



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UniCEUB  
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E  
SAÚDE CURSO DE NUTRIÇÃO**

**SUSTENTABILIDADE: PERCEPÇÃO E HÁBITOS SUSTENTÁVEIS  
DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO**

**Brenda Nóbrega Fernandes Lopes  
Dayanne da Costa Maynard**

**Brasília, 2020**

**Data de apresentação: 15/12/2020 Local: Sala Google meet**

**Membro da banca: Ana Cristina de Castro Pereira Santos e Maria  
Cláudia da Silva**

## RESUMO

Os impactos ambientais causados pelo uso exacerbado dos recursos naturais, desperdício de alimentos e a produção de resíduos sólidos têm aumentado cada vez mais no mundo inteiro, gerando impactos negativos no meio ambiente. É preciso conscientizar as pessoas a adotarem práticas sustentáveis no dia a dia, para que os danos sejam minimizados e possamos viver em paz e harmonia com a natureza. Os futuros nutricionistas, possuem uma grande responsabilidade nesse meio, pois a nutrição pode contribuir com a sustentabilidade em todas as suas áreas de atuação. O objetivo deste trabalho consistiu em analisar a percepção e os hábitos sustentáveis dos estudantes de nutrição. Este trabalho foi uma pesquisa de campo do tipo descritivo e transversal, que foi realizado em um Centro Universitário do Distrito Federal, por meio de um questionário de perguntas via *Google Forms*, com 51 universitários do curso de nutrição, do 4º ao 8º semestre, que se disponibilizaram a participar da pesquisa. Os participantes voluntários concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Dentre os resultados encontrados, 88,2% (n=45) dos entrevistados já tinham ouvido falar da sustentabilidade na nutrição, 82,4% (n=42) sabiam o significado e a sua importância e 76,5% (n=39) afirmaram saber como a sustentabilidade ajudaria no meio ambiente. Sobre os hábitos sustentáveis, 82,4% (n=42) afirmaram que evitam o desperdício de água, enquanto 88,2% (n=45) evita o desperdício de alimentos em casa. Apenas 52,9% (n=27) realiza com frequência a separação do lixo (orgânico do inorgânico). Sobre reaproveitamento/reutilização, apenas 52,9% (n=27) reaproveitam e reutilizam embalagens e produtos, enquanto 60,8% reaproveita as sobras de alimentos em outras refeições e apenas 29,4% (n=15) afirmaram reaproveitar e reutilizar cascas, sementes e utilizar PANC. Assim também, 90,2% (n=46) concordaram que a sustentabilidade deve ser mais abordada durante a graduação. Em suma, notou-se que os estudantes reconhecem que o tema sustentabilidade ainda é pouco abordado durante a fase acadêmica, com isso, ficou em evidência a necessidade de ampliá-lo.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade; nutrição; meio ambiente; resíduos sólidos; desperdício.

## INTRODUÇÃO

A discussão entre alimentação e sustentabilidade teve início com a questão de que se será possível a terra fornecer alimentos a 9 milhões de habitantes previstos para habitarem no planeta em 2050, sem degradá-la de modo que seja irreparável, e com dieta alimentar que contribua de forma positiva para a sustentabilidade, garantindo ao mesmo tempo a saúde e o bem-estar das pessoas (CONTE; BOFF, 2013).

A alimentação é uma atividade de grande importância para todos os seres humanos, tanto pelas razões sociais, biológicas e culturais que envolvem o ato de comer. Os alimentos englobam aspectos que vão desde a produção até a distribuição de refeições para as pessoas e ingestão de alimentos (PROENÇA *et al.*, 2008).

Os impactos ambientais causados pelo uso exacerbado dos recursos naturais, são resultados de atividades de vários setores econômicos da sociedade, alvos de preocupações que envolvem questões sociais, econômicas e ambientais. Um estudo revelou que a destruição do meio ambiente é resultado de processos de industrialização, construção civil e várias outras atividades humanas, como também a produção de refeições coletivas (COLARES *et al.*, 2017).

