



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA RURAL DE PERNAMBUCO**  
**CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**Lucas Jerônimo Mendes**

**SOBRAS DE ALIMENTO À LUZ DA LEI 14.016/2020:**  
**Se sobra, para onde vai?**

**RECIFE - PE**  
**2025**  
**LUCAS JERÔNIMO MENDES**

**SOBRAS DE ALIMENTO À LUZ DA LEI 14.016/2020:**

**Se sobra, para onde vai?**

Relatório de equiparação para 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: Edenilze Teles Romeiro

**RECIFE - PE**

**2025**

Autorizo a divulgação ou reprodução total ou parcial deste trabalho por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

M538s Mendes, Lucas Jerônimo.

Sobras de alimento à luz da Lei 14.016/2020: se sobra, para onde vai? / Lucas Jerônimo Mendes. – Recife, 2025.

34 f.; il.

Orientador(a): Edenilze Teles Romeiro.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências e apêndice(s).

1. Gastronomia - Estudo e ensino . 2. Desperdício de alimentos.  
3. Restaurantes . 4. Doações 5. Segurança alimentar. I. Romeiro, Edenilze Teles, orient. II. Título

**LUCAS JERÔNIMO MENDES**

**SOBRAS DE ALIMENTO À LUZ DA LEI 14.016/2020:**

**Se sobra, para onde vai?**

Relatório de equiparação para 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.

Aprovado em: 18/03/2025

---

Profa. Dra. Edenilze Teles Romeiro

---

Profa. (Examinadora)

---

Profa. (Examinadora)

---

Profa. (Examinadora)

## RESUMO

No Brasil, a alimentação é um direito constitucional e fundamental à vida, tendo os Estados e Municípios papel fundamental na segurança da alimentação da população. Nesse sentido, como forma de dar um destino mais adequado às sobras alimentares em restaurantes e similares, foi promulgada em junho de 2020, pelo Governo Federal, a Lei nº 14.016, que trata do combate ao desperdício de alimentos, com a promoção de doações dos excedentes alimentícios para o consumo humano. Com base nessa lei, e compreendendo ser a fome um problema mundial, busca-se com esse trabalho verificar as políticas de destino dessas sobras alimentares em restaurantes e similares na Região Metropolitana do Recife/PE, gerando dados que possam ser utilizados para adoção de medidas no combate ao desperdício e no destino mais adequado e de forma segura desses alimentos. Foi utilizado, para isso, um questionário com perguntas acerca do que trata a Lei nº 14.016/2020, ajudando desta forma também a divulgá-la. Os dados obtidos demonstram que há desperdício de alimentos *in natura* em 32,3% dos restaurantes, produtos industrializados vencidos em 6,5% e/ou sobras de refeições prontas para consumo em 60% dos restaurantes pesquisados, sendo o lixo o destino prioritário destes alimentos. Ainda, notou-se a falta de conhecimento de tal lei, bem como da cartilha da ABRASEL por grande parte dos restaurantes, fatores que influenciam diretamente na doação dos alimentos. Dessa forma, percebe-se que a destinação de alimentos e sobras alimentares no Recife e Região Metropolitana ainda encontra-se em um cenário preocupante, gerando grande quantidade de lixo e deixando de contribuir para programas que visam a garantia da Segurança Alimentar.

Palavras-chaves: Desperdício; Restaurantes; Insegurança Alimentar; Legislação; Doação.

## SUMÁRIO

<b>1. Introdução .....</b>	<b>7</b>
<b>2. Revisão da Literatura.....</b>	<b>9</b>
<b>3. Objetivos.....</b>	<b>13</b>
<b>3.1. Objetivo Geral.....</b>	<b>13</b>
<b>3.2. Objetivos Específicos .....</b>	<b>13</b>
<b>4. Caracterização do Estágio .....</b>	<b>14</b>
<b>5. Metodologia.....</b>	<b>14</b>
<b>5.1. Local do Estudo .....</b>	<b>14</b>
<b>5.2. População e Período do Estudo .....</b>	<b>14</b>
<b>5.3. Critérios de Elegibilidade .....</b>	<b>15</b>
<b>5.3.1. Critérios de Inclusão .....</b>	<b>15</b>
<b>5.3.2. Critérios de Exclusão.....</b>	<b>15</b>
<b>5.4. Análise de Dados.....</b>	<b>15</b>
<b>6. Resultados e Discussão .....</b>	<b>15</b>
<b>7. Conclusão .....</b>	<b>22</b>
<b>Referências .....</b>	<b>24</b>
<b>APÊNDICE A - Instrumento de Coleta.....</b>	<b>28</b>

## 1. Introdução

De acordo com a FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) mais de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos por ano no mundo (FAO, 2020).

No Brasil, dados de pesquisa da Fundação José Luiz Egydio Setúbal, em 2022, mostram que o país desperdiça 26 milhões de toneladas de alimentos em alguma etapa da cadeia produtiva, o que corresponde a 35% da produção (ABRASEL, 2018). O World Resources Institute (WRI) calculou que, das 41 mil toneladas de alimentos desperdiçados no ano de 2018 no Brasil, 15% deste percentual ocorreu em restaurantes, cerca de 6 mil toneladas. Ainda, segundo a ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), em cada restaurante sobram, em média, 5kg de alimentos por dia, sendo geralmente descartados. De forma global, em restaurantes fast food, estas sobras giram em torno de 9,55%, e, em restaurantes que oferecem serviço completo, esse valor sobe para 11,3% de toda a comida preparada.

Tal fato tem impacto direto na saúde financeira desses estabelecimentos, já que a aquisição dos insumos representa a segunda maior despesa em um restaurante, sendo a primeira, os custos com funcionários. Além da questão socioambiental do desperdício, principalmente no momento pós pandemia da Covid-19, em que a fome no mundo cresceu e se acentuou, afetada pela diminuição da produção no campo e na indústria, o que causou, entre outros fatores, uma diminuição na oferta de alimentos e, conseqüentemente, o aumento dos preços (REDE PENSSAN, 2022).

No Brasil, em 2022, mais de 33 milhões de pessoas estavam em situação de fome, e cerca de 125 milhões de pessoas viviam com algum grau de insegurança alimentar, de acordo com o Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN, 2022). Em 2023, apesar da queda no número de pessoas em situação de segurança alimentar severa (8% para 1,2%), o Brasil ainda contava com 2,5 milhões de pessoas que não tem acesso a alimentos e passam um dia inteiro ou mais sem se alimentar. (Relatório das Nações Unidas sobre o Estado da Insegurança Alimentar Mundial, 2024)

As associações de bares, restaurantes e hotéis não recomendavam que os estabelecimentos associados doassem os alimentos excedentes, devido à insegurança jurídica, considerando que o tema envolve responsabilidade civil e até direito penal. Desse modo, tais associações sempre defenderam que houvesse uma legislação que definisse, de forma mais clara, o regime de responsabilidade nesses casos.

