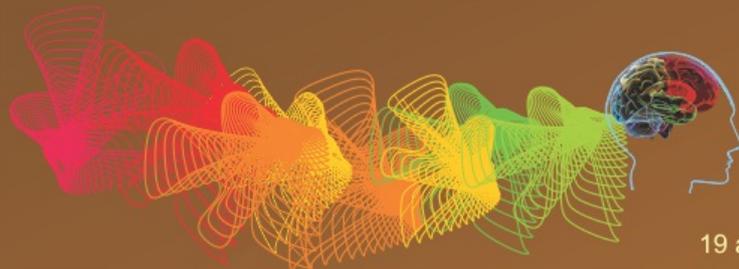


REDES SOCIAIS

CONEXÕES QUE TRANSFORMAM



II Salão EDUFRGS

19 a 23 de outubro - Campus do Vale - UFRGS

Evento	Salão UFRGS 2015: II SALÃO EDUFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTAIS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS
Autores	VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG DIULIANA CATLEN KUSPIK PEREIRA DARCI BARNECH CAMPANI

DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTAIS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

Strasburg, V. J.¹; Pereira, D. C. K.²; Campani, D. B.³

Na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) o Sistema de Gestão Ambiental (SGA) realiza o Levantamento de Aspectos e Impactos Ambientais (LAIA) nos espaços físicos da universidade. Os seis Restaurantes Universitários (RUs) da UFRGS também estão contemplados nessa atividade. Os RUs são espaços destinados para o fornecimento de refeições para a comunidade acadêmica. Na atividade do LAIA é utilizado um formulário padrão no qual são avaliados 13 grupos de aspectos ambientais que contemplam a inspeção de 54 itens. Considerando que as atividades fim de uma universidade são o ensino, a pesquisa e a extensão desenvolvidos em espaços físicos de salas de aula e laboratórios, constatou-se a necessidade de propor um instrumento de avaliação mais específico para as atividades dos RUs. O objetivo deste trabalho foi o de desenvolver e aplicar um formulário no formato de *check list* pontuado para avaliar os aspectos e impactos ambientais direcionados para a realidade da produção de refeições dos RUs. O *check list* foi desenvolvido no segundo semestre de 2014 contemplando a avaliação de seis aspectos de sustentabilidade com um total de 73 itens avaliados, a saber: 1) Água (11 itens); 2) Energia elétrica (12 itens); 3) Gás (7 itens); 4) Produtos Químicos (10 itens); 5) Saúde e segurança (13 itens) e 6) Gestão de resíduos (20 itens). Dentro destes itens são avaliadas as condições estruturais dos RUs, os tipos de equipamentos e suas condições, bem como etapas de processos. O *check list* vem sendo aplicado nos RUs para identificar e caracterizar a primeira pontuação ambiental desses. Com a aplicação do *check list* e a verificação das pontuações obtidas será possível fazer o monitoramento dos aspectos ambientais de cada RU, assim como também estabelecer avaliações comparativas dos principais problemas encontrados, de forma a propor e buscar melhorias contínuas na gestão ambiental.

Palavras-chave: gestão ambiental; aspectos ambientais; restaurantes universitários.