

## DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ANÁLISE DAS SOBRAS LIMPAS, SUJAS E RESTO-INGESTA

**<sup>1</sup>Danillo Novaes Ventorin**

<sup>1</sup>Doscente - Centro Universitário Fametro – Unifametro; [danillo.ventorin@aluno.unifametro.edu.br](mailto:danillo.ventorin@aluno.unifametro.edu.br)

**<sup>2</sup>Lívia Olga de Oliveira Vargas Sobral**

<sup>2</sup> Doscente - Centro Universitário Fametro – Unifametro; [livia.sobral@aluno.unifametro.edu.br](mailto:livia.sobral@aluno.unifametro.edu.br)

**<sup>3</sup>Natália Cavalcante Carvalho Campos**

<sup>3</sup>Discente - Centro Universitário Fametro – Unifametro; [natalia.campos@professor.unifametro.edu.br](mailto:natalia.campos@professor.unifametro.edu.br)

**Área Temática:** Alimentos, nutrição e saúde

**Área de Conhecimento:** Ciências da Saúde

**Encontro Científico:** XXI Semana Acadêmica

**Introdução:** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm papel central no fornecimento de refeições seguras e adequadas. Entretanto, enfrentam como desafio recorrente o desperdício de alimentos, que compromete custos, sustentabilidade ambiental e responsabilidade social. Essas perdas podem ocorrer desde o armazenamento até o consumo final. Para avaliá-las, destacam-se as sobras limpas, que correspondem a alimentos produzidos e não distribuídos; as sobras sujas, caracterizadas pelos alimentos servidos, mas não consumidos; e o resto-ingesta, que reflete a aceitação do cardápio pelos comensais. **Objetivo:** O presente estudo pretende revisar, na literatura científica, os impactos gerados pelas sobras limpas e sujas em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando suas implicações econômicas, sociais e ambientais. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão integrativa da literatura, orientada pela pergunta: “Quais são os impactos gerados pelas sobras limpas e sujas em Unidades de Alimentação e Nutrição?”. As buscas ocorreram nas bases SciELO, PubMed Central e Biblioteca Virtual em Saúde, utilizando os descritores “sobras limpas”, “sobras sujas” e “desperdício”. Foram incluídos artigos de 2008 a 2025, em português, excluindo-se monografias, dissertações, teses e revisões. **Resultados e Discussões:** Pesquisas indicam que as sobras limpas são uma das principais formas de desperdício em UAN, geralmente associadas a falhas no planejamento e à superprodução. Em um restaurante universitário em Fortaleza, verificou-se perda de 31,6% de frutas e hortaliças no armazenamento e pré-preparo, além de 7% de sobras limpas, demonstrando necessidade de melhor controle de estoque. Em São Paulo, estudo em uma UAN industrial encontrou percentuais de sobras acima do aceitável, reforçando a importância do

monitoramento. Ao todo, foram identificados 6 estudos na literatura analisada, todos apontando que o desperdício impacta de forma significativa a gestão das unidades. Do ponto de vista econômico, o custo das sobras limpas varia de 2,2% a 3% do total gasto com gêneros alimentícios, podendo alcançar até 108 salários-mínimos mensais em grandes empresas, valores que poderiam ser redirecionados para melhorias operacionais. Além disso, o desperdício amplia a geração de resíduos e agrava impactos ambientais, sendo o Brasil um dos países que mais descartam alimentos. Outros fatores relacionados ao aumento das sobras incluem cardápios pouco atrativos, falta de treinamento da equipe e baixa conscientização dos comensais. Estratégias como padronização de preparações, uso de fichas técnicas, adequação do per capita e pesquisas de satisfação são sugeridas para reduzir perdas. Mesmo valores considerados aceitáveis podem resultar em grandes volumes de desperdício em larga escala, como observado em UANs no Paraná. **Considerações finais:** O desperdício de alimentos em UANs é multifatorial e compromete tanto a eficiência operacional quanto a sustentabilidade. A análise de sobras limpas, sujas e resto-ingesta é essencial para identificar falhas e propor medidas corretivas. Planejamento adequado, capacitação da equipe e conscientização dos comensais são estratégias fundamentais para a redução de perdas. Assim, a diminuição do desperdício não apenas reduz custos, mas também fortalece a segurança alimentar e a responsabilidade socioambiental das instituições.

**Palavras-chave:** Desperdício; Sobras; UAN.

### **Referências:**

CAMPOS, Daniela Lima et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma UAN de Botucatu/SP. **Revista Saúde em Foco**, v. 9, p. 276-282, 2017.

FERIGOLLO, M. C.; BUSATO, M. A. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão integrativa da literatura. **Holos**, v. 34, n. 1, p. 91-105, 2018.

RICARTE, M. P. R. et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma UAN institucional em Fortaleza-CE. **Saber Científico**, v. 1, n. 1, p. 158-175, 2008.

SANTOS, K. L. et al. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 23, p. e2019134, 2020.

SOARES, I. C. C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em UAN de uma empresa de grande porte. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 4, p. 593-604, 2011.

SPEGIORIN, L. A.; MOURA, P. N. Monitoramento de sobras limpas: um passo para a redução do desperdício em UANs. **Revista Alimentos e Nutrição**, v. 19, n. 1, p. 21-25, 2008.



CONEXÃO UNIFAMETRO 2025

XXI SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

STRAPAZZON, J. et al. Sobras e resto-ingesta: uma avaliação do desperdício. **Nutrição Brasil**, v. 14, n. 3, p. 128-134, 2015.