Em 24/06/2020, foi publicado no Diário Oficial da União a Lei 14.016, que dispõe sobre o combate ao desperdício e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Esta

lei permite que estabelecimentos relacionados à fabricação de produtos alimentícios, desde produtos industrializados até refeições prontas para o consumo e alimentos *in natura*, possam doar seus excedentes a pessoas em situação de vulnerabilidade ou de risco alimentar ou nutricional, atendendo alguns critérios específicos da Lei.

Pela Lei 14.016 (BRASIL, 2020), os estabelecimentos que produzem ou fornecem alimentos ficam expressamente autorizados a doar os alimentos excedentes que ainda não foram comercializados, desde que cumpridos alguns critérios.

Art. 1º Os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos *in natura*, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo, ficam autorizados a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano que atendam aos seguintes critérios:

I – estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis;

II – não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;

III – tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável. A doação será realizada de modo gratuito, sem a incidência de qualquer encargo que a torne onerosa (art. 1º, § 1º). (BRASIL, 2020).

O inciso II trata daqueles produtos que estão com as embalagens amassadas, avariadas, mas sem comprometer o seu conteúdo. O inciso III versa sobre as frutas, vegetais ou outros alimentos não aprovados para comercialização devido à aparência, mas que ainda estão em boas condições. Também é possível classificar os estabelecimentos que podem doar como: empresas, hospitais, supermercados, cooperativas, restaurantes, lanchonetes e todos os demais estabelecimentos que forneçam alimentos preparados prontos para o consumo de trabalhadores, de empregados, de colaboradores, de parceiros, de pacientes e de clientes em geral, sendo feita diretamente, em colaboração com o poder público ou com a participação de entidades intermediárias (BRASIL, 2020).

Como pode ser observado, o desperdício de alimentos é um problema global. Assim, para evitá-lo e diminuí-lo nos restaurantes, deve-se criar uma cultura de economia, o que pode vir a ser um desafio para os estabelecimentos (ALTAFIN, 2016). Para facilitar o processo de doação, a ABRASEL criou em 2021 uma cartilha para orientar os estabelecimentos sobre como doar alimentos da maneira correta (Figura 1) (IFOOD NEWS, 2021).



**Figura 1.** Cartilha Abrasel  
Fonte: Rede Abrasel

Diante disso, objetiva-se avaliar a política dos estabelecimentos da Região Metropolitana do Recife, quanto ao destino das “sobras limpas” da comida preparada ou produtos alimentícios não utilizados à luz da Lei n. 14.016/2020.

## 2. Revisão da Literatura

A segurança alimentar e nutricional, na sociedade, é um tema bastante debatido, uma vez que, cada dia mais, se faz necessário pensar sobre o tema e procurar meios de efetivar políticas que corroborem para a sua garantia (PEIXOTO, 2018). Uma das alternativas para buscar essa garantia é a redução do desperdício de alimentos, uma vez que, segundo a FAO (2021a), aproximadamente um terço (1/3) dos alimentos produzidos é desperdiçado, impactando diretamente na segurança alimentar e nutricional da população.

É preciso lembrar, também, que o direito humano à alimentação é assegurado por tratados, pactos e convenções internacionais, como a Declaração Universal dos Direitos Humanos e o Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (SANTOS et al., 2020). Apesar desses textos não possuírem natureza de lei, eles possuem força política para guiar as conduções desses temas em cada país, além de ser possível que os países redijam leis que garantam sua execução.

O Brasil, por sua vez, garante o direito à alimentação como um direito social, no artigo 6º da Constituição Federal de 1988. Tal direito foi adicionado ao artigo 6º através da Emenda Constitucional nº 64 e atribui ao Estado a responsabilidade de garantir uma alimentação digna para toda a população. A Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, também corrobora para a garantia do direito à alimentação, uma vez que “cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências”.

Segundo a FAO (2021a), o Brasil está no ranking dos 10 países que mais perdem alimentos no mundo, com cerca de 35% da produção por ano. Dessa forma, percebe-se que o desperdício é um fator que interfere na situação da fome no país, uma vez que o maior aproveitamento da produção pode garantir a alimentação de maior parte da população em situação de vulnerabilidade. Além disso, no âmbito familiar, a perda pode estar ligada à falta de planejamento, gerando um armazenamento errado, compra excessiva entre outros. Já o desperdício, é o descarte intencional de produtos próprios para o consumo, através de ação humana (SANTOS et al., 2020). Nos restaurantes, o desperdício se dá quando preparações não são servidas e quando há restos nos pratos dos clientes (FIRGULHA et al., 2022).

Conforme o estudo da FAO (2021b), o desperdício alimentar é causado por diversos fatores. Em países de baixa renda, tem-se, como causadores do desperdício, as limitações financeiras, dificuldades de gestão e coleta, armazenamento, produção, embalagem e condições climáticas. Já nos países de renda média e alta, o desperdício está mais ligado ao comportamento

do consumidor, como a rejeição de alimentos fora do padrão, além da má coordenação dos setores da cadeia produtiva.

O World Resources Institute Brazil afirmou que o país desperdiça em torno de 6 mil toneladas de alimentos por ano nos restaurantes. (CISAN, 2018). Tal fato impacta a população de três formas:

- Redução da disponibilidade mundial e local de alimentos;
- Repercussão negativa no acesso dos consumidores devido ao aumento de preço dos alimentos;
- Utilização insustentável de recursos naturais.

De acordo com Stangherlin e Barcellos (2018), existem diversos fatores que podem influenciar na quantidade de alimentos desperdiçados pela população, sendo divididos em Fatores Externos e Fatores Pessoais. Os Fatores Externos podem ser elencados como:

- fatores históricos, quando consumidores se comportam sobre a influência de um período histórico, como no caso de pessoas que desperdiçam pouco pois viveram épocas de guerra em que o racionamento era rígido;
- fatores regulamentares, quando há leis e políticas públicas que interferem no controle do desperdício;
- fatores da cadeia de suprimentos, quando estão ligados à indústria alimentícia ou práticas realizadas no ambiente de compra.

Os Fatores Pessoais, por sua vez, são aqueles que remetem ao indivíduo e seu comportamento, sendo diferente a partir da vivência das pessoas. Tais fatores são divididos em:

- fatores demográficos, que estão ligados à composição familiar, pois famílias com mais pessoas tendem a desperdiçar menos quando comparado às pessoas que moram só;
- fatores psicológicos, que analisa questões subjetivas do indivíduo, como a relação do carinho com a abundância ou o sentimento de culpa ao descartar comida.

O Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), através do Índice de Desperdício de Alimentos 2021, apontou que aproximadamente 17% do total de alimentos disponíveis aos consumidores foi para o lixo das residências, varejo, restaurantes e outros serviços de alimentação em 2019. Tal dado mostra que o desperdício também está na fase de consumo da cadeia dos serviços de alimentação (FAO, 2021b).

Além disso, o desperdício de alimentos é capaz de gerar impactos diversos. Segundo a FAO (2021a), quando se é considerado toda a cadeia de produção, 8% a 10% das emissões globais de efeito estufa estão ligadas a alimentos não consumidos, evidenciando um problema climático; e aproximadamente 1,4 bilhão de hectares de solos são destinados à produção de alimentos que não serão consumidos. Além do desperdício, tal prática também estimula a expansão da área cultivada, uma vez que há a necessidade de maior produção, resultando em perdas da biodiversidade (PEIXOTO, 2018).

Na questão econômica, o custo direto pela perda de 1,3 bilhão de alimentos que foram desperdiçados por ano pode chegar a 750 bilhões de dólares por ano, segundo dados da FAO (2021b).

A Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020 foi criada para combater o desperdício no setor de alimentação, trazendo mudanças quanto à doação de excedente de alimentos para o consumo humano. Tal lei pretende estimular a doação de alimentos por parte dos serviços de alimentação, regulando a prática e garantindo a segurança para que o setor possa fazer a doação (BRASIL, 2020). Antes da promulgação desta lei, bares, restaurantes e hotéis se encontravam em uma situação de insegurança jurídica, uma vez que os mesmos podiam ser processados caso o receptor da doação tivesse algum problema de saúde.

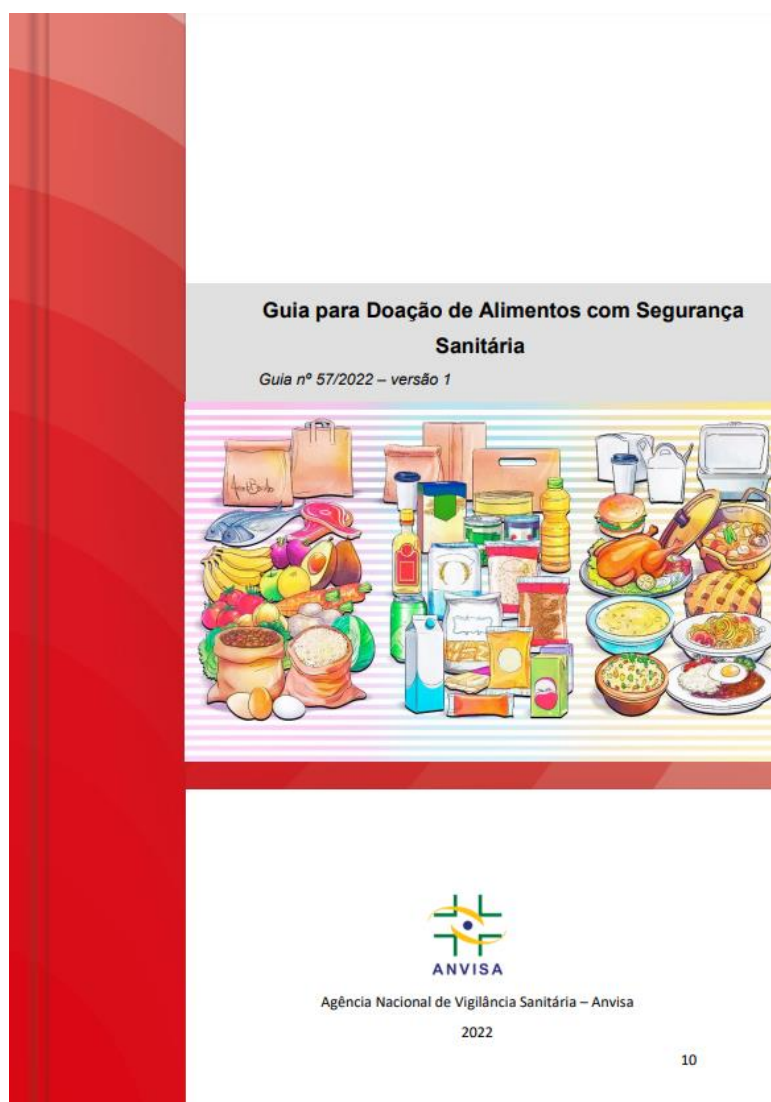
Em seu primeiro artigo, a Lei 14.016 autoriza a doação dos excedentes de alimentos in natura, produtos industrializados e refeições prontas, apontando critérios para que isso ocorra, sendo eles: prazo de validade e condições de conservação especificadas pelo fabricante; que não tenha a integridade e segurança sanitária comprometidas, embora permita danos à embalagem; que tenha mantido a propriedade nutricional e segurança sanitária, mesmo que tenha sofrido dano e apresenta aspecto indesejável para a venda. O Artigo também fala sobre os tipos de serviços que podem fazer essa doação, podendo ser direta ou em colaboração com o poder público e outras entidades beneficentes. Além disso, a lei afirma que a doação será feita de modo gratuito, não podendo existir qualquer gasto ou contraprestação para o beneficiário (BRASIL, 2020).

No segundo artigo, a Lei 14.016 categoriza os beneficiários da doação, sendo eles pessoas, famílias ou grupos em situação de vulnerabilidade ou de risco alimentar ou nutricional (BRASIL, 2020). Além disso, o artigo desconsidera a relação de consumo, fazendo com que o beneficiário da doação não esteja acobertado pelo texto do Código do Consumidor.

O terceiro artigo da Lei 14.016 versa sobre responsabilidade do doador e intermediário, uma vez que esses só responderão na esfera civil e administrativa por danos causados se agirem com dolo, ou seja, com a intenção de fazer. Também afirma que a responsabilidade do doador

se encerra no momento da primeira entrega, sendo ela para o intermediário ou o beneficiário final, bem como a responsabilidade do intermediário se encerra na entrega ao beneficiário final (BRASIL, 2020). Tal artigo é o que, de fato, abrandou as regras da doação, uma vez que ele garante que a responsabilidade existirá apenas se o doador agir com dolo, respondendo o doador ou intermediário nas esferas civil e administrativa.

Além da Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020, a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – publicou em 01/07/2022 o Guia nº 57 versão 1, que versa sobre a Doação de Alimentos com Segurança Sanitária (Figura 2).