A geração de impactos ambientais realizados a partir das práticas de produção dos alimentos de forma irracional, têm atualmente levado ao aumento no número de pesquisas e políticas nas quais os profissionais da nutrição devem estar inseridos (PREUSS, 2009). É preciso destacar a importância da identificação dos pontos gerados de resíduos nas UANs, para que ocorra uma futura intervenção com o objetivo de implantar métodos para seu controle e redução (ABREU *et al.*, 2013).

Preuss (2009) em seu trabalho frisa algumas formas de intervenção do Nutricionista, em suas áreas de atuação, a favor da sustentabilidade. Na Alimentação Coletiva, o profissional pode influenciar os fornecedores de gêneros alimentícios à produção sustentável, atentar-se à utilização racional de alimentos, dar preferência à compra de alimentos produzidos regionalmente, frescos e da estação; utilizar equipamentos que sejam econômicos em gasto de energia e água; elaborar projetos visando à diminuição do desperdício de alimentos, água e energia; realizar coleta seletiva e reciclagem do lixo. Em Nutrição Clínica, pode contribuir

dando orientações individuais a cada paciente, abordando não somente a questão nutricional, como esclarecendo a importância e motivando o paciente ao consumo consciente e sustentável. Na Saúde Coletiva, além das atribuições em comum com a área da Nutrição Clínica, pode atuar também no desenvolvimento de pesquisas, promovendo eventos, feiras e congressos que incentivem o debate sobre o Desenvolvimento Sustentável e da criação de Sistemas Alimentares Sustentáveis; participando na criação de programas, políticas e planos governamentais – e não governamentais – ligados ao fomento e à sensibilização ao Desenvolvimento Sustentável (PREUSS, 2009).

É necessário conscientizar a população, mostrando maneiras de evitar o desperdício, realizando ações que façam com que as pessoas reflitam sobre as graves consequências que o desperdício desenfreado de alimentos causam na economia do país, promovendo campanhas que incentivem a reutilização de alimentos, diminuindo os altos índices de perdas (UGALDE, 2015).

A realização deste trabalho é importante para falar sobre a sustentabilidade, um tema ainda pouco abordado nos dias atuais, e o quanto ela pode ajudar o nosso planeta. A sustentabilidade na nutrição é bem ampla e pode ser trabalhada de diferentes formas. Entender a importância de cuidar o quanto antes dos recursos naturais, da natureza, e a importância de minimizar os danos causados pelo homem no mundo. Portanto, esse trabalho se torna um apelo para que haja mudança e transformação do mundo em um lugar melhor.

Diante do exposto, este estudo teve por objetivo analisar a percepção sobre nutrição e sustentabilidade e os hábitos sustentáveis dos futuros nutricionistas de um Centro Universitário. Para que assim fosse identificado as possíveis dúvidas a respeito do tema, e conscientizar sobre sua importância de aplicar a sustentabilidade no dia a dia, seja nas consultas em clínicas conscientizando os pacientes, fazendo campanhas sobre desperdício de alimentos, reaproveitamento dos mesmos, ou evitando o desperdício exacerbado dos alimentos nas Unidade de Alimentação e Nutrição.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo Primário**

Analisar as práticas de sustentabilidade dos estudantes de nutrição.

### **Objetivos Específicos**

- Identificar por meio do questionário de perguntas os hábitos sustentáveis dos estudantes de nutrição;
- Abordar a importância do nutricionista na sustentabilidade;
- Alertar sobre a necessidade da conservação do meio ambiente.

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

### **Sujeitos da pesquisa**

A pesquisa foi realizada em um Centro Universitário do Distrito Federal, com estudantes do curso de Nutrição matriculados entre o 4º até o 8º e último semestre.

### **Desenho do estudo**

Foi realizado um estudo de campo do tipo descritivo e transversal.

### **Metodologia**

Foi realizado uma pesquisa com estudantes de nutrição, com o intuito de adquirir informações a respeito da sustentabilidade inserida na nutrição e hábitos sustentáveis, além de procurar entender quais são as maiores dúvidas a respeito do tema, e o que pode ser melhorado no âmbito da profissão.

A seleção da amostra foi realizada por divulgação nas mídias sociais e canal espaço aluno e teve como critério alunos do curso de nutrição, do 4º ao 8º semestre, sem especificação de idade e/ou sexo. Não foram utilizados gravações ou imagens dos participantes, apenas o questionário sem identificação dos mesmos.

