

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

Submetido em: 23/8/2025

Aceito em: 29/9/2026

Publicado em: 14/10/2026

Eloir Faria de Paula¹

Janete Stoffel²

Fernando Zatt Schardosin³

PRE-PROOF

(as accepted)

Esta é uma versão preliminar e não editada de um manuscrito que foi aceito para publicação na Revista Desenvolvimento em Questão. Como um serviço aos nossos leitores, estamos disponibilizando esta versão inicial do manuscrito, conforme aceita. O manuscrito ainda passará por revisão, formatação e aprovação pelos autores antes de ser publicado em sua forma final.

<http://dx.doi.org/10.21527/2237-6453.2026.64.17406>

RESUMO

Este artigo analisa as práticas de sustentabilidade adotadas no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul, considerando seu alinhamento com os documentos institucionais e as dimensões ambiental, social e econômica do *Triple Bottom Line*. O estudo de caso, de abordagem predominantemente qualitativa, combinou análise documental, observação participante e questionário aplicado a 187 pessoas. Os resultados indicaram alinhamento parcial entre as práticas e as diretrizes institucionais.

¹ Universidade Federal da Fronteira Sul. Campus Laranjeiras do Sul/PR, Brasil.

<https://orcid.org/0009-0003-4902-6447>

² Universidade Federal da Fronteira Sul. Campus Laranjeiras do Sul/PR, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0003-0689-0414>

³ Universidade Federal da Fronteira Sul. Campus Laranjeiras do Sul/PR, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0003-2956-3010>

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

Na dimensão ambiental, destacaram-se o reaproveitamento da água da chuva, a destinação de resíduos e o uso de biodigestor. Na dimensão social, embora 89% dos usuários tenham demonstrado preocupação com o destino dos resíduos, o mesmo percentual informou desconhecer o Plano de Logística Sustentável da UFFS. Na dimensão econômica, a oferta de alimentação acessível e o apoio à agricultura familiar mostraram-se relevantes, mas a ausência de indicadores individualizados limitou a avaliação do desempenho financeiro. Com isso, a sustentabilidade organizacional do RU apresenta avanços operacionais, mas ainda demanda aprimoramentos no monitoramento, na comunicação e na integração das três dimensões à gestão institucional.

Palavras-chave: Práticas Sustentáveis. Gestão de Resíduos. *Triple Bottom Line*. Normativas Institucionais. Alimentação universitária.

SUSTAINABILITY IN UNIVERSITY RESTAURANT: A CASE STUDY AT THE FEDERAL UNIVERSITY OF FRONTEIRA SUL

ABSTRACT

This article analyzes the sustainability practices adopted by the University Restaurant at the Federal University of Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul Campus, considering their alignment with institutional documents and the environmental, social, and economic dimensions of the Triple Bottom Line. This case study, based on a predominantly qualitative approach, combined document analysis, participant observation, and a questionnaire administered to 187 respondents. The results indicated partial alignment between the practices adopted and institutional guidelines. In the environmental dimension, rainwater harvesting, waste disposal, and the use of a biodigester stood out. In the social dimension, although 89% of users expressed concern about waste disposal, the same percentage reported being unaware of UFFS's Sustainable Logistics Plan. In the economic dimension, the provision of affordable meals and support for family farming proved relevant; however, the absence of disaggregated indicators limited the assessment of financial performance. In this sense, the University Restaurant has made operational progress toward organizational sustainability,

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

although improvements are still required in monitoring, communication, and the integration of the three dimensions into institutional management.

Keywords: Sustainable Practices. Waste Management. *Triple Bottom Line*. Institutional Regulations. University Food Services.

1 INTRODUÇÃO

O tema da sustentabilidade passou a receber maior atenção ao longo dos últimos 50 anos. Um importante ponto de inflexão nesse contexto foi constituído pelas conferências internacionais promovidas pelas Nações Unidas sobre o Ambiente, Humanidade, Desenvolvimento e Sustentabilidade, realizadas em Estocolmo, Suécia, em 1972; Eco-92, no Rio de Janeiro, em 1992; Rio+10, em Johanesburgo, em 2002; e Rio+20 no Rio de Janeiro em 2012. Além de constituírem marcos históricos, esses eventos ampliaram o debate sobre os impactos ambientais do desenvolvimento, as desigualdades sociais e a necessidade de políticas de gestão ambiental em escala global.

A sustentabilidade ambiental está interligada ao desenvolvimento, de modo que ambos se complementam mutuamente (Lago, 2013). O Relatório Brundtland (Brundtland, 1991), elaborado pela Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD), definiu o desenvolvimento sustentável como aquele que atende às necessidades das gerações presentes sem comprometer a capacidade das futuras gerações de atenderem suas próprias demandas, o que tem se constituído em um dos principais desafios da atualidade.

A integração da sustentabilidade ambiental em agendas políticas e planos de ação globais é evidenciada pela Agenda 2030 (Brasil, 2015). Esse programa, composto por 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e 169 metas, busca harmonizar as dimensões econômica, social e ambiental do desenvolvimento. Januzzi e De Carlo (2018) apontavam para a necessidade de uma ampla disseminação e adesão da Agenda 2030 em escala subnacional, e destacavam o papel crucial de instituições de ensino e pesquisa. A função dessas entidades é fomentar a conscientização, estimular o debate e, principalmente,

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

implementar ações que estejam alinhadas aos objetivos e metas da Agenda 2030.

Nas instituições públicas de ensino superior brasileiras, a implementação de iniciativas sustentáveis pode ser desafiadora devido a fatores como escassez de recursos financeiros e resistência a mudanças em culturas institucionais estabelecidas (Harris e Crane, 2002; Cameron e Quinn, 2006; Chaves e Amaral, 2015).

Com o intuito de analisar essa realidade, este artigo apresenta os resultados de uma pesquisa que debate sobre a implementação de políticas e ações voltadas à sustentabilidade organizacional. Que é operacionalmente compreendida como a incorporação articulada de critérios ambientais, sociais e econômicos aos processos decisórios e às práticas de gestão da instituição.

Para tanto, a investigação foi guiada pela seguinte questão: como se caracterizam as práticas de sustentabilidade adotadas no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus Laranjeiras do Sul*, à luz dos documentos institucionais norteadores e das dimensões do Triple Bottom Line?

