

RELAÇÃO ENTRE PRODUTOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS UTILIZADOS NO RESTAURANTE ESCOLA BISTRÔ ECO SOL-DOURADOS/MS.

Letícia Lopes De Souza (letnutri2011@gmail.com)

Caroline Momente Martins Saturnino (carolsat@terra.com.br)

Angélica Margarete Magalhães (angelicamagalhaes@ufgd.edu.br)

Leticia Gonçalves Souza (leticia_gs@hotmail.com)

Isabela Rezende Ferreira (isabelarf@uol.com.br)

Juliana Nugoli Zago (julianazago@uol.com.br)

O Restaurante Escola Bistrô Eco Sol é uma escola de Empreendedorismo Social, pautado nos princípios da Economia Solidária, sediado na Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias da Universidade Federal da Grande Dourados-ITESS/UFGD, com foco na oferta de serviços de refeições fora do lar, comprometido com a promoção da alimentação saudável, inclusão social e sustentabilidade. No processo de aquisição de frutas e hortaliças, é dada a prioridade a produtos orgânicos, porém, como faz parte dos critérios de elaboração de cardápios, a garantia de oferta de cinco cores ao dia, nem sempre é possível a aquisição de orgânicos. Este trabalho teve por objetivo, verificar a relação entre produtos orgânicos e convencionais adquiridos pelo processo de gestão do Restaurante Escola Bistrô Eco Sol. Estudo documental a partir dos registros de compras realizadas no primeiro semestre de 2017. Foram levantados todos os produtos orgânicos adquiridos da Agricultura Familiar, oriundos do Quilombo localizado no Distrito Picadinha, e da feira de produtos orgânicos, localizada no Parque dos Ipês na cidade de Dourados/MS. Foi observada a aquisição de 48 itens, sendo 40 orgânicos e 8 convencionais. Os alimentos orgânicos adquiridos no primeiro semestre de 2017, foram: Abóbora paulistinha, Agrião, Almeirão, Alface crespa, Alface americano, Alface lisa, Alface roxa, Batata doce, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Cebolinha, Cenoura, Chuchu, Couve manteiga, Couve verde, Folha de beterraba, Hibiscus, Hortelã, Inhame branco, Inhame roxo, Laranja, Limão rosa, Limão taiti, Mamão formosa, Manga, Maracujá, Maricota, Melancia, Milho verde, Pepino, Pimentão verde, Pimenta de cheiro, Poncã, Quiabo, Rabanete, Rúcula, Salsinha, Taioba, Tomate salada. Os alimentos convencionais adquiridos no primeiro semestre de 2017, foram: Alho, Banana nanica, Batata inglesa, Cebola branca, Cebola roxa, Maçã fuji, Repolho branco, Repolho roxo. Com base nos resultados, pode-se concluir que, predominantemente o Restaurante Escola Bistrô Eco Sol UFGD, oferece frutas e hortaliças orgânicas, portanto, contribuindo para a promoção da alimentação saudável, inclusão social e sustentabilidade.

Palavras-chave: Agricultura Familiar, Produtos Orgânicos, Sustentabilidade.