O questionário de perguntas (APÊNDICE A) sobre o que é sustentabilidade, ações e hábitos sustentáveis, foi feito através do *Google Forms*, com 12 perguntas fechadas e de autoria própria. Em seguida foi postado no Espaço Aluno, para que os alunos interessados em participar de forma voluntária, pudessem respondê-lo onde estivessem, de forma simples e rápida.

A coleta dos dados da amostra foi realizada no mês de outubro de 2020.

### **Análise dos dados**

Foi feito um mapeamento das respostas, de forma descritiva, por meio de percentuais, e os dados foram apresentados em forma de tabelas.

### **Critérios de Inclusão**

Como critérios de inclusão foram inseridos na pesquisa estudantes do curso de nutrição, cursando do 4º ao 8º semestre, que tenham preenchido corretamente o

questionário de perguntas, sem deixar nenhuma questão em branco, e assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

### **Crêterios de Exclusão**

Foram excluídos os participantes que não preencheram o questionário de perguntas corretamente deixando questões em branco ou se recusarem a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

### **Aspectos  ticos**

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram preparados dentro dos procedimentos  ticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolu o N.  466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde.

Antes da submissão do projeto ao Comit  de  tica em Pesquisa (CEP), foi solicitada   institui o participante a assinatura do Termo de Aceite Institucional. A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprova o do comit  de  tica e pesquisa do UniCEUB com o número 4.332.646 e assinatura dos participantes do TCLE. Na execu o e divulga o dos resultados será garantido o total sigilo da identidade dos participantes e a não discrimina o ou estigmatiza o dos sujeitos da pesquisa, além da conscientiza o dos sujeitos quanto a publica o de seus dados.

## RESULTADOS

A presente pesquisa teve 51 pessoas na amostra, a maioria das respostas obtidas no questionário de perguntas foram de pessoas do sexo feminino 84,3% (n=43). Foi notado que há um interesse maior por parte das mulheres em participar de pesquisas, se comparado aos homens.

Quando questionados sobre o que significa sustentabilidade e qual a sua importância, 81,4% (n=42) das pessoas responderam que sabiam o significado. Portanto, solicitou-se que os estudantes que marcaram “sim”, marcassem dessa vez a opção correta para a definição de sustentabilidade e a sua importância, e todos (100%) acertaram a resposta. Com isso percebeu-se que as pessoas que responderam “sim”, de fato sabiam o significado da sustentabilidade e sua importância. Além disso a maioria 76,5% (n=39) acreditam ser importante o papel da nutrição para a conservação do meio ambiente (TABELA 1 e FIGURA 1).

**Figura 1.** O entendimento sobre o conceito de sustentabilidade pelos universitários de um centro universitário de Brasília DF, 2020.

42 respostas



**Tabela 1.** Respostas dos universitários a respeito da sustentabilidade na nutrição e a sua importância. Brasília-DF, 2020.

PERGUNTAS	SIM	NÃO	NÃO TENHO CERTEZA	TOTAL
Já ouviu falar sobre sustentabilidade na nutrição?	88,2% (n=45)	7,8% (n=4)	3,9% (n=2)	100% (n=51)
Significado do termo sustentabilidade e qual a sua importância?	82,4% (n=42)	3,9% (n=2)	13,7 (n=7)	100% (n=51)
Sabe como a sustentabilidade na nutrição ajudaria na conservação do meio ambiente?	76,5% (n=39)	5,9% (n=3)	17,6% (n=9)	100% (n=51)
Medidas mais severas devem ser aplicadas aos estabelecimentos para que o desperdício de comida e a produção de resíduos sólidos sejam controlados?	84,3% (n=43)	5,9% (n=3)	9,8% (n=5)	100% (n=51)