Diante dessa questão, o objetivo do estudo é analisar as convergências e divergências entre as práticas de sustentabilidade adotadas no RU e as diretrizes estabelecidas nos documentos institucionais, considerando as dimensões ambiental, social e econômica do TBL e a percepção dos usuários sobre os serviços e as práticas de sustentabilidade.

A escolha do RU da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul vem de encontro a esta temática pelo compromisso institucional com o desenvolvimento sustentável e pela importância do serviço para a permanência estudantil e o desenvolvimento regional. Ao identificar convergências e divergências entre normas, práticas e percepção dos usuários, o estudo oferece subsídios para aperfeiçoar o monitoramento, a comunicação, a aquisição de alimentos da agricultura familiar e a integração das dimensões do TBL ao planejamento institucional, além de fornecer elementos para estudos comparativos em outras instituições.

O artigo está organizado em cinco seções, incluindo esta introdução. Na sequência, são apresentados o referencial teórico, os procedimentos metodológicos, os resultados e as discussões e, por fim, as considerações finais.

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

2 DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E O TRIPÉ DA SUSTENTABILIDADE (*TRIPLE BOTTOM LINE* – TBL)

Sachs (2009) destaca que a Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, realizada em 1972, inseriu definitivamente a questão ambiental na agenda internacional. A partir desse marco, a relação de interdependência entre meio ambiente e desenvolvimento passou a ocupar lugar central nos debates acadêmicos e sociais. Consolidou-se, assim, a compreensão de que “nossas ações afetam locais distantes de onde acontecem, em muitos casos implicando todo o planeta ou até mesmo a biosfera” (Sachs, 2009, p. 50). Nessa perspectiva, o desenvolvimento sustentável não se limita aos impactos da atividade econômica sobre o meio ambiente, mas também considera suas implicações para a qualidade de vida e o bem-estar social das gerações presentes e futuras. A concretização desse modelo de desenvolvimento, contudo, permanece um desafio.

Os debates acerca do desenvolvimento sustentável fundamentam-se em diferentes dimensões. Sachs (2009) identifica oito: ambiental, econômica, social, cultural, espacial, ecológica, política nacional e política internacional. Para o autor, a transição para uma sociedade sustentável exige avanços simultâneos e articulados em todas elas. Desse modo, o crescimento econômico, isoladamente, mostra-se insuficiente diante da complexidade e do caráter multidimensional da sustentabilidade (Sen, 2010; Gregolin *et al.*, 2019).

Embora as oito dimensões propostas por Sachs (2009) possibilitem uma compreensão abrangente do desenvolvimento sustentável, o *Triple Bottom Line* concentra-se em três dimensões operacionais — ambiental, social e econômica — particularmente aplicáveis à análise organizacional. O TBL não substitui, portanto, a abordagem multidimensional de Sachs, mas constitui, neste estudo, um recorte analítico para o exame das práticas do RU. Reconhece-se que aspectos culturais, espaciais e políticos atravessam as três dimensões adotadas, embora não sejam analisados de forma autônoma.

A CMED (1988) reconhece os limites impostos pela tecnologia e pela capacidade da biosfera, mas sustenta que mudanças tecnológicas e institucionais podem compatibilizar crescimento econômico, necessidades humanas e proteção ambiental. Montibeller Filho

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

(1999), por sua vez, questiona essa conciliação ao destacar as contradições entre expansão econômica e preservação ambiental. Sachs (2009) amplia o debate ao compreender a sustentabilidade como fenômeno multidimensional. Neste artigo, portanto, ela é tratada não como condição plenamente alcançada, mas como processo marcado por avanços, limitações e tensões entre objetivos institucionais.

No contexto da sustentabilidade está o conceito *Triple Bottom Line* (TBL) proposto para avaliar e promover a sustentabilidade em organizações (Elkington, 1994). O TBL foi difundido a partir de 1994, e sugere a avaliação do desempenho organizacional por meio de três dimensões: ambiental, social e econômica. Em essência, ele reconhece a responsabilidade de uma organização não apenas pelos resultados financeiros via lucro tradicional, mas também pelos seus impactos ambiental e social (Elkington, 1997; Barbosa, 2008; Yosef, Jum'a e Alatoom, 2023).

Na perspectiva do modelo TBL e observando a sustentabilidade social, as organizações devem criar um ambiente saudável, cumprir obrigações sociais e legais, envolver-se com a comunidade e oferecer programas educacionais (Jum'a *et al.*, 2022; Yosef, Jum'a e Alatoom, 2023). A sustentabilidade econômica, por sua vez, se concentra na eficácia do uso de ativos e na geração de lucro, de forma a integrar objetivos econômicos com considerações sociais e ambientais para garantir a longevidade da empresa (Longoni, Golini e Cagliano, 2014; Yosef, Jum'a e Alatoom, 2023).

Em organizações públicas, porém, a dimensão econômica não deve ser compreendida como geração de lucro, mas como eficiência na aplicação dos recursos públicos, racionalização de custos, prevenção de desperdícios, continuidade dos serviços e contribuição para o desenvolvimento econômico local. No caso do RU, essa dimensão pode ser observada na gestão de insumos, no controle do desperdício de alimentos, na acessibilidade dos preços e na aquisição de produtos da agricultura familiar. Já a sustentabilidade ambiental requer incorporar preocupações ambientais na cadeia de suprimentos, como projeto de produtos, seleção de fornecedores, redução de emissões e práticas de reciclagem (Varsei, 2016; Yosef, Jum'a e Alatoom, 2023).

No caso de organizações públicas, Venturini e Lopes (2015) destacam práticas

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

sustentáveis que podem ser adotadas nas três dimensões do TBL, de acordo com o que é apresentado no quadro 1.

Quadro 1 – Modelo TBL e as práticas sustentáveis na Administração Pública

Dimensão <i>Triple Bottom Line</i>	Práticas aplicáveis ao RU
Ambiental	Gestão e destinação de resíduos; logística reversa; compras sustentáveis; conscientização ambiental
Econômica	Uso racional de água e energia; controle de insumos; prevenção de desperdícios; eficiência dos recursos
Social	Qualidade e segurança do trabalho; capacitação; alimentação acessível; relacionamento com a comunidade

Fonte: Elaborado pelos autores a partir de Venturini e Lopes (2015).

Alinhar as práticas cotidianas à sustentabilidade constitui um desafio para as universidades. Nesse contexto, a pesquisa analisou as práticas adotadas no Restaurante Universitário da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul, considerando sua relação com as diretrizes institucionais ambientais, sociais e econômicas, conforme apresentado na metodologia a seguir.

