



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**  
**DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL**  
**CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**ALINE MACHADO AMORIM**

**DESPERDÍCIO ALIMENTAR: A formação em Gastronomia  
influindo na conscientização sobre o consumo.**

**RECIFE-PE**  
**Novembro, 2020.**

**ALINE MACHADO AMORIM**

**DESPERDÍCIO ALIMENTAR: A formação em Gastronomia  
influindo na conscientização sobre o consumo.**

Relatório de Estágio Supervisionado  
Obrigatório que apresenta à Coordenação do  
Curso de Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal Rural de Pernambuco,  
como parte dos requisitos para obtenção do  
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Maria do Rosário de Fátima Padilha

Supervisor: Prof. Leonardo Pereira de Siqueira

RECIFE-PE

Novembro, 2020.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- A524d Amorim, Aline Machado  
Desperdício alimentar: a formação em gastronomia influenciando na conscientização sobre o consumo / Aline Machado Amorim. - 2020.  
70 f. : il.
- Orientadora: Maria do Rosario de Fatima Padilha.  
Inclui referências e anexo(s).
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2020.
1. Desperdício de Alimento. 2. Gastronomia e Sustentabilidade . 3. Padrão de Consumo. 4. Gastronomia e Responsabilidade Socioambiental.. I. Padilha, Maria do Rosario de Fatima, orient. II. Título

CDD 641.013

---

ALINE MACHADO AMORIM

## **DESPERDÍCIO ALIMENTAR: A formação em Gastronomia influindo na conscientização sobre o consumo.**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

### **Banca Examinadora**

---

Professora Maria do Rosário de Fátima Padilha. (Orientadora)

---

Professor Leonardo Pereira de Siqueira. (Examinador)

---

Professora Neide Kazue Sakugawa Shinohara (Examinadora)

RECIFE-PE

Novembro, 2020.

Dedico este trabalho à minha mãe, Carmen Lucia, meu maior exemplo de força, dedicação, doçura e perseverança. Serei sempre grata.

Aos meus irmão Renan e Allan, que sempre me motivaram e incentivaram. E que se dedicaram à me ajudar nessa construção.

A Evaldo Araújo, pelo apoio, cuidado e contribuição no enriquecimento desse projeto.

Aos meus avós, que deixaram muitas saudades e muito mais ensinamentos. Que eu possa, um dia, honrá-los.

## EPÍGRAFE

“Alimentos jogados nos lixões	É a chaga cruel da humanidade
Produzidos só pra exportação	Assolando todos os continentes
As ‘commodities’ alegram o patrão	Tantas ruas cheias de penitentes
Mas o pão sempre falta pros peões	Esperando um pouco de caridade
A vergonha de todas as nações	Quem produz a riqueza de verdade
Se espalha e não para de matar	Muitas vezes não tem onde morar
O capital não cansa de explorar	Outros tantos não tem o que cear
Só a Luta é que pode dar um jeito	Falta pão, falta roupa e falta leite
Quem padece com fome está sujeito	Quem padece com fome está sujeito
Todo tempo pra o rico se humilhar	Todo tempo pra o rico de humilhar.”

A Mãe-África segue agonizando  
Carregando seus milhões de famintos  
Magnatas posando de distintos  
Levam a vida somente especulando  
Os banqueiros cruéis seguem lucrando  
Ganham muito, não cansam de explorar  
Com iates, jatinhos a luxar  
Com orgulho, empáfia e preconceito  
Quem padece com fome está sujeito  
Todo tempo pra o rico se humilhar

Glosa: Evaldo Araújo.

Mote: Poeta Jatobá

## RESUMO

O desperdício alimentar é uma grave consequência da má gestão de recursos e uma realidade que preocupa globalmente, trazendo graves consequências políticas, econômicas e sociais. Ele independe da sua situação econômica da nação e resulta em uma parcela da sua sociedade sendo exposta à situação de insegurança alimentar ou sob risco de entrar nesse quadro. Quadro esse que seria facilmente revertido se a população geral tivesse maior conhecimento e, conseqüentemente, capacidade de melhorar seus processos de compra, armazenamento, conservação, preparo, reuso e descarte de alimentos. Os cursos de gastronomia oferecem essa informação, e o aluno desse curso, pode ser o pioneiro de uma necessária revolução na sociedade de consumo.

Para compreender como se pode chegar a essa atuação, foi necessário analisar como o aluno de Gastronomia se relaciona com a cadeia de alimentos e se ele se percebe como ator capaz de promover as mudanças necessárias para favorecer a erradicação da insegurança alimentar de toda a sociedade, levantando informações sobre os cursos de Gastronomia, e suas bases curriculares, oferecidos na cidade do Recife.

O resultado dessa pesquisa afirma que os cursos tem se preocupado em levar ao seu aluno conhecimentos de cunho político-ético-social, para que ele, como profissional e como indivíduo perpetue esse ensinamento, tornando-o uma prática rotineira.

Finalmente, percebe-se que um problema tão difundido, quanto o desperdício alimentar, de tão arraigado em desigualdades sociais novas e antigas, deve ser discutido amplamente. Esse discurso precisa permear meios econômicos, políticos, sociais e educacionais, impulsionando uma revisão e reformatação das políticas de sustentabilidade, produção, consumo e descarte desses alimentos, trazendo para o cotidiano novos comportamentos, embasados na educação constante.

Palavras-chave: #DesperdícioDeAlimento #GastronomiaE sustentabilidade #PadrãodeConsumo #Educação #GastronomiaEResponsabilidadeSocioambiental.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>1</b>
<b>2. REVISÃO DA BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>2</b>
<b>3. OBJETIVOS .....</b>	<b>17</b>
<b>4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO .....</b>	<b>18</b>
<b>5. METODOLOGIA.....</b>	<b>20</b>
<b>6. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>22</b>
<b>7. CONCLUSÃO.....</b>	<b>39</b>
<b>8. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>1</b>
<b>9. ANEXOS.....</b>	<b>5</b>



## 1. INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos é uma realidade global e representa um grande desafio nas bases social e econômica de uma sociedade. A FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação) alerta para a perda e o desperdício de aproximadamente  $\frac{1}{4}$  (um quarto) de todo o alimento produzido no mundo, alimentos esses que, se aproveitados, poderiam reduzir drasticamente o quadro de insegurança alimentar que está sujeita uma considerável parcela da população mundial. (BENÍTEZ, 2014)

A EMBRAPA, um outro órgão que analisa o desperdício alimentar e, dessa vez a nível nacional, divulgou através do Instituto AKATU, um estudo elaborado em 2018, que aponta cada indivíduo de uma família média brasileira é responsável por desperdiçar, em média, 40kg de alimento por ano. A maior parte desses alimentos desperdiçados compõem o PF (prato feito), tradicional na cultura brasileira: arroz, feijão e carnes. (AKATU – NovoPF, 2020). Para além do domicílio, há ainda o desperdício que acontece nas empresas e indústrias, e as perdas que, por ineficiência, nas etapas de cultivo, produção, transporte e armazenamento inviabilizam a comercialização desse alimento, acarretando em prejuízos para a sociedade, para o meio ambiente e para o desenvolvimento econômico das sociedades. (FAO, 2020.)

O desperdício alimentar ecoa em danos ambientais graves que vão desde a emissão de gases de efeito estufa, desmatamento de matas nativas, uso de tóxicos prejudiciais à qualidade de vida de homens e animais e até o consequente desperdício/mal uso de recursos naturais. Danos esses causados pela necessidade de produzir alimento em maior quantidade, sem, no entanto, buscar corrigir a causa da perda e desperdício do que já é produzido anualmente. (CORREIA; LINHARES, 2016; FAO, 2020)

Dentre as diversas maneiras de diminuir o desperdício alimentar está o Aproveitamento Integral de Alimentos. Este, além de promover um maior conhecimento da população, quanto às diversas possibilidades de trabalhar o produto fresco, ainda atua na conscientização social, de sustentabilidade e de responsabilidade ambiental. (BAPTISTA; GUEDES; MAIELLARO, 2016; BELIK; COSTA; CUNHA, 2012)

Este conhecimento e, em conseguinte, a sensibilização quanto ao problema da insegurança alimentar, passam pelo crivo da informação assistida e da educação, para que o resultado se apresente em uma sociedade constituída sob pilares firmes de ética social, política e ambiental. (ABDULGANIO, 2013; CORREIA; LINHARES, 2016.)

## 2. REVISÃO DA BIBLIOGRAFIA

Os discursos e práticas contra o desperdício alimentar têm, cada vez mais, ganhado voz e espaço, seja no âmbito educacional, político ou social. É fundamental que seja assim, uma vez que ainda há um grande número de indivíduos que não tem sequer acesso ao alimento. Como pilares nas políticas de redução de desperdício alimentar, cabe elencarmos, o respeito aos processos da agropecuária, infraestrutura de transporte, eficácia na compra, eficiência no armazenamento e no preparo de alimentos.

Mas é necessário esclarecer alguns conceitos para que se tenha uma abordagem precisa o tema. Primeiro, precisa-se discorrer entre **perda** e **desperdício** de alimentos.

A **perda** relaciona-se ao alimento que não chega a ser encaminhado para o consumo humano. “Alimentos são perdidos quando são estragados ou derramados antes de chegar ao produto final ou ao varejo” (FAO, 2020), seja por não estar dentro de algum padrão estético; padrão esse que pode se por exigência do mercado ou como os estabelecidos na IR nº 69 de Novembro de 2018 do MAPA (BRASIL, 2018); seja por falhas nos processos de colheita, transporte, armazenamento ou beneficiamento, dentre outros. Nesse caso não serão consideradas as perdas provocadas por fenômenos naturais e pragas, já que a perda, no contexto desse estudo, refere-se ao alimento que completou seu ciclo de desenvolvimento e processamento relacionado ao produtor e foi encaminhado para comercialização e alimentação humana.

O **desperdício** refere-se ao alimento que foi destinado ao consumidor, mas não foi aproveitado. Belik, Costa e Cunha, afirmam que “é o fenômeno associado a ineficiência do processo de distribuição – atacado ou varejo – e de consumo” (BELIK, W; COSTA, L. e CUNHA, A. p 110. 2012).

Esse ponto é o alicerce deste trabalho porque, primeiramente, coloca cada indivíduo como promotor das modificações nos processos de produção e padrão de consumo; segundo, por ser um comportamento contornável e corrigível através da educação e inovação. A partir da conscientização de que ele, como consumidor, pode escolher fornecedores que respeitem os protocolos de sustentabilidade ambiental, procurando adquirir apenas o necessário para sua alimentação, adotando práticas que melhorem a armazenagem e preparo desses alimentos e, por fim, assegurando-se de descartar apenas o inevitável, bem como de dar um destino responsável ao que vai ser posto fora.

É desafiador tentar calcular o desperdício quanto ao alimento que foi adquirido e para as residências, já que não há um acompanhamento mais atento ou ainda parâmetros para medição desse desperdício. No entanto, se tomarmos por base a informação fornecida através da publicação Plano de Resíduos Sólidos do Governo do Estado de Pernambuco (2018) de que, em média, uma pessoa de família padrão da Região Metropolitana do Recife, produz 1,45kg de lixo ao dia, alinhada com o estudo de Tavares (2018), que objetivou a análise de resíduos sólidos da mesma região e indica que desses resíduos, aproximadamente 36%, é composto de matéria orgânica é possível concluir que, do volume total descartado, aproximadamente 520g desses resíduos sólidos tiveram origem alimentar. Com base nessa média diária por pessoa, em uma população estimada pelo IBGE (2020) superior a 1.653.000 (um milhão, seiscentos e cinquenta e três mil) habitantes, temos como perspectiva, a geração de resíduos provenientes de matéria orgânica na Região Metropolitana do Recife, o equivalente a mais de 850.000kg/dia (oitocentos e cinquenta mil quilogramas por dia). Vale lembrar que Resíduo Sólido Urbano é aquele de responsabilidade da coleta urbana pública, e que nesse numerador estão inclusos, além dos domicílios, os estabelecimentos comerciais, ligados ou não, ao setor de alimentação.

A redução no volume desse resíduo está diretamente conectada ao melhor ciclo de compras e aproveitamento do alimento, possibilitando melhorias em aspectos ambientais, econômicos e sociais. Essas melhorias são viáveis a partir do momento em que, o melhor aproveitamento do alimento, provoca a em primeiro plano uma redução direta na produção de resíduos e no que é necessário, pra o meio ambiente, decompor essa matéria orgânica; e em segundo plano, como um reflexo mais distante, a diminuição da necessidade de uso da terra, de mão de obra, de recursos naturais e insumos agrícolas. Essas consequências também impactam num melhor aproveitamento da renda familiar, que segundo a última publicação da Pesquisa de Orçamentos Familiares (IBGE, 2019), afirmou que no nordeste, 22% da renda familiar é destinada à alimentação, e parte inestimada desse valor é igualmente desperdiçado quando não se consegue aproveitar ao máximo o que o alimento pode oferecer. A nível social, menores taxas de perdas e desperdício podem refletir na maior disponibilidade de alimentos no mercado e conseqüentemente na queda dos preços dos alimentos, tornando-os mais acessíveis à uma parcela cada vez maior da população.

“Segundo um estudo feito no Reino Unido, 64% do desperdício de alimentos seria facilmente evitável, e outros 18% poderiam ser evitados com mudanças de comportamento” (CASALI, L, p 21. 2013.), mas é sabido que entre países ‘desenvolvidos’

como o Reino Unido e ‘em desenvolvimento’, como o Brasil há variações significativas no padrão de desperdício, como destacado por Abdulgano: “... o que se verifica é uma distribuição desigual que resulta em excesso e desperdício nos países desenvolvidos e em escassez e fome nos países em desenvolvimento” (p 09. 2013) Uma ressalva precisa ser introduzida quando rotulamos um Estado como ‘desenvolvido’ ou ‘subdesenvolvido’, e Josué de Castro (1972), o faz com maestria quando afirma que:

*“O subdesenvolvimento não é, como muitos pensam equivocadamente, insuficiência ou ausência do desenvolvimento. O subdesenvolvimento é um subproduto do desenvolvimento, uma derivação inevitável da exploração econômica colonial ou neocolonial, que continua se exercendo sobre diversas regiões do planeta.”*

Importante também é o conceito de **Aproveitamento Integral dos Alimentos (AIA)**, comumente compreendido como trabalhar o alimento em sua integralidade, casca, talos, brotos, sementes, aparas, ossos, em suma, tudo o que é usualmente descartado. Mas, vale uma ressalva: alguns alimentos provenientes de agricultura convencional, ficam irreversivelmente impregnados com agrotóxicos e outros produtos químicos, podendo ser nocivos ao consumo humano. Portanto “Para utilizar essas partes descartadas (talos, cascas e folhas) de forma segura, é importante escolher produtos orgânicos, cultivados sem agrotóxico.” (CASALI, L. p.25. 2013)

O que nos conduz ao conceito de **Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)**, uma vez que esse defende que todo indivíduo tenha continuamente o acesso ao alimento em quantidade e qualidade suficiente, não apenas para sobreviver, mas para desempenhar suas atividades. “... consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais” (MACHADO, R. 2017).

E é o enfrentamento à insegurança alimentar que vem, de forma multifacetada, trazendo suas questões para a discussão social e política, porque, ao contrário do que se pensa, a insegurança alimentar não está presente apenas nos quadros de fome, a alimentação de má qualidade é um dos elos dessa corrente.

O Brasil vem registrando queda no número de mortos por desnutrição. Na década de 80, o país esteve próximo de alcançar 12.000 (doze mil) mortes, relacionadas à desnutrição, por ano. Já no ano de 2018, esse número caiu para pouco mais de 5.000 (cinco mil) óbitos por desnutrição (GAZETA DO POVO, 2019). Mas esse ainda é um indicativo expressivo e que nos coloca diante de uma dicotomia, um número sempre crescente de indivíduos com sobrepeso ou obesidade. Segundo a FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), em 2016, 22,1% da população foi considerada obesa, um crescimento de aproximadamente 3% entre 2010 e 2016. Considerando que, em 2016, o país tinha aproximadamente 206 milhões de habitantes, esse percentual representa cerca de 45 milhões de obesos (FAOSTAT, 2020). A obesidade também é considerada uma questão de insegurança alimentar, não porque falte alimento, mas por, geralmente, ele ser de má-qualidade. A pandemia da COVID-19, que estamos enfrentando, aparece como um mau presságio na realidade do combate a insegurança alimentar e ameaça devolver o Brasil ao mapa da fome. Estima-se que “até o fim de 2020, entre 6,1 mil e 12,2 mil pessoas poderão morrer diariamente de fome em decorrência dos impactos socioeconômicos da pandemia” (HESSEL, R.)

Falar de fome no Brasil é relembrar as pesquisas e publicações de Josué de Castro (1908-1973). Natural do Recife, ele percorreu o mundo, disseminando seu conhecimento, seus ideais e sua luta por uma sociedade mais igualitária. Sua vida, obra e trabalho foram de tamanha importância no estudo da fome pelo mundo que em 1952, ele foi eleito como Presidente da FAO e permaneceu no cargo por dois mandatos, deixando a presidência no fim de 1956.

*“Ao deixar a FAO, em 1957, Josué de Castro fundou a Associação Mundial de Luta Contra Fome - ASCOFAM, visando despertar a consciência do Mundo para o problema da fome e da miséria, além de promover projetos demonstrativos de que a fome pode ser vencida e abolida pela vontade dos homens.”* (Centro Josué de Castro, 2008).