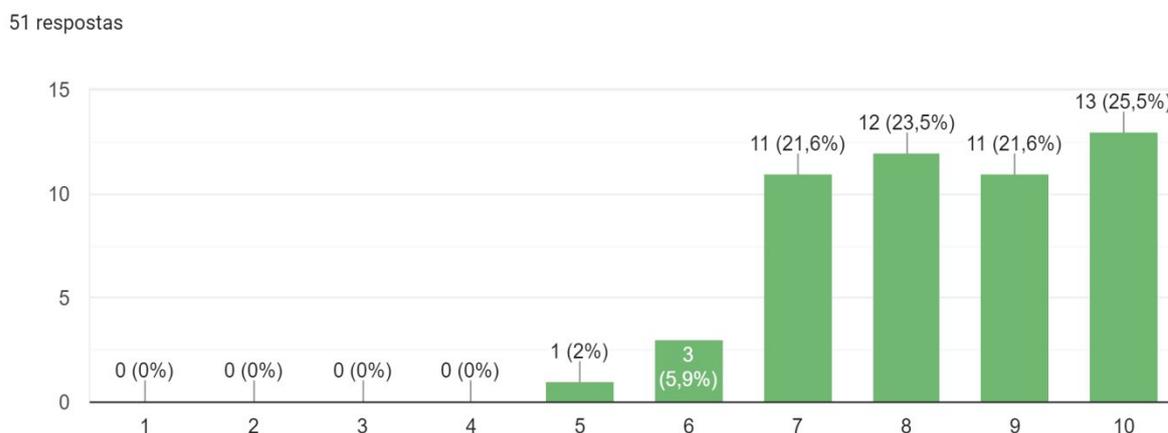
Em relação ao hábito de separar o lixo orgânico do inorgânico, 52,9% (n= 27) responderam que realizam a separação do lixo em casa, enquanto 25,5% (n=13) responderam que às vezes. Observou-se que existe uma preocupação maior em evitar o desperdício de alimentos 88,2% (n=45) se comparado ao desperdício de água 82,4% (n=42). Dados apresentados na tabela 2.

**Tabela 2.** Respostas dos universitários sobre o hábito de fazer a separação do lixo orgânico do inorgânico, e evitar o desperdício de comida e água em casa. Brasília-DF, 2020.

PERGUNTAS	SIM	NÃO	ÀS VEZES	TOTAL
Você evita o desperdício de água na sua casa?	82,4% (n=42)	2,0% (n=1)	15,7% (n=8)	100% (n=51)
Você evita o desperdício dos alimentos na sua casa?	88,2% (n=45)	5,9% (n=3)	5,9% (n=3)	100% (n=51)
Você realiza a separação do lixo na sua casa? (orgânico do inorgânico)	52,9% (n=27)	21,6% (n=11)	25,5% (n=13)	100% (n=51)

Investigou-se também o grau de preocupação dos estudantes em relação ao meio ambiente. Para essa pergunta as respostas baseavam-se em uma escala de concordância de 1 a 10, onde 1 representava “não me preocupo” e 10 “me preocupo”. As respostas variaram entre 5 e 10. Nenhum estudante (n=0) optou pelos primeiros 4 pontos. A média dos pontos foi de 8,4 (Figura 2).

**Figura 2.** Autoanálise dos universitários sobre a preocupação com o meio ambiente. Brasília-DF, 2020.



Com relação aos hábitos sustentáveis, sobre reaproveitar/reutilizar embalagens e produtos, 52,9% (n=27) marcaram que possuem o hábito, enquanto 39,2% (n=20) marcaram que às vezes. Já na questão sobre reaproveitar as sobras de alimentos, 60,8% (n=31) responderam que reaproveitam e 33,3% (n=17), às

vezes. Foi observado que a maioria dos estudantes possuem bons hábitos sustentáveis, mas apenas 29,4% (n=15) da amostra tem o hábito de reaproveitar e reutilizar as cascas, sementes e utilizar PANC na preparação de novas receitas, enquanto 23,5% (n=12) das pessoas não possuem esse hábito e 47,1% (n=24) responderam que às vezes realizam o reaproveitamento ou reutilização (TABELA 3).

