA SUSTENTÁVEL: Bares & Restaurantes. Centro Sebrae de Sustentabilidade – Cuiabá: 2016. Disponível em<http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/Bares_Rests_ONLINE.pdf>. Acesso em: 24 fev. 2021.

OLIVEIRA, L. R. de., *et al.* Sustentabilidade: da evolução dos conceitos à implementação como estratégia nas organizações. **Produção**, v. 22, n. 1, p. 70-82, jan-fev. 2012. Disponível em <https://www.scielo.br/pdf/prod/2011nahead/aop_0007_0245.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2021.

RIBEIRO, G. S.; PINTO, A. M. de S. Sustentabilidade ambiental na produção de refeições em restaurantes comerciais no município de Santos - SP, Brasil. **Revista Simbio-Logias**, v.10, n.14, 2018. Disponível em:
<https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/sustentabilidade_ambiental_producao_refeicoes_santos.pdf>. Acesso em: 22 fev. 2021.

TASCA, C. G. Sustentabilidade ambiental, econômica e social em restaurantes institucionais públicos. Disponível em: Acesso em: 22 fev. 2021.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. da C. Princípios da Sustentabilidade na produção de refeições. **Nutrição e ecologia**, mai-jun, 2010. Disponível em:
<https://www.researchgate.net/publication/237499255_Principios_da_sustentabilidade_na_producao_de_refeicoes>. Acesso em: 12 abr. 2021.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**



RESTAURANTE
Universitário
UFPR

REITOR

Ricardo Marcelo Fonseca

VICE-REITORA

Graciela Inês Bolzón de Muniz

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Marco Antonio Ribas Cavalieri

COORDENADORA DA

COORDENADORIA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

Lucyanne Maria Moraes Correia

CHEFE DA UNIDADE DE NUTRIÇÃO

Kelly Akemi Suzuki Gizzi

NUTRICIONISTAS

Andrea Vargas, Danielle Eveline de Quadros, Erika Tanaka Suzuki, Fernanda Bianchi, Juliana Bevilaqua dos Santos Paula, Kelly Christiane Chey dos Reis, Lucimara Hackbarth, Maria Regina Amadeo Gongora, Marilice de Andrade Gracia, Renata Cordeiro Fernandes e Thalise Salas Borges

Curitiba
2021