3 METODOLOGIA

Esta pesquisa se configura como um estudo de caso de abordagem predominantemente qualitativa, complementada por dados quantitativos descritivos obtidos mediante questionário aplicado aos usuários do RU, envolvendo múltiplos elementos e categorias (Godoy, 2006). Trata-se de uma abordagem qualitativa, interpretativa e flexível, voltada à compreensão aprofundada de um fenômeno particular em seu contexto (Rosa *et al.*, 2024). A escolha desse método justifica-se pelo objetivo de investigar as práticas de sustentabilidade adotadas no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), *Campus Laranjeiras do Sul/PR*, e verificar seu alinhamento com as diretrizes estabelecidas nos documentos institucionais.

Quanto aos procedimentos técnicos, o estudo combinou pesquisa documental,

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

observação participante *in loco* e aplicação de questionário aos usuários do Restaurante Universitário, mediante triangulação de fontes. A pesquisa documental abrangeu o Plano de Logística Sustentável (PLS) da UFFS, a Cartilha de Sustentabilidade, relatórios institucionais, normativas internas e normas técnicas relacionadas às atividades do Restaurante Universitário.

Esse processo integrativo, fundamentado em diferentes fontes, estabeleceu a base para a análise dos documentos institucionais, conforme descrito por Zappellini e Feuerschütte (2015), e permitiu delimitar o universo investigado de acordo com o problema de pesquisa (Kripka, Scheller e Bonotto, 2015).

As etapas da pesquisa, os instrumentos empregados e as respectivas fontes de dados estão apresentados no quadro 2.

Quadro 2 – Etapas, instrumentos de coleta e fonte dos dados usados na análise de sustentabilidade na UFFS e no RU

Fases	Instrumentos	Fontes
I – Etapa preliminar	Pesquisa documental	Documentos norteadores e institucionais, banco de dados de acessos e uso e relatórios da UFFS, incluindo o relatório de acompanhamento do PLS, elaborado pela comissão gestora indicada pelo Gabinete da Reitoria; relatório administrativo do Sistema de Cartões Institucionais (SCI), utilizado para caracterizar o acesso e o perfil dos usuários; Cartilha de Sustentabilidade; normativas internas e normas técnicas.
II – Coleta de dados primários	Observação Participante (checklist)	Verificação <i>in loco</i> das práticas e dos espaços físicos relacionados ao funcionamento do Restaurante Universitário.
III – Pesquisa com os usuários	Questionário eletrônico elaborado no Google Forms	Respostas de 187 usuários do Restaurante Universitário, coletadas durante o período de um mês. O questionário foi divulgado por e-mail aos estudantes e servidores e por meio de cartazes.

Fonte: elaborado pelos autores (2024).

Após a pesquisa e a análise documental, foi elaborado o *checklist* utilizado na observação participante. O instrumento teve como base as exigências, diretrizes e recomendações identificadas nos documentos institucionais e nas normas analisadas. Para cada item, registrou-se a presença, a ausência, a implementação parcial ou a impossibilidade de verificação da prática correspondente. O objetivo dessa etapa foi comparar as práticas previstas nos documentos com aquelas efetivamente implementadas no espaço investigado.

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

A observação participante foi realizada por um dos pesquisadores, que atuava como fiscal administrativo do contrato do Restaurante Universitário, entre agosto de 2023 e março de 2024, em duas ocasiões, com o acompanhamento dos técnicos que trabalham no RU. Foram observados os processos relacionados à aquisição e ao armazenamento dos alimentos, à produção das refeições e ao descarte dos resíduos, bem como o consumo de água e energia e o reaproveitamento de resíduos por meio do biodigestor para a produção de gás e fertilizantes.

A verificação *in loco* abrangeu a cozinha, o escritório administrativo, os locais de armazenamento de alimentos, o espaço destinado à alimentação dos usuários, os banheiros, as entradas e saídas, as áreas externas e os espaços onde estão instalados os sistemas de aquecimento solar, o biodigestor e a estrutura de captação e aproveitamento da água da chuva.

Também foi realizada uma pesquisa com os usuários do Restaurante Universitário, por meio de um questionário eletrônico, composto por questões abertas e fechadas, foi aplicado por meio do Google Forms entre 23 e 31 de outubro de 2023. Com base na média diária de 344 usuários, calculou-se uma amostra mínima de 182 participantes. Foram recebidas 188 respostas, das quais uma foi excluída por pertencer a pessoa que não utilizava o RU, totalizando 187 respostas válidas. A amostra foi não probabilística, por acessibilidade, e abrangeu estudantes, docentes, técnicos administrativos em educação e integrantes da comunidade externa. O instrumento foi divulgado por e-mail, cartazes com QR Code e folhetos com o link de acesso.

As respostas foram analisadas predominantemente de forma qualitativa, com o objetivo de compreender a percepção dos usuários acerca dos serviços oferecidos pelo RU.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFFS, sob o CAAE nº 73362523.1.0000.5564 e o Parecer nº 6.443.391. A participação ocorreu após a concordância com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, com garantia de anonimato e confidencialidade.

Os dados documentais, os registros do checklist e as respostas dos usuários foram classificados nas dimensões ambiental, social e econômica do TBL. As questões fechadas

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

foram analisadas por frequências absolutas e relativas, enquanto as respostas abertas foram agrupadas tematicamente. A triangulação permitiu identificar convergências, divergências, implementações parciais e aspectos não verificáveis. Foram consideradas como limitações o caráter interpretativo da análise, as duas observações realizadas, o vínculo funcional do pesquisador com a fiscalização do contrato e as particularidades do caso estudado.

As dimensões, variáveis e respectivas fundamentações utilizadas para a classificação e a análise dos dados estão apresentadas no quadro 3.

Quadro 3 – Dimensões, variáveis e categorias utilizadas na análise dos dados

Dimensão	Variáveis analisadas	Fontes
Ambiental	percepção socioambiental; responsabilidade	documentos, observação e questionário
Social	cidadania socioambiental; sensibilização; alimentação acessível; permanência estudantil	documentos e questionário
Econômica	perfil socioeconômico; controle de insumos; redução de perdas; agricultura familiar	documentos, observação e questionário

Fonte: elaborado pelos autores (2024).

As variáveis foram definidas com base em Santos (2018), Rosa e Silva (2002), Gomes et al. (2011), Matos et al. (2020), Silva, Jesus e Batista (2016) e Graciano e Lehfel'd (2010).

