

A importância da sustentabilidade ambiental na produção de refeições: uma revisão integrativa

The importance of environmental sustainability in meal production: an integrative review

DOI:10.34117/bjdv9n2-091

Recebimento dos originais: 17/01/2023

Aceitação para publicação: 14/02/2023

Dayane de Melo Barros

Doutora em Bioquímica e Fisiologia

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE

E-mail: dayane.mb@hotmail.com

Danielle Feijó de Moura

Doutora em Ciências Biológicas

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE

E-mail: danielle.feijo@hotmail.com

Zenaide Severina do Monte

Doutora em Ciências Farmacêuticas

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE

E-mail: zenaide.monte@unifacol.edu.br

Catharina Vitória Barros de Lima

Bacharel em Nutrição

Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE

E-mail: catharinavbarros@gmail.com

Marcela de Albuquerque Melo

Doutora em Nutrição

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE

E-mail: marcela2803@hotmail.com

Marllyn Marques da Silva

Doutora em Biotecnologia

Instituição: Universidade Federal Rural de Pernambuco

Endereço: R. Dom Manuel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos, Recife - PE

E-mail: marllynmsilva@yahoo.com.br

Tamiris Alves Rocha

Doutora em Ciências Biológicas
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco
Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE
E-mail: tamialvesinsl@gmail.com

Marcelino Alberto Diniz

Mestrando em Ciências Farmacêuticas
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco
Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE
E-mail: marcelino.a.d@hotmail.com

Martina de Fátima Vieira

Mestra em Nutrição, Atividade Física e Plasticidade Fenotípica
Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco
Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE
E-mail: martina.vieira@ufpe.br

Amanda Nayane da Silva Ribeiro

Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Atividade Física e Plasticidade Fenotípica
Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco
Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n - Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE
E-mail: amanda.nayane@ufpe.br

Francielle Amorim Silva

Mestra em Saúde Humana e Meio Ambiente
Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco
Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE
E-mail: francielle.amorim@yahoo.com.br

Cleiton Cavalcanti dos Santos

Graduando em Enfermagem
Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco
Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE
E-mail: cleitoncavalcant@gmail.com

Jéssica Gonzaga Pereira

Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Atividade Física e Plasticidade Fenotípica
Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco
Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE
E-mail: jessica.gonzaga@ufpe.br

Stéfany Crislayne Rocha da Silva

Especialista em Nutrição Clínica e Hospitalar
Instituição: Faculdade Frassinetti do Recife
Endereço: Av. Conde da Boa Vista, 921, Boa Vista, Recife - PE
E-mail: nutri.stefanyrocha@hotmail.com

Juliane Suelen Silva dos Santos

Mestra em Saúde Humana e Meio Ambiente

Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE

E-mail: julianesanthos@hotmail.com

Silvio Assis de Oliveira Ferreira

Doutor em Bioquímica e Fisiologia

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE

E-mail: assis_silvio@yahoo.com.br

Kivia dos Santos Machado

Mestrando em Ciências Farmacêuticas

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: Av. Prof. Moraes Rego, 1235, Cidade Universitária, Recife - PE

E-mail: kivia.machado@ufpe.br

Maria Juliana Ferrari Medeiros

Especialista em Nutrição Esportiva e Estética

Instituição: Plenitude Educação

Endereço: R. Helena, 285, conjunto 71, Vila Olímpia, São Paulo – SP

E-mail: julianaferrari95@hotmail.com

Estefany Karolayne dos Santos Machado

Bacharel em Nutrição

Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE

E-mail: estefany_karolayne@hotmail.com

Alessandra Karina de Alcântara Pontes

Especialista em Saúde da Família com Ênfase na População do Campo

Instituição: Universidade de Pernambuco

Endereço: Av. Gov. Agamenon Magalhães, Santo Amaro, Recife - PE

E-mail: alessandra.189@hotmail.com

Talismania da Silva Lira Barbosa

Bacharel em Biomedicina

Instituição: Associação Caruaruense de Ensino Superior

Endereço: Av. Portugal, 1119, Universitário, Caruaru - PE

E-mail: 2018105208@app.asc.es.edu.br

Roberta de Albuquerque Bento da Fonte

Doutora do Departamento de Nutrição

Instituição: Centro Acadêmico de Vitória, Universidade Federal de Pernambuco

Endereço: R. Alto do Reservatório, S/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão - PE