**Figura 2.** Guia para Doação de Alimentos com Segurança Sanitária  
Fonte: [anvisa.gov.br](http://anvisa.gov.br)

Tal guia buscar descrever o entendimento da ANVISA em relação a práticas tomadas no exercício da doação de alimentos e foi produzido considerando o disposto na Lei 14.016/2020, as normas sanitárias relacionadas às Boas Práticas de Serviços de Alimentação e de Fabricação de Alimentos e na Análise de Impacto Regulatório (AIR) Processo SEI nº

25351.924624/2021-06. É possível ver, no guia, detalhes acerca dos tipos de doação, quem pode doar, quem pode receber, quais alimentos podem ser doados, além das práticas que devem ser adotadas ao se fazer uma doação.

Segundo Michel (2005), a pesquisa quantitativa é um método de investigação social que utiliza dados numéricos e técnicas estatísticas, como percentuais, médias, com finalidade de coletar e analisar informações que garantam precisão e confiabilidade nos resultados.

Em conformidade com Silva e Menezes (2000), a pesquisa descritiva tem como objetivo descrever características de uma população ou fenômeno ou estabelecer relações entre variáveis, utilizando técnicas como questionários. Vergara (2000), por sua vez, menciona que esse tipo de pesquisa expõe essas características e correlações, sem se comprometer a explicar os fenômenos, embora possa servir como base para explicações.

### **3. Objetivos**

#### **3.1. Objetivo Geral**

Avaliar a política dos estabelecimentos que comercializam alimentos preparados na Região Metropolitana do Recife, quanto ao destino das sobras de comida ou produtos alimentícios não utilizados à luz da Lei n. 14.016/2020.

#### **3.2. Objetivos Específicos**

- Verificar a aplicação da Lei n. 14.016/2020 e a visão dos (s) gestores quanto a aplicabilidade da mesma
- Pesquisar o destino das sobras das preparações nos estabelecimentos de alimentos e bebidas de Recife e Região Metropolitana
- Pesquisar o destino de alimentos ou produtos alimentícios não utilizados nos estabelecimentos de alimentos e bebidas de Recife e Região Metropolitana
- Verificar o destino do lixo orgânico produzido nos estabelecimentos de alimentos e bebidas de Recife e Região Metropolitana

#### **4. Caracterização do Estágio**

O presente trabalho diz respeito a um projeto de iniciação científica, no âmbito do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC (PIBIC/CNPq/UFRPE, edital 2022-2023), que está sendo utilizado com fins de equiparação de ESO. A pesquisa foi realizada no período de setembro de 2022 a agosto de 2023, totalizando 960 horas, o que está dentro das 360 horas obrigatórias no ESO.

## 5. Metodologia da Pesquisa

Trata-se de um estudo quantitativo com caráter descritivo, cujo levantamento de dados ocorreu a partir de um questionário através do *Google forms* com variáveis quantitativas e variável qualitativa.

### 5.1. Local do Estudo

Foram mapeados os estabelecimentos de venda de alimentos preparados de tipologias variadas da Região Metropolitana do Recife (RMR), utilizando-se, para isso, os estabelecimentos do segmento de alimentação cadastrados na ABRASEL.

### 5.2. População e Período do Estudo

A população foi os restaurantes da RMR cadastrados na ABRASEL, totalizando 143 estabelecimentos. Utilizou-se a amostragem não probabilística intencional, respeitando os critérios de elegibilidade definidos. A pesquisa foi realizada no período de dezembro de 2022 a agosto de 2023.

Foram realizadas tentativas de contato com 143 restaurantes. Desses, obteve-se êxito no contato com 70 estabelecimentos. Dos 70 restaurantes em que o contato foi exitoso, 31 responderam, estando dispostos da seguinte forma:

CIDADE	BAIRRO	QUANTIDADE
Cabo de Santo Agostinho	Garapu	02
Jaboatão dos Guararapes	Curado	01
Jaboatão dos Guararapes	Piedade	01
Olinda	Casa Caiada	01
Recife	Boa Viagem	12
Recife	Casa Amarela	02
Recife	Casa Forte	02
Recife	Cordeiro	02
Recife	Espinheiro	01
Recife	Graças	04
Recife	Ibura	01
Recife	Imbiribeira	01
Recife	Pina	01

### **5.3. Critérios de Elegibilidade**

#### **5.3.1. Critérios de Inclusão**

Inclui-se todos os estabelecimentos regulamentados, de tipologia variada, com endereço fixo, que produzam e comercializem alimentos na forma de refeições ou lanches.

O critério de seleção dos estabelecimentos foi exclusivamente pela aceitação dos mesmos em participarem da pesquisa, através de contato telefônico com o responsável.

#### **5.3.2. Critérios de Exclusão**

Os critérios de exclusão foram: estabelecimentos caseiros de refeições; barracas de comida de rua, praia; eventos, hotéis e similares; hospitais; e outros que não sejam fixos e/ou não estejam regulamentados.

### **5.4. Obtenção de Dados**

Como instrumento para pesquisa e posterior análise dos dados obtidos, foi utilizado questionário on-line (Apêndice A), através do *Google Forms*, versando sobre os objetivos específicos propostos. O questionário não foi aplicado presencialmente, devido à não aderência dos estabelecimentos em responderem *in loco*, alegando impossibilidades, optando pelo formulário on-line.

### **5.5. Análise de Dados**

As análises foram feitas de forma a obter-se percentuais com base no número da amostra, por média aritmética simples.

## 6. Resultados e Discussão

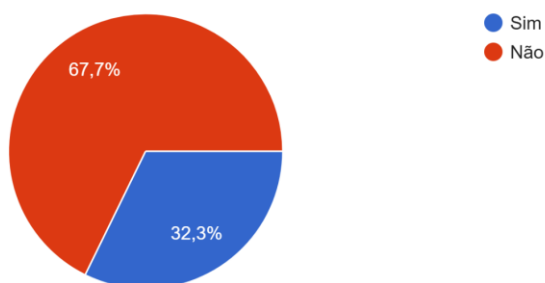
Ao analisar as respostas apresentadas no formulário encaminhado (Apêndice A), percebeu-se uma heterogeneidade com relação ao tempo de funcionamento dos estabelecimentos, tendo local com dois anos de existência e outros com mais de 35 anos. Verificou-se que a maioria, 77,4% (24/31), tinha expediente ao público de segunda a domingo.

Quanto ao tipo de serviço, 20 restaurantes possuíam o serviço *a la carte*, sendo este o tipo de serviço mais recorrente. Além desses, 05 possuíam serviço *self service*, 03 funcionam apenas como *delivery*. Ainda foram recebidas respostas diferentes, como um local que definiu seu tipo de serviço como sendo hortelaria, fazendo referência a um local de comercialização de hortaliças e saladas.

