

Relato de experiência: Encontro Senac de Alimentação e Sustentabilidade

Por Irene Coutinho de Macedo; Isabella Tereza Ferro Barbosa e Emilia Satoshi Miyamaru Seo

A alimentação é uma atividade que deve ser compreendida e estudada sob diversos olhares, pois envolve muito mais que o ato de comer e a disponibilidade de alimentos. Há uma cadeia de produção, que pode se iniciar na preparação de sementes, mudas e insumos, passando por ciclos, do plantio à colheita, que vêm sendo, cada vez mais, envolvidos por questões tecnológicas, financeiras e sociais. Nas etapas produtivas, no campo, as inter-relações com a sustentabilidade parecem claras, no entanto, as etapas posteriores, até que o alimento chegue a mesa e, posteriormente, seu descarte envolvem questões complexas, que não são abarcadas por uma única área de conhecimento, e que possuem uma dinâmica cotidiana crescentemente artificializada e acelerada. Em todo esse trajeto do solo ao prato, consumo e produção de resíduos há inúmeras interfaces com a sustentabilidade que precisam ser continuamente apreendidas e entendidas.

Considerando a necessidade de que a alimentação seja investigada sobre os diversos olhares, foi realizado, no dia 15 de outubro de 2018, o Encontro Senac de Alimentação e Sustentabilidade que reuniu mais de 150 pessoas entre estudantes dos cursos de Nutrição, Gastronomia, Hotelaria e Engenharia Ambiental, além de docentes e pesquisadores da área de Alimentação e Sustentabilidade.

Este encontro teve como tema central "Restaurantes de fast-food de hambúrguer: impactos de produção, consumo e resíduo" com o objetivo de compreender e refletir sobre os principais impactos na saúde e no meio ambiente nas etapas de produção, consumo e geração de resíduos em restaurantes de fast-food de hambúrguer.

Realizado no formato de mesa redonda, o encontro teve início com a exposição do Prof. Marcelo Traldi Fonseca que discorreu sobre as principais características dos restaurantes de fast-food de hambúrguer dentro da tipologia dos serviços de alimentação, apresentando o histórico e tendências deste segmento na alimentação fora do lar bem como sua relevância cultural, social e econômica em diferentes culturas.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-Sem Derivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

Na sequência, a professora Gislaine Rozani Bigido Andrade apresentou as características nutricionais dos principais lanches destes restaurantes destacando os benefícios e riscos para a saúde no caso de consumo exagerado, ressaltando os acompanhamentos que, normalmente, são consumidos nesse contexto, tais como os refrigerantes e batata-frita.

Para finalizar as exposições, o professor Fernando Rodrigues discorreu apresentando os principais impactos da geração de resíduos sólidos da comercialização de lanches deste segmento, descrevendo quais são as principais embalagens geradas, a dificuldade de separação de resíduos alimentares e o impacto para o meio ambiente, desde os guardanapos de papel, copo e canudos plásticos.

Ao término do encontro, os participantes apresentaram suas dúvidas e apontamentos, demonstrando estarem sensibilizados sobre a necessidade investigar estudos e propostas de soluções para uma alimentação que contribua para a sustentabilidade e, ao mesmo tempo, garanta a saúde e o bem-estar das pessoas, especialmente no segmento de restaurantes de fast-food de hambúrguer.

Agradecimentos:

À Diretoria de Graduação/Pesquisa Aplicada do Centro Universitário Senac e aos coordenadores e docentes dos cursos Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria, Nutrição e Engenharia Ambiental

Fotos registradas:



