

X JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

**AValiação DO DESPÉDICIO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Jose Amauri Ferreira da Silva Junior¹

jose.junior14@aluno.unifametro.edu.br

Emanoell Sales Santos¹

Emanoell.santos@aluno.unifametro.edu.br

Maria Camila Silva Machado¹

Maria.machado01@aluno.unifametro.edu.br

Jackeline Lima de Mendeiros¹;

jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br

¹Centro Universitário Fametro – Unifametro

Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Introdução: Uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), exerce atividades que estão relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da posição hierárquica que ocupa na empresa. Em uma UAN, há setores designados ao recebimento, inspeção, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição de alimentos a indivíduos de qualquer idade, sexo ou crença. No gerenciamento de uma UAN, o desperdício é um agravante diário, tendo agentes econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, estando presente nas etapas de produção, transporte, comercialização, embalagem e armazenamento (Santos, 2020). Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU, 2022), no Brasil, o desperdício de alimentos chega a 40 mil toneladas por dia, não havendo consciência social sobre a elevada quantidade de resíduos gerados e quais poderiam ser aproveitados. Sendo, dessa forma, uma grande dificuldade enfrentada na atualidade. **Objetivos:** O presente estudo tem como objetivo revisar na literatura os fatores relacionados ao desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Métodos:** Foi realizada uma pesquisa bibliográfica com seleção de amostra internacional, por meio de artigos selecionados no *Google Acadêmico*, *scielo* e *Medline* utilizando os seguintes termos: “desperdício de alimentos ” e “Unidades de alimentação e nutrição”. A pesquisa foi realizada em março de 2024 e os artigos selecionados foram dos últimos 15 anos, em língua portuguesa que tratassem do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Resultados:** Para Miranda e colaboradores (2022), foram verificados que a falta de conscientização e capacitação dos colaboradores são considerados fatores relevantes no desperdício de alimentos, ocasionando erros em fatores de correção e percapitas. Os funcionários das unidades de alimentação e nutrição devem ser treinados conforme a necessidade sobre a importância do controle de perdas de alimentos em todo o processo de produção e distribuição para evitar o desperdício, além de treinamentos de padronização das

X JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

quantidades a serem preparadas e dos processos e serviços na unidade, por meio de elaboração de rotinas, para evitar perdas. Na pesquisa realizada por Augustini e colaboradores (2008), verificou-se a importância de planejamento dos cardápios, monitoramento e treinamento de funcionários no decorrer de todas as etapas de recebimento, produção, armazenamento distribuição. Sendo relevante a conscientização dos comensais em relação à diminuição dos níveis de desperdício por meio de palestras, cartazes e materiais impressos. Por fim, foi destacado que cada UAN tenha o seu próprio padrão de controle, de acordo com o número de pessoas/clientes que atendam diariamente, para evitar perdas. E quanto ao desperdício de alimentos por parte dos comensais, é preciso conhecer antes a população, seus hábitos, preferências, região, e isso pode ser feito através de entrevistas, testes de aceitabilidade, entre outros, sendo de grande relevância para a elaboração dos cardápios. **Conclusão/Considerações finais:** O desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição de acordo com os estudos, são causados principalmente pelos funcionários da empresa, devido a incorreta manipulação dos alimentos ou ainda pelos comensais, devido à falta de aceitação dos cardápios e consciência dos mesmos no momento que montam o prato. Sendo relevante um estudo aprimorado realizado pelo nutricionista sobre os fatores que podem levar ao desperdício e possíveis medidas de controle ou prevenção para reduzir as perdas financeiras nas UANs.

Palavras-chave: UAN; Desperdício; Alimentos.

Referências:

- AUGUSTINI, P. K. et al. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em uma Unidade de alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica da cidade de Piracicaba/SP. Rev. Simbio-Logias. V.1, n.1, 2008;
- MIRANDA, M. B. et al. Efetividade de uma campanha para a redução de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Caderno de Saúde Coletiva**, V.30, n. 3, p. 424-430, 2022.
- SANTOS, K.L. et al. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. **Brasilian Journal of food technology**. V. 23, p. 1-12, 2020.
- SILVA, F. M. et al. IMPLICAÇÕES E POSSIBILIDADES PARA O ENSINO A PARTIR DA CONSTRUÇÃO DE BIODIGESTOR NO IFRN – CAMPUS APODI. **HOLOS - ISSN 1807-1600**, v. 6, p. 315–327, 2015.