E-mail: robertabentonutricionista@hotmail.com

RESUMO

A quantidade de restaurantes tem aumentado significativamente devido ao padrão alimentar da sociedade que tem sido caracterizado pela diminuição da frequência da realização das refeições em casa. Devido a isso, cada vez mais a sustentabilidade ambiental tem se tornado importante na produção de refeições em serviços de alimentação, pois, através das atividades consideradas ecologicamente sustentáveis reduz-se o impacto ao meio ambiente. Dessa forma, o objetivo do estudo foi identificar evidências disponíveis na literatura sobre a importância da sustentabilidade ambiental na produção de refeições. Para a pesquisa, foi realizada uma revisão integrativa de literatura e foram definidos os descritores (sustentabilidade, nutrição, serviços de alimentação, unidade de alimentação e nutrição e refeições) para a localização dos estudos. Os critérios de inclusão foram: artigos científicos completos em português, publicados entre os anos de 2016 e 2020. Foram avaliados 7 artigos na íntegra e nenhum versou sobre a questão do estudo, o que demonstra a necessidade do desenvolvimento de um maior quantitativo de pesquisas científicas nacionais sobre a relevância da sustentabilidade ambiental na produção de refeições.

Palavras-chave: meio ambiente, nutrição, padrão alimentar, restaurantes, serviços de alimentação.

ABSTRACT

The number of restaurants has increased significantly due to society's dietary pattern, which has been characterized by a decrease in the frequency of meals at home. Due to this, environmental sustainability has become increasingly important in the production of meals in food services, because, through activities considered ecologically sustainable, the impact on the environment is reduced. Thus, the objective of the study was to identify evidence available in the literature on the importance of environmental sustainability in the production of meals. For the research, an integrative literature review was carried out and the descriptors (sustainability, nutrition, food services, food and nutrition unit and meals) were defined for the location of the studies. Inclusion criteria were: complete scientific articles in portuguese, published between 2016 and 2020. Seven articles were evaluated in their entirety and none dealt with the subject of the study, which demonstrates the need to develop a larger amount of national scientific research on the relevance of environmental sustainability in the production of meals.

Keywords: environment, nutrition, food pattern, restaurants, food services.

1 INTRODUÇÃO

O padrão alimentar da sociedade tem sido caracterizado pela redução da frequência da realização das refeições em casa, isto, justifica-se sobretudo pela indisponibilidade de tempo, qualidade do servido proposto, a frequente oferta e a segurança alimentar dos serviços de alimentação, o que gerou um aumento significativo da quantidade de restaurantes comerciais (POSPISCHEK; SPINELLI; MATIAS, 2014).

De acordo com Abreu e Spinelli (2014) e Leal (2010) a alimentação coletiva tem a capacidade de fornecer refeições nutricionalmente balanceadas e dentro dos padrões higiênico-sanitários. Os consumidores geralmente optam por serviços do tipo atendimento rápido (*fast-food*) e autoatendimento que proporcionam preparações culinárias variadas as quais são comercializadas em cardápio (*à la carte*) ou por quilo (*self-service*).

A sustentabilidade ambiental no meio da produção de refeições é definida através de atividades consideradas ecologicamente sustentáveis visando a diminuição do impacto ao meio ambiente através da otimização na utilização dos recursos naturais, da redução do volume de resíduos, do aumento da reciclagem, do incentivo a utilização de alimentos agroecológicos, da capacitação de funcionários e do uso de tecnologias ambientalmente mais adequadas, além de melhorar a implementação das práticas de proteção ambiental (MARTINELLI, 2011; PREUSS, 2009).

O profissional de nutrição é o responsável pelo planejamento e direcionamento das atividades nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), então é o nutricionista quem deve capacitar à equipe quanto a realização das ações de conservação dos recursos naturais e redução da geração de resíduos. Além disso, na elaboração do cardápio deve-se dar preferência aos alimentos da safra e/ou alimentos que sejam produzidos de uma forma que favoreça o meio ambiente, também é importante priorizar o fornecimento de alimentos com embalagens recicláveis e deve-se optar por equipamentos que consomem menos água e energia (HARMON; GERALD, 2007; PREUSS, 2009; JACOB; ARAÚJO, 2020). Portanto, o objetivo do estudo foi identificar evidências disponíveis na literatura sobre a importância da sustentabilidade ambiental na produção de refeições.