4 OS DOCUMENTOS INSTITUCIONAIS SOBRE A SUSTENTABILIDADE NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

A UFFS, criada pela Lei Federal nº 12.029, de 15 de setembro de 2009, abrange uma região de aproximadamente 400 municípios na mesorregião Grande Fronteira do Mercosul (UFFS, 2019). De acordo com a mesma fonte, a instituição integra práticas acadêmicas e administrativas para atender às legislações e racionalizar gastos e processos na gestão universitária.

A preocupação com a sustentabilidade na UFFS está ancorada na atenção aos preceitos da Constituição Federal de 1988 (Brasil, 1988), na qual é reconhecido o direito ao meio ambiente equilibrado, estabelecido o princípio do desenvolvimento sustentável e definidas as competências e instrumentos para promover a proteção ambiental e a sustentabilidade no Brasil.

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

Em relação à separação de resíduos, a instituição tem como diretriz a Resolução CONAMA nº 275/2001, que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores e nas campanhas informativas para a coleta seletiva (Conama, 2001). Também se rege pela norma ABNT NBR 10004:2004 a qual classifica os resíduos sólidos quanto aos seus riscos potenciais ao meio ambiente e à saúde pública, diretrizes que devem ser atendidas pelo RU (ABNT, 2004).

Outra normativa nacional que direciona as práticas de sustentabilidade na UFFS é a Lei Federal nº 14.133/2021, conhecida como a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos do Brasil, a qual aborda a sustentabilidade ao estabelecer que as contratações públicas devem promover o desenvolvimento nacional sustentável (Brasil, 2021). Ela enfatiza a importância de critérios de sustentabilidade ambiental, econômica e social na escolha das propostas, bem como incentiva práticas que reduzam o impacto ambiental, promovam a economia de recursos e garantam benefícios sociais. A lei ainda prevê a inclusão de cláusulas de sustentabilidade nos contratos e a utilização de critérios de sustentabilidade na avaliação das propostas, essas disposições aplicam-se aos contratos assinados e geridos no RU e reforçam o compromisso com a responsabilidade ambiental e o desenvolvimento sustentável no setor público.

A partir das normativas nacionais, a instituição elaborou documentos internos que norteiam e orientam as práticas de sustentabilidade, conforme detalhado no quadro 4.

Quadro 4 – Documentos institucionais relacionados à sustentabilidade

Documento	Principal contribuição
COEPE	concepção multidimensional de sustentabilidade
PPI e Estatuto	formação, responsabilidade social e desenvolvimento regional
Portaria nº 681/2018	funcionamento e sustentabilidade dos RUs
PGRS	gestão dos resíduos
PDI e PLS	planejamento, metas e indicadores
Cartilha	orientação e conscientização
TR nº 102/2023	obrigações aplicáveis à execução do serviço

Fonte: elaborado pelos autores (2024).

Em 2010, a I Conferência de Ensino, Pesquisa e Extensão (I COEPE) estabeleceu os

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

primeiros princípios de sustentabilidade da UFFS, entendida como a busca de equilíbrio entre as necessidades humanas e a capacidade da natureza de atendê-las. O documento relacionou a sustentabilidade ecológica às dimensões social, econômica, espacial e cultural, princípios posteriormente reafirmados pela II COEPE, que ressaltou a necessidade de conciliar o desenvolvimento econômico com a preservação dos ecossistemas (UFFS, 2017). Essa concepção também aparece no Estatuto da Universidade, especialmente no art. 8º, que prevê a incorporação da sustentabilidade à formação acadêmica, ao planejamento e ao funcionamento institucional (UFFS, 2016). Da mesma forma, o Projeto Pedagógico Institucional defende práticas responsáveis nas atividades acadêmicas e administrativas e incentiva a busca por alternativas sustentáveis para os desafios sociais, econômicos e ambientais (UFFS, 2019).

No âmbito dos Restaurantes Universitários, a Portaria nº 681/GR/UFFS/2018 estabelece a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e financeiramente acessíveis, além de incentivar o uso de energia solar, o reaproveitamento da água da chuva e a aquisição de produtos da agricultura familiar (UFFS, 2018). O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, elaborado em consonância com a Política Nacional de Resíduos Sólidos, define responsabilidades, metas e formas de acompanhamento para assegurar o gerenciamento adequado dos resíduos (Brasil, 2010; UFFS, 2018, 2020). No RU do *Campus* Laranjeiras do Sul, suas orientações incluem a separação dos resíduos no local em que são gerados e o acondicionamento em recipientes apropriados. Essas medidas também se relacionam às diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional 2019–2023, que insere a sustentabilidade no planejamento da Universidade e valoriza a gestão eficiente dos recursos (UFFS, 2023b, 2023c).

O Plano de Logística Sustentável 2020–2023 reúne objetivos voltados à redução do consumo de recursos naturais, à gestão dos resíduos, às compras sustentáveis, à capacitação da comunidade e à eficiência energética (UFFS, 2025e). Seu relatório de acompanhamento registra avanços na coleta seletiva, na reciclagem, nas aquisições sustentáveis e nas ações educativas, mas não apresenta dados específicos do RU sobre consumo de água e energia, geração de resíduos, desperdício de alimentos e custos operacionais, o que limitou a análise

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

quantitativa de seu desempenho ambiental e econômico (UFFS, 2020). A Cartilha de Sustentabilidade complementa essas orientações ao propor a redução do desperdício, o uso de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis, a coleta seletiva e a priorização de fornecedores locais (UFFS, 2025b).

Por fim, o Termo de Referência nº 102/2023 exige que a empresa responsável pelo RU adote medidas como a economia de água e energia, a redução do uso de substâncias tóxicas, a utilização de utensílios retornáveis e o gerenciamento das doações de alimentos não consumidos (Brasil, 2017; UFFS, 2023). Em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, o documento também busca incentivar a agricultura familiar e a geração de empregos locais, associando a prestação do serviço à permanência estudantil, à segurança alimentar e ao desenvolvimento sustentável da região (Brasil, 2021; UFFS, 2016, 2023b).

A partir desta análise sobre os documentos institucionais, é possível realizar a comparação com as práticas sustentáveis adotadas, tal discussão é detalhada no capítulo 5 deste artigo.