Nota-se então, que desde 1946, quando foi publicado a primeira edição de “Geografia da Fome”, a relação da sociedade brasileira com a desnutrição era tão marcante, a ponto dessa

obra se tornar referência para desenvolvimento de políticas públicas mundias de combate à fome. Josué de Castro continuou atuando para mitigar a fome nas esferas política e social. Exilado, em 1964 ele adotou a França como nova residência e lá faleceu, em 1973.

A discussão sobre a fome e conseqüentemente, sobre a redução de desperdício alimentar não é apenas necessária, mas urgente. Uma das formas de ampliar o aproveitamento desses produtos é buscar conhecer o alimento, sua origem, sua produção, e o que ele tem a oferecer nutricionalmente. Comumente, por não saber como fazê-lo ou por hábito, acabamos descartando parte dos alimentos, que, com o tratamento correto, além de muito saborosos, podem ser mais nutritivos que a parte usualmente consumida. Dessa forma, não apenas estamos evitando o desperdício desses produtos alimentares, como também promovendo uma maior economia da renda familiar destinada à aquisição desses produtos. A última Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF (2019) realizada no exercício de 2017-2018 pelo IBGE, relatou-se que, no nordeste, a média mensal per capita em reais do que foi gasto com alimentação dentro de casa, alcançou o valor de R\$ 397,39 (trezentos e noventa e sete reais e trinta e nove centavos). Tomando por base as tabelas 10 e 12, publicadas pela POF, temos a seguinte alocação dessa parcela da renda familiar:

<b>Quadro 01: Distribuição da despesa mensal das famílias nordestinas com alimentação no domicílio.</b>		
<b>Grupos Alimentares</b>	<b>%</b>	<b>R\$</b>
Cereais, leguminosas e oleaginosas	6,7	R\$ 26,63
Farinhas, féculas e massas	4,6	R\$ 18,28
Açúcares e derivados	3,5	R\$ 13,91
Legumes e verduras	3,5	R\$ 13,91
Frutas	5,4	R\$ 21,46
Carnes, víceras e pescados	22,3	R\$ 88,62
Aves e ovos	10,6	R\$ 42,12
Leite e derivados	10,2	R\$ 40,53
Panificados	10,4	R\$ 41,33
Óleos e gorduras	1,4	R\$ 5,56
Bebidas e infusões	7,6	R\$ 30,20
Alimentos preparados	2,5	R\$ 9,93
Outros alimentos	11,3	R\$ 44,91
<b>Totais</b>	<b>100</b>	<b>R\$ 397,39</b>

(Fonte: Pesquisa de Orçamentos Familiares – 2017/2018. p. 50 e 51)

Se formos olhar o quadro global de insegurança alimentar, e procurarmos compreender que, segundo referências da FAO, cerca de 30% de todo alimento produzido no mundo, com finalidade de alimentação humana, é desperdiçado ou perdido (FAO,

2018), vemos o abismo que estamos atravessando, mas também que correções são possíveis.

*“A questão do desperdício de alimentos é complexa e envolve muitas variáveis como limitações nas técnicas de colheita, armazenagem, infraestrutura, condições climáticas, transporte e logística, investimento em marketing e sobretudo na consciência da sociedade no entendimento da gravidade do assunto.”*  
(BAPTISTA, J.; GUEDES, P.; MAIELLARO, J. p. 08f, 2016)

Toda a cadeia de alimentos é passível de perda. Se faz necessário atentar para o fato de que o alimento, até que seja processado, à nível institucional ou doméstico, está ‘vivo’, e assim compreender o valor desse produto, adaptando e melhorando seu manuseio. Muito além da perda, há também de se considerar tudo o que foi desperdiçado na produção daquele alimento que, no final não seguirá para consumo, aí incluídos os recursos não renováveis como a água e energia, ou a qualidade do solo, insumos agrícolas, tempo e o trabalho dos que se dedicam a cultivar e abastecer os mercados. Pode-se então, de forma mais holística, entender como esse ciclo dispendioso afeta a economia, o meio ambiente e a sociedade.

*“Quando se joga fora um produto, com ele estão indo embora os custos com a mão de obra do agricultor, o uso da terra, o consumo de energia e da água, os custos com a manutenção dos equipamentos, o transporte, a indústria de processamento, a indústria de embalagens, entre outros..”* (COSTA, Z.; MORAES, C. p. 15, 2019.)

Num país considerado como o ‘celeiro do mundo’, onde a produção agropecuária atinge recordes anuais de desempenho (GLOBO RURAL, 2020), essa perda tende a ser mais expressiva e fatores como a baixa remuneração, e o acesso insuficiente à informação por parte dos produtores e manipuladores, a baixa infraestrutura dos sistemas que envolvem

a produção alimentar, e ineficiências no armazenamento e na comercialização, são agravantes desse quadro de perda.

A publicação “EMBRAPA em Números” do ano de 2019 relata os dados da produção total agropecuária, em toneladas, dos anos 2018/2019 como sendo a seguinte:

<b>Quadro 02: Índices de Produção Agropecuária no Brasil.</b>	
<b>Exercício 2018/2019.</b>	
<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE</b>
Grãos	240,25 milhões de toneladas
Frutas	41,53 milhões de toneladas
Carnes	27,02 milhões de toneladas
<b>Total</b>	<b>308,8 milhões de toneladas.</b>

(Fonte: EMBRAPA em Números, 2019)

Nem toda essa produção, principalmente a de grãos, é voltada para o consumo humano. Ainda assim, uma parcela significativa dela, nunca chegará a ser comercializada e parte do alimento que foi comprado, ao chegar aos estabelecimentos de alimentação e às residências ainda pode ser desperdiçado pelo padrão atual de consumo e preparo. De acordo com Celso Moretti- EMBRAPA para o Instituto AKATU (p. 10 ,2003), “As perdas de alimentos variam de 20% a 60% de tudo o que se produz no campo, e, às vezes, só 40% do que se cultiva é consumido, fato que nos coloca como um dos campeões de desperdício de alimentos no mundo”.

Complementarmente, uma pesquisa elaborada pela Economic Resarch Service (USDA) classifica as etapas de perdas em 3 processos “no campo; no nível do atacado e do varejo considerando todas as formas de comercialização e; no nível do domicílio – diferenciando-se aquilo que poderia ser processado de outros alimentos que não foram consumidos” (BELIK, W.; COSTA, L.; CUNHA, A., p. 112 – 113. 2012), o que deixa claro que o desperdício de alimentos que acontece nas residências está relacionado diretamente aos hábitos de consumo.



“Uma redução do desperdício alimentar no consumidor final implica alteração de comportamentos, hábitos, atitudes e até das rotinas das famílias e da sociedade.” (CORREIA, M. e LINHARES, E. p 59 – 60. 2016.)

Existem diversas ações de enfrentamento ao problema de insegurança alimentar e desperdício de alimentos: políticas públicas; redes de apoio para coleta, preparo e distribuição de alimentos para pessoas em situação de vulnerabilidade, iniciativas de Organizações Não Governamentais (ONGs) e outros tantos institutos, atuando global e localmente. Com destaque para a FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Por ser um órgão de abrangência global, a FAO concentra ações, políticas, dados e estudos ligados ao desperdício alimentar. Em atuação, desde 1945, ela foi crescendo e investindo em unidades pelo mundo, já em 1949, estabeleceu seu escritório no Brasil e dessa forma ela pode reconhecer as necessidades de cada local, tomar informações para manutenção de um banco de dados bem referenciado e atualizado e ainda desenvolver ou conduzir ações estratégicas para cada cultura. Em linhas gerais,

*“A FAO trabalha no combate à fome e à pobreza, promove o desenvolvimento agrícola, a melhoria da nutrição, a busca da segurança alimentar e o acesso de todas as pessoas, em todos os momentos, aos alimentos necessários para uma vida saudável. Reforça a agricultura e o desenvolvimento sustentável, como estratégia a longo prazo, para aumentar a produção e o acesso de todos aos alimentos, ao mesmo tempo em que preserva os recursos naturais.”* (FAO no Brasil, 2020)

Esse ano foi instituído, no calendário da FAO, o dia 29 de Setembro como sendo o ‘Dia Internacional da Conscientização sobre a Perda e o Desperdício de Alimentos’, data em que também foi lançada a Plataforma Técnica de Medição e Redução de Perda e de Desperdício de Alimento. A plataforma em questão, conta com um fórum global, onde a sociedade pode discutir e se informar quanto as ações que estão sendo desenvolvidas pelo mundo, e também reúne informações sobre perda e desperdício globais e as regiões que mais sofrem com o impacto desses números. Na página da plataforma, links como “Faça do #nãodesperdício de comida uma resolução pessoal”; “A comida vai além do que está no

nosso prato” ou ainda “15 dicas para reduzir o desperdício alimentar e se tornar um Herói do Alimento” (FAO, 2020) impulsionam o consumidor final a tomar parte nesse desafio de melhorar e adaptar sua forma de consumo.

A ação fundamental para reverter esse quadro, de perda e de desperdício de alimentos, é a educação. Educação do agricultor, do manipulador, de quem faz a aquisição do alimento, finalmente de toda e qualquer pessoa que, em qualquer parte do processo, tenha acesso à esse alimento.

*“O investimento no conhecimento deste tema é a principal condição para uma estratégia eficaz ao combate ao desperdício alimentar. (p. 57).” Relacionado com este princípio está a importância da introdução dessa temática nos programas escolares.” (CORREIA, M. e LINHARES, E. p 56. 2016.)*

É somente através da educação, no seu sentido mais amplo, que o indivíduo social vai conseguir ter dimensão do problema do desperdício alimentar. No entanto, apenas estar ciente não basta, por isso Pelizzoli estabeleceu três diferentes níveis para educação ativa:

*“A nossa educação [nível 1] às vezes é muito informativa, racionalista e técnica. Mas não ensina o indivíduo a viver (...). Outro nível é a educação como tomada de consciência. E aí vem a dimensão crítica, poética, social e sensível. (...) Depois vem o terceiro nível: a ação. Eu preciso da informação, da sensibilização, da consciência para chegar ao mesmo nível de ação.” p.130. (PELIZZOLI, M.p. 120. 2013)*

Sendo assim, o primeiro processo que o gastrólogo deve enfrentar é o da informação. Ser um estudante de gastronomia é se colocar aberto a receber as informações que serão ministradas em diversas formas e conteúdo variados. Para isso, as faculdades e universidades colocam uma diversa gama de conhecimentos e oportunidades para que esse indivíduo, de acordo com suas preferências e aptidões, desenvolva sua conduta. O segundo

ponto é o de compreender de forma mais abrangente possível a cadeia em que ele está se inserindo. Conhecer os processos e analisá-los de forma crítica, buscar avanços e melhorias para o setor e para o âmbito profissional que está em constante desenvolvimento. E por fim, atuar. Atuar levando consigo a bagagem que adquiriu na academia, atuar como pessoa e profissional responsável econômica, social, cultural e tecnicamente na área que escolher. Essa deve ser a meta objetivada de quem trabalha direta ou indiretamente o setor de alimentos.

*“O profissional de Gastronomia deve combinar competências comportamentais como espírito de equipe, disciplina, persistência e criatividade com habilidades técnicas de preparo de alimentos.”* (Guia da Carreira, 2020).

Como uma ciência dinâmica, a gastronomia está sempre em estudo e frequentemente apontando novos caminhos, buscando adaptar-se às novas necessidades e mudanças sociais, econômicas e ambientais. Assim ela se tornou uma ferramenta para construção social e de modificação de padrões de consumo. Essa característica de responsabilidade está atrelada à gastronomia sustentável, um nicho de mercado que está crescendo globalmente. “A produção e o consumo sustentáveis de alimento não são apenas uma moda passageira, mas duas áreas que demandam a aplicação do conhecimento científico para ampliar a oferta de alimentos com menor impacto ambiental” (EMBRAPA, 2020).

Os restaurantes de processos e produtos sustentáveis, com consciência ambiental, que prezam por melhores ciclos de compras, favorecem produtos e produtores locais, adotam um melhor aproveitamento do alimento e uma redução de resíduos, têm ganhado colaboradores, parceiros e clientes cada vez mais numerosos, demonstrando que uma parcela da nossa sociedade já reconhece esses estabelecimentos; seja por buscar uma alimentação mais saudável para si; seja por compreender sua parcela de responsabilidade na escolha de um perfil de consumo responsável. A demanda por esse serviço com maior preocupação socioambiental está em alta.

Cabe assim, aos prestadores de serviço e trabalhadores da área, conhecer, abordar e defender essa nova política de lidar com o alimento. Dentro dos estabelecimentos

comerciais há uma maior exigência no controle dos processos de produção, mas esse mesmo controle não é tão facilmente adaptado ou sequer demandado a nível domiciliar. É a nível domiciliar que ocorre o desperdício que este estudo aborda, uma vez que ele está relacionado “aos hábitos de consumo” (BELIK, W.; COSTA, L.; CUNHA, A. p 113. 2012) por diversos motivos, compra excessiva, armazenamento incorreto, falta de conhecimento para o preparo, descarte de partes comestíveis ou produtos que perderam as qualidades nutricionais ou passaram da data de validade. Correia e Linhares transcrevem a enumeração de algumas das principais causas de desperdício de alimento residencial, segundo a FAO.

*“A FAO sintetiza como principais fatores responsáveis pelo desperdício de alimentos no seio familiar: a) as mudanças de rotina ou quando se têm convidados e não se utiliza das quantidades adequadas para a quantidade de pessoas; b) ausência da consciência do impacto ambiental e econômico resultante da transformação dos produtos alimentares e seu desperdício; c) as práticas comerciais que incitam a comprar para além do que cada consumidor necessita realmente; d) o fraco conhecimento das datas limite de consumo e das formas de bem conservar os alimentos e e) o pouco conhecimento para cozinhar restos.”*  
(CORREIA, M. e LINHARES, E. p. 59. 2016)

Apenas através da vivência cotidiana das ações de redução e reaproveitamento; que permeiam a trilha da educação constante, é viabilizada a construção de uma sociedade mais consciente da necessidade de um consumo sustentável, que utilize uma forma eficiente os alimentos, compreendendo inclusive o que vai ser descartado, e capaz de analisar o destino que será dado aos resíduos provenientes do seu consumo. É fundamental compreender que o descarte não culmina na eliminação desse resíduo. Mesmo os orgânicos precisam de tempo e da ação natural para se decompor e tornar como substrato para a natureza.

De acordo com o Governo do Estado de Pernambuco (2020), apenas a Região Metropolitana do Recife (RMR) produziu diariamente 3.494ton (três mil, quatrocentos e noventa e quatro toneladas) de resíduos sólidos urbanos, sendo, somente essa região, a responsável por 46%, de todo o montante de resíduos sólidos gerados pelo estado inteiro.

Nessa publicação, a cidade do Recife aparece, com estatística do ano de 2014, como sendo responsável pelos seguintes numeradores:

<b>Quadro 03: Quantidade de Resíduos Sólidos Urbanos da cidade do Recife.</b>			
Estimativa de Geração (ton/ano)	Ano de Referência	População Urbana (ano de referência)	Taxa de Geração Per capita (kg x dia / hab)
836.640	2014	1.586.245	1,45

(Fonte: Plano de Resíduos Sólidos: Região de Desenvolvimento Metropolitana de Pernambuco)

Ainda segundo a cartilha do Plano, analisando os resíduos do município, aproximadamente 73% dele foi considerado matéria orgânica. Esses valores estão relacionados com o resultado das coletas urbanas e não considera resíduos provenientes de outros meios, como os gerados pela construção civil ou ainda dos resíduos industriais. Os dados de 2014 causam impacto, e é preciso perceber que a população da cidade está em crescimento, a quantidade de habitantes estimado pelo IBGE (2010) para o ano de 2020 é superior a 1.600.000 (um milhão e seiscentos mil habitantes), com isso, a perspectiva é que a produção de resíduos sólidos também aumente.

Com finalidade de acompanhar essa estatística e traçar metas para nortear novas políticas públicas na gestão desse resíduo, o Governo do Estado de Pernambuco, em 2018, divulgou a segunda edição do Plano de Resíduos Sólidos com duas frentes de atuação e investimento previsto de R\$1.130.000,00 (um milhão, cento e trinta mil reais). (Governo de Pernambuco, 2018)

<b>Quadro 04: Projetos citados no 2ª Edição do Plano de Resíduos Sólidos do Governo do Estado de Pernambuco.</b>	
Projeto	Objetivo
Projeto de promoção ao consumo sustentável	Sensibilizar e mobilizar o consumidor, inclusive os das comunidades tradicionais, visando à mudança de comportamento em

	conformidade com a Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA)
Projeto de Incentivo à segregação e reciclagem dos resíduos	Fortalecer e valorizar o trabalho de catadores e catadoras na comunidade.