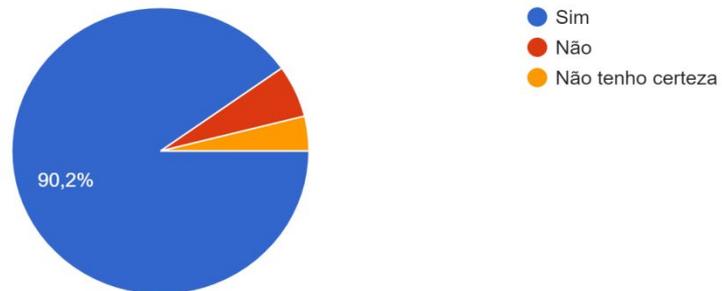
**Tabela 3.** Respostas dos universitários sobre hábitos sustentáveis de reutilizar/reaproveitar embalagens e produtos, e sobras de alimentos, cascas, sementes e PANC. Brasília-DF, 2020.

PERGUNTAS	SIM	NÃO	ÀS VEZES	TOTAL
Você reaproveitar/reutilizar embalagens e produtos?	52,9% (n=27)	7,8% (n=4)	39,2% (n=20)	100% (n=51)
Você a reaproveita sobras de alimentos na preparação de novas refeições?	60,8% (n=31)	5,9% (n=3)	33,3% (n=17)	100% (n=51)
Você reaproveita/reutiliza/utiliza cascas/sementes/pancs de alimentos na preparação de receitas?	29,4% (n=15)	23,5% (n=12)	47,1% (n=24)	100% (n=51)

Das 51 pessoas entrevistadas, 90,2% (n=46) delas marcaram “sim” para a pergunta “Na sua opinião, a sustentabilidade deveria ser mais abordada durante a graduação?”, onde foi observado que esse assunto ainda é pouco abordado nas salas de aula, e existe a necessidade de expandir o tema de forma que ele venha a ser mais conhecido, contribuindo para que os estudantes tenham mais hábitos sustentáveis e pensem cada vez mais na importância de se preservar o meio ambiente (FIGURA 3).

**Figura 3.** Pergunta sobre a abordagem da sustentabilidade na graduação dos universitários. Brasília-DF, 2020.

51 respostas



## DISCUSSÃO

Em relação aos dados encontrados nesta pesquisa foi possível perceber que os estudantes de nutrição que participaram da pesquisa possuem uma boa percepção sobre nutrição e sustentabilidade, mas os hábitos sustentáveis ainda podem melhorar.

A sustentabilidade na nutrição vem ganhando cada vez mais espaço, e é o tema escolhido para a nova campanha do Sistema Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN), que tem como objetivo chamar a atenção da categoria para a responsabilidade socioambiental como diferencial de atuação tanto no atendimento individual, como nas unidades de alimentação coletiva (CFN/CRN, 2020).

No trabalho realizado com funcionárias de um restaurante universitário da UESB, concluiu que ao verificar o conhecimento das manipuladoras dos alimentos sobre dimensão ecológico-sanitária questionada referente à sustentabilidade e o descarte correto do lixo produzido no restaurante, 90% das entrevistadas responderam corretamente às questões: “O que você faz com o lixo do restaurante?”; “O que você entende por sustentabilidade?” e “O que você faz com os objetos que já não usa mais no restaurante?”. Com isso, notou-se que a maioria das funcionárias apresentaram uma boa compreensão a respeito da sustentabilidade no restaurante (FRANKLIN *et al.* 2016). Neste trabalho foi obtido dados semelhantes já que a maioria das pessoas 82,4% (n=42) responderam que sabiam o significado de sustentabilidade e sua importância, e na pergunta seguinte 100% comprovaram que sabiam respondendo corretamente o conceito e sua importância.

Medeiros e Tabosa (2010), analisaram em seu trabalho um grupo de estudantes do curso técnico do Proeja, e observou que 50% dos estudantes realizavam a coleta seletiva em suas casas enquanto os outros 50% não realizavam. E a respeito de implementação de medidas de desperdício de produtos e matérias primas, caso fossem gerentes de alguma empresa, 100% dos alunos responderam que implementariam medidas contra o desperdício. Quando questionados sobre o motivo, 55% responderam que era pra evitar aumento na geração de resíduos sólidos. Já neste presente trabalho dados semelhantes foram

encontrados visto que 52,9% (n=27) responderam que realizam a separação do lixo e somente 21,6% (n=11) não realizam.

