



**UNIVERSIDADE CESUMAR - UNICESUMAR
GRADUAÇÃO EM DIREITO**

**BRUNO RUIZ FERREIRA DOS SANTOS
JOÃO PEDRO NOGUEIRA**

**DESPERDÍCIO ALIMENTAR NOS RESTAURANTES E SUAS IMPLICAÇÕES
SOCIOECONÔMICAS E JURÍDICAS: PROPOSTA DE UM PROJETO PARA
REDUÇÃO AO DESPERDÍCIO E INCENTIVO A DOAÇÃO DE ALIMENTOS
EXCEDENTES.**

**MARINGÁ
2023**

BRUNO RUIZ FERREIRA DOS SANTOS
JOÃO PEDRO NOGUEIRA

**DESPERDÍCIO ALIMENTAR NOS RESTAURANTES E SUAS IMPLICAÇÕES
SOCIOECONÔMICAS E JURÍDICAS: PROPOSTA DE UM PROJETO PARA
REDUÇÃO AO DESPERDÍCIO E INCENTIVO A DOAÇÃO DE ALIMENTOS
EXCEDENTES.**

Projeto de extensão de atividade de
estudo programada (AEP), apresentado
como requisito para obtenção de nota
em 12/09/2023, pela UNICESUMAR

MARINGÁ
2023

DESPERDÍCIO ALIMENTAR NOS RESTAURANTES E SUAS IMPLICAÇÕES SOCIOECONÔMICAS E JURÍDICAS: PROPOSTA DE UM PROJETO PARA REDUÇÃO AO DESPERDÍCIO E INCENTIVO A DOAÇÃO DE ALIMENTOS EXCEDENTES.

1 INTRODUÇÃO

O desperdício alimentar é um desafio global que impacta a economia, sociedade e o meio ambiente, incluindo o Brasil. Este projeto visa abordar esse problema nos restaurantes brasileiros de forma interdisciplinar, considerando aspectos jurídicos, econômicos, constitucionais, éticos e culturais, com o objetivo de reduzir o desperdício e promover uma mudança cultural em relação aos recursos alimentares, em consonância com princípios constitucionais.

As ações incluem a análise da legislação atual, como a Lei de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e a Lei da Agricultura Familiar (Lei nº 11.326/2006), a identificação de obstáculos legais à doação de alimentos e propostas de mudanças legais e incentivos para estimular doações, protegendo os restaurantes de responsabilidades excessivas. O combate ao desperdício está alinhado com princípios constitucionais, como a dignidade humana e a proteção ambiental. Dados econômicos ressaltam o impacto financeiro do desperdício e os benefícios das doações para a segurança alimentar.

Além disso, a reflexão ética e cultural aborda questões como o consumismo e a responsabilidade social. O projeto busca criar uma sociedade mais consciente e sustentável, promovendo a redução do desperdício e a valorização dos recursos alimentares.

2 OBJETIVO

Combate ao desperdício em restaurantes brasileiros: mudanças legais, doações de alimentos, segurança alimentar e sustentabilidade ambiental.

3 MÉTODO

A abordagem envolve análise legal, propostas legislativas, incentivos econômicos, argumentação constitucional, análise de dados econômicos, reflexão ética e cultural para combater o desperdício alimentar nos restaurantes brasileiros, promovendo segurança alimentar e desenvolvimento sustentável.

4 RESULTADOS ESPERADOS

Esperamos alcançar resultados como a redução do desperdício, aumento das doações, mudanças legais favoráveis e conscientização sobre o tema, contribuindo para a segurança alimentar, desenvolvimento sustentável e respeito aos princípios constitucionais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Destacamos a abordagem interdisciplinar deste projeto, que inclui análises jurídicas, constitucionais, econômicas, éticas e culturais. Visamos criar uma cultura mais sustentável e responsável em relação aos recursos alimentares, contribuindo para um futuro mais justo e sustentável.