No que diz respeito a alimentos excedentes nos estabelecimentos, foi estabelecido três divisões: alimentos *in natura*, alimentos industrializados vencidos e sobras de refeições prontas para o consumo. Tal divisão foi pensada para um maior entendimento do tipo de excedente descartado em cada estabelecimento. Segundo a ABRASEL (2021), dois desses estão dentro dos alimentos próprios para consumo, sendo eles os alimentos *in natura* e as refeições prontas para o consumo. Os alimentos industrializados só podem ser doados quando estão dentro do prazo de validade.

Em relação aos alimentos *in natura* (Figura 3) próprios para o consumo humano, notou-se que 67,7% (21/31) dos estabelecimentos não possuíam excedente.

No seu estabelecimento, há excedente de alimentos *in natura*, ainda próprios para o consumo humano?  
31 respostas

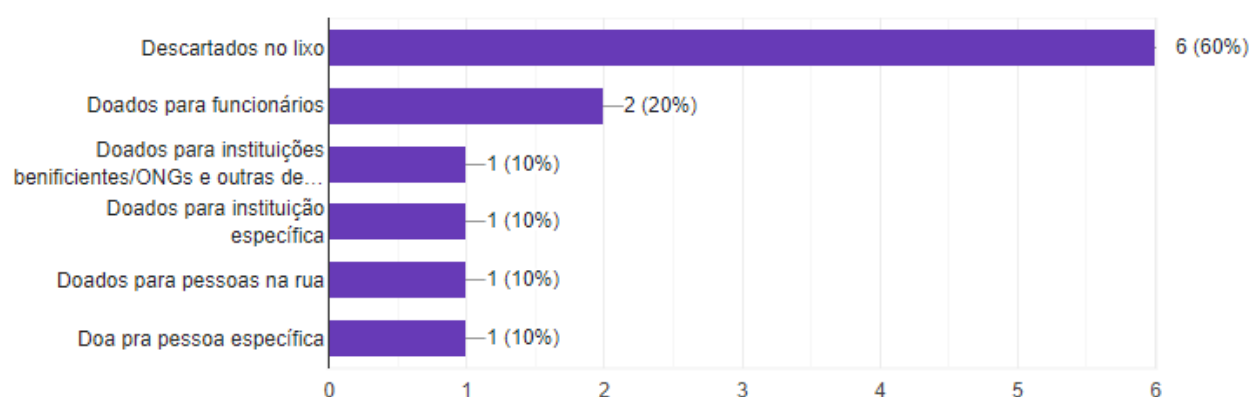


**Figura 3.** Gráfico sobre excedente de alimento *in natura*  
Fonte: Próprio autor

Dos 32,3% (10/31) que possuíam, 05 deles faziam apenas o descarte no lixo, 01 doava para funcionário e fazia o descarte no lixo e 01 doava para pessoas em situação de rua e

funcionários, 01 doava para pessoa específica, 01 doa para ONGs e 01 doa para instituição específica (Figura 4). Em relação à frequência de descarte dos que possuem esse excedente, 60% (6/10) pontuaram que o descarte era diário, 10% (1/10) faz o descarte a cada dois dias, 10% (1/10) faz quando há necessidade, 10% (1/10) faz semanalmente e 10% (1/10) apontou ser raro ocorrer sobras. Tal fato mostra o quanto o desperdício de alimentos *in natura* é presente e preocupante, uma vez que a maioria dos locais em que ocorrem excedentes optam pelo descarte no lixo.

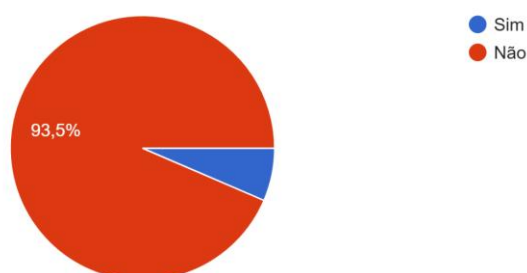
10 respostas



**Figura 4.** Destino dos excedentes de alimentos *in natura* próprios para o consumo humano dos restaurantes que responderam com “sim”  
Fonte: Próprio autor

Já em relação aos alimentos industrializados vencidos (Figura 5), 93,5% (29/31) alegaram não existir.

No seu estabelecimento, há excedente de produtos industrializados vencidos?  
31 respostas

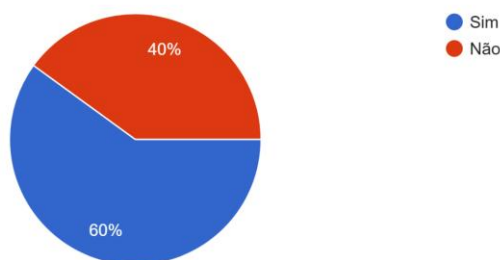


**Figura 5.** Gráfico sobre excedente de produtos industrializados vencidos  
Fonte: Próprio autor

Os locais em que existe alimentos industrializados vencidos 6,5% (2/31), um descarta no lixo por estar vencido, tendo frequência de descarte diária, enquanto o outro faz a troca com o fornecedor do produto. Assim, é notado que os estabelecimentos seguem o previsto em Lei, uma vez que a comercialização de alimentos vencidos é crime, previsto no artigo 7º, inciso IX da Lei nº 8.137/90, que diz que é crime contra relações de consumo “Vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo”. Sendo o prazo de validade uma condicional para o alimento estar próprio para consumo. O ato de comercializar um preparo com alimento vencido também se encaixa na Lei nº 8.137/90 (BRASIL, 1990).

No tocante às sobras de refeições prontas para o consumo (Figura 6), 60% (18/30) dos estabelecimentos possuem esse excedente.