5 ALINHAMENTO DAS PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS ADOTADAS NO RU DA UFFS-LS AOS DOCUMENTOS INSTITUCIONAIS

A análise das práticas de sustentabilidade adotadas no Restaurante Universitário da UFFS – *Campus* Laranjeiras do Sul, considerando as dimensões ambiental, social e econômica, proporcionou uma compreensão das ações empreendidas pela instituição. As informações obtidas por meio do levantamento dos documentos norteadores e da observação participante revelaram aspectos convergentes e divergentes em relação aos documentos basilares da sustentabilidade.

As convergências e divergências identificadas em cada dimensão permitem visualizar o alinhamento das ações do RU com o modelo *Triple Bottom Line* (TBL), o qual busca equilibrar as práticas ambientais, sociais e econômicas nos diferentes pilares da sustentabilidade.

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

5.1 Dimensão ambiental

Os questionamentos levantados durante a Conferência de Ensino, Pesquisa e Extensão (COEPE) do ano de 2010, sobre “Como alcançar um desenvolvimento regional sem comprometer as necessidades das futuras gerações?” e “Qual o papel da Universidade frente ao desenvolvimento sustentável?” (UFFS, 2017) fornecem um contexto relevante para a avaliação das práticas ambientais adotadas no Restaurante Universitário. Entre os aspectos destacados está a manutenção da biodiversidade, especialmente dos recursos hídricos. Dessa forma, a análise das práticas do RU deve considerar o uso adequado da água e a preservação dos recursos naturais, incluindo iniciativas destinadas à eficiência no consumo e à redução do desperdício.

A gestão eficiente dos recursos hídricos insere-se nesse contexto de atuação. Durante a observação *in loco*, foram identificadas medidas destinadas à redução do consumo de água nas atividades operacionais de limpeza do RU, especialmente por meio da captação de água da chuva em cisternas. Essa prática evidencia o compromisso institucional com a utilização consciente e renovável dos recursos naturais.

Também foram observadas práticas voltadas à redução e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos. Entre elas, destaca-se o direcionamento de resíduos para alimentação animal e a utilização de biodigestor, por meio do qual parte dos resíduos orgânicos é transformada em gás e fertilizante. Essas iniciativas contribuem para reduzir o volume de materiais descartados e ampliar o aproveitamento dos resíduos gerados nas atividades do restaurante.

Os dados do questionário reforçam parcialmente essas evidências. Entre os 187 usuários, 166 (89%) afirmaram preocupar-se com o destino dos resíduos do RU; 78% declararam praticar reciclagem sempre ou frequentemente; e 75% informaram separar materiais recicláveis com essa frequência. Quanto ao desperdício de alimentos, 95% disseram nunca ou raramente deixar restos no prato. Entre os motivos apontados para o desperdício, 56% mencionaram a qualidade da comida, 30% o excesso ao se servir e 14% o tempo insuficiente para realizar a refeição. Os resultados demonstram que a redução do desperdício depende tanto da conscientização dos usuários quanto de aspectos operacionais

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

do serviço.

A análise do Termo de Referência nº 102/2023 (UFFS, 2023b), documento que fundamentou a formalização do Contrato Administrativo nº 31/2023 do RU (UFFS, 2023a), evidencia a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e a convergência com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12 — Consumo e Produção Responsáveis. O RU demonstra compromisso com padrões sustentáveis de produção e consumo, especialmente por meio de ações destinadas à redução do desperdício e da utilização de utensílios recicláveis ou reutilizáveis, conforme constatado durante a observação participante.

A aquisição de alimentos provenientes de agricultores familiares locais também apresenta repercussões ambientais, pois pode diminuir a necessidade de transporte por longas distâncias e, conseqüentemente, reduzir a pegada de carbono associada ao deslocamento dos produtos.

Apesar dessas convergências, foram identificadas limitações. O Termo de Referência menciona a utilização de saneantes biodegradáveis “no que couber”, expressão que sugere a possibilidade de limitações ou exceções e não permite afirmar claramente se esses produtos são efetivamente utilizados nas atividades do RU.

Esses resultados evidenciam a importância de integrar conformidade ambiental, conscientização dos usuários e inovação ao planejamento do RU (Donaire, 1999). O que conduz para a próxima seção, que trata sobre a dimensão social desta temática.

5.2 Dimensão social

Os princípios norteadores do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da UFFS revelam uma relação entre as ações desenvolvidas no Restaurante Universitário e os objetivos institucionais (UFFS, 2019). No que se refere à formação de cidadãos conscientes e ao comprometimento com o desenvolvimento sustentável e solidário da região Sul do País, as práticas sustentáveis adotadas pelo RU mostram-se convergentes com as diretrizes institucionais.

As práticas adotadas no Restaurante Universitário promovem a inclusão social ao possibilitarem o fornecimento de alimentação subsidiada e com preço acessível aos

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

estudantes, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade. Essas ações estão alinhadas aos princípios do PPI (UFFS, 2024a), sobretudo no que se refere ao combate às desigualdades e à promoção de condições de permanência estudantil.

A contratação de mão de obra local e o incentivo à agricultura familiar regional também contribuem para o fortalecimento das relações sociais e produtivas do território. Além de gerar renda, essas iniciativas valorizam os produtores locais e aproximam o funcionamento do Restaurante Universitário das características socioeconômicas da região em que a Universidade está inserida.

Também foram identificadas ações de conscientização dos usuários, assim como a previsão da demanda de refeições com base na realização de eventos e atividades externas. A intenção de implementar campanhas educativas demonstra preocupação com a redução do desperdício e com o desenvolvimento de hábitos mais responsáveis entre os integrantes da comunidade universitária.

Na dimensão social, 149 respondentes (80%) atribuíram a solução dos problemas de sustentabilidade às pequenas ações cotidianas de todos, enquanto 18% a relacionaram às decisões da UFFS e 2% exclusivamente à empresa gestora do RU. Entretanto, somente 43% informaram ter participado de atividades de ensino, pesquisa ou extensão relacionadas à sustentabilidade, indicando que o interesse pelo tema nem sempre se converte em participação institucional.

Entretanto, foram constatadas algumas divergências. Embora exista incentivo à aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, o percentual de 30% previsto no Termo de Referência não é atingido.

Na dimensão social, 149 respondentes (80%) atribuíram a solução dos problemas de sustentabilidade às pequenas ações cotidianas de todos, enquanto 18% a relacionaram às decisões da UFFS e 2% exclusivamente à empresa gestora do RU. Entretanto, somente 43% informaram ter participado de atividades de ensino, pesquisa ou extensão relacionadas à sustentabilidade, indicando que o interesse pelo tema nem sempre se converte em participação institucional.