(Fonte: Plano de resíduos sólidos: Região de Desenvolvimento Metropolitana de Pernambuco)

A Política Nacional de Educação Ambiental - PNEA, mencionada no Plano de Resíduos Sólidos do Estado de Pernambuco é uma lei que foi decretada em abril de 1999, com finalidade de estabelecer parâmetros e exigências para a Educação Ambiental. Em seu artigo segundo expressa que: “A educação ambiental é um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal.” (BRASIL, 1999). Colocando essa parte da educação como responsabilidade do poder público, das escolas e instituições de ensino, empresas e meios de comunicação em massa; em suma, de toda a sociedade. A lei estabelece os princípios básicos que vão nortear a Educação Ambiental e os seguintes “objetivos fundamentais”:

“I - o desenvolvimento de uma compreensão integrada do meio ambiente em suas múltiplas e complexas relações, envolvendo aspectos ecológicos, psicológicos, legais, políticos, sociais, econômicos, científicos, culturais e éticos;

II - a garantia de democratização das informações ambientais;

III - o estímulo e o fortalecimento de uma consciência crítica sobre a problemática ambiental e social;

IV - o incentivo à participação individual e coletiva, permanente e responsável, na preservação do equilíbrio do meio ambiente, entendendo-se a defesa da qualidade ambiental como um valor inseparável do exercício da cidadania;

V - o estímulo à cooperação entre as diversas regiões do País, em níveis micro e macrorregionais, com vistas à construção de uma sociedade ambientalmente equilibrada, fundada nos princípios da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade e sustentabilidade;

VI - o fomento e o fortalecimento da integração com a ciência e a tecnologia;

VII - o fortalecimento da cidadania, autodeterminação dos povos e solidariedade como fundamentos para o futuro da humanidade.” (BRASIL, 1999)

Atender à essa lacuna na educação representa um desafio que o estudante de gastronomia, por dedicar tempo à essa ciência, pode superar com facilidade, e sua atuação pode apresentar-se e como reflexo desse estudo. Desde que a informação seja apresentada e abordada de forma contínua, ela é capaz inculcar no indivíduo os fundamentos para sua conscientização e resultar, enfim, em uma modificação no padrão de consumo.

*“É importante refletir que existem estudos como o de Hamilton et al (2005) que apontam uma diminuição do desperdício à medida que a idade aumenta, e tal poderá estar relacionado com a disponibilidade de tempo e/ou com maiores competências de cozinha.” (ABDULGANIO, M. p. 48. 2013)*

Atualmente 20 cursos de gastronomia, entre esses 19 de tecnólogos e 1 de bacharelado, estão registrados no MEC para atuar na cidade do Recife. Desse grupo, um curso está extinto e três não têm data de início definida. Ainda segundo o MEC, dos cursos ativos, 10 são de modalidade presencial e 10 são de ensino a distância (EAD). Os tecnólogos têm uma abordagem mais prática, enquanto o bacharelado, tem um maior aprofundamento teórico. (Guia da Carreira, 2020). A carga horária desses cursos e as disciplinas são variáveis (Anexo 01), uma vez que não há uma base curricular obrigatória registrada para o curso, no entanto o curso tecnólogo geralmente se divide de 4 a 6 semestres e o bacharelado 8 semestres. (MEC - Ministério da Educação, 2020). A base das matrizes curriculares desses cursos tem algumas matérias equivalentes, as culinárias regionais nacionais e as de cozinhas internacionais, boas práticas na manipulação de alimentos, empreendedorismo, gestão, panificação e confeitaria, são algumas dessas matérias. No entanto, o tema da sustentabilidade e responsabilidade social pode não ter um intervalo específico designado para seu estudo e, acaba por ser discutido junto ao conteúdo de outras matérias e sob abordagens diversas. Algumas cozinhas internacionais trazem, arraigado na sua cultura, técnicas e padrões como os de conservação de alimentos e aproveitamento de recursos, como reflexo de países que enfrentaram guerras, climas rigorosos ou grandes crises. É facilmente observável como essas ideologias se perpetuam

nas cozinhas orientais e europeias com certa frequência, mesmo que transposto o período de escassez, a cultura de trabalho com o alimento se posterga, reverberando em novos pratos e em novos consumidores.

No Brasil, embora algumas regiões enfrentem crises climáticas e de abastecimento, o quadro geral é de acesso facilitado e disponibilidade de alimentos, principalmente nos meios urbanos e para a população em situação financeira mais confortável. O que promove uma falsa sensação de segurança e fartura, e acaba por mascarar a parcela significativa da sociedade que, marginalizada, não tem acesso à alimentação em qualidade e quantidade necessária.

Quando o consumidor se torna crítico do produto que consome e do mercado que o abastece, ele toma para si a função de agente regulador, e é através da sua mudança de comportamento que o mercado se ajusta e se modifica para atendê-lo. Quanto maior for o número de indivíduos com essas exigências, mais rápida e mais ampla vai ser a ação do mercado afim de atender a esse consumidor.

Como afirma Pelizzoli:

*“Práticas econômicas dizem respeito à prática de produção, consumo e troca. (...) Se dissermos que em última análise, o poder reside na mente humana, na medida em que os seres humanos são capazes de reverter a lógica das instituições através de suas ações conscientes, então os principais sistemas ideacionais são os detentores do poder simbólico.”* (p. 15. 2013).



### **3. OBJETIVOS**

#### **OBJETIVO GERAL**

Analisar se os cursos de Gastronomia da cidade do Recife estão inserindo didáticas relevantes à redução no desperdício de alimentos, com abordagem em políticas de consumo e responsabilidade sócio ambiental, de forma a capacitar esse aluno a tornar-se ator e influenciador de modificações necessárias à cadeia de alimentos.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Elencar os cursos de gastronomia autorizados pelo MEC a funcionar na cidade do Recife, traçando um paralelo quanto às cargas horárias e bases curriculares oferecidas pelos cursos.

Analisar se o aluno de gastronomia (cursando ou egresso) foi apresentado, em aula, aos conceitos de segurança alimentar, sustentabilidade, agronegócio, aproveitamento integral, e demais assuntos relativos ao tema do desperdício alimentar.

Apresentar se esse grupo tem fundamentos teóricos para adotar uma melhor consciência de consumo e que, em seu papel de consumidor e fornecedor na cadeia de produção e consumo de alimentos, tem possibilidade de propagar ao meio social em que ele se insere essa revolução na forma de tratar o alimento.

#### 4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio Supervisionado Obrigatório cumpriu-se durante o Período Letivo Excepcional 2020.03, ofertado pela Universidade Federal Rural de Pernambuco – Campus Dois Irmãos, no período de 17 de agosto de 2020 a 22 de outubro de 2020, atendendo a exigência de carga horária total de 360 horas, sob orientação da prof<sup>a</sup>. Maria do Rosário de Fátima Padilha e prof. Leonardo Pereira de Siqueira. Teve como concedente do estágio a Coordenação do Curso de Gastronomia e como local do estágio a sede da instituição, localizada à Rua Manoel de Medeiros, s/n, bairro de Dois Irmãos, Recife-PE.

Por ter sido aplicado durante a pandemia da COVID-19, **o presente relatório e as atividades de estágio foram realizadas de maneira remota**, com acompanhamento da orientadora prof<sup>a</sup>. Maria do Rosário de Fátima Padilha, dentro da sua área de conhecimento e domínio. O tema foi desenhado e condensado para atender, de forma relevante e contemporânea uma realidade mundial de insegurança alimentar, enaltecendo o papel do estudante e profissional de gastronomia que, através dos fundamentos adquiridos nos cursos, tecnólogo ou bacharel, torna-se habilitado para atuar de forma a minimizar e mitigar esse quadro de instabilidade social, por meio da conscientização e da modificação nos padrões de consumo e na responsabilidade no trato com o alimento.

Como objetivo central do estágio e conseqüentemente deste relatório, buscou-se, através de pesquisas nas plataformas disponibilizadas pelas instituições de ensino e questionário aplicado aos alunos, conhecer o nível de informação que, durante seus cursos, foi apresentada aos alunos, possibilitando uma maior abrangência e conhecimento quanto ao desperdício de alimentos, insegurança alimentar, sustentabilidade e padrões de consumo. Esta pesquisa tem por finalidade avaliar se a informação foi abordada de maneira frequente e suficiente a ponto de sensibilizar o estudante para que, por fim, este possa compreender seu papel como ator fundamental para as mudanças na relação da sociedade com o alimento e a diminuição da insegurança alimentar.

Para alcançar o objetivo desejado e auxiliar no acompanhamento do progresso do trabalho e do estágio pela orientadora, foi desenvolvido o seguinte cronograma de atividades, em divisão semanal:

-Semana 01 (17/08 a 21/08): Pesquisa bibliográfica com foco nos conceitos principais para a abordagem do tema.

-Semana 02 (24/08 a 28/08): Pesquisa para desenvolvimento de base de dados com abordagem mundial da problemática de desperdício alimentar.

-Semana 03 (31/08 a 04/09): Pesquisa para desenvolvimento de base de dados com abordagem nacional da problemática de desperdício alimentar.

-Semana 04 (08/09 a 11/09): Levantamento dos cursos de Gastronomia autorizados pelo MEC (Ministério da Educação) a atuarem em Recife. Pesquisa nas plataformas das instituições de ensino, apontadas pela pesquisa anterior, quanto à carga horária e base curricular dos curso de gastronomia.

-Semana 05 (14/09 a 18/09): Desenvolvimento do questionário online, aplicação, divulgação e acompanhamento. Pesquisas bibliográficas de assuntos correlacionados ao tema central.

-Semana 06 (21/09 a 25/09): Aprofundamento das pesquisas bibliográficas.

-Semana 07 (28/09 a 02/10): Fim da coleta de respostas do questionário. Início das análises das respostas obtidas.

-Semana 08 (05/10 a 09/10): Fundamentação bibliográfica relacionando o tema a economia e a educação.

-Semana 09 (13/10 a 16/10): Aprofundamento da pesquisa relacionada à educação e perfil do estudante e egresso dos cursos de gastronomia.

-Semana 10 (19/10 a 22/10): Construção inicial do Relatório de Estágio e pesquisas bibliográficas complementares para reiterar o atendimento aos objetivos da pesquisa.

Ao fim deste processo, sob orientação da prof.<sup>a</sup>. Maria do Rosário de Fátima Padilha, foi desenvolvido o presente relatório de estágio, reiterando as pesquisas realizadas.

## 5. METODOLOGIA

Foi realizada pesquisa bibliográfica acerca dos temas: **Desperdício de Alimentos, Renda Familiar, Sustentabilidade, Economia, Gastronomia Sustentável e Aproveitamento Integral dos Alimentos**, para definição dos conceitos iniciais que servem de base para esse estudo. Também sobre como e quais atores influenciam na redução de desperdício de alimentos, afim de determinar se a educação e formação em gastronomia possibilitaria uma melhor política de consumo dos alimentos. Para essa pesquisa foram pesquisadas de forma online matérias jornalísticas, artigos científicos e publicações de órgãos atuantes contra o desperdício de alimentos, com datas recentes (intervalo 2010-2020), buscando um recorte mais contemporâneo e análise mais assertiva das estatísticas e realidades encontradas.

Em seguida, também de forma online, foi realizada pesquisa sobre as instituições de ensino que oferecem o curso de Gastronomia na cidade do Recife. Afim de analisar, através das bases / matrizes curriculares divulgadas nas plataformas online das mantedoras, a carga horária que estaria sendo destinada à abordar questões referentes a sustentabilidade, ao aproveitamento do alimento e a responsabilidade socioambiental. Este resultado foi obtido através do comparativo entre as unidades curriculares que estão tem temática claramente ligadas ao tema principal, Desperdício de Alimentos.

Com o embasamento teórico construído foi elaborado um questionário, através de um instrumento de coleta de informações online, o Google Formulários. O questionário teve como título “**Questionário sobre Perda, Desperdício e Aproveitamento Alimentar para os Alunos de Gastronomia da cidade do Recife**” (Anexo 01) foi disponibilizado por um período de 12 (doze) dias; de 24 de setembro de 2020 a 06 de outubro de 2020. A aplicação do questionário bem como seu compartilhamento e divulgação para coleta das respostas precisou acontecer totalmente online devido a Pandemia da COVID-19. Foram utilizados os contatos fornecidos pelas instituições de ensino e compartilhamento e divulgação em redes sociais. Tal questionário, abordando questões socioeconômicas, culturais e uma pequena avaliação do conteúdo abordado pelas instituições de ensino teve finalidade de avaliar, através da ótica do aluno, como está acontecendo o ensino de práticas culinárias e gastronômicas nas instituições da cidade do Recife. Para garantir sigilo da pesquisa, foi indicado que os alunos respondessem apenas as iniciais de seus nomes, não sendo obrigatório a veracidade dessa informação. Para a análise dos cursos, eles foram arguidos quanto ao tempo que, em aula, foram apresentados aos temas de desperdício de

alimentos e suas causas, a relevância dos resíduos alimentares, o estudo da Segurança Alimentar e Nutricional, impactos e responsabilidade ambiental.

Para análise dos dados obtidos foi utilizado o software Excel, com desenvolvimento dos quadros e gráficos que permitiram melhor leitura do panorama pesquisado e também a plataforma do Google Formulários que, além de hospedar o questionário, também entregou as respostas individuais; ou agrupando as informações obtidas em gráficos e tabelas

## 6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma vez que a redução de desperdício de alimento passa irrefutavelmente pelo processo de educação, os cursos de gastronomia e por conseguinte, seus alunos, como parte final do sistema de consumo e produção de alimentos, têm a responsabilidade de compreender esse processo na íntegra, afim de avaliar seu consumo e transmitir para a sociedade as informações e técnicas responsáveis para trabalhar esse alimento. De forma institucional, esse conteúdo consegue ser apresentado ao aluno através de temas como **sustentabilidade, elaboração de cardápios, desenvolvimento de fichas técnicas, economia, gestão e empreendedorismo, responsabilidade social e ambiental, ciclo de compras, armazenamento de insumos, conservação de alimentos, seleção de alimentos para aquisição**; também as disciplinas de **cozinhas estrangeiras** por vezes trazem, enraizado na sua cultura, um melhor e maior aproveitamento dos recursos disponíveis, possibilitando ampliar a forma de trabalho e conservação desses alimentos.

Para ter uma real dimensão de como está acontecendo o ensino da Gastronomia na cidade do Recife, foi inicialmente levantado a questão sobre quantidade e modalidade dos cursos disponíveis. Segundo resultado de busca no site do Ministério da Educação (MEC, 2020), obteve-se informações dos cursos licenciados descritos no Quadro 05:

**Quadro 05: Cursos de Gastronomia licenciados no Ministério da Educação (Sistema e-MEC) para atuar na cidade do Recife.  
Relatório Processado: 21/09/2020 - Total de Registro(s): 20**

<b>Instituição(IES)</b>	<b>Nome do Curso</b>	<b>Grau</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Data início funcionamento</b>	<b>Situação</b>
CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	20/01/2015	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	29/01/2018	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO DOM PEDRO II	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	02/08/2019	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO RECIFE	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	Não iniciado	Extinto
CENTRO UNIVERSITÁRIO FBV WYDEN	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	01/06/2013	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO JOAQUIM NABUCO DE RECIFE	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	Não iniciado	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO JOAQUIM NABUCO DE RECIFE	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	01/07/2015	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO LEONARDO DA VINCI	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	19/02/2018	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	01/02/2017	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	06/06/2006	Em Atividade
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	14/08/2006	Em Atividade
FACULDADE CATÓLICA PAULISTA	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	18/02/2019	Em Atividade
FACULDADE NIP DE CIÊNCIAS APLICADAS	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	31/07/2017	Em Atividade
FACULDADE SENAC PERNAMBUCO	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	13/09/2007	Em Atividade
UNIVERSIDADE CESUMAR	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	23/02/2015	Em Atividade
UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	01/02/2017	Em Atividade
UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	Não iniciado	Em Atividade
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO	Gastronomia	Bacharelado	Presencial	07/03/2005	Em Atividade
UNIVERSIDADE PAULISTA	Gastronomia	Tecnológico	A Distância	01/08/2016	Em Atividade
UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA	Gastronomia	Tecnológico	Presencial	09/08/2004	Em Atividade

(Fonte: MEC - Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior, 2020)

No total 20 cursos foram licenciados à atuar na cidade do Recife, sendo 19 tecnólogos e 1 bacharelado; destes, 3 cursos estão fora de atividade, resultando em 9 cursos de modalidade de Ensino Presencial e 8 de modalidade de Ensino a Distância. Com carga horária total que pode variar de 1.600h até 2400h, o curso tecnólogo tem abordagem mais prática e procura entregar ao mercado de trabalho profissionais dotados de conhecimentos técnicos e aptos a exercer as práticas culinárias aprendidas no curso, em um intervalo mais curto de tempo (entre 2 e 3 anos). Já o bacharelado, com carga horária total de 3.015h, mantém esse perfil de ensino das técnicas e práticas culinárias, porém tem um maior tempo destinado ao conhecimento teórico e contempla uma abordagem mais científica, conduzindo o aluno a desenvolver pesquisas acadêmica e promovendo um amplo aprofundamento das disciplinas ofertadas. As pesquisas são fundamentais para dotar o aluno de senso crítico, capacitando-o a compreender sua responsabilidade e papel nas mudanças sociais, profissionais, educacionais, político e ambientais que ele julgue necessárias. Por se apresentarem com conteúdo tão distintos, os currículos dos cursos tecnólogos serão comparados separadamente ao do bacharelado.