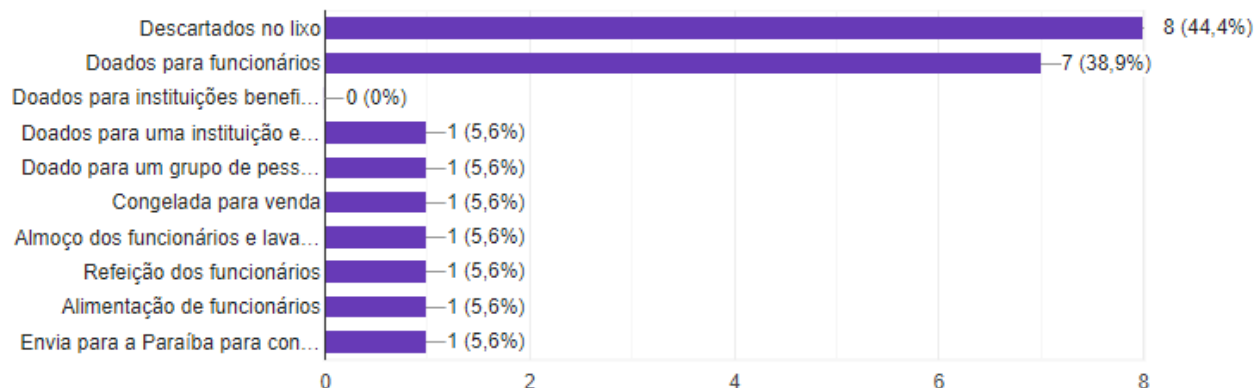
No seu estabelecimento, há sobras de refeições prontas para o consumo?  
30 respostas



**Figura 6.** Gráfico sobre excedente de refeições prontas para o consumo  
Fonte: Próprio autor

Desses, o descarte no lixo (8/18) e a doação para funcionários (7/18) são os destinos mais comuns, mas também há casos de doação de grupos específicos, congelamento para venda futura, produção de alimentos para animais, entre outros (Figura 7). Um dos restaurantes pesquisados não respondeu a esta pergunta.

18 respostas



**Figura 7.** Destino de sobras de refeições prontas para o consumo dos restaurantes que responderam com “sim”  
Fonte: Próprio autor

Quanto ao descarte, 9 dos estabelecimentos fazem isso diariamente, 1 faz em dois dias da semana, 1 faz semanalmente, enquanto outros afirmam que é raro acontecer a sobra, fazendo o descarte apenas quando acontece. Segundo Belik (2018), o desperdício é um ato voluntário dos agentes e ocorre, em sua maioria, na comercialização e consumo em restaurantes ou lar. Assim, tal prática pode ser evitada quando se visa reduzir o desperdício de alimentos, como feito pelos restaurantes que doam para funcionários, para grupo específico ou congelam para venda. Dessa forma, há o aproveitamento do alimento e a diminuição da exploração desenfreada das matérias primas.

Foi perguntado, também, quais eram os cuidados praticados para acondicionamento e conservação dos alimentos no caso de doação, sendo eles:

- Prazo de validade;
- Embalagem específica;
- Boa conservação;
- Doação apenas da produção diária;
- Porcionamento;
- Congelamento.

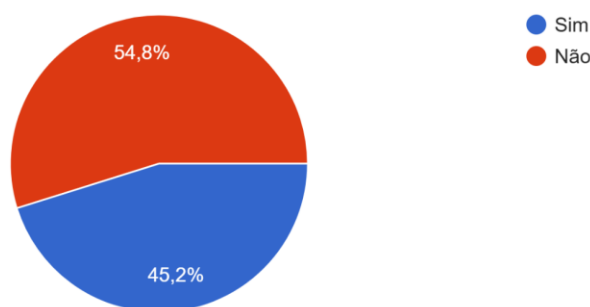
É importante destacar que a ABRASEL (2021), em sua Cartilha de Doação de Alimentos, descreve os cuidados necessários que se deve ter para a doação, como embalagens adequadas com etiquetas informando a data da manipulação do alimento, além da orientação para o consumo imediato. Já para os alimentos industrializados, segundo a mesma cartilha, devem estar dentro do prazo de validade e armazenados corretamente.

O questionário também buscou saber acerca da política de separação do lixo orgânico e não orgânico dentro dos estabelecimentos pesquisados (Figura 8), dos quais 54,8% (17/31) não

possuem tal prática. Apesar disso, tal separação é de grande importância para o meio ambiente, visto que, através dela, é possível a reutilização, reciclagem, melhor condição de trabalho dos catadores, compostagem, menor demanda da natureza, aumento do tempo de vida dos aterros sanitários e menor impacto ambiental quando da disposição final dos rejeitos (MMA, 2012).

No seu estabelecimento, há uma política de separação do lixo orgânico e não orgânico?

31 respostas



**Figura 8.** Gráfico sobre separação de lixo orgânico

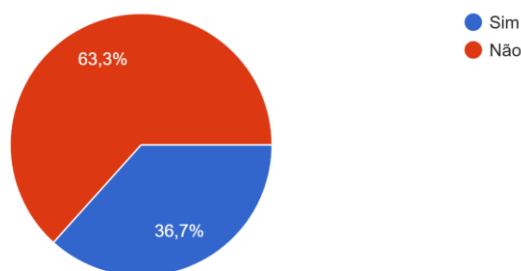
Fonte: Próprio autor

Em relação à política de redução de desperdício, notou-se que 93,5% (29/31) dos estabelecimentos adotam essa prática. Além disso, foram citadas formas que esses locais usam para essa redução, como: relatórios, planilhas, cozimento per capita, pesagem de produtos, controle de estoque, porcionamento e armazenamento adequado, compra em pequena quantidade, controle de perecibilidade, utilização da produção em outro turno, cozimento per capita e supervisão do consumo (ZARO, 2018). Apesar de tal afirmação, é possível ver a existência de excedentes, na maior parte dos restaurantes, tanto dos alimentos *in natura*, como também dos alimentos industrializados vencidos e sobras de refeições prontas, sendo necessário uma maior investigação sobre a aplicabilidade e resultados dessas políticas.

Quando perguntados sobre ter receio/medo de fazer doações dos alimentos ou produtos (Figura 9), a maior parte 36,7% (19/30) respondeu ter. Um restaurante optou por não responder a pergunta.

O seu estabelecimento tem algum receio/medo em fazer doações desses alimentos ou produtos pesquisados?

30 respostas



**Figura 9.** Gráfico sobre medo/receio de fazer doações de alimentos  
Fonte: Próprio autor

Dentre as justificativas, estão:

- Má conservação dos produtos fora do restaurante,
- Má fé ou alegação de consumo de produto impróprio,
- Pode causar danos aos que consumirem,
- Problema na qualidade do produto devido ao transporte e tempo de consumo,
- Perder o controle e chegar muitas pessoas para receber a doação,
- Medo de alguém passar mal e por conta da lei de responsabilidade pelo alimento até o fim.

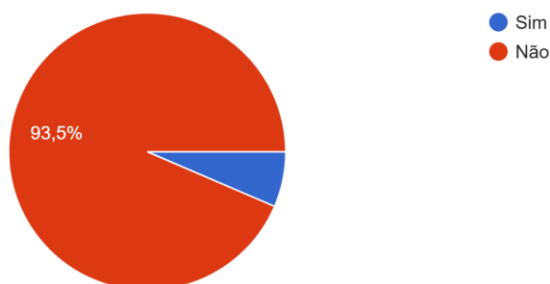
Também é importante pontuar que um estabelecimento não respondeu essa pergunta, afirmando que só a proprietária poderia responder.

