

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS  
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO  
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Niterói, 07 de julho de 2017.

**Tabela 1. Produção de Resíduos Orgânicos no Restaurante Universitário da UFF por origem do Resíduo. Junho, 2017**

Resíduo Orgânico por Origem	Total
Aparas de carnes (suína, bovina ou de frango)	13,5 Kg
Resíduos principalmente do pré-preparo de Vegetais	1,4 t

Fonte: RU-UFF, 2017.

Nota: Tabela elaborada a partir do quantitativo de resíduos orgânicos computados diariamente no pré-preparo das refeições servidas no RU-UFF no mês de junho de 2017.

**Tabela 2. Produção de Resíduos Orgânicos no Restaurante Universitário da UFF por Refeitório. Junho, 2017**

Refeitórios	Rejeito* (Kg)	Resto** (Kg)
Gragoatá	2476,6	815,1
Praia Vermelha	684,1	216,5
Hospital Universitário	355,4	342,4
Faculdade de Veterinária	145,2	188,7
Reitoria	159,2	229,9

Fonte: RU-UFF, 2017.

Nota: Tabela elaborada a partir do quantitativo de resíduos orgânicos computados diariamente no pré-preparo e distribuição das refeições servidas no RU-UFF no mês de junho de 2017.

\*Alimentos desprezados nos pratos dos usuários.

\*\*Restos de alimentos das cubas mexidas.

Atualmente, o resíduo orgânico é armazenado em câmara refrigerada até a coleta diária, cujo destino é o reaproveitamento para alimentação animal. Cabe destacar que está em curso processo licitatório no RU\_UFF para coleta seletiva dos resíduos produzidos e, não há projetos de gestão desses resíduos.