

MONITORAMENTO DE SOBRAS LIMPAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMO MÉTODO PARA REDUÇÃO DE CUSTOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Géssica de Souza Martins

Viviane Rocha Barbosa

Grasyelle Pereira de Vasconcelos Seleguin

Natasha Vasconcelos Albuquerque

Alane Nogueira Bezerra

Camila Pinheiro Pereira

Centro Universitário Fametro – Unifametro.

s.gessica@hotmail.com

Título da Sessão Temática: Alimentos, nutrição e saúde

Evento: VII Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

Introdução: Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), quando alimentos preparados e não distribuídos devem estar sob controle de tempo/temperatura e armazenados adequadamente, pode-se denominar como Sobras Limpas (SL). Quando se observa uma ocorrência deste indicador, vários fatores podem estar interligados diretamente, dentre estes a falta de planejamento e utilização de matéria-prima, ocasionando custos elevados para a UAN. **Objetivos:** Revisar na literatura se o monitoramento de sobras limpas pode auxiliar na redução de custos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Métodos:** Trata-se de uma revisão bibliográfica, a qual foi adotada como critérios de seleção artigos publicados no período de 2011 e 2019, utilizando-se os seguintes descritores: “Serviços de Alimentação”; “Desperdício de Alimentos”; “Controle de Custos”. Foram selecionados os artigos em língua portuguesa, nas seguintes bases de dados: Scielo e Lilacs. Foram excluídos estudos de revisão. **Resultados:** Em um estudo realizado com oito UAN’s de uma empresa siderúrgica, que fornece 18 mil refeições/dia, na modalidade *self-service*, cerca de 176-1.213 kg de alimentos eram desperdiçados mensalmente, resultando em um custo estimado entre 80 e 108 salários mínimos somente com esses alimentos desperdiçados. Em posterior estudo, realizado em uma UAN institucional, com *self-service*, (n=260 refeições/dia), o índice de 19,4% de SL resultava em um custo de R\$ 1.259,2 em um período de 20 dias para a UAN. **Conclusão:** Nas UAN’s monitoradas pode-se verificar um desperdício considerável de sobras limpas que

resultaram em custos elevados para essas unidades, o valor gasto com esse desperdício poderia ser revertido em intervenções que minimizassem essa perda, como: planejamento e elaboração adequada de cardápios e preparações, treinamento de colaboradores.

Referências:

DO CARMO, S. O.; LIMA, T. P.. Avaliação do índice de sobras limpas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) institucional na cidade de Campo Grande-MS. **Ensaio e Ciência: C. Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 15, n. 6, 2015.

GONZÁLEZ, A. R. A.; BEZERRA, P. Q. M. B.; DE MATOS, M. F. R. Desperdício de alimentos em um restaurante comercial de Salvador (BA): características, avaliação e intervenção sobre as principais causas. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 11, n. 2, 2017.

HENTSCHKE, L. et al. Análise de resto e sobra limpa em restaurantes. **Hig. alim.**, v. 29, n. 240/241, p. 44-47, 2015.

SOARES, I. C. C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. **Rev. nutr**, v. 24, n. 4, p. 593-604, 2011.

Descritores: Serviços de Alimentação; Desperdício de Alimentos; Controle de Custos.