A investigação para conhecer as disciplinas desses cursos que, dentro das bases curriculares divulgadas pelas instituições, abordam claramente assuntos relacionados à sustentabilidade, gestão, ética e responsabilidade socioambiental, obteve os resultados dispostos nos quadros 06 (tecnólogos) e 07 (bacharelado):



**Quadro 06 - Disciplinas das Bases Curriculares dos Cursos Tecnólogos de Gastronomia do Recife que podem abordar a problemática do Desperdício Alimentar**

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA	FACULDADE NIP DE CIÊNCIAS APLICADAS
Planejamento de Cardápios Cozinha Saudável	Gestão Estratégica e Empreendedorismo Gestão Financeira em Gastronomia Nutrição e Alimentação Saudável Tecnologia dos Alimentos Serviço Gastronômico e Planejamento de Cardápios
CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO	
Empreendedorismo e Administração de Negócios	
CENTRO UNIVERSITÁRIO DOM PEDRO II	
Não tem base curricular divulgada.	FACULDADE SENAC PERNAMBUCO
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO RECIFE	Projeto Int. em Gastronomia I: Saudabilidade em Serviços de Mercado de Alimentação
Licença extinta segundo site do e-MEC.	Controles e Custos em Serviços de Alimentação
CENTRO UNIVERSITÁRIO FBV WYDEN	Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Empreendedorismo e Gestão de Estabelecimentos (Módulo) A Culinária Moderna (Módulo)	Ética, Cidadania e Sustentabilidade
CENTRO UNIVERSITÁRIO JOAQUIM NABUCO DO RECIFE	Planejamento de Cardápio
Não tem base curricular divulgada.	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Novos Negócios
CENTRO UNIVERSITÁRIO LEONARDO DA VINCI	UNIVERSIDADE CESUMAR
Sociedade e Meio Ambiente Gestão e Negócios em Hotelaria Cozinha Nutricional, Gastronomia Vegana e Vegetariana	Cozinha Natural e Produção de Ingredientes Gestão de Alimentos e Bebidas Técnica Dietética Empreendedorismo
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU	Formação Sociocultural e Ética I
Gestão e Planejamento de Cardápios Ética e Cidadania Tecnologia dos Alimentos Empreendedorismo Gastronomia Saudável e Funcional Gestão e Controle de Custos em Empreendimentos Gastronômicos Responsabilidade Socioambiental	Gestão de Compras, Estoque e Custos Formação Sociocultural e Ética II Criatividade e Inovação em Gastronomia Planejamento de Cardápios
FACULDADE CATÓLICA PAULISTA	UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO
Empreendedorismo, Liderança e Marketing na Gastronomia Organização, Gestão e Administração de Eventos Gastronômicos	Empreendedorismo Custos e Planejamento de Cardápios Gestão Estratégica de Negócios Tendências e Inovações em Gastronomia e Eventos
UNIVERSIDADE PAULISTA	
Controle de Qualidade e Conservação dos Alimentos Desenvolvimento Sustentável Direitos Humanos (Optativa) Educação Ambiental (Optativa)	Gastronomia Vegetariana, Funcional e Sustentável Gestão em Negócios Gastronômicos Planejamento e Elaboração de Cardápios Tendências em Gastronomia

**Quadro 07 - Disciplinas da Matriz Curricular do Curso Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco - SEDE, que podem abordar a problemática do Desperdício Alimentar**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
Microbiologia dos Alimentos Buiquímica dos Alimentos Planejamento de Cardápios Química Culinária Matérias Primas de Origem Vegetal Gastrotecnia Métodos e Técnicas na Conservação de Alimentos Segurança Alimentar e Nutricional Gestão Ambiental e Responsabilidade Social Sociologia aplicada à Gastronomia Empreendedorismo Controle e Custos Aplicados à Gastronomia Cozinha Alternativa

No Anexo 02, estão dispostas em quadros, as bases curriculares dos cursos tecnológicos e em separadamente, a matriz curricular no curso de bacharelado. Esses dados foram agrupadas conforme as informações disponibilizadas nos websites da respectiva instituição de ensino.

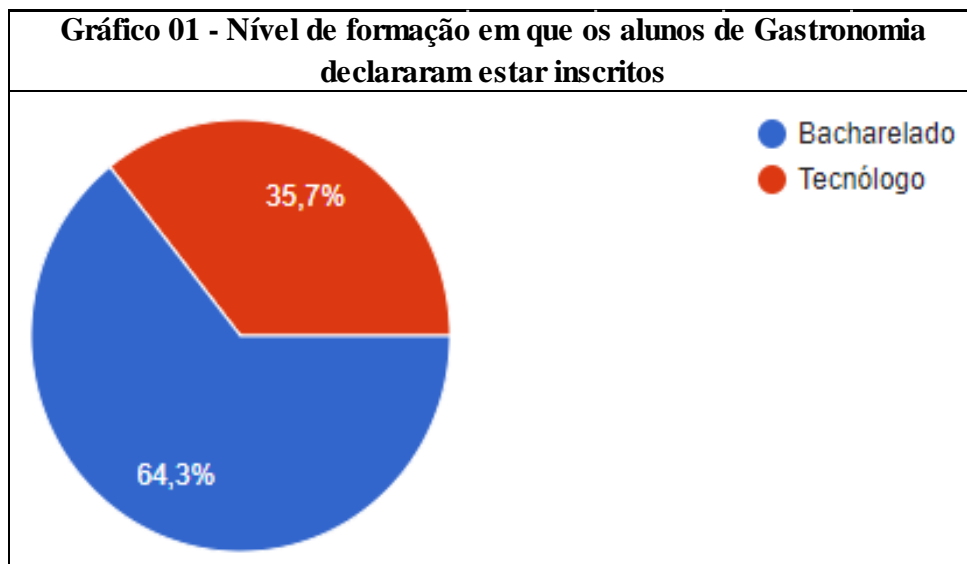
De forma geral, todos os cursos de Gastronomia, que dispuseram suas bases/matrizes curriculares online, têm créditos com a possibilidade de abordar direta ou indiretamente os temas pesquisados. A relevância e frequência com que essa informação é levada ao conhecimento do aluno é de responsabilidade de cada instituição e, vai resultar em como ele entende a problemática contextual do desperdício de alimentos. Quanto à carga horária total dos cursos, apenas 8, das 12, faculdades e universidades incluíram essa informação na base ou matriz curricular, trazendo uma média para os cursos tecnológicos, de aproximadamente 1.800 (mil e oitocentas) horas, e no único curso de bacharelado disponível na cidade a carga horária é de 3.015 (três mil e quinze horas). Essas cargas horárias dividem-se em exposições teóricas, atividades práticas e atividades extra curriculares, que visam entregar um egresso pronto para atuar no mercado de trabalho, e consciente da sua responsabilidade como manipulador, gestor, docente, ou qualquer área do mercado de alimentos que ele deseje seguir.

Dando sequência aos objetivos desse estudo, e já tendo por base os temas que são ofertados ao aluno de Gastronomia da cidade do Recife através das instituições de ensino, iniciamos um recorte desses alunos, obtido através das respostas coletadas no questionário. Inicialmente com abordagem sociocultural, em seguida passamos pela avaliação do aluno quanto a frequência de abordagem dos temas correlacionados principais e por fim, uma autoanálise de como ele está se inserindo no mercado de consumo de alimentos e sua sociedade familiar.

Como resultados dos questionários obtivemos:

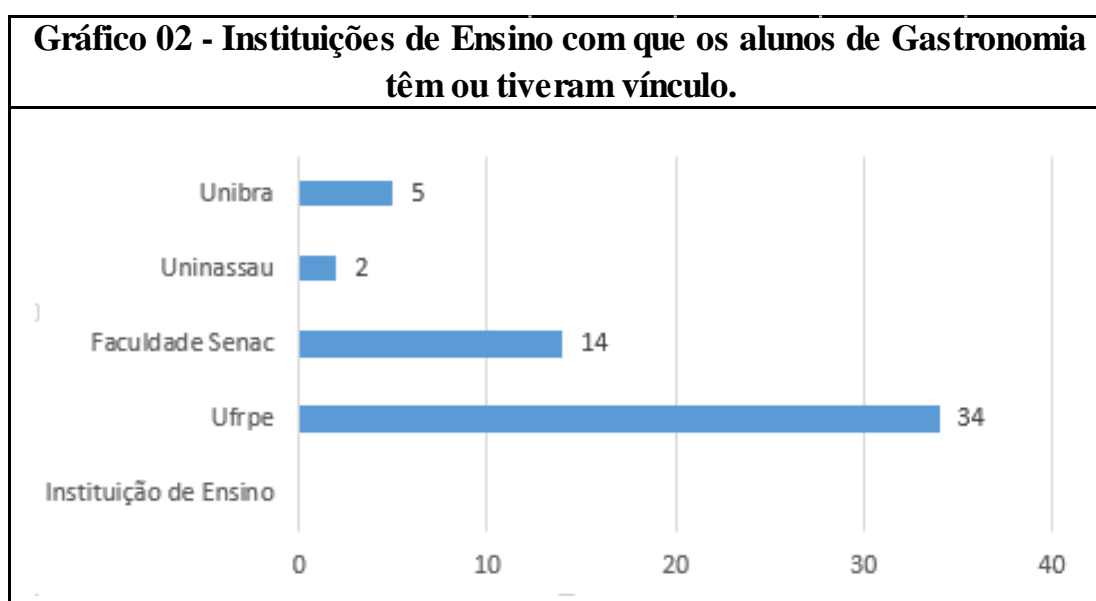
1 – Título da Graduação:

Dentre as 56 respostas válidas, 22 (39%) foram de alunos do Tecnólogo e 34 (61%) de Bacharelado.



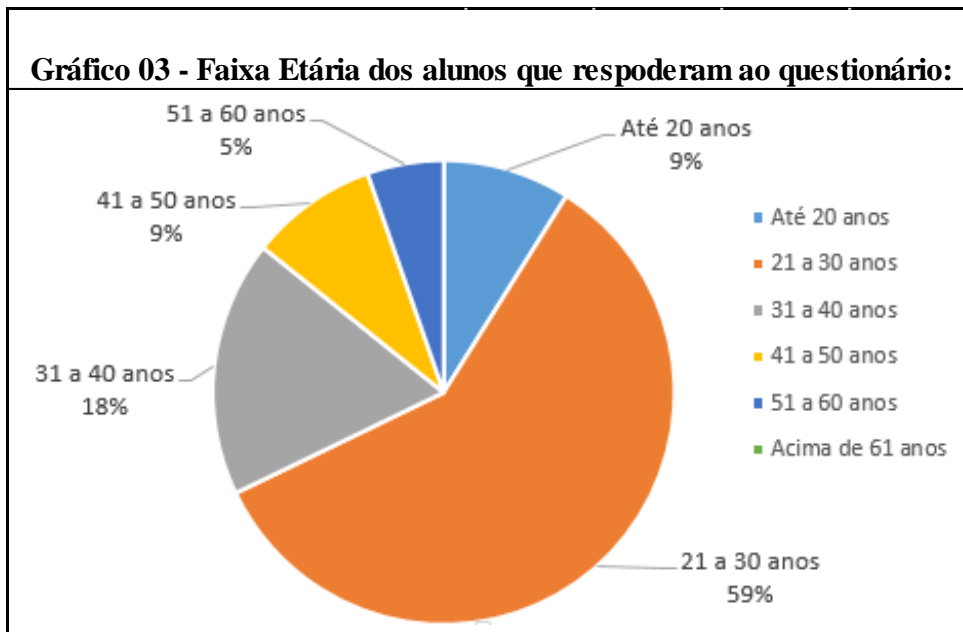
Neste ponto, por ser uma pesquisa sediada na Universidade Federal Rural de Pernambuco, instituição mantedora do único curso de Bacharelado em Gastronomia da cidade do Recife, observamos um maior envolvimento dos alunos dessa instituição. Informação que se confirma no Gráfico 02.

2 – Instituição de Ensino onde o aluno declarou que tem/teve vínculo:



3 – Faixa Etária:

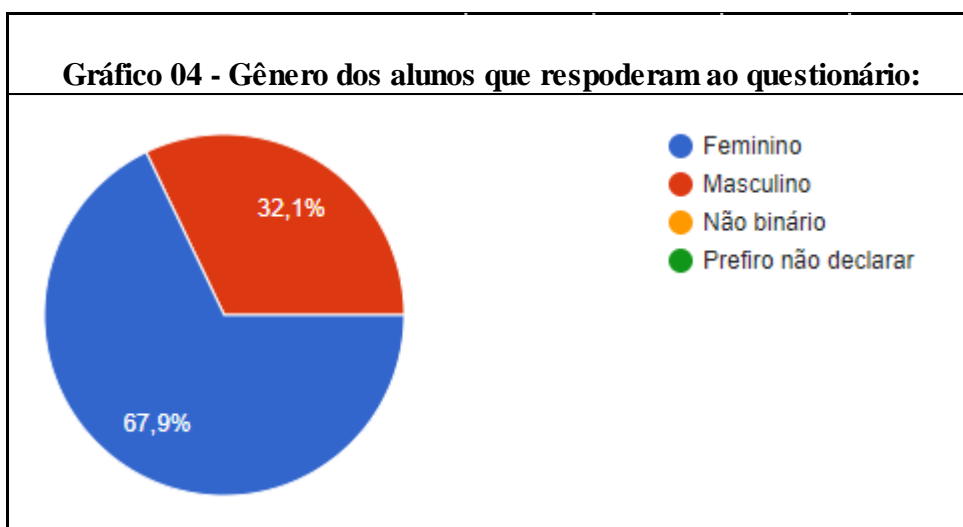
Dos alunos que responderam ao questionário online deram as seguintes respostas quando questionados sobre suas idades: Até 20 anos, 5 respostas; entre 21 e 30 anos, 33 respostas; entre 31 e 40 anos, 10 respostas; entre 41 e 50 anos, 5 respostas; entre 51 e 60 anos, 3 respostas; acima de 61 anos, nenhuma resposta.



A faixa etária com maior ocorrência (21 a 30 anos), coloca esses alunos uma fase de crescimento e desenvolvimento pessoal e profissional. É geralmente nessa idade em que se começa a atuar de forma mais focada no mercado de trabalho afim de construir uma carreira. Se a instituição conseguir inculcar nesse aluno, as preocupações socioambientais relatadas nesse trabalho, é possível que ele consiga absorvê-las e levá-las com maior facilidade para um conjunto de práticas cotidianas que está em construção.

#### 4 – Gênero:

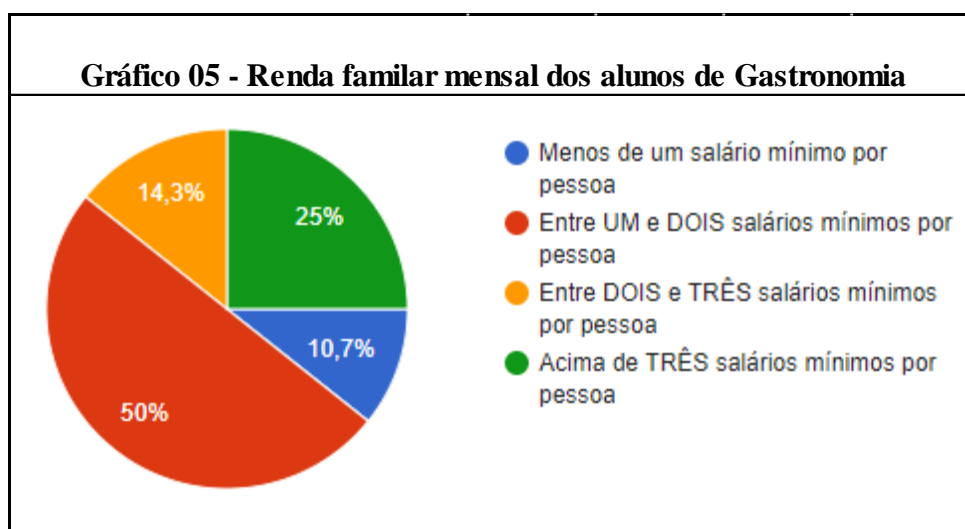
Dentre as respostas possíveis (feminino / masculino / não binário / prefiro não declarar) obtivemos os seguintes resultados: Feminino, 38 respostas; Masculino, 18 respostas; Não Binário: nenhuma respostas; Prefiro não declarar, nenhuma resposta.



A avaliação do gênero será posteriormente comentada no padrão de consumo designada através da autoanálise sugerida pelo questionário.

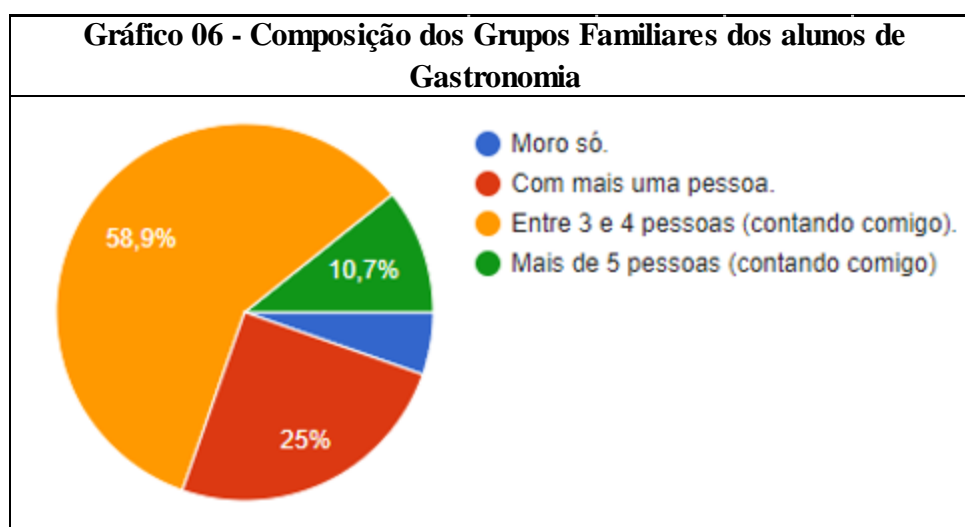
#### 5 – Renda familiar mensal:

Os alunos questionados declaram ter renda familiar na seguinte conformidade: Menos de um salário mínimo por pessoa: 6 respostas; entre um e dois salários mínimos por pessoa: 28 respostas; entre dois e três salários mínimos por pessoa: 8 respostas; acima de três salários mínimos por pessoa, 14 respostas.