Em um estudo realizado com estudantes do 2º ano do ensino médio (EJA) de uma escola pública da Paraíba, sobre as possibilidades para a redução dos impactos causados ao meio ambiente pela produção exagerada de garrafas PET, 41,7% dos estudantes mostraram-se favoráveis à reciclagem e 58,3% favoráveis à reutilização, onde uma grande variedade de novo produtos podem ser criados, como vasos para horta vertical, brinquedos, artesanatos e até mesmo móveis (SOUSA; BARBOSA, 2018).

A reciclagem, além de ser muito importante para reduzir a extração de recursos naturais para atender à crescente demanda por matéria prima das indústrias, ainda ajuda bastante a amenizar um dos maiores problemas da atualidade: o lixo. É estimado que o Brasil produz 240 mil toneladas de lixo todos os dias. Destas toneladas, apenas 160 mil são coletadas, e o destino de 76% desses restos tidos como “inúteis” e “indesejáveis” continuam sendo os lixões a céu aberto (FONSECA, 2013).

Sabe-se que os recursos do nosso planeta são finitos, e caso não sejam tomadas as providências necessárias para o controle do aquecimento global, é provável que a vida na terra em alguns anos seja inviável. O mundo tem se tornado uma máquina propulsora de resíduos sólidos, por isso surgiu o aumento da necessidade da reciclagem, para que os resíduos sólidos passem por uma transformação e se tornem novamente matéria-prima ou produto, diminuindo os impactos ambientais e gerando uma melhor qualidade de vida futura (ROCHA; JOHN, 2003).

Nesse contexto o Ciclo de Vida é um conjunto de todas as etapas necessárias para que um produto cumpra sua função na cadeia de produtividade, desde o seu desenvolvimento até o seu descarte e por fim o tratamento dos materiais que o compõem para sua reutilização (VEZZOLI; MANZINE, 2008). Uma prática sustentável visando diminuir o impacto ambiental. Como exemplo disso, é possível citar as hortas verticais, que geralmente são feitas com garrafas pets ou embalagens de sorvete e margarina. Uma estratégia simples de prolongar a vida útil dos produtos, reutilizando-os para reciclagem.

Na pesquisa realizada por Schmitz (2014), que analisou as influências no consumo dos estudantes universitários de Porto Alegre, sobre o hábito de reutilizar

produtos e embalagens, concluiu que a média das respostas foi de 2,9 (resultado esse obtido por meio de uma variável e % de grau de concordância) onde é indicado uma baixa adesão a esse comportamento. Nesta pesquisa, 52,9% (n=27) dos estudantes mostraram que possuem o hábito de reaproveitar/reutilizar embalagens e produtos, e apenas 7,8 % (n=4) não possuem esse hábito, o que é um dado positivo, pois apenas a minoria não possui esse hábito.

Uma das maiores dificuldades encontrada atualmente é a de preparar e fazer as refeições em casa. Com a correria do dia a dia, muitas pessoas optam por fazer as refeições fora de casa, e isso muitas vezes tem se tornado uma alternativa mais viável (SCHANES; DOBERNIG; GOZET, 2018). Mas o que não é percebido é que fazer as refeições em casa é um hábito sustentável. Além de ser mais econômico, ainda é possível cuidar melhor da saúde, desde que se tenha um planejamento e opte por alimentos naturais e minimamente processados. Outra forma de tornar sustentável a alimentação em casa, é a possibilidade de reaproveitar as sobras de alimentos e utilizar cascas, sementes e PANC na preparação de novas receitas.

Em um estudo que analisou práticas sustentáveis de um grupo de estudantes de Gestão Ambiental da UERN, observou que considerando que a alimentação diária pode se tornar uma prática sustentável, a maioria dos estudantes (87%), afirmou que prepara as próprias refeições em casa (MARTINS; NASCIMENTO, 2014).

