



**CLINICAL &  
BIOMEDICAL  
RESEARCH**



REVISTA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE E  
FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Volume 42, Supl. - outubro 2022



12 a 16  
SET  
2022

Semana  
**CIENTÍFICA**  
do HCPA

**Anais**

### **1330 - Avaliação comparativa dos impactos ambientais e financeiros na utilização de soja em restaurante de um hospital público universitário**

Virgílio José Strasburg, Lauren Yurgel da Silva, Andréa Cristina Silva Gonzales, Lúcia Pereira de Souza, Gisela Von Zeidler, Margarida Emilia Muttoni Roncatto, Thais Ortiz Hammes, Vera Lúcia Bosa

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

Introdução: Em um hospital público universitário (HPU) da cidade de Porto Alegre / RS o padrão de cardápio oferecido na refeição almoço é composto por dois tipos de cereal, uma leguminosa, um tipo de guarnição, uma preparação proteica, salada, e fruta como sobremesa. Além do uso de produtos de origem animal como preparação proteica, também têm sido utilizadas preparações à base de soja como opção de redução de impactos ambientais como as pegadas hídricas (PH) e de carbono (PC). Objetivo: Avaliar os impactos ambientais e financeiros na utilização de preparações à base de soja em comparação com produtos de origem animal no cardápio servido aos usuários do refeitório do HPU. Metodologia: Estudo descritivo. Foi feita a verificação da quantidade total dos insumos das preparações à base de soja oferecidas no almoço do refeitório de funcionários do Hospital de Clínicas de Porto Alegre no mês de abril de 2022 por meio das fichas técnicas. Foi realizada uma simulação na qual foram incluídas duas vezes cada, as opções de bifés de carne bovina e de frango em substituição à soja. Os valores financeiros dos produtos utilizados e dos itens da simulação foram retirados do relatório gerencial mensal do serviço de nutrição. Os dados de impactos ambientais de PC e de PH foram obtidos do website Healabel (2022) e os valores foram expressos em valores absolutos e percentuais, considerando uma média de 2500 almoços servidos. Resultados: Os produtos à base de soja (almôndegas e proteína texturizada) foram utilizados quatro vezes durante o mês investigado. Essa prática de cardápio sem carne teve início no ano de 2021. Somando o consumo de bife bovino e de frango e comparado ao somatório do consumo dos produtos à base de soja obteve-se uma diferença entre as opções de 192 kg; R\$5708,02, 7.505.022 litros de água e 33.228,32 kg de CO<sub>2</sub>e (dióxido de carbono equivalente). As opções de origem animal resultaram em um maior gasto financeiro (+ 23,2%) e quantidade necessária a ser adquirida (+ 21,9%). Em relação aos impactos ambientais, os produtos à base de soja representam -85.8% da pegada hídrica, e -96.6% da pegada de carbono. Conclusão: Os resultados obtidos mostram que o uso dessa opção apresenta menos impactos ambientais e financeiros para o HPU. O Serviço de Nutrição já está estudando a viabilidade de outros produtos da agricultura familiar para substituir proteínas de origem animal. Dessa forma o HCPA fomenta tanto sua responsabilidade social como também a ambiental.