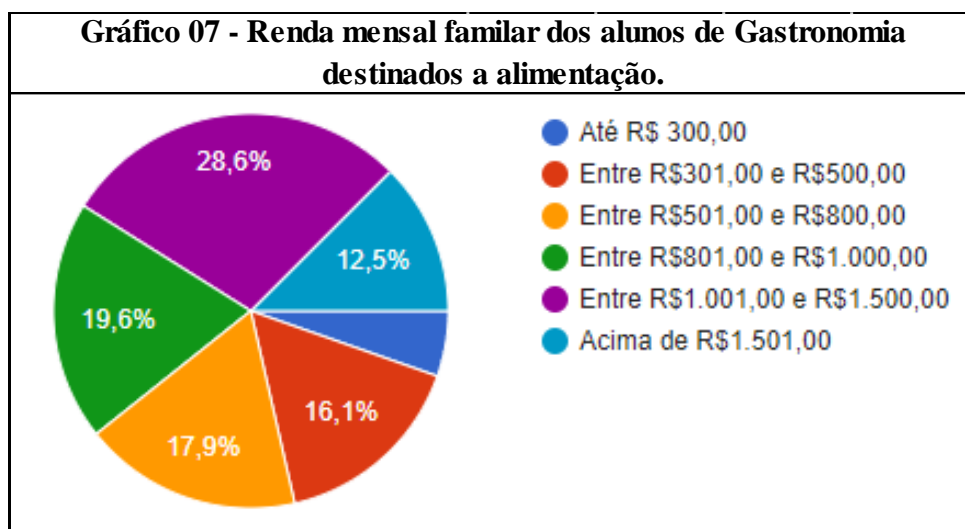
#### 6 – Composição do grupo familiar:

As opções e suas respostas quando à composição dos grupos familiares foram as seguintes: O aluno mora sozinho: 3 respostas; Mora com mais uma pessoa: 14 respostas; Moram entre 3 e 4 indivíduos: 33 respostas; Moram mais de cinco pessoas: 6 respostas.



## 7 – Renda mensalmente destinada à alimentação:

Os alunos declararam que a renda média destinada à aquisição de alimentos, inclusive com alimentação fora de casa, foi a seguinte: Até R\$ 300,00, 3 respostas; entre R\$301,00 e R\$500,00, 9 respostas; entre R\$501,00 e R\$800,00, 10 respostas; entre R\$801,00 e R\$1.000,00, 11 respostas, entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00, 16 respostas e acima de R\$1.501,00, 7 respostas.

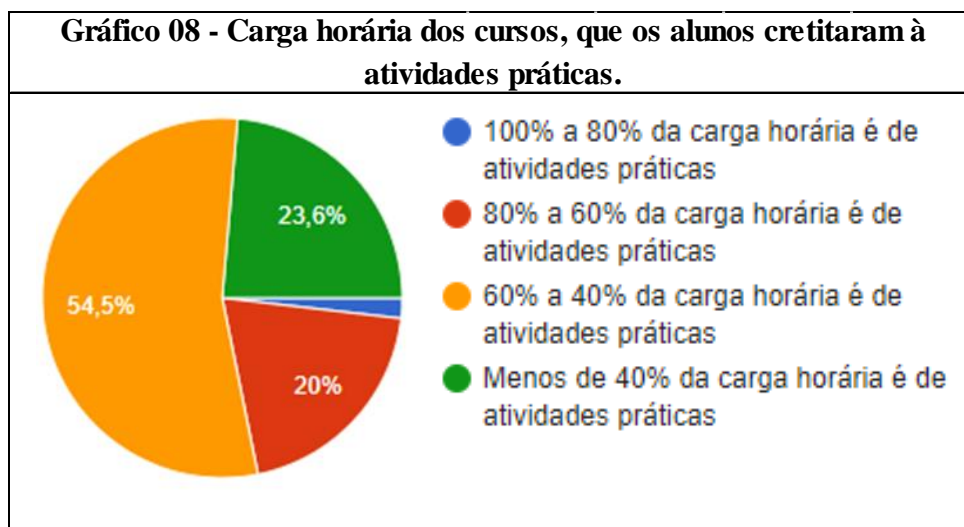


Em análise **individual** dos dados obtidos para as perguntas quanto à renda per capita, composição do grupo familiar e renda destinada à alimentação conseguimos compreender os seguintes denominadores:

### Quadro 08 - Análise socioeconômica dos alunos de gastronomia

Renda até um salário mínimo por pessoa.		Renda entre dois e três salários mínimos por pessoa.	
Total de 06 respostas		Total de 08 respostas	
Composição do Grupo Familiar	Renda destinada à aquisição de Alimento	Composição do Grupo Familiar	Renda destinada à aquisição de Alimento
Com mais uma pessoa.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00	Apenas o aluno	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Até R\$ 300,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Até R\$ 300,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$301,00 e R\$500,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$301,00 e R\$500,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$301,00 e R\$500,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00
<b>Renda entre um e dois salários mínimos por pessoa.</b>		<b>Renda acima de três salários mínimos por pessoa.</b>	
Total de 28 respostas		Total de 14 respostas	
Composição do Grupo Familiar	Renda destinada à aquisição de Alimento		
Apenas o aluno	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Com mais uma pessoa.	Entre R\$301,00 e R\$500,00
Apenas o aluno	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00	Com mais uma pessoa.	Entre R\$501,00 e R\$800,00
Com mais uma pessoa.	Entre R\$301,00 e R\$500,00	Com mais uma pessoa.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
Com mais uma pessoa.	Entre R\$301,00 e R\$500,00	Com mais uma pessoa.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
Com mais uma pessoa.	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Com mais uma pessoa.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
Com mais uma pessoa.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00	Com mais uma pessoa.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00
Com mais uma pessoa.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00	Com mais uma pessoa.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Até R\$ 300,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$301,00 e R\$500,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$301,00 e R\$500,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Superior a R\$1.501,01
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Superior a R\$1.501,01
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Superior a R\$1.501,01
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Superior a R\$1.501,01
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Superior a R\$1.501,01
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00	Entre 3 e 4 pessoas.	Superior a R\$1.501,01
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00	Mais de 5 pessoas.	Superior a R\$1.501,01
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00		
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00		
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$801,00 e R\$1.000,00		
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00		
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00		
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00		
Entre 3 e 4 pessoas.	Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00		
Mais de 5 pessoas.	Entre R\$501,00 e R\$800,00		
Mais de 5 pessoas.	Superior a R\$1.501,00		
Mais de 5 pessoas.	Superior a R\$1.501,01		

8- Iniciando a análise das Instituições de Ensino através de seus alunos: Foi perguntado como eles definem o tempo de aula destinado às atividades práticas que, pela moda, referenciou-se entre 40% e 60% da carga horária total dos cursos.



Ter uma parte desses créditos voltados à atividade prática é fundamental para melhor aproveitamento do curso, pois vai trazendo além do conhecimento a capacidade prática do aluno de executar o que foi ministrado. Cabe à todo ensino prático, a compreensão dos resíduos provenientes das atividades desenvolvidas, e quando possível, estimular o aluno a produzir com esse excedente. Tal ação traria ao discente de Gastronomia uma proximidade com essa realidade, de observação, mensuração, separação e aproveitamento desses restos alimentares, possibilitando que ele replique esse conhecimento em outras esferas de atuação.

9 – Quando pedimos que os alunos analisassem com que frequência foram abordados os assuntos de: Sustentabilidade, Proteção Ambiental, Gestão de Estoque, Política de Consumo e/ou Programas de Compras, Seleção de Produtos para Aquisição, Métodos de Conservação, Aproveitamento Integral e por fim, Descarte ou Reutilização de Gêneros Alimentícios. Os alunos foram instruídos a avaliar de 1 a 5 a frequência com que essas temáticas foram abordados durante os encontros acadêmicos, obtivemos os seguintes resultados:



<b>Quadro 09: Frequência com que os Alunos de Gastronomia relataram ter discutido, academicamente, os temas indicados.</b>		
<b>Tema Abordado</b>	<b>Frequência</b>	<b>Nº de Respostas</b>
Sustentabilidade	1 (Nunca)	2
	2 (Raramente)	9
	3 (Com frequência)	23
	4 (Com muita frequência)	10
	5 (Sempre)	12
Proteção Ambiental	1 (Nunca)	4
	2 (Raramente)	14
	3 (Com frequência)	19
	4 (Com muita frequência)	9
	5 (Sempre)	10
Gestão de Estoque	1 (Nunca)	2
	2 (Raramente)	6
	3 (Com frequência)	18
	4 (Com muita frequência)	20
	5 (Sempre)	10
Política de Consumo / Programa de Compras	1 (Nunca)	5
	2 (Raramente)	14
	3 (Com frequência)	15
	4 (Com muita frequência)	9
	5 (Sempre)	13
Seleção de Produtos para Compra	1 (Nunca)	0
	2 (Raramente)	9
	3 (Com frequência)	10
	4 (Com muita frequência)	19
	5 (Sempre)	18
Métodos de Conservação de Alimentos	1 (Nunca)	0
	2 (Raramente)	5
	3 (Com frequência)	3
	4 (Com muita frequência)	18
	5 (Sempre)	30
Aproveitamento Integral dos Alimentos	1 (Nunca)	3
	2 (Raramente)	9
	3 (Com frequência)	10
	4 (Com muita frequência)	20
	5 (Sempre)	14
Descarte ou Reutilização de Gêneros Alimentícios	1 (Nunca)	6
	2 (Raramente)	10
	3 (Com frequência)	13
	4 (Com muita frequência)	18
	5 (Sempre)	9

Esses temas foram definidos por apresentarem uma relação direta com o padrão de consumo, responsabilidade socioambiental e fornecer conteúdos que se aplicados corretamente favorecem a redução de desperdício de alimentos.

O curso de gastronomia permeia por todos os fatores que podem, a nível domiciliar, reduzir a produção desse resíduo. Em Gestão de Estoque, Seleção de Produtos para Compra e Programa de Compras, o aluno detém a capacidade de ser mais assertivo nas suas compras domésticas, ele consegue analisar o que tem em casa, e adquirir apenas o essencial, evitando compras em quantidades excessivas, por vezes superior ao que aquele grupo conseguirá consumir antes que esse produto perca suas qualidades físico-químicas. Em Método de Conservação e Aproveitamento Integral dos Alimentos, o aluno vai ser apresentado às técnicas que prolonguem a vida desse alimento ou ainda, conhecer como extrair daquele alimento tudo que ele tem a oferecer. Nas temáticas de Sustentabilidade, Proteção Ambiental e Descarte ou Reutilização de Gêneros Alimentícios, ele vai aprender a analisar de forma mais holística a cadeia de alimentos como um todo, tomando consciência de que seu papel como consumidor e produtor, tem importância e influência nessa cadeia.

As abordagens mais frequentes 5 dentro os temas levantados foram as de Gestão de Estoque, Seleção de Produtos para Compra e Métodos de Conservação.

Sobre a relação desses alunos com o alimento, pedimos para que eles respondessem questões quanto ao seu padrão de consumo.

10- A primeira base dessa etapa foi identificar se o aluno teria alguma restrição alimentar, as respostas à essa pergunta estavam dispostas em caixas de seleção, possibilitando o aluno a marcar mais de uma resposta. Obtivemos os seguintes dados:

<b>Quadro 10 - Sobre as restrições e preferências alimentares dos alunos de Gastronomia</b>		
Tipificação da restrição e/ou preferência alimentar	Quant. de respostas	%
Alimentação sem restrições (consumo de trigo, soja, proteínas animais, lactose, etc.)	38	71,7
Redução ou não consumo de produtos ultra-processados	15	28,3
Redução ou não consumo de Proteína Animal	6	11,3
Redução ou não consumo de Lactose	9	17,0
Redução ou não consumo de produtos Transgênicos	3	5,7
Redução ou não consumo de Glúten.	4	7,5
Não responderam.	3	5,7

Na questão discutida acima e, retomando às respostas dos temas abordados nos encontros acadêmicos, observamos que mesmo tendo sido apresentado aos conceitos de

sustentabilidade e responsabilidade social, o padrão tradicional de consumo prevalece mediante os apelos para uma melhor política de consumo. Idealmente, a redução de consumo de produtos ultra processados, ou de proteínas de origem animal, podem representar que esse aluno teve maior sensibilidade quanto à essas questões. É necessário que ele compreenda que a sua redução nesse consumo, mesmo que aparente ser um gesto irrelevante mediante o que acontece na maior parte da sociedade, comporta toda a diferença ideológica dessa atitude.

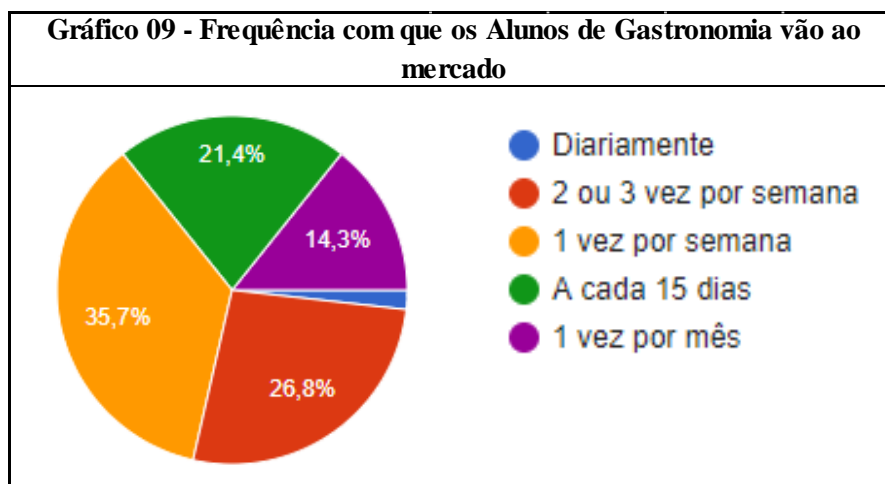
11- Em seguida pedimos que eles respondessem com que frequência e quais refeições são tradicionalmente preparados nos seus domicílios.

<b>Quadro 11 - Retrato da frequência e tipo de refeição preparada nos domicílios dos alunos de Gastronomia - Separdos por gênero</b>					
Feminino			Masculino		
Frequência de preparo	Tipo de Preparo	Respostas	Frequência de preparo	Tipo de Preparo	Respostas
Diariamente	Café da Manhã	13	Diariamente	Café da Manhã	10
	Almoço	21		Almoço	11
	Jantar	17		Jantar	9
	Lanches	3		Lanches	5
	Ocasões especiais	0		Ocasões especiais	1
Três a quatro vezes por semana	Café da Manhã	1	Três a quatro vezes por semana	Café da Manhã	0
	Almoço	6		Almoço	3
	Jantar	4		Jantar	2
	Lanches	0		Lanches	0
	Ocasões especiais	0		Ocasões especiais	0
Uma a duas vezes por semana	Café da Manhã	4	Uma a duas vezes por semana	Café da Manhã	0
	Almoço	5		Almoço	1
	Jantar	4		Jantar	1
	Lanches	2		Lanches	1
	Ocasões especiais	0		Ocasões especiais	0

A frequência de preparo no domicílio tinha opções para múltipla escolha, no entanto o tipo de refeição, em caixas de seleção, poderiam ser selecionadas mais de uma resposta. Apenas uma resposta, de entrevistado do gênero feminino, declarou que Nunca produz alimentos em casa. Em ambos os gêneros, observamos que a refeição mais frequentemente preparada no domicílio é o Almoço, com frequência de 47 respostas dentro de uma amostra de 56 indivíduos, sendo 32 dentre os 38 do gênero feminino e 15 dentre os 18 do gênero masculino. Com relação às preparações diárias, as que mais se destacam são o Café da Manhã (com 23 respostas) e o Almoço (com 32 respostas).

12- Agora questionamos aos alunos quanto a frequência com que costumam ir ao mercado:

Apenas um aluno, da amostra de 56, relatou ir diariamente às compras, resultando em 1,8%; dos que vão 2 a 3 vezes por semana tivemos frequência de 15 respostas, 26,8%; dos que vão ao mercado 1 vez por semana, tivemos 21 relatos, 35,7%; os que vão ao mercado a cada 15 dias somam 12 respostas, 21,4% e; por fim, aqueles que fazem suas compras apenas uma vez ao mês, 8 respostas, 14,3%.