O momento atual exige que a sociedade esteja mais motivada e mobilizada para assumir um caráter mais responsável em relação a sustentabilidade, mas é importante ressaltar que o governo ainda precisa expandir os meios de comunicação e que sejam de fácil compreensão, além de organizar políticas públicas para que todos tenham acesso às informações e possam agir de forma mais sustentável e consciente. Pensando nisso, o Relógio do Clima em Nova York no dia 19 de setembro de 2020, começou a exibir uma contagem regressiva de 7 anos, 103 dias, 15 horas, 40 minutos e 7 segundos, tempo estimado para um colapso mundial, marcando o tempo em que os efeitos do aquecimento global se tornarão irreversíveis. O intuito dessa iniciativa é conscientizar a humanidade sobre os efeitos do aquecimento global para que seja possível fazer algo agora. Além disso, no visor foi exibida a frase “A terra tem um prazo” (EXTRA, 2020).

Durante a execução deste trabalho, uma limitação encontrada foi a escassez de estudos realizados com estudantes, principalmente da área de nutrição, o que

dificultou de certa forma a correlação entre as análises deste estudo e os trabalhos dos outros autores.

## CONCLUSÃO

De acordo com as análises, constatou-se que os estudantes de nutrição de um modo geral possuem um bom entendimento a respeito da sustentabilidade na nutrição, mas falando em hábitos sustentáveis, com relação a reaproveitar/reutilizar/utilizar cascas, sementes e PANC, e reutilizar/reaproveitar embalagens e produtos, uma grande parte dos estudantes não possuem esse hábito. Automaticamente, quando uma parte do alimento que pode ser reaproveitada na preparação de outra receita não é consumida, gera um desperdício de alimentos. Com as embalagens e produtos a mesma coisa, vão para o lixo sem serem reaproveitados em outra finalidade.

O crescimento desenfreado de resíduos sólidos e orgânicos, e o aumento do desperdício de alimentos, têm deixado danos no meio ambiente que ainda são reversíveis. É importante que a atuação do nutricionista na sustentabilidade seja reconhecida de forma mais ampla, pois o profissional nutricionista pode ajudar na sustentabilidade em todas as suas áreas de atuação, contribuindo para minimizar cada vez mais os impactos causados à natureza.

Em suma, notou-se que os estudantes reconhecem que o tema sustentabilidade ainda é pouco abordado durante a fase acadêmica, com isso, ficou em evidência a necessidade de ampliá-lo.

Por fim, é necessário que as Instituições de Ensino realizem com mais frequência palestras, congressos, trabalhos e programas que incentivem os estudantes a terem atitudes sustentáveis e possam conhecer o papel do nutricionista em suas áreas de atuação, capacitando-os para serem profissionais que se preocupem com o meio ambiente e passem adiante os ensinamentos aprendidos.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E.S.; SPINELLI M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão em unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2013.

COLARES, L. G. T. et al. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. **Brazilian Journal of Food Technoogy**. Campinas, v.21, p. 68-71, 2017.

CONTE, I. I.; BOFF, L. A. As crises mundiais e a produção de alimentos no Brasil. **Acta Scientiarum: Human and Social Sciences**, v.35, n.1, p.49-59, 2013.

FONSECA, L. H. A. Reciclagem: o primeiro passo para a preservação ambiental. Barra Mansa, 2013. Disponível em: <<https://semanaacademica.com.br/system/files/artigos/reciclagem.pdf>> Acesso em: 3 de nov. de 2020.

FRANKLIN, T. A. et al. Segurança alimentar, nutricional e sustentabilidade no restaurante universitário. **Revista saúde.com**. Bahia, 2016.

MARTINS, J. C. V.; NASCIMENTO, L. M. Práticas de consumo e sustentabilidade: os estudantes de gestão ambiental da UERN. **V Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental**. Belo Horizonte, 2014.

MEDEIROS, L. C; TABOSA, A. F. T. Percepção ambiental dos estudantes do curso técnico em alimentos do proeja no IFRN - *Campus Currais Novos*. Rio grande do Norte, 2010.

NUTRIÇÃO E SUSTENTABILIDADE: ALIMENTE ESSA IDEIA, O PLANETA AGRADECE. **CFN conselho nacional de nutrição**, 2020. Disponível em: <<https://www.cfn.org.br/index.php/nutricao-e-sustentabilidade-alimente-essa-ideia-o-planeta-agradece/>> Acesso em: 25 de out. de 2020.