Ao analisar os documentos institucionais, observa-se que o RU desenvolve práticas

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

que ultrapassam sua operação diária e contribuem para a formação de uma comunidade universitária comprometida com estilos de vida em equilíbrio com a natureza. Essas iniciativas refletem o alinhamento com o Objetivo 12 da Agenda 2030 (Brasil, 2015) e posicionam o Restaurante Universitário como um espaço capaz de promover escolhas e hábitos mais sustentáveis entre seus usuários.

5.3 Dimensão econômica

Na dimensão econômica, a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar contribui para a geração de renda dos produtores e para o fortalecimento da economia regional. Essa prática demonstra que os recursos destinados ao fornecimento da alimentação universitária podem produzir efeitos econômicos que ultrapassam os limites da Universidade e alcançam as comunidades locais.

A relevância econômica e social do serviço também é demonstrada pelo perfil dos usuários: 49% declararam renda mensal de até um salário-mínimo e 19% renda superior a um e de até dois salários-mínimos. Assim, 68% encontravam-se nas faixas de renda de até dois salários-mínimos. O preço foi indicado por 23% como principal motivo para utilizar o RU, e outros 29% mencionaram a combinação entre preço e qualidade. Em conjunto, esses resultados demonstram que a acessibilidade econômica constitui elemento central do serviço.

A dimensão econômica manifesta-se na aquisição de alimentos da agricultura familiar, na gestão de insumos, na redução de desperdícios e na acessibilidade das refeições. Essas práticas contribuem para a eficiência dos recursos públicos e para a geração de renda regional. Contudo, a ausência de dados individualizados sobre custos, consumo e economia de recursos impede mensurar seus efeitos financeiros.

5.4 Síntese das convergências e divergências identificadas na pesquisa

A análise conjunta das dimensões ambiental, social e econômica demonstra que as práticas adotadas pelo RU apresentam alinhamento parcial com os documentos institucionais e com os princípios do *TBL*. Foram identificadas ações relacionadas ao uso consciente da

SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

água, à destinação dos resíduos, à redução do desperdício, à inclusão social, à geração de renda e ao fortalecimento da agricultura familiar.

Entretanto, a análise do Plano de Logística Sustentável de 2022 (UFFS, 2020), por meio de seu Relatório Geral, revelou a ausência de informações consolidadas e atualizadas, tanto qualitativas quanto quantitativas, especificamente relacionadas ao Restaurante Universitário. Essa lacuna compromete a capacidade de avaliação e monitoramento das práticas sustentáveis implementadas e dificulta a mensuração dos impactos e benefícios gerados pelo RU nas dimensões ambiental, social e econômica.

Nesse sentido, sugere-se que os futuros relatórios de acompanhamento do PLS não apenas apresentem as práticas sustentáveis da UFFS de maneira geral, mas também forneçam informações específicas sobre o desempenho do Restaurante Universitário. Isso inclui dados sobre o consumo de recursos, a gestão de resíduos, o desperdício de alimentos, os custos operacionais e a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, em consonância com as metas estabelecidas pelo PLS.

A inclusão desses indicadores permitiria qualificar a prestação de contas e demonstrar, de maneira mais efetiva, os avanços e os desafios relacionados às práticas sustentáveis do RU, contribuindo para uma gestão mais informada, transparente e responsável. O quadro 5 sintetiza as principais convergências e divergências identificadas nas três dimensões da sustentabilidade.

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

Quadro 5 – Convergências e divergências observadas nas dimensões de sustentabilidade previstas no TR nº 102/2023 do RU da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul

Dimensão	Evidência	Fonte	Avaliação
Ambiental	Uso da água das cisternas na limpeza	Observação	Convergência
Ambiental	Biodigestor e destinação de resíduos	Observação/documento	Convergência
Ambiental	Uso de saneantes biodegradáveis não confirmado	Documento/observação	Não verificável
Social	Alimentação acessível e permanência estudantil	Documento/questionário	Convergência
Social	89% não conheciam o PLS	Questionário	Divergência
Econômica	Agricultura familiar abaixo de 30%	Documento/registro	Divergência
Econômica	Ausência de indicadores específicos do RU	Relatório do PLS	Divergência

Fonte: elaborado pelos autores (2024).

Para fortalecer as práticas sustentáveis, é fundamental incorporá-las à estratégia de gestão do RU e manter seu alinhamento com a legislação ambiental e com os documentos institucionais. Compreender o nível de conscientização ambiental dos usuários e acompanhar as práticas desenvolvidas por outros restaurantes universitários pode contribuir para a identificação de experiências bem-sucedidas e de possibilidades de inovação.

A integração de avanços tecnológicos ao planejamento estratégico também pode estabelecer uma base para o aprimoramento contínuo das rotinas sustentáveis do RU. Assim, ao promover iniciativas convergentes com as normativas institucionais, o Restaurante Universitário posiciona-se como um espaço de operação sustentável e contribui para o fortalecimento de uma cultura de responsabilidade ambiental, social e econômica na comunidade universitária.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo analisou as convergências e divergências entre as práticas de sustentabilidade do Restaurante Universitário da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul e os documentos institucionais, considerando as dimensões ambiental, social e econômica do *Triple Bottom Line*. A triangulação entre documentos, observação participante e questionário com 187 usuários permitiu identificar alinhamento parcial entre as diretrizes e as práticas

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

efetivamente desenvolvidas.

Na dimensão ambiental, destacaram-se o reaproveitamento da água da chuva, o funcionamento do biodigestor e a destinação dos resíduos, além da preocupação manifestada por 89% dos usuários com seu destino. Na dimensão social, a alimentação acessível, a permanência estudantil e a responsabilidade coletiva apresentaram convergência com as diretrizes institucionais, mas o desconhecimento do PLS por 89% dos respondentes revelou fragilidade na comunicação. Na dimensão econômica, o perfil de renda e a importância atribuída ao preço demonstraram a relevância do RU para os usuários, enquanto a ausência de indicadores individualizados limitou a mensuração da eficiência financeira.