A frequência nas compras está relacionado diretamente com a redução do desperdício de alimentos. Como foi observado em diversos trabalhos e estudos acima mencionados, quando essa aquisição acontece de maneira mais espaçada, alguns fatores podem induzir ao descarte de alimento. Seja porque os alimentos frescos perderam suas características nutricionais e fisiológicas, ou ainda por termos perdido o prazo de validade do alimento comprado, a questão fundamental é que compras menores, e mais frequentes permitem ao consumidor um maior conhecimento do que há na sua despensa e consumir produtos sempre frescos. Se analisarmos essas repostas relacionando-as com o gênero, temos que:

**Quadro 12 - Frequência com que os alunos de gastronomia vão as compras de acordo com o gênero.**

Intervalo das Compras	Feminino		Masculino	
	Quant.	%	Quant.	%
Diariamente	1	2,6	0	0,0
Duas a três vezes por semana	11	28,9	5	27,8
Uma vez por semana	13	34,2	6	33,3
Uma vez a cada 15 dias	7	18,4	5	27,8
Uma vez ao mês	6	15,8	2	11,1
Total da amostra	38	100,0	18	100,0

Podemos então compreender que mais de 60% dos alunos, independente do gênero, têm regime de compras mais curto, não sendo este superior a uma semana.

13- Para provocar uma auto análise quanto à geração de resíduos sólidos nas residências desses alunos, pedimos para que eles elencassem, do que se relaciona à alimentação, aquilo que é principalmente descartado. Dentre as respostas obtidas, destacamos da amostra de 56 indivíduos:

Embalagens: 50 respostas / Casca de ovos: 36 respostas / Restos das refeições ou talos, caroços e cascas de alimentos: Ambos com 28 respostas / Filtro e/ou borra de café: 24 respostas / Aparas de carnes, carcaças frangos e peixes, carapaças de frutos do mar: 20 respostas / Alimentos vencidos ou que estragaram antes do consumo ou preparo: 19 respostas / Pão: 4 respostas.

Os grupos de restos de refeições, caroços, talos, aparas, carcaças, são restos alimentares possíveis de serem trabalhados no Aproveitamento Integral de Alimentos. Uma maior proximidade com a realidade dessa técnica de processamento pode reduzir esse numerador, que atualmente, está sendo descartado como resíduo.

14- A etapa final do questionário dedicou-se a compreender como o aluno de gastronomia está se posicionando, frente às necessárias mudanças no padrão de consumo de alimentos. Coletamos os seguintes resultados:

<b>Quadro 13: Posicionamento dos alunos de Gastronomia quanto às mudanças no Padrão de Consumo</b>			
<b>Pergunta levantada no Questionário</b>	<b>Respostas</b>	<b>Nº de Respostas</b>	<b>Equivalência (%)</b>
Você consegue repassar para pessoas mais próximas informações, técnicas aprendidas no curso?	Sim	43	76,8
	Não	0	0,0
	Um pouco	13	23,2
	<b>Totais</b>	<b>56</b>	<b>100,0</b>
Você é capaz de comprar melhor? (Em relação a qualidade, quantidade e aproveitamento dos alimentos)	Sim	52	92,9
	Não	1	1,8
	Um pouco	3	5,4
	<b>Totais</b>	<b>56</b>	<b>100,0</b>
Você tem mais consciência do impacto ambiental da produção de alimentos?	Sim	44	78,6
	Não	0	0,0
	Um pouco	12	21,4
	<b>Totais</b>	<b>56</b>	<b>100,0</b>
Você conhece ou se relaciona à projetos que tem por finalidade a redução do desperdício alimentar?	Sim	20	35,7
	Não	22	39,3
	Um pouco	14	25,0
	<b>Totais</b>	<b>56</b>	<b>100,0</b>
Você, na sua casa, conseguiu reduzir ou está mais atento a quantidade dos resíduos que gera?	Sim	37	66,1
	Não	3	5,4
	Um pouco	16	28,6
	<b>Totais</b>	<b>56</b>	<b>100,0</b>

Esses resultados mostram que o aluno de gastronomia, seja em nível técnico ou de bacharel, foi apresentado diversas vezes durante seu curso a como trabalhar o alimento, foi exposto à culturas diferentes que possibilitam expandir a forma com que ele encara e trabalha esse produto. Se a absorção e conteúdo, por parte desse aluno, for tamanha que permita que ele tome consciência do seu papel social, ele estará, enfim, capacitado tecnicamente para promover mudanças no seu comportamento cotidiano e, dessa forma, difundir essas informações e padrões de comportamento, afim de promover uma sociedade de consumo mais exigente quanto ao alimento, ao desperdício e à seguridade nutricional da população.

Este estudo, mais do que abordar o problema do desperdício alimentar, serve de pontapé inicial para compreensão de que, tanto as instituições de ensino, quanto os alunos que escolheram cursos de Gastronomia têm responsabilidades quanto ao processo necessário para modificar a realidade de insegurança alimentar, atuando principalmente com a redução do resíduo proveniente do alimento, trabalhando-o plenamente, para que apenas o inevitavelmente precise ser descartado.

Um possível aprofundamento desse estudo seria acompanhar e analisar o desperdício alimentar domiciliar antes e depois do ensino de técnicas gastronômicas que possibilitem uma melhor padrão de compra, armazenamento, conservação, preparo e reuso dos grupos alimentares. Um outro traria, a nível institucional, o trabalho com os alunos de gastronomia, quanto à separação, mensuração, e práticas de aproveitamento dos ‘restos’ provenientes das aulas práticas.

## 7. CONCLUSÃO

Aprender a lidar com o alimento de forma a extrair tudo o que for possível dele, além de ser uma forma de economia financeira, é uma questão de saúde individual e coletiva, um ato de responsabilidade social e ambiental. As instituições de ensino que ofertam o curso de Gastronomia na cidade do Recife, bem como os alunos que optaram por essa linha de estudo e trabalho, têm, conjuntamente, responsabilidade sobre essa realidade, uma vez que o produto do trabalho de um gastrônomo está intimamente relacionado alimento. Através do questionário aplicado e da análise sobre as disciplinas ofertadas, conseguimos observar que os grupos educacionais apresentam aos seus alunos métodos, técnicas e teorias sobre gestão de compras, sustentabilidade, conservação e preparo desses alimentos, porém deve ainda aprofundar-se na questão relativas à geração de resíduos, trabalhando mais intensamente as sobras e restos, até mesmo derivados das atividades práticas desenvolvidas por esses alunos. Assim, às instituições, cabe persistir e educar para que o aluno torne-se consciente e responsável da importância da sua ação individual e de propagador dessa informação. Principalmente ao nível de bacharelado, cabe conduzir e incentivar pesquisas que relacionem a temática de sustentabilidade e consumo responsável. Por sua vez, ao aluno cabe tomar propriedade daquele conhecimento que foi preparado e oferecido para ele, assim o ciclo da informação para educação se completa. O fortalecimento de uma base/matriz curricular mínima, que atualmente não existe, dá caminhos para firmar as bases educacionais desse futuro profissional afim de garantir minimamente, uma base técnica, política, social e ambiental, para que o aluno compreenda de forma abrangente o mercado em que ele se insere.

Finalmente, o discurso da redução de desperdício deve permear meios econômicos, políticos, sociais e educacionais, impulsionando uma revisão e reformatação das políticas de sustentabilidade, produção, consumo e descarte trazendo-as para o cotidiano e esse discurso deve embasar-se na educação.

## 8. REFERÊNCIAS

ABDULGANIO, M. – **Avaliação do desperdício alimentar em famílias residentes em Portugal**. 86 p. Dissertação de Mestrado em Cidadania Ambiental e Participação. UNIVERSIDADE ABERTA – Repositório Aberto. Lisboa, 2013. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10400.2/2613>>. Acesso em 16 de setembro de 2020.

AKATU – Novo PF. **#Meça seu PF, parça**. Disponível em: <<https://akatu.org.br/novopf/wp-content/uploads/2020/02/desperdicio-de-alimentos-no-brasil-e-no-mundo.pdf>>. Acesso em 20 de outubro de 2020.

BAPTISTA, J.; GUEDES, P.; MAIELLARO, J. – **Desperdício de Alimentos no Brasil e no Mundo**. GEPro – Grupo de Estudos de Produção, IV Encontro Científico da GEPro, 2016. Disponível em: <<http://www.geprofatecjahu.com.br/gepro/index.php/gepro/2016/paper/viewPaper/261>>. Acesso em 17 de outubro de 2020.

BELIK, W.; COSTA, L.; CUNHA, A. – **Crise dos Alimentos e Estratégias para a Redução do Desperdício no Contexto de Uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil**. IPEA – Planejamento e Políticas Públicas, nº 38, 2012. Disponível em: <<https://www.ipea.gov.br/ppp/index.php/PPP/article/view/277>>. Acesso em 12 de outubro de 2020.

BENÍTEZ, R. – **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe**. FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), 2014. Disponível em: <<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>>. Acesso em 15 de outubro de 2020.

BRASIL, Casa Civil. – **Lei No 9.795, de 27 de abril de 1999**. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9795.htm)>. Acesso em 27 de outubro de 2020.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. – **Instrução Normativa nº69, de 06 de novembro de 2018**. Disponível em: <[https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/50484521/do1-2018-11-16-instrucao-normativa-n-69-de-6-de-novembro-de-2018-50484320](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/50484521/do1-2018-11-16-instrucao-normativa-n-69-de-6-de-novembro-de-2018-50484320)>. Acesso em 25 de outubro de 2020.



CASALI, L. – **Cozinhando sem Desperdício: receitas sustentáveis para o gourmet consciente**. Tradução de Paola Morsello. 1 ed. São Paulo: Alaupe Editorial, 2013. ISBN 978-857881-195-2.

CASTRO, J. – **Subdesenvolvimento: causa primeira da poluição**. - Leitura apresentada no "Colóquio sobre o Meio" em Estocolmo, 1972. in: Fome: um tema proibido - últimos escritos de Josué de Castro. p.137. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003. Disponível em: <<https://citacoes.in/autores/josue-de-castro/>>. Acesso em 26 de outubro de 2020.

CENTRO JOSUÉ DE CASTRO – **Biografia**. Recife, 2008. Disponível em: <<http://www.josuedecastro.org.br/jc/jc.html>>. Acesso em 26 de outubro de 2020.

CORREIA, M.; LINHARES, E. – **Sensibilizar para o Desperdício Alimentar: Um projeto de educação para a cidadania**. Revista UiIPS, Vol 4, nº 02, 2016. Disponível em: <<https://doi.org/10.25746/ruiips.v4.i2.9920>>. Acesso em 25 de outubro de 2020.

COSTA, Z.; MORAES, C. – **Cozinhando com Economia: cardápios, receitas e listas de compras para as quatro estações**. Editora Senac. São Paulo, 2019. ISBN 978-85-396-2610-6.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO – **Em Pernambuco, 661 mil pessoas vivem em residências com insegurança alimentar grave**. 2020. Disponível em: <<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/vidaurbana/2020/09/em-pernambuco-661-mil-pessoas-vivem-em-residencias-com-inseguranca-al.html>>. Acesso em 28 de outubro de 2020.

EMBRAPA: Espaço temático. – **Perdas e Desperdício de Alimentos**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/tema-perdas-e-desperdicio-de-alimentos/sobre-o-tema>>. Acesso em 22 de outubro de 2020.

EMBRAPA. Secretaria Geral, Gerência de Comunicação e Informação. – **EMBRAPA em Números**. Brasília – DF, 2019. 140p. CDD 630.72. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/documents/10180/1600893/Embrapa+em+N%C3%BAmeros/7624614b-ff8c-40c0-a87f-c9f00cd0a832>>. Acesso em 13 de setembro de 2020.

FAO – **FAO lança plataforma para ajudar a acelerar ações de redução da perda e desperdício de alimentos**. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1302182/>>. Acesso em 25 de outubro de 2020.

FAO – **Plataforma Técnica na Mensuração e Redução de Perda e Desperdício Alimentar**. Título original: Technical Platform on the Measurement and Reduction of

Food Loss and Waste. Tradução nossa. 2020. Disponível em: <<http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/>>. Acesso em 25 de outubro de 2020.

FAO no Brasil – **Semana Nacional de Conscientização da Perda e Desperdício de Alimentos**. Brasília, 2018. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1163036/>>. Acesso em 29 de setembro de 2020.

FAO no Brasil – **Programas no Brasil**. Programas e Projetos. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/programas-e-projetos/pt/>>. Acesso em 25 de outubro de 2020.

FAOSTAT – **Brazil: Food Utilization**, 2020. Prevalence of obesity in the adult population (18 years and older). Tradução nossa. Disponível em: <<http://www.fao.org/faostat/en/#country/21>>. Acesso em 19 de outubro de 2020.

GAZETA DO POVO. – **Mortes por fome no Brasil**. 2019. Disponível em: <<https://infograficos.gazetadopovo.com.br/saude/mortes-por-fome-no-brasil/>>. Acesso em 23 de outubro de 2020.

GLOBO RURAL. - **Produção brasileira de grãos deve atingir novo recorde na safra 2020/21**. 2020. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2020/10/11/producao-brasileira-de-graos-deve-atingir-novo-recorde-na-safra-202021.ghtml>>. Acesso em: 28 de outubro de 2020.

GOVERNO DE PERNAMBUCO. Secretaria das Cidades. – **Plano de Resíduos Sólidos: Região de Desenvolvimento Metropolitana de Pernambuco**. 02 ed. 108p. Recife, 2018. ISBN 978-85-68305-02-7. Disponível em: <[http://www.cidades.pe.gov.br/c/document\\_library/get\\_file?p\\_l\\_id=12899&folderId=134505&name=DLFE-340201.pdf](http://www.cidades.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=12899&folderId=134505&name=DLFE-340201.pdf)>. Acesso em 25 de outubro de 2020.

GUIA DA CARREIA – **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <<https://www.guiadacarreira.com.br/cursos/curso-de-gastronomia/>>. Acesso em 05 de outubro de 2020.

HESSEL, R. – **Covid-19 aumenta a fome no mundo, e mortes podem chegar a 12 mil por dia**. Correio Braziliense, 2020. Disponível em: <[https://www.correio braziliense.com.br/app/noticia/mundo/2020/07/09/interna\\_mundo,870602/covid-19-aumenta-a-fome-no-mundo-e-mortes-podem-chegar-a-12-mil-por-dia.shtml#:~:text=Em%20um%20estudo%20in%C3%A9dito%20realizado,de%20pessoas%20na%20pobreza%20extrema](https://www.correio braziliense.com.br/app/noticia/mundo/2020/07/09/interna_mundo,870602/covid-19-aumenta-a-fome-no-mundo-e-mortes-podem-chegar-a-12-mil-por-dia.shtml#:~:text=Em%20um%20estudo%20in%C3%A9dito%20realizado,de%20pessoas%20na%20pobreza%20extrema)>. Acesso em 17 de outubro de 2020.

IBGE, Cidades e Estados. – **Pernambuco**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe.html>>. Acesso em 28 de outubro de 2020.

IBGE, Cidades e Estados. – **Recife**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/recife.html>>. Acesso em 28 de outubro de 2020.

IBGE, Biblioteca. – **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: Primeiros Resultados**. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 69p. CDU 64.03:001.8. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>>. Acesso em 26 de outubro de 2020.

MACHADO, R. – **Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar**. CONSEA – Conceitos, 2017. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/acao-a-informacao/institucional/conceitos#wrapper>>. Acesso em 23 de outubro de 2020.

MORETTI, C. – **O Fome Zero e o Consumo Consciente de Alimentos**. Diálogos AKATU, nº 04. São Paulo, 2003. ISSN 1677.8294. Disponível em: <<https://www.akatu.org.br/publicacoes/dialogos-akatu-no4-o-fome-zero-e-o-consumo-consciente-de-alimentos/>>. Acesso em 7 de setembro de 2020.

PELIZZOLI, M. – **Ética e Meio Ambiente para uma Sociedade Sustentável**. Petrópolis, RJ. Editora Vozes, 2013. ISBN 978-85-326-4598-2.

## **9. ANEXOS**

### **Anexo 01 – Modelo do questionário aplicado através da plataforma Google Formulários no Período de 24 de setembro de 2020 a 06 de outubro de 2020.**

#### **Questionário sobre Perda, Desperdício e Aproveitamento Alimentar para os Alunos de Gastronomia da cidade do Recife**

Olá, colegas de curso!!

Essa pesquisa se destina à coleta de dados para meu trabalho de conclusão de curso.

Vai ser muito importante para mim se você puder dedicar uns minutinhos para respondê-la. O projeto tem como fundamento avaliar se o ensino de práticas culinárias e gastronômicas favorecem uma sociedade de consumo mais consciente, com redução do desperdício alimentar.

Desde já, agradeço!

Aline Machado

#### **Informações Pessoais e de Escolaridade:**

Nome (usar somente as iniciais): \_\_\_\_\_

Tipo de Graduação:

- Bacharelado
- Tecnólogo

Instituição de Ensino: \_\_\_\_\_

Idade:

- Até 20 anos
- De 21 a 30 anos
- De 31 a 40 anos
- De 41 a 50 anos
- De 51 a 60 anos
- Acima de 61 anos

Sexo:

- Feminino
- Masculino
- Não binário
- Prefiro não declarar

### **Dados socioeconômico-cultural:**

Renda familiar mensal:

- Menos de um salário mínimo por pessoa
- Entre UM e DOIS salários mínimos por pessoa
- Entre DOIS e TRÊS salários mínimos por pessoa
- Acima de TRÊS salários mínimos por pessoa

Quantas pessoas moram com você?