PREUSS, K. Integrando Nutrição e desenvolvimento sustentável: atribuições e ações do nutricionista. **Nutrição em Pauta**, v. 17, n. 99, p. 50-53, 2009.

PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EdUFSC, 2008. (Série Nutrição).

RELÓGIO DO CLIMA EM NOVA YORK EXIBE CONTAGEM REGRESSIVA PARA COLAPSO MUNDIAL. **Extra**, 2020. Disponível em: <<https://extra.globo.com/noticias/mundo/relogio-do-clima-em-nova-york-exibe-contagem-regressiva-para-colapso-mundial-24659386.html>>. Acesso em: 1 de nov. de 2020.

ROCHA, J. C.; JOHN, V. M. Utilização de resíduos na construção ambiental. Coletânea Habitare, v.4. Porto Alegre, 2003.

SCHANES, K; DOBERNIG, K; GÖZET, B. Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications. **J Clean Prod.** 2018 May 1;182:978–91.

SCHMITZ, A. C. O marketing verde e suas influências no consumo dos estudantes universitários de Porto Alegre. Porto Alegre, 2014.

SOUZA, R. F.; BARBOSA, V. S. Horta vertical: um instrumento de promoção da saúde e sustentabilidade em uma escola pública no sertão paraibano. **Educação ambiental em ação.** Campina Grande, v.17, n.66, 2018.

VEZZOLI, C; MANZINE, E. O Desenvolvimento de Produtos Sustentáveis. 2008. **O pensamento do ciclo de vida: uma história de descobertas.** IBICT. Brasília. 2012. Desenvolvimento Sustentável e Avaliação do Ciclo de Vida. IBICT/CNI. 2014.

## APÊNDICE A

### QUESTIONÁRIO

1) Você já ouviu falar sobre sustentabilidade na nutrição?

SIM ( ) NÃO ( ) NÃO TENHO CERTEZA ( )

2) Você sabe o que significa o termo sustentabilidade e qual a sua importância?

SIM ( ) NÃO ( ) NÃO TENHO CERTEZA ( )

**Sobre o termo sustentabilidade e sua importância (apenas para quem respondeu sim na questão anterior):**

Aproveitar e esgotar recursos naturais. É importante para que os recursos naturais sejam renovados.

Preservar a vida. É importante para que o homem e os animais vivam em harmonia.

Capacidade de conservação de um processo ou sistema. É importante para que o meio ambiente e os recursos naturais sejam preservados, e o homem e a natureza vivam em harmonia

3) Você sabe como a sustentabilidade na nutrição ajudaria na conservação do meio ambiente?

SIM ( ) NÃO ( ) NÃO TENHO CERTEZA ( )

4) Você tem o hábito de reaproveitar/reutilizar embalagens e produtos?

SIM ( ) NÃO ( ) ÀS VEZES ( )

5) Na sua opinião, medidas mais severas devem ser aplicadas aos estabelecimentos para que o desperdício de comida e a produção de resíduos sólidos sejam controlados?

SIM ( ) NÃO ( ) NÃO TENHO CERTEZA ( )

6) Na sua opinião, a sustentabilidade deveria ser mais abordada durante a graduação?

SIM ( ) NÃO ( ) NÃO TENHO CERTEZA ( )

7) Você realiza a separação do lixo na sua casa? (orgânico do inorgânico)

SIM ( ) NÃO ( ) ÀS VEZES ( )

8) Você procura evitar o desperdício dos alimentos na sua casa?

SIM ( ) NÃO ( ) ÀS VEZES ( )

9) Você costuma evitar o desperdício de água na sua casa?

SIM ( ) NÃO ( ) ÀS VEZES ( )

10) Você costuma reaproveitar sobras de alimentos na preparação de novas refeições?

SIM ( ) NÃO ( ) ÀS VEZES ( )

11) Você costuma reaproveitar e utilizar cascas/sementes/pancs de alimentos na preparação de receitas?

SIM ( ) NÃO ( ) ÀS VEZES ( )

12) Analise o quanto você se preocupa com o meio ambiente

Não me preocupo 1 - 10 me preocupo