2 METODOLOGIA

A revisão integrativa é um método de revisão mais abrangente que permite reunir, avaliar e sintetizar o conhecimento produzido, resultante de diferentes abordagens metodológicas. As etapas para a elaboração da revisão integrativa estão descritas a seguir:

1- Identificação do tema e elaboração da pergunta de pesquisa

Para a elaboração da pergunta de pesquisa e definição dos descritores aplicados na busca dos artigos científicos foi utilizada a estratégia de PICO. A utilização dessa estratégia para definir a questão de pesquisa na condução de métodos de revisão possibilita a identificação de palavras-chave, que favorecem a localização de estudos

primários relevantes na base de dados. Dessa forma, a questão de pesquisa delimitada foi: “Qual a importância da sustentabilidade ambiental na produção de refeições?”.

2- Estratégia de busca na literatura e amostragem

Foram estabelecidas estratégias de busca na literatura e selecionadas na base de dados Periódicos CAPES. Utilizaram-se os seguintes descritores: sustentabilidade, nutrição, serviços de alimentação, unidade de alimentação e nutrição e refeições (Tabela 1) e o operador booleano (operador lógico) “AND”. Os critérios de inclusão dos estudos primários delimitados para a presente revisão foram: artigos científicos completos em português, publicados entre os períodos de 2016 e 2020. Foram excluídas as publicações que não se enquadravam no nível de critérios definidos e que não atendessem ao objetivo do estudo.

Tabela 1. Base de dados e descritores utilizados para a pesquisa.

Base de dados	Descritores em português
Periódicos CAPES	Sustentabilidade Nutrição Serviços de alimentação Unidade de alimentação e nutrição Refeições

3- Definição das informações que foram extraídas dos estudos selecionados

Foram utilizados instrumentos consolidados com o objetivo de reunir, organizar e sumarizar as informações de modo conciso, construindo bancos de dados de fácil acesso.

4- Avaliação dos estudos primários incluídos na revisão

Os dados obtidos em cada publicação foram analisados conforme o objetivo do estudo.

5- Análise e síntese dos resultados da revisão integrativa

Os resultados das publicações selecionadas nas bases de dados foram confrontados de forma imparcial.

6- Apresentação da revisão integrativa

Os principais resultados evidenciados da análise das publicações selecionadas são apresentados adiante.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a identificação dos artigos no portal Periódicos CAPES, obteve-se um total de 220 artigos na referida base de dados, entre os quais foram selecionados 30 de acordo

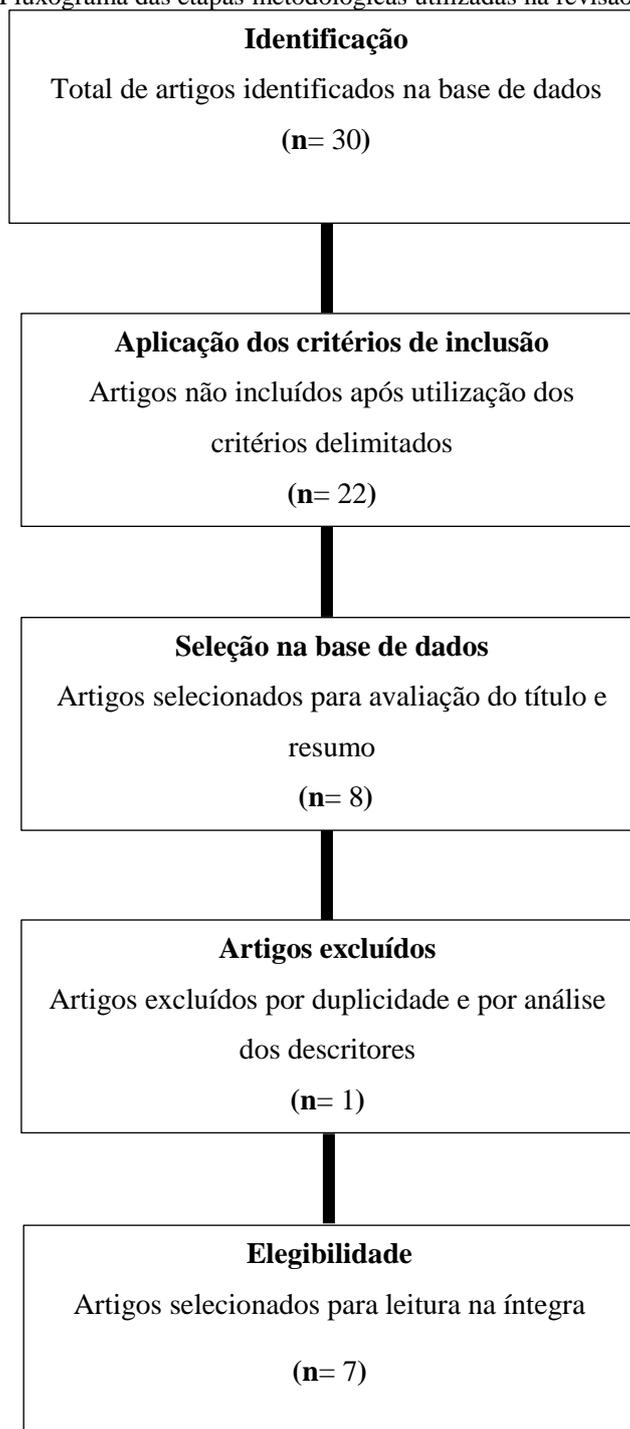
com os critérios de inclusão (Tabela 2).