- Moro só.
- Com mais uma pessoa.
- Entre 3 e 4 pessoas (contando comigo).
- Mais de 5 pessoas (contando comigo)

Renda destinada MENSALMENTE à aquisição de itens alimentares (incluir nessa média o valor despendido com alimentação fora de casa)

- Até R\$ 300,00
- Entre R\$301,00 e R\$500,00

- Entre R\$501,00 e R\$800,00
- Entre R\$801,00 e R\$1.000,00
- Entre R\$1.001,00 e R\$1.500,00
- Acima de R\$1.501,00

**Sobre sua formação:**

Qual a carga horária total do seu curso de formação? \_\_\_\_\_

Dessas horas, como você define o tempo destinado à atividades práticas?

- 100% a 80% da carga horária é de atividades práticas
- 80% a 60% da carga horária é de atividades práticas
- 60% a 40% da carga horária é de atividades práticas
- Menos de 40% da carga horária é de atividades práticas

**Sobre os assuntos abordados:**

Das cadeiras que você cursou (obrigatórias ou eletivas), assinale com que frequência os assuntos abaixo foram abordados.

Sustentabilidade

- Nunca
- Poucas vezes
- Regularmente
- Com alta frequência
- Com frequência muito alta

Proteção ambiental

- Nunca
- Poucas vezes

- Regularmente
- Com alta frequência
- Com frequência muito alta

#### Gestão de estoque

- Nunca
- Poucas vezes
- Regularmente
- Com alta frequência
- Com frequência muito alta

#### Política de consumo / Programa de compras

- Nunca
- Poucas vezes
- Regularmente
- Com alta frequência
- Com frequência muito alta

#### Seleção de produtos para compra

- Nunca
- Poucas vezes
- Regularmente
- Com alta frequência
- Com frequência muito alta

#### Métodos de conservação

- Nunca
- Poucas vezes
- Regularmente
- Com alta frequência

- Com frequência muito alta

#### Aproveitamento integral

- Nunca
- Poucas vezes
- Regularmente
- Com alta frequência
- Com frequência muito alta

#### Descarte ou reutilização de gêneros alimentícios

- Nunca
- Poucas vezes
- Regularmente
- Com alta frequência
- Com frequência muito alta

### **Sobre seu consumo de alimentos:**

#### Tem alguma restrição alimentar?

- Alimentação sem restrições (consumo de trigo, soja, proteínas animais, lactose, etc.)
- Redução ou não consumo de produtos ultra-processados
- Redução ou não consumo de Proteína Animal
- Redução ou não consumo de Lactose
- Redução ou não consumo de produtos Transgênicos
- Redução ou não consumo de Glúten.

#### Com que frequência você costuma preparar refeições em casa?

- Diariamente
- 3 a 4 vezes por semana



- 1 a 2 vezes por semana
- Nunca

Qual as duas refeições preparadas em casa, mais consumida dentro da sua unidade familiar?

- Café da Manhã
- Almoço
- Jantar
- Lanches
- Preparamos em casa apenas em reuniões e momentos festivos

Com que frequência você costuma ir ao mercado?

- Diariamente
- 2 ou 3 vez por semana
- 1 vez por semana
- A cada 15 dias
- 1 vez por mês

Assinale suas práticas de consumo dentre as opções abaixo. Fique à vontade para marcar mais de uma opção.

- Procuo cultivar em casa alguns produtos frescos
- Consumo produtos de feiras livres tradicionais
- Consumo produtos de feiras de orgânicos
- Consumo apenas produtos de mercados convencionais / atacadistas
- Cultivo todos os alimentos que consumo
- Consumo alimentos frescos adquiridos de pequenos comércio fixos ou ambulantes

Assinale dentre as opções os principais resíduos de descarte na sua casa (as três mais recorrentes)

- Embalagens
- Talos, caroços, cascas de alimentos

- Aparas de carnes, carcaça de frangos e peixes, carapaça de frutos do mar
- Resto das refeições
- Alimentos vencidos ou que estragaram antes do consumo ou preparo
- Pão
- Casca de ovos
- Filtro e/ou borra de café

### **Uma avaliação sobre o ensino da Gastronomia em Recife:**

Você consegue repassar para pessoas mais próximas informações, técnicas aprendidas no curso?

- Sim
- Não
- Um pouco

Você é capaz de comprar melhor? (Em relação a qualidade, quantidade e aproveitamento dos alimentos)

- Sim
- Não
- Um pouco

Você tem mais consciência do impacto ambiental da produção de alimentos?

- Sim
- Não
- Um pouco

Você conhece ou se relaciona à projetos que tem por finalidade a redução do desperdício alimentar?

- Sim
- Não

- Um pouco

Você, na sua casa, conseguiu reduzir ou está mais atento a quantidade dos resíduos que gera?

- Sim
- Não
- Um pouco

## Anexo 02 – Matrizes Curriculares disponíveis dos Cursos Licenciados pelo MEC para atuar na Cidade do Recife.

Base curricular dos Tecnólogos:

Tabela 08 - Matrizes Curriculares dos cursos de Gastronomia Licenciados pelo MEC para atuar na cidade do Recife.					
CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: Presencial					
Carga horária (CH) total: 1.960h					
Matriz Curricular					
Semestre	Disciplinas	CH	Semestre	Disciplinas	CH
1º	Habilidades e Técnicas Culinárias	80h	2º	Serviço, Atendimento e Hospitalidade em Gastronomia	40h
	Introdução à Gastronomia	60h		Cozinha Fria (Garde Manger)	80h
	Administração em MKT	40h		Eventos, Cerimonial e Etiqueta	40h
	Bioquímica e Microbiologia dos Alimentos	80h		Cozinha Clássica Europeia	80h
	Higiene, Legislação Sanitária e Normas de Segurança em Gastronomia	60h		Bebidas e Coquetelaria	60h
	Estudo Dirigido I	80h		Estudo Dirigido II	100h
Semestre	Disciplinas	CH	Semestre	Disciplinas	CH
3º	Cozinha Asiática	60h	4º	Planejamento de Cardápios	40h
	Cozinha Brasileira e Regional	60h		Banqueteria e Catering	40h
	Confeitaria e Panificação	80h		Cozinha Mediterrânea	80h
	Cozinha das Américas	60h		Enologia	60h
	Metodologia Científica	40h		Cozinha Saudável	80h
	Estudo Dirigido III	100h		Estudo Dirigido IV	100h
	Estágio Supervisionado I	80h		TCC II	80h
			Estágio Supervisionado II	80h	
(Fonte: <a href="https://grupounibra.com/curso-graduacao/gastronomia-graduacao/">https://grupounibra.com/curso-graduacao/gastronomia-graduacao/</a> , 2020)					

CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: A Distância					
Carga horária (CH) total: 1.600h					
Matriz Curricular					
Semestre	Disciplinas	CH	Semestre	Disciplinas	CH
1º	Antropologia, Ética e Cultura	60h	2º	Comunicação e Linguagem	60h
	Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	60h			
	Técnicas Básicas de Cozinha	90h			
Semestre	Disciplinas	CH	Semestre	Disciplinas	CH
3º	Cozinha Fria	60h	4º	Cozinha Asiática	90h
	Empreendedorismo e Administração de Negócios	60h		Enologia: o vinho e a gastronomia	60h
	Panificação	90h		Projeto - Confeitaria	100h

<https://claretiano.edu.br/graduacao/curso-superior-de-tecnologia-em-gastronomia/recife/a-distancia-com-encontros-para-praticas-e-avaliacao>

CENTRO UNIVERSITÁRIO DOM PEDRO II					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: A Distância					
Carga horária (CH) total: Não informado					
Curso está licenciado, mas não tem sede em Recife nem base curricular definida para curso na cidade.					
(Fonte: <a href="https://dompedroead.com.br/cursos/gastronomia/">https://dompedroead.com.br/cursos/gastronomia/</a> , 2020)					

CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO RECIFE	
Grau: Tecnólogo	
Modalidade: Presencial	
Carga horária (CH) total: Não informado	
(Fonte: Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior)	

CENTRO UNIVERSITÁRIO FBV WYDEN					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: Presencial					
Carga horária (CH) total: Não Informado					
Matriz Curricular					
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
1°	A História da Alimentação Humana	N.I.	2°	A Culinária Moderna	N.I.
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
3°	Empreendedorismo e Gestão de Estabelecimentos	N.I.	4°	Eventos Gastronômicos e Instrumentos de Vendas	N.I.
(Fonte: <a href="https://d3pwz8qrais8b7.cloudfront.net/portal-wyden/public/custom-uploads/pp_gastronomia_imbiribeira.pdf">https://d3pwz8qrais8b7.cloudfront.net/portal-wyden/public/custom-uploads/pp_gastronomia_imbiribeira.pdf</a> , 2020)					

CENTRO UNIVERSITÁRIO JOAQUIM NABUCO DE RECIFE	
Grau: Tecnólogo	
Modalidade: Presencial	
Carga horária (CH) total: Não informado	
(Fonte: Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior)	

CENTRO UNIVERSITÁRIO JOAQUIM NABUCO DE RECIFE					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: Presencial					
Carga horária (CH) total: 1680h					
Matriz Curricular					
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
1°	Não Informado	N.I.	2°	Não Informado	N.I.
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
3°	Não Informado	N.I.	4°	Não Informado	N.I.
(Fonte: <a href="https://vestibular.uninabuco.edu.br/Curso.aspx?CursoId=95&amp;CursoUnidadeId=1651&amp;MenuId=1&amp;Cidade=Recife&amp;UF=PE">https://vestibular.uninabuco.edu.br/Curso.aspx?CursoId=95&amp;CursoUnidadeId=1651&amp;MenuId=1&amp;Cidade=Recife&amp;UF=PE</a> , 2020)					

CENTRO UNIVERSITÁRIO LEONARDO DA VINCI					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: A Distância					
Carga horária (CH) total: Não informado.					
Matriz Curricular					
Semestre	Disciplin	CH	Semestre	Disciplin	CH
1°	Perspectivas Profissionais	N.I.	2°	Metodologia Científica	N.I.
	Gestão de Pessoas	N.I.		Sociedade e Meio Ambiente	N.I.
	História da Gastronomia Mundial	N.I.		Cozinha Fria	N.I.
	Microbiologia, Higiene e Segurança	N.I.		Serviços em Restaurante Barista e Barman	N.I.
	Habilidades Básicas	N.I.		Seminário Interdisciplinar: Introdução à Pesquisa	N.I.

Semestre	Disciplin	CH	Semestre	Disciplin	CH
3º	Gestão e Negócios em Hotelaria	N.I.	4º	Cozinha Internacional	N.I.
	Cozinha Nutricional, Gastronomia Vegana e Vegetariana	N.I.		Panificação	N.I.
	Cozinha Clássica Francesa e Italiana	N.I.		Ciência dos Alimentos	N.I.
	Cozinha Oriental	N.I.		Gastronomia Brasileira	N.I.
	Seminário Interdisciplinar: Tendência na Gastronomia	N.I.		Estudo Transversal	N.I.
		N.I.		Seminário Interdisciplinar: Iguaria Regional	N.I.
Semestre	Disciplin	CH			
5º	Confeitaria	N.I.			
	Tópicos Especiais	N.I.			
	Básica de Cervejeiro	N.I.			
	Enogastronomia	N.I.			
	Estudo Transversal I	N.I.			
	Seminário Interdisciplinar: Harmonização de Alimentos e Bebidas.	N.I.			

(Fonte: <https://portal.uniaselvi.com.br/graduacao/pe/recife/gastronomia?place=recife-pe-madalena&modality=ead>, 2020)

### CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU

Grau: Tecnólogo

Modalidade: Presencial e A Distância \*Tem 03 registros em atuação.

Carga horária (CH) total: 1680h

#### Matriz Curricular

Semestre	Disciplin	CH	Semestre	Disciplin	CH
1º	Bioquímica dos Alimentos	40h	2º	Chocolateria	60h
	Comunicação e Expressão	60h		Cozinha Francesa	60h
	Desenvolvimento Pessoal e Trabalhabilidade	60h		Cozinha Fria e Garde Manger	40h
	Francês	40h		Cozinha Italiana	60h
	Gestão e Planejamento de Cardápios	60h		Ética e Cidadania	60h
	Habilidades Básicas de Cozinha	60h		Gestão e Organização de Eventos	40h
	História da Alimentação e da Gastronomia	40h		Serviço de Sala e Bar	40h
	Microbiologia dos Alimentos, Higiene e	40h		Tecnologia dos Alimentos	40h
Semestre	Disciplin	CH	Semestre	Disciplin	CH
3º	Confeitaria e Doçaria	60h	4º	Cozinha Asiática	40h
	Cozinha Européia e do Mediterrâneo	40h		Cozinha Brasileira	60h
	Cozinha Regional	40h		Cozinha das Américas	40h
	Empreendedorismo	60h		Gastronomia Hospitalar	40h
	Enofilia e Práticas de Sommelier	40h		Panificação e Lanches	60h
	Estudos e Serviços de Chá e Café	40h		Planejamento Físico em Serviços de Alimentação	40h
	Gastronomia Saudável e Funcional	40h		Responsabilidade Socioambiental	60h
	Gestão e Controle de Custos em Empreendimentos Gastronômicos	40h		Tópicos Integradores II (Gastronomia)	60h
	Tópicos Integradores I (Gastronomia)	40h			

(Fonte: [https://vestibular.uninassau.edu.br/PS\\_Nassau/curso/95/6418/1/cst-gastronomia/Recife-PE, 2020](https://vestibular.uninassau.edu.br/PS_Nassau/curso/95/6418/1/cst-gastronomia/Recife-PE, 2020))

FACULDADE CATÓLICA PAULISTA		
Grau: Tecnólogo		
Modalidade: A Distância		
Carga horária (CH) total: Não informado.		
Matriz Curricular		
Semestre	Disciplinas	CH
N.I.	História e Cultura da Gastronomia Brasileira	N.I.
	Segurança, Higiene Alimentar e Legislação	N.I.
	Técnicas e Habilidades de Cozinha	N.I.
	Cozinha Internacional e Clássica	N.I.
	Enogastronomia, Bebidas e Harmonizações	N.I.
	Panificação e Boulangerie Clássica Brasileira e Internacional	N.I.
	<b>Empreendedorismo, Liderança e Marketing na Gastronomia</b>	N.I.
	Coffee Break, Brunch e Pettit Comite	N.I.
	Antropologia da Gastronomia Brasileira Regional	N.I.
	<b>Organização, Gestão e Administração de Eventos Gastronômicos</b>	N.I.
(Fonte: <a href="https://ead.uca.edu.br/curso-de-graduacao-gastronomia/">https://ead.uca.edu.br/curso-de-graduacao-gastronomia/</a> , 2020)		

FACULDADE NIP DE CIÊNCIAS APLICADAS					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: Presencial					
Carga horária (CH) total: 1840h					
Matriz Curricular					
Semestre	Disciplinas	CH	Semestre	Disciplinas	CH
1º	Comunicação Empresarial	40h	2º	Legislação Sanitária e Normas de Segurança em Gastronomia	40h
	<b>Estudos Integrados em Gestão Estratégica</b>	40h		Estudos Integrados em Alimentos	40h
	<b>Gestão Estratégica e Empreendedorismo</b>	40h		Etiqueta Pessoal e Profissional	40h
	Introdução à Gastronomia	80h		Nutrição Dietética e Prática de Laboratório	80h
	Fundamentos da Hospitalidade	40h		<b>Nutrição e Alimentação Saudável</b>	40h
	<b>Gestão Financeira em Gastronomia</b>	80h		Técnicas Básicas em Cozinha	80h
	História da Alimentação e Gastronomia	80h		Tecnologia dos Alimentos	80h
3º	Cozinha Quente e Fria	60h	4º	Confeitaria	40h
	Gastronomia Internacional	40h		<b>Projeto e Consultoria de Serviço de Alimentos e Bebidas</b>	60h
	Gastronomia Regional Brasileira	40h		Estudos Integrados em Alimentos	40h
	Estudos Integrados em Gastronomia	60h		Eletiva II	40h
	Eletiva I	40h		Planejamento e Organização de Eventos	60h
	<b>Serviço Gastronômico e Planejamento de Cardápios</b>	40h		Pães e Massas	40h
	Alimentos e Bebidas	40h		Enogastronomia	60h
		40h		Libras - Língua Brasileira de Sinais	60h
(Fonte: <a href="http://fanip.com.br/index.php/gastronomia/">http://fanip.com.br/index.php/gastronomia/</a> , 2020)					

FACULDADE SENAC PERNAMBUCO					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: Presencial					
Carga horária (CH) total: 2120h.					
Matriz Curricular					
Semestre	Disciplin	CH	Semestre	Disciplin	CH
1°	Técnicas de Cozinha	160h	2°	Cozinha Fria	80h
	História da Gastronomia	40h		Mercado de Alimentação	40h
	Tecnologia da Informação	40h		Controles e Custos em Serviços de Alimentação	80h
	Nutrição e Dietética	40h		Serviços de Bar, Café e Restaurante	40h
	Higiene e Segurança Alimentar	40h		Ciência e Tecnologia dos Alimentos	40h
	Metodologia da Pesquisa	40h		Ética, Cidadania e Sustentabilidade	40h
	Projeto Integrador em Gastronomia I: Saudabilidade em Serviços de Alimentação	40h		Panificação	80h
Semestre	Disciplin	CH	Semestre	Disciplin	CH
3°	Cozinha Ibérico-Árabe	80h	4°	Cozinha Franco-Italiana	80h
	Confeitaria	80h		Cozinha Brasileira	80h
	Segurança no Trabalho em Serviços de Alimentação	40h		Enogastronomia	40h
	Planejamento Físico e Funcional em Serviços de Alimentação	40h		Gestão de Pessoas	80h
	Planejamento de Cardápio	40h		Marketing de Serviços	80h
	Planejamento e Gestão de Eventos	40h		Projeto Integrador: Sabor e Tradição Gastronômica Afetiva	40h
	Projeto Integrador: Planejamento de Evento Gastronômico	40h			
Semestre	Disciplin	CH			
5°	Cozinha Oriental	80h			
	Cozinha das Américas	80h			
	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Novos Negócios	80h			
	Gestão Financeira	80h			
	Estágio Supervisionado Obrigatório	120h			

(Fonte: <http://faculdadesenacpe.edu.br/graduacao/gastronomia-2/>, 2020)

UNIVERSIDADE CESUMAR					
Grau: Tecnólogo					
Modalidade: A Distância					
Carga horária (CH) total: 1840h					
Matriz Curricular					
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
1°	História e Cultura Brasileira	N.I.	2°	História e Cultura Gastronômica	N.I.
	Higiene e Segurança	N.I.		Garde Manger	N.I.
	Cozinha Natural e Produção de Ingredientes	N.I.		Etiqueta e Serviço de Sala	N.I.
	Habilidades de Cozinha	N.I.		GO - Identificação de Oportunidades	N.I.
	GO - Projeto de Vida	N.I.			
	Libras (*Optativa)	N.I.			



Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
3º	Cozinha Clássica	N.I.	4º	Panificação Clássica e Brasileira	N.I.
	Enogastronomia e Bebidas	N.I.		Café da Manhã e Lanches	N.I.
	Gestão de Alimentos e Bebidas	N.I.		Técnica Dietética	N.I.
	GO - Preparação para Oportunidades	N.I.		GO - Oportunidades e Resultados	N.I.
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
5º	Cozinha Brasileira de Raiz	N.I.	6º	Cozinha Internacional	N.I.
	Cozinha Hospitalar	N.I.		Gestão de Compras, Estoque e Custos	N.I.
	Empreendedorismo	N.I.		Atuação do Profissional em Gastronomia	N.I.
	Formação Sociocultural e Ética I	N.I.		Formação Sociocultural e Ética II	N.I.
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
7º	Confeitaria Clássica e Brasileira	N.I.	8º	Estágio Supervisionado	N.I.
	Gestão de Equipes em Restaurantes	N.I.		Cozinha Brasileira Contemporânea	N.I.
	Criatividade e Inovação em Gastronomia	N.I.		Planejamento de Cardápios	N.I.
				Eventos Gastronômicos	N.I.

(Fonte: <https://inscricoes.unicesumar.edu.br/curso/gastronomia>, 2020)

UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO		
Grau: Tecnólogo		
Modalidade: A Distância		
Carga horária (CH) total: Não informado.		
Matriz Curricular		
Semestre	Disciplin	CH
N.I.	Empreendedorismo	N.I.
	Língua Brasileira de Sinais	N.I.
	Custos e Planejamento de Cardápios	N.I.
	Técnicas e Habilidades Básicas de Cozinha	N.I.
	Cozinha Brasileira	N.I.
	Cozinha de Carnes	N.I.
	Aves e Pescados	N.I.
	Ciência e Higiene dos Alimentos	N.I.
	Assessoramento de Eventos	N.I.
	Técnicas de Apreciação Estratégico	N.I.
	Cozinha Clássica e Contemporânea	N.I.
	Panificação	N.I.
	Confeitaria	N.I.
	Gestão Estratégica de Negócios	N.I.
	Cozinha Internacional	N.I.
	Cozinha Fria	N.I.
	Tendências e Inovações em Gastronomia e Eventos	N.I.
	Bebidas na Gastronomia	N.I.
	Diversidade Étnico-Cultural	N.I.
	Língua Portuguesa	N.I.
Princípios de Administração em Marketing	N.I.	
História da Alimentação e da Gastronomia	N.I.	

(Fonte: <https://www.cruzeirodosulvirtual.com.br/graduacao/gastronomia>, 2020)

CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO RECIFE	
Grau: Tecnólogo	
Modalidade: A Distância	
Carga horária (CH) total: Não informado	
Curso está licenciado, porém não apresenta data de início para atividades.	
(Fonte: Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior)	

UNIVERSIDADE PAULISTA	
Grau: Tecnólogo	
Modalidade: A Distância	
Carga horária (CH) total: Não informado.	

Matriz Curricular		
Semestre	Disciplina	CH
N.I.	Atividades Complementares	100h
	Atuação Junto ao Idoso (Optativa)	20h
	Confeitaria	60h
	Controle de Qualidade e Conservação dos Alimentos	30h
	Cozinha Fria	60h
	Cozinha Internacional I	60h
	Cozinha Internacional II	60h
	Desenvolvimento Sustentável	30h
	Dinâmica Das Relações Interpessoais	30h
	Direitos Humanos (Optativa)	20h
	Educação Ambiental (Optativa)	20h
	Estrutura e Funcionamento da Cozinha	30h
	Estudo das Bebidas	60h
	Estudos Disciplinares	120h
	Gastronomia Regional Brasileira	60h
	Gastronomia Vegetariana, Funcional e Sustentável	60h
	Gestão em Negócios Gastronômicos	30h
	Harmonização e criatividade em cardápios	60h
	Historia da Alimentação	60h
	Hospitalidade: Turismo, Hotelaria e Gastronomia	60h
	Introdução à EaD	20h
	Legislação Aplicada a Hospitalidade	30h
	Língua Brasileira de Sinais (Optativa)	20h
	Marketing Pessoal (Optativa)	20h
	Nutrição e Segurança dos Alimentos	60h
	Organização de Eventos	60h
	Planejamento e Elaboração de Cardápios	60h
Plano De Negócios	30h	
Projeto Integrado Multidisciplinar	400h	
Relações Étnico-Raciais e Afrodescendência (Optativa)	20h	
Serviço Sala e Bar	60h	
Técnicas de Cozinha Profissional	60h	
Tendências em Gastronomia	30h	

(Fonte: <https://www.unip.br/ead/ensino/graduacao/gastronomia>, 2020)

UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA	
Grau: Tecnólogo	
Modalidade: Presencial	
Carga horária (CH) total: Não informado	
Curso está licenciado, porém não está sendo oferecido pela instituição para a cidade do Recife.	
(Fonte: <a href="https://online.universo.edu.br/">https://online.universo.edu.br/</a> )	

Matriz curricular do Bacharelado:

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO					
Grau: Bacharelado					
Modalidade: Presencial					
Carga horária (CH) total: 3015h.					
Matriz Curricular					
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
1º	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	45h	2º	Francês Instrumental	60h
	Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	30h		Planejamento de Cardápios	30h
	Aplicativos de Informática para Gastronomia	60h		Organização de Eventos Gastronomicos	30h
	Metodologia do Estudo Científico	60h		Habilidades e Técnicas Culinárias I	60h
	História da Alimentação	30h		Cozinha Fria	60h
	Microbiologia dos Alimentos	30h		Higiene e Segurança na Produção de Alimentos	60h
	Bioquímica dos Alimentos	60h		Química Culinária	60h
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
3º	Cozinha Clássica I	60h	4º	Espanhol Instrumental	30h
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	60h		Serviços de Bar e Restaurante	60h
	Cozinha Brasileira I	60h		Cozinha Clássica II	30h
	Matérias Primas de Origem Vegetal	60h		Cozinha Européia	60h
	Gastrotecnia	60h		Cozinha Brasileira II	60h
	Optativa I	60h		Enologia	60h
					Métodos e Técnicas na Conservação de Alimentos
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
5º	Gestão de Pessoas e Serviços	60h	6º	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	30h
	Panificação	60h		Ética e Legislação: Trabalhista e Empresarial	60h
	Cozinha das Américas	60h		Sociologia aplicada à Gastronomia	60h
	Cozinha Típica de Pernambuco	60h		Cozinha Oriental	60h
	Segurança Alimentar e Nutricional	60h		Confeitaria e Doçaria	90h
	Optativa II	60h		Optativa III	60h
Módulo	Disciplin	CH	Módulo	Disciplin	CH
7º	Inglês Instrumental	30h	8º	Estágio Supervisionado Obrigatório	360h
	Empreendedorismo	60h			
	Controle e Custos Aplicados à Gastronomia	60h			
	Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares	90h			
	Cozinha Alternativa	60h			
	Optativa IV	60h			

(Fonte: <http://www.ufrpe.br/sites/www.ufrpe.br/files/Matriz%20Curricular%20Bacharelado%20em%20Gastronomia.pdf>, 2020)

**Anexo 03 – Cópia do Termo de Compromisso para Estágio Supervisionado  
Obrigatório.**



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO  
COORDENAÇÃO GERAL DE ESTÁGIO**



**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO  
BACHARELADOS/TÉCNICOS**

**1. CONCEDENTE**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante **CONCEDENTE**  
CNPJ: 24.416.174/0001-06  
ENDEREÇO: AV. MANOEL DE MEDEIROS, S/N  
BAIRRO: DOIS IRMÃOS CEP: 52.171-900  
  
CIDADE: RECIFE ESTADO: PERNAMBUCO  
  
REPRESENTADA POR: LEONARDO PEREIRA DE SIQUEIRA  
CARGO: COORDENADOR DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA  
EMAIL: gsa.coordenacao@gmail.com TELEFONE: (81) 3320-6284

**2. ESTAGIÁRIO**

ALINE MACHADO AMORIM, adiante **ESTAGIÁRIO**  
CPF: 071.783.234-18 RG: 7239979 ÓRGÃO DE EXPEDIÇÃO/UF: SDS-PE  
  
DATA DE NASCIMENTO: 25/03/1987  
  
ENDEREÇO: RUA ELIAS GOMES, 74  
  
BAIRRO: PINA CEP: 51.011-470  
  
CIDADE: RECIFE ESTADO: PERNAMBUCO  
  
EMAIL: lininha.m.a@hotmail.com TELEFONE: (81) 99951-9451

**3. INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante **UFRPE**  
CNPJ Nº 24.416.174/0001-06  
Natureza jurídica da instituição: autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação  
Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE. CEP: 52171-900  
Representada por Marcelo Brito Carneiro Leão, residente nesta cidade, na qualidade de Reitor.

As partes acima nomeadas celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, de acordo com o disposto na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e legislação complementar, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA 1ª – DO OBJETIVO**

O presente Termo de Compromisso tem por objetivo estabelecer as normas e condições de realização do **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**, em consonância com o que estabelece a Lei 11.788/2008 e normas complementares.

**CLÁUSULA 2ª – DO ESTAGIÁRIO**

O(A) ESTAGIÁRIO(A) é aluno do curso de **BACHARELADO EM GASTRONOMIA** da UFRPE, estando regularmente matriculado no **OITAVO** período.

**Polo:** (Para estudantes da EAD)

### CLÁUSULA 3ª - DAS CONDIÇÕES DO ESTÁGIO

O estágio será realizado no (departamento/setor) **LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA**, da EMPRESA/ESCOLA, no endereço: **AVENIDA MANOEL DE MEDEIROS, S/N. DOIS IRMÃOS. RECIFE-PE.**

Vigência do estágio: 17/08/2020 a 22/10/2020.

Dias:	Horários:
<input checked="" type="checkbox"/> segunda-feira	08:00 - 16:00
<input checked="" type="checkbox"/> terça-feira	08:00 - 16:00
<input checked="" type="checkbox"/> quarta-feira	08:00 - 16:00
<input checked="" type="checkbox"/> quinta-feira	08:00 - 16:00
<input checked="" type="checkbox"/> sexta-feira	08:00 - 16:00

Carga-horária total da disciplina: 360 horas

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Em nenhuma hipótese as atividades de estágio poderão coincidir com o horário das aulas do ESTAGIÁRIO.

#### CLÁUSULA 4ª – DO PLANO DE ATIVIDADES

As atividades do estágio deverão ser elaboradas em conjunto pelo(a) ESTAGIÁRIO(A), pela UFRPE e pela CONCEDENTE, e deverão estar de acordo com a proposta pedagógica do curso, a etapa e modalidade da formação escolar do estudante e o horário e calendário escolar.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O (a) estagiário (a) **desenvolverá as seguintes atividades:** (preencher o quadro de acordo com as atividades do estágio)

- 1- Pesquisa de fundamentação teórica quanto aos níveis de desperdício de alimento nas residências. Definições de aproveitamento, reaproveitamento e política de consumo de alimentos.
- 2- Desenvolvimento de referencial teórico, com pesquisa dentre os alunos das ciências alimentares, das instituições federais para coleta de dados quanto às práticas alimentares desses alunos no âmbito domiciliar.
- 3- Análise dos dados coletados.
- 4- Desenvolvimento e explanação dos resultados obtidos - Afim de observar o quanto os discentes das áreas de alimentação foram capazes de levar para suas atividades cotidianas as práticas ministradas durante os cursos.

### CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

A CONCEDENTE deverá:

- liberar o ESTAGIÁRIO, por ocasião das reuniões de acompanhamento, visitas técnicas e aulas práticas que forem oficializadas pela UFRPE, bem como a redução da carga horária do estágio, pelo menos à metade, nos períodos de avaliação de aprendizagem, programadas no calendário escolar;
- manter as instalações com condições de proporcionar ao ESTAGIÁRIO atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- respeitar o limite máximo legal de 10 estagiários por SUPERVISOR;
- disponibilizar ao ESTAGIÁRIO os equipamentos de segurança que se fizerem necessários e exigir o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio;
- não expor o ESTAGIÁRIO a riscos ambientais insalubres ou perigosos, sem o uso dos EPI's e EPC's obrigatórios, dentro dos limites de tolerância;
- informar ao ESTAGIÁRIO todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio;
- entregar quando do desligamento do ESTAGIÁRIO, termo de realização do estágio, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

### CLÁUSULA 6ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFRPE

A UFRPE se compromete a colaborar com a CONCEDENTE e com o ESTAGIÁRIO para que a realização do estágio atinja os seus objetivos acadêmicos e ocorra em observância aos dispositivos legais e regulamentares pertinentes, devendo para tanto:

- avaliar as instalações do local em que será realizado o estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do ESTAGIÁRIO;

- zelar pelo cumprimento deste termo de compromisso, reorientando o ESTAGIÁRIO para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- comunicar à CONCEDENTE o início do período letivo e as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas;
- comunicar à CONCEDENTE o desligamento do ESTAGIÁRIO da UFRPE.

#### CLÁUSULA 7ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO ESTÁGIÁRIO

O ESTAGIÁRIO deverá:

- apresentar-se ao professor orientador e cumprir as normas estabelecidas para avaliação do Estágio, conforme o projeto pedagógico do curso;
- elaborar o relatório final circunstanciado, sobre o estágio; entregá-lo à empresa concedente para o visto do seu supervisor e, posteriormente, à Coordenação do curso, que o encaminhará para a avaliação do professor orientador. .
- responsabilizar-se pelas perdas e danos, que porventura sejam causados à CONCEDENTE e/ou a terceiros, quando agir de forma contrária às normas regulamentadoras do Estágio;

#### CLÁUSULA 8ª – DO(A) ORIENTADOR(A) DO ESTÁGIO (UFRPE)

A UFRPE designa o(a) Professor (a) **MARIA DO ROSÁRIO DE FÁTIMA PADILHA**, para atuar como orientador(a) do ESTÁGIO, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

#### CLÁUSULA 9ª – DO(A) SUPERVISOR(A) DO ESTÁGIO (Concedente)

A CONCEDENTE designa o (a) Sr. (a) **LEONARDO PEREIRA DE SIQUEIRA**, que ocupa o cargo de **COORDENADOR DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**, para ser o(a) supervisor(a) do estágio, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

#### CLÁUSULA 10ª – DO SEGURO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS

O(A) ESTAGIÁRIO(A) encontra-se assegurado contra acidentes pessoais, através da **APÓLICE nº 1018200517790**, da Seguradora CAPEMISA Vida e Previdência tendo com ESTIPULANTE a INSTITUIÇÃO DE ENSINO, nas condições e valores fixados na referida APÓLICE, compatíveis com os valores de mercado.

#### CLÁUSULA 11ª – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

O estágio não gera vínculo empregatício de qualquer natureza, independentemente da concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, ressalvado o disposto sobre a matéria na legislação previdenciária e no Art.15 da Lei 11788/08.

#### CLAÚSULA 12ª – DA EXTINÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio será extinto;

- por iniciativa de quaisquer das partes, mediante comunicação por escrito feita com antecedência mínima de cinco (05) dias, respeitando-se o período de recesso;
- na hipótese do ESTAGIÁRIO ser desvinculado da UFRPE.

E por estarem de acordo, firmam as partes o presente Termo de Compromisso em três vias de igual teor para um só efeito.

RECIFE, 12 de AGOSTO de 2020.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
ORIENTADOR – UFRPE  
SUPERVISOR

(assinatura e carimbo)

(assinatura e carimbo)

---

---

INSTITUIÇÃO DE ENSINO – UFRPE  
CONCEDENTE

(assinatura e carimbo)  
carimbo)

(assinatura e

---

ESTAGIÁRIO(A)