As justificativas listadas anteriormente para a não doação, ou seja, a responsabilização por hipotéticas suspeitas na inocuidade dos alimentos e eventuais problemas aos consumidores, está amparada pela Lei nº 14.016/2020, que traz que só responderão perante a justiça os que provocarem danos com a intenção de fazê-los. Quanto aos problemas de qualidade do produto e tempo de consumo, a Cartilha de Doação de Alimentos (ABRASEL, 2021) instrui para uma doação segura e atenta ao fato do consumo imediato pelo receptor.

Quando perguntados sobre o acesso ou conhecimento da cartilha de orientação para doação de alimentos da ABRASEL (2021) (Figura 10), 93,5% (29/31) responderam que desconhecem. Tal dado está diretamente ligado às respostas obtidas acerca do medo/receio da doação, visto que tal cartilha detalha bem quem pode doar, quem pode receber, as condições do alimento para doação e a responsabilidade dos estabelecimentos.

Você já teve acesso ou conhece a cartilha de orientação para doação de alimentos?

31 respostas



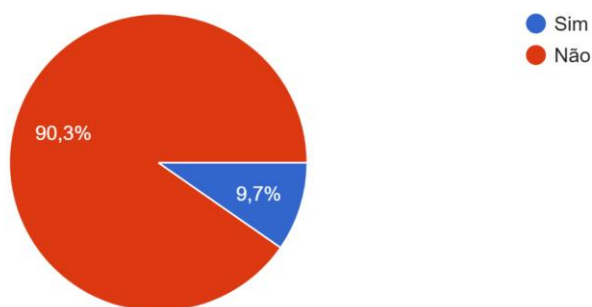
**Figura 10.** Gráfico sobre o acesso à cartilha de orientação para doação de alimentos

Fonte: Próprio autor

Por fim, ao serem perguntados sobre o conhecimento da Lei nº 14.016/2020 (Figura 11), apenas 9,7% (3/31) responderam conhecer, afirmando ainda que a mesma é “essencial para diminuir o desperdício dos produtos *in natura*/industrializados; ser de extrema importância para doação aos necessitados; e ótima em combater desperdícios”.

Você conhece a Lei n. 14.016/2020?

31 respostas



**Figura 11.** Gráfico sobre o conhecimento da Lei 14.016/2020

Fonte: Próprio autor

## **7. Conclusão**

Notou-se, com o exposto nesse trabalho, que a destinação de alimentos e sobras alimentares nos restaurantes pesquisados de Recife e da Região Metropolitana, ainda se encontram em um cenário preocupante. Respondendo até o momento à pergunta presente no título do projeto, a maioria das sobras vai para o lixo, causando além de impacto ambiental, deixam de contribuir com programas que visam a Segurança Alimentar. É possível que a falta de um planejamento mais adequado, por parte dos gestores, faça com que ainda exista um grande excedente de alimentos, sejam eles in natura, industrializados vencidos ou sobras de refeições prontas para consumo, sendo possível gerenciar outras formas de destinação dessas sobras, como a doação. Além disso, as práticas de redução de desperdício podem ser otimizadas a fim de obter um melhor resultado financeiro para os estabelecimentos. O desconhecimento da Lei nº 14.016/2020, também influencia na baixa doação por parte dos restaurantes, uma vez que esses ainda estão ligados à antiga orientação sobre doações de alimentos, que instruíam sobre a não doação. Por se tratar de legislação nova, é preciso que se tenha uma forte divulgação e que os órgãos públicos incentivem a sua aplicabilidade, uma vez que a doação, por parte dos estabelecimentos comerciais de alimentos e bebidas pode ser um grande auxiliar no combate à fome e ao desperdício.

## Referências

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Desperdício de alimentos em restaurantes chega a seis mil toneladas no país.** 2018. Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/desperdicio-de-alimentos-em-restaurantes-chega-a-seis-mil-toneladas-no-pais/#:~:text=Todos%20os%20dias%20restaurantes%20do,preparada%2C%20segundo%20o%20WRI%20Brasil>. Acesso em: 29 jun. 2022.

\_\_\_\_\_. **Cartilha Doação de Alimentos por Bares e Restaurantes.** Disponível em: [https://redeabrase.abrase.com.br/read-blog/258\\_cartilha-saiba-como-fazer-corretamente-adoacao-de-alimentos-bares-e-restaurante.html](https://redeabrase.abrase.com.br/read-blog/258_cartilha-saiba-como-fazer-corretamente-adoacao-de-alimentos-bares-e-restaurante.html). Acesso em: 28 mar. 2023.

AKATU, E. **FAO quer reduzir desperdício de alimentos no Brasil.** Disponível em: <https://akatu.org.br/fao-quer-reduzir-desperdicio-de-alimentos-no-brasil/>. Acesso em: 27 mar. 2023.

ALTAFIN, I. G. **Desperdício de comida desafia sociedade.** Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2016/02/29/desperdicio-de-comida-desafiasociedade-moderna>. Acesso em: 28 mar. 2023.

BELIK, W. **Rumo a uma estratégia para a redução de perdas e desperdício de alimentos.** 2018. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-bookdesperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf> Acesso em: 03 abr. 2023.

BRASIL. LEI nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990. **Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo, e dá outras providências.** Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8137.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8137.htm). Acesso em: 03 abr. 2023.

\_\_\_\_\_. LEI nº 14.016, de 23 de junho de 2020. **Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.** Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2019-2022/2020/Lei/L14016.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2020/Lei/L14016.htm) Publicado em: 24/06/2020 | Edição: 119 | Seção: 1 | Página: 2. Órgão: Atos do Poder Legislativo. Acesso em: 29 jun. 2020.

CISAN - CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos no Brasil.** 2018. Disponível em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan\\_Nacional/PDA.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan_Nacional/PDA.pdf). Acesso em: 03 abr. 2023.

FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Brasil em resumo. 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/home/pt/>. Acesso em: 29 jun. 2022.

FAO no Brasil. Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação: **ONU: FAO e PNUMA convocam movimento no Brasil para reduzir perdas e desperdícios de alimentos.** Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2021a. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1442163/>. Acesso em: 28 mar. 2023.

\_\_\_\_\_. Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação: **ONU: 17% de todos os alimentos disponíveis para consumo são desperdiçados.** Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2021b. Disponível em: 2021. <https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1379033/>. Acesso em: 28 mar. 2023.

FIRGULHA, L. et al. **DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: UM ESTUDO EM RESTAURANTE EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES.** [s.l: s.n.]. Disponível em: <https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos19/29028275.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2023.

