

V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: "Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão"



PEGADA HÍDRICA E DESPERDÍCIO ZERO COM PRATICAS ECOLOGICAMENTE CORRETAS PARA REFLEXÃO, MOBILIZAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS CRAJUBAR

Maria Elenice Feitosa de Almeida¹, Rodolfo José Sabiá²

Resumo: A pegada hídrica surgiu em 2002, por Arjen Hoekstra, é a água contida na produção e consumo de bens para a população durante toda a cadeia produtiva, esse cálculo conta também com a água poluída, na Universidade Regional do Cariri localizada em Juazeiro do norte – CE, os estudantes e funcionários tem a sua disposição um Restaurante Universitário – R.U. a qual serve almoços e jantas para seus usuários, a pegada hídrica aplicada no restaurante tende a conscientizar os usuários na produção, preparo e escolha dessas refeições. O presente trabalho objetiva incentivar a escolha mais adequada dos alimentos servidos no R.U. buscando incluir ainda os cultivos regionais, valorizando a cultura Caririense, com base nas questões nutritivas e sustentáveis, a aplicação de estratégias que minimizem o gasto na produção e higienização dos alimentos, reduzir o desperdício alimentar e manter interação com o público que utiliza o R.U. para propagação de conhecimentos e buscar propostas dos usuários. Desenvolvido através de pesquisa quali-quantitativa, sob método de pesquisa acadêmica, coletando dados da pegada hídrica nas refeições afim de reduzir o consumo hídrico e aumentar a interação com os usuários do restaurante através de mídias digitais. O R.U. tem uma média diária de 200 refeições servidas no almoço e 210 no jantar, através de formulário online, 110 participantes colaboraram para composição das refeições, os alimentos mais escolhidos foram arroz, farofa, frango, repolho, tomate, alface, banana e suco de goiaba, essa refeição tem uma pegada hídrica de 1.540,5

¹ Universidade Regional do Cariri, email: elenice.almeida@urca.br

² Universidade Estadual Paulista, email: rodolfo.sabia@urca.br

V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: "Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão"



litros, que totaliza 308.100L no almoço e 323.505L no jantar diariamente, já as opções menos escolhidas pelos participantes são, macarrão, abobora, carne de porco, melão, salada de beterraba e repolho e suco de caju, que somam 1.706 litros por refeição, totalizando 341.200L no almoço e 358.260L no jantar, dos participantes 34,5% almoçam no restaurante, 33,6% jantam e 31,8% almoçam e jantam. Com os valores de aceitação e rejeição de alimentos, é possível fazer uma estabilização, substituindo os alimentos de maior pegada hídrica e menor aceitação pelos usuários por alimentos de menor pegada hídrica e maior aceitação, observar formas de reaproveitamento de água como, usar a água que cozinha os alimentos para irrigação das plantações deles, executar um trabalho em parceria com todos, desde a administração aos usuários do R.U. para obter resultados positivos, mantendo o vínculo informativo entre os laboratórios e usuários do restaurante.

Palavras-chave: Pegada Hídrica. Restaurante. Mobilização. Recursos Hídricos.

Agradecimentos:

Agradeço a Deus pela vida e por escrever esse trabalho, agradeço a meu orientador Rodolfo José Sabiá, pelos conhecimentos passados juntamente com toda a equipe de colegas bolsistas do Laboratório de Águas, Efluentes e Metais Pesados - LAEMP.