Os resultados reforçam a concepção multidimensional de Sachs (2009), pois mostram que as práticas do RU produzem efeitos ambientais, sociais e econômicos interdependentes. O TBL mostrou-se útil para organizar a análise, embora não contemple autonomamente dimensões políticas, culturais e espaciais. Os achados também confirmam a necessidade de cautela apontada por Montibeller Filho (1999), uma vez que a existência de normas e tecnologias não elimina fragilidades de implementação, monitoramento e comunicação. A contribuição conceitual do estudo consiste em demonstrar que, em um RU público, a sustentabilidade organizacional depende da articulação entre diretrizes, práticas operacionais, participação dos usuários e avaliação de resultados.

Entre as limitações, destacam-se a investigação de um único campus, as duas ocasiões de observação, o vínculo de um pesquisador com a fiscalização do contrato, o caráter não probabilístico do questionário e a ausência de indicadores individualizados. Embora os resultados não possam ser generalizados, oferecem subsídios para aperfeiçoar a gestão do RU e para desenvolver estudos comparativos em outros restaurantes universitários.

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *ABNT NBR 10004: resíduos sólidos — classificação*. Rio de Janeiro: ABNT, 2004.

BARBOSA, Geraldo Silva. O desafio do desenvolvimento sustentável. *Revista Visões*, [s. l.], v. 1, n. 4, ed. 4, 2008.

BRASIL. *Constituição da República Federativa do Brasil de 1988*. Brasília, DF: Presidência da República, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 13 ago. 2021.

BRASIL. *Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012*. Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal [...]. Brasília, DF: Presidência da República, 2012a. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 6 jun. 2012.

BRASIL. *Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010*. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/112305.htm. Acesso em: 6 jun. 2023.

BRASIL. *Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021*. Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Brasília, DF: Presidência da República, 2021. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/114133.htm. Acesso em: 6 jan. 2024.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. *Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável*. Brasília, DF: Ministério das Relações Exteriores, 2015. Disponível em: <https://www.gov.br/mre/pt-br/assuntos/desenvolvimento-sustentavel-e-meio-ambiente/desenvolvimento-sustentavel/agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustentavel>. Acesso em: 13 ago. 2025.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. *Instrução Normativa nº 10, de 12 de novembro de 2012*. Estabelece regras para elaboração dos Planos de Gestão de Logística Sustentável [...]. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 14 nov. 2012b.

BRUNDTLAND, Gro Harlem. *Nosso futuro comum: Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento*. 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1991.

CAMERON, Kim S.; QUINN, Robert E. *Diagnosing and changing organizational culture: based on the Competing Values Framework*. rev. ed. San Francisco: Jossey-Bass, 2006.

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

CHAVES, Vera Lúcia Jacob; AMARAL, Nelson Cardoso. A educação superior no Brasil: os desafios da expansão e do financiamento e comparações com outros países. *Revista Educação em Questão*, Natal, v. 51, n. 37, jan./abr. 2015.

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO. *Nosso futuro comum*. Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, 1988.

CONSELHO NACIONAL DO MEIO AMBIENTE. *Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001*. Estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 19 jun. 2001.

DONAIRE, Denis. *Gestão ambiental na empresa*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

ELKINGTON, John. Towards the sustainable corporation: win-win-win business strategies for sustainable development. *California Management Review*, [s. l.], v. 36, n. 2, p. 90–100, 1994.

ELKINGTON, John. *Cannibals with forks: the Triple Bottom Line of 21st century business*. Oxford: Capstone, 1997.

GODOY, Arilda Schmidt. Estudo de caso qualitativo. In: GODOI, Christiane K.; BANDEIRA-DE-MELLO, Rodrigo; SILVA, Anielson Barbosa da (org.). *Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos*. São Paulo: Saraiva, 2006.

GOMES, Carla Marques *et al.* Estratégia de inovação para o desenvolvimento sustentável: uma análise do impacto no processo de internacionalização e na competitividade empresarial. In: ENCONTRO DA ANPAD, 35., 2011, Rio de Janeiro. *Anais [...]*. Rio de Janeiro: ANPAD, 2011.

GRACIANO, Maria Inês Gandolfo; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Estudo socioeconômico: indicadores e metodologia numa abordagem contemporânea. *Serviço Social & Saúde*, Campinas, v. 9, n. 9, p. 157–185, 2010. DOI: <https://doi.org/10.20396/sss.v9i1.8634873>.

GREGOLIN, Gabriela Cemin; GREGOLIN, Marilete Rosane; TRICHES, Rozane Marcia; ZONIN, Wanderlei José. Desenvolvimento: do unicamente econômico ao sustentável multidimensional. *PRACS: Revista Eletrônica de Humanidades do Curso de Ciências Sociais da UNIFAP*, Macapá, v. 12, p. 51–64, 2019.

HARRIS, Lloyd C.; CRANE, Andrew. The greening of organizational culture: management views on the depth, degree and diffusion of change. *Journal of Organizational Change Management*, [s. l.], v. 15, n. 3, p. 214–234, 2002. DOI: <https://doi.org/10.1108/09534810210429273>.

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

JANNUZZI, Paulo de Martino; DE CARLO, Sandra. Da agenda de desenvolvimento do milênio ao desenvolvimento sustentável: oportunidades e desafios para planejamento e políticas públicas no século XXI. *Bahia Análise & Dados*, Salvador, v. 28, n. 2, p. 6–27, jul./dez. 2018.

JUM'A, Laith; ZIMON, Dominik; IKRAM, Muhammad; MADZIK, Peter. Towards a sustainability paradigm: the nexus between lean green practices, sustainability-oriented innovation and Triple Bottom Line. *International Journal of Production Economics*, [s. l.], v. 245, art. 108393, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2021.108393>.

KRIPKA, Rosiani; SCHELLER, Marilda; BONOTTO, Daniele Lazzari. Pesquisa documental: considerações sobre conceitos e características na pesquisa qualitativa. *Atas CIAIQ2015: Investigação Qualitativa em Educação*, [s. l.], v. 2, p. 243–247, 2015.

LAGO, André Aranha Corrêa do. *Conferências de desenvolvimento sustentável*. Brasília, DF: FUNAG, 2013.

LONGONI, Annachiara; GOLINI, Ruggero; CAGLIANO, Raffaella. The role of new forms of work organization in developing sustainability strategies in operations. *International Journal of Production Economics*, [s. l.], v. 147, p. 147–160, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2013.09.009>.

MATOS, Raphael Gomes Fernandes *et al.* Cidadania socioambiental: a proteção ambiental por meio da efetividade das políticas públicas e da atuação do cidadão ambientalmente consciente. *Brazilian Journal of Development*, Curitiba, v. 6, n. 7, p. 53591–53611, 2020. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n7-850>.