Tabela 2. Cruzamento dos descritores no portal Periódicos CAPES.

Descritores por cruzamento	Estudos identificados	Estudos Selecionados
Sustentabilidade AND nutrição	195	19
Sustentabilidade AND nutrição AND serviços de alimentação	14	5
Sustentabilidade AND nutrição AND serviços de alimentação AND unidade de alimentação e nutrição	7	4
Sustentabilidade AND nutrição AND serviços de alimentação AND unidade de alimentação e nutrição AND refeições	4	2
Total	220	30

Concluída a fase de identificação dos artigos, realizou-se a seleção entre os 30 artigos, por meio da leitura do título e resumo. Foram excluídos os artigos com duplicidade e os que não eram condizentes com o objetivo do estudo, resultando na seleção de 7 artigos para leitura na íntegra (Figura 1).

Figura 1. Fluxograma das etapas metodológicas utilizadas na revisão integrativa.



A revisão integrativa evidenciou que dos 7 artigos lidos na íntegra nenhum respondeu ao objetivo do estudo, ou seja, não identificou estudos sobre a relevância da sustentabilidade ambiental na produção de refeições, demonstrando a necessidade do desenvolvimento de mais pesquisas nacionais sobre esta temática.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A sustentabilidade ambiental no meio da produção dos alimentos é realizada mediante atividades consideradas ecologicamente sustentáveis e tem a importância de reduzir o impacto ambiental, no entanto, a presente revisão integrativa não evidenciou pesquisas científicas nacionais que abrangessem sobre esta questão, o que demonstra a necessidade de serem realizados mais estudos científicos sobre a relevância das práticas sustentáveis na produção de refeições.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. D.; SPINELLI, M. G. N. **Seleção e preparo dos alimentos: Gastronomia e Nutrição**. São Paulo: Editora Metha, 2014.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 1, p. 123- 321, 2010.

HARMON, A. H.; GERALD, B. L. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 107, n. 6, p. 1033-1043, 2007.

JACOB, M. C. M.; ARAÚJO, F. R. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de Sistemas Alimentares Sustentáveis. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 4369-4378, 2020.

MARTINELLI, S. S. **Desenvolvimento de método de qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e sustentabilidade no abastecimento de carnes em unidades produtoras de refeições: o exemplo da carne bovina**. 363p.2011.

Dissertação (Mestrado em Nutrição), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

POSPISCHEK, V. S.; SPINELLI, M. G. N.; MATIAS, A. C. G. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 9, n. 2, p. 595-611, 2014.

PREUSS, K. Integrando Nutrição e desenvolvimento sustentável: atribuições e ações do nutricionista. **Nutrição em Pauta**, n. 99, p. 50-53, 2009.