I FOOD NEWS. **Como restaurantes podem doar refeições e alimentos excedentes.** Disponível em: <https://news.ifood.com.br/como-restaurantes-podem-doar-refeicoes-e-alimentos-excedentes/>. Acesso em: 29 jun. 2022.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO CLIMA. **Como e porquê separar o lixo?** 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/noticias/como-e-porque-separar-o-lixo>. Acesso em: 03 abr. 2023.

Michel, M. H. **Metodologia e Pesquisa Científica: um guia prático para acompanhamento da disciplina e elaboração de trabalhos monográficos**. São Paulo: Atlas, 2005.

TEKNISA – **Desperdício de alimentos em restaurantes**. Disponível em: <https://www.teknisa.com/catering/desperdicio-de-alimentos-em-restaurantes/>. Acesso em: 29 jun. 2020.

REDE PENSSAN. 2022. **Ação Brasil sem fome**. Disponível em: [https://www.brasilsemfome.org.br/?utm\\_source=google&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=acaocidadania-ampliva-google-geral-redepenssan-trafego-44704-cpc&utm\\_content=acaocidadania-ampliva-google-geral-redepenssan-trafego-44704-cpcas18+-ampla-genericatexto&gclid=CjwKCAjwk\\_WVBhBZEiwAUHQcmX2DfL2Rs8n\\_Fn39OjOV1-vla3zCOjmZrq02uA6zgK41u6Wm8QcehBoCmuMQAvD\\_BwE](https://www.brasilsemfome.org.br/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=acaocidadania-ampliva-google-geral-redepenssan-trafego-44704-cpc&utm_content=acaocidadania-ampliva-google-geral-redepenssan-trafego-44704-cpcas18+-ampla-genericatexto&gclid=CjwKCAjwk_WVBhBZEiwAUHQcmX2DfL2Rs8n_Fn39OjOV1-vla3zCOjmZrq02uA6zgK41u6Wm8QcehBoCmuMQAvD_BwE). Acesso em: 29 jun. 2022.

SANTOS, K. L., Panizzon, J.; Cenci, M. M., Grabowski, G.; Jahno, V. D. **Food losses and waste: reflections on the current brazilian scenario**. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23, e2019134. 2020. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13419>. Acesso em: 28 mar. 2023.

SILVA, E. L.; MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Florianópolis: UFSC/PPGEP/LED, 2000.

STANGHERLIN, I. C., Barcellos, M. D. **Desperdício de alimentos: uma análise das diversas variáveis de influência que afetam o consumidor**. 2018. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-book-desperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2023.

PEIXOTO, M. **Perdas e desperdício de alimentos: panorama internacional e proposições legislativas no Brasil**. 2018. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-bookdesperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2023.

VERGARA, Sylvia C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 3.ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2000.

ZARO, Marcelo. **DESPERDÍCIOS DE ALIMENTOS**. Velhos Hábitos, Novos Desafios. Virtual Books, 2018. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-bookdesperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2023.

**II VIGISAN - II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022. -- (Análise ; 1) PDF ISBN 978-65- 87504-50-6.

## APÊNDICE A - Instrumento de Coleta

### Questionário sobre Destinação de Sobras de Alimentos em Restaurantes

Esse questionário tem, como objetivo, colher dados sobre a política de destinação das sobras de alimentos preparados ou produtos não utilizados adotadas pelos restaurantes de Recife e Região Metropolitana, além de saber se os responsáveis dos estabelecimentos conhecem a Lei 14.016/2020.

[Faça login no Google](#) para salvar o que você já preencheu. [Saiba mais](#)

Nome do Estabelecimento

Sua resposta \_\_\_\_\_

Quantos anos de funcionamento?

Sua resposta \_\_\_\_\_

Capacidade de atendimento diário:

Sua resposta \_\_\_\_\_

Bairro:

Sua resposta \_\_\_\_\_

Cidade:

Sua resposta \_\_\_\_\_

Tipo de serviço:

Sua resposta \_\_\_\_\_

Funcionamento

Terça a Domingo

Somente finais de semana

Segunda a Domingo

Outro: \_\_\_\_\_

No seu estabelecimento, há excedente de alimentos *in natura*, ainda próprios para o consumo humano?

- Sim
- Não

Em caso de sim, qual o destino destes alimentos?

- Descartados no lixo
- Doados para funcionários
- Doados para instituições beneficentes/ONGs e outras deste segmento
- Doados para instituição específica
- Outro: \_\_\_\_\_

Qual a frequência deste descarte?

Sua resposta \_\_\_\_\_

No seu estabelecimento, há excedente de produtos industrializados vencidos?

- Sim
- Não

Em caso de sim, qual o destino destes produtos?

- Descartados no lixo
- Doados para funcionários
- Doados para instituições beneficentes/ONGs e outras deste segmento
- Doados para uma instituição específica
- Outro: \_\_\_\_\_

Qual a frequência deste descarte?

Sua resposta \_\_\_\_\_

No seu estabelecimento, há sobras de refeições prontas para o consumo?

- Sim
- Não

Em caso de sim, qual o destino destas refeições?

- Descartados no lixo
- Doados para funcionários
- Doados para instituições beneficentes/ONGs e outras deste segmento
- Doados para uma instituição específica
- Outro: \_\_\_\_\_

Qual a frequência deste descarte?

Sua resposta \_\_\_\_\_

No caso de doações de sobras limpas de refeições, produtos *in natura* e produtos industrializados, quais os cuidados que são tomados para a doação destes em termos de acondicionamento e conservação?

Sua resposta \_\_\_\_\_

No seu estabelecimento, há uma política de separação do lixo orgânico e não orgânico?

- Sim
- Não

Se sim, qual o quantitativo médio diário do lixo orgânico e não orgânico? E qual o destino?

Sua resposta \_\_\_\_\_

No seu estabelecimento, há uma política de redução do desperdício de alimentos *in natura* e industrializados?

- Sim
- Não

Se sim, o que é feito para reduzir este desperdício para os dois tipos de produtos?

Sua resposta \_\_\_\_\_

No seu estabelecimento, há uma política de redução do desperdício de alimentos *in natura* e industrializados?

- Sim
- Não

Se sim, o que é feito para reduzir este desperdício para os dois tipos de produtos?

Sua resposta \_\_\_\_\_

O seu estabelecimento tem algum receio/medo em fazer doações desses alimentos ou produtos pesquisados?

- Sim
- Não

Se sim, explique o por quê?

Sua resposta \_\_\_\_\_

Você já teve acesso ou conhece a cartilha de orientação para doação de alimentos?

- Sim
- Não

Se sim, o que achou das orientações?

Sua resposta \_\_\_\_\_

Você conhece a Lei n. 14.016/2020?

- Sim
- Não

Se sim, o que acha dela?

Sua resposta \_\_\_\_\_