MONTIBELLER FILHO, Gilberto. *O mito do desenvolvimento sustentável*. 1999. Tese (Doutorado em Ciências Humanas) — Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1999.

ROSA, Luciane Gomes; SILVA, Maria Magali Pereira da. Percepção ambiental de educandos de uma escola do ensino fundamental. In: SIMPÓSIO ÍTALO-BRASILEIRO DE ENGENHARIA SANITÁRIA E AMBIENTAL, 6., 2002, Vitória. *Anais [...]*. Vitória: [s. n.], 2002.

ROSA, Patrícia Regina da; SCHARDOSIN, Francine Zanon; ALPERSTEDT, Giana Dehmer; FEUERSCHÜTTE, Simone Gehlen. Estudo de caso e pesquisa-ação: semelhanças e distinções entre os métodos. *Revista de Ciências da Administração*, Florianópolis, v. 25, n. 65, p. 1–17, 2024. DOI: <https://doi.org/10.5007/2175-8077.2023.e80766>.

SACHS, Ignacy. *Caminhos para o desenvolvimento sustentável*. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SEN, Amartya. *Desenvolvimento como liberdade*. Tradução de Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

SILVA, Ana Hérica da; JESUS, Edvânia; BATISTA, Ewerton da Silva Santos. Escolas sustentáveis: sensibilização ambiental com alunos de ensino básico em uma escola municipal da região metropolitana de Natal/RN. In: CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 3., 2016, [s. l.]. *Anais [...]*. [S. l.: s. n.], 2016.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *II COEPE: Conferência de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFFS, de 29 de março de 2017*. Chapecó: UFFS, 2017. Disponível em: <https://site-antigo-2025.uffs.edu.br/institucional/pro-reitorias/extensao-e-cultura/eventos/ii-coepe>. Acesso em: 13 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS)*. Chapecó: UFFS, 2018. Disponível em: https://site-antigo-2025.uffs.edu.br/institucional/pro-reitorias/administracao-e-infraestrutura/sustentabilidade/plano_de_gerenciamento_de_residuos/planos-de-gerenciamento-dos-residuos-solidos. Acesso em: 20 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Portaria nº 681/GR/UFFS/2018*. Estabelece normas sobre a utilização dos restaurantes universitários no âmbito da UFFS. Chapecó: UFFS, 2018. Disponível em: <https://www.boletim.uffs.edu.br/atos-normativos/portaria/gr/2018-0681>. Acesso em: 20 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Plano de Desenvolvimento Institucional 2019–2023*. Chapecó: UFFS, 2019. Disponível em: <https://www.uffs.edu.br/uffs/planejamento/plano-de-desenvolvimento-institucional>. Acesso em: 13 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Plano de Logística Sustentável: PLS 2020–2023*. Chapecó: UFFS, 2020. Disponível em: <https://www.uffs.edu.br/uffs/conteudo/Pr%C3%B3-reitorias/PROAD/Sustentabilidade/Plano%20de%20Log%C3%ADstica%20Sustent%C3%A1vel%202020-2023.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Contrato Administrativo nº 31/2023, de 5 de outubro de 2023*. Chapecó: UFFS, 2023a. Disponível em: https://sigarq.uffs.edu.br/arquivos/2023010067423724245199a8155cb29a8/CT-031-2023_Contrato.pdf. Acesso em: 20 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Portaria nº 3242/GR/UFFS/2023, de 21 de dezembro de 2023*. Prorroga o prazo de vigência do Plano de Logística Sustentável 2020–2023. Chapecó: UFFS, 2023b. Disponível em: <https://www.uffs.edu.br/atos-normativos/portaria/gr/2023-3242>. Acesso em: 6 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Termo de Referência nº 102/2023*. Licitação para contratação de serviço de fornecimento de refeições para o Campus

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

Laranjeiras do Sul. Processo nº 23205.022288/2022-96. Chapecó: UFFS, 2023c. Disponível em: <https://www.sipac.uffs.edu.br> Acesso em: 20 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Campus Laranjeiras do Sul*. Chapecó: UFFS, 2025a. Disponível em: <https://www.uffs.edu.br/uffs/nossos-campi/campus-laranjeiras-do-sul>. Acesso em: 13 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Plano de sustentabilidade*. Chapecó: UFFS, 2025b. Disponível em: <https://site-antigo-2025.uffs.edu.br/institucional/pro-reitorias/administracao-e-infraestrutura/sustentabilidade/plano-de-sustentabilidade>. Acesso em: 20 ago. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. *Projeto Pedagógico Institucional de 2012*. Chapecó: UFFS, 2025c. Disponível em: https://site-antigo-2025.uffs.edu.br/institucional/a_uffs/a_instituicao/plano_pedagogico_institucional. Acesso em: 20 ago. 2025.

VARSEI, Mohammad. Sustainable supply chain management: a brief literature review. *The Journal of Developing Areas*, [s. l.], v. 50, n. 6, p. 411–419, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1353/jda.2016.0129>.

VENTURINI, Luciano Dall'Acqua; LOPES, Luis Fernando de Deus. *O modelo Triple Bottom Line e a sustentabilidade na Administração Pública: pequenas práticas que fazem a diferença*. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso — Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/11691>. Acesso em: 13 ago. 2025.

YOSEF, Firas Ahmad; JUM'A, Laith; ALATOOM, Mahmoud. Identifying and categorizing sustainable supply chain practices based on Triple Bottom Line dimensions: evaluation of practice implementation in the cement industry. *Sustainability*, Basel, v. 15, 2023. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/370390386_Identifying_and_Categorizing_Sustainable_Supply_Chain_Practices_Based_on_Triple_Bottom_Line_Dimensions_Evaluation_of_Practice_Implementation_in_the_Cement_Industry. Acesso em: 13 ago. 2025.

ZAPPELLINI, Maria Beatriz; FEUERSCHÜTTE, Silvio Giorgio. O uso da triangulação na pesquisa científica brasileira em Administração. *Administração: Ensino e Pesquisa*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p. 241–273, 2015. DOI: <https://doi.org/10.13058/raep.2015.v16n2.238>.

**SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM ESTUDO DE CASO NA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL**

Autor Correspondente:

Janete Stoffel

Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

Rodovia BR 158, km 405, Caixa Postal 106, Laranjeiras do Sul/PR, Brasil. CEP 85319-899.

janete.stoffel@gmail.com

Este é um artigo de acesso aberto distribuído sob os termos da licença Creative Commons.

