Com o mundo se preocupando mais com seu futuro e com os cuidados que deve-se ter com o meio ambiente já que a superpopulação parece ser cada dia mais inevitável, é de se esperar que haja uma evolução no controle de recursos para adequar o que é produzido com o que é consumido e assim evitar o desperdício. No entanto não é exatamente o que acontece, ou pelo menos não quando o assunto é a produção e consumo de alimentos, principalmente em refeitórios de empresas ou até mesmo escolas. A produção é muito maior que o consumo e muita coisa é jogada fora sem se quer ter a chance de ser ingerida.

Partindo disto, o trabalho levanta a seguinte questão: como é possível reduzir os desperdícios em refeitórios utilizando tecnologia? A ideia é que uma solução de Machine Learning (aprendizado de máquina) consiga calcular com base em dados do passado, na refeição que será servida e fatores externos específicos daquele dia, a quantidade de pessoas que irão se servir e assim evitar que sobre comida nas gondolas onde os frequentadores se servem ou até mesmo na conzinha.

<https://fio.edu.br/manualtcc/co/5_Introducao.html>