



DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO- UAN: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.

Rosana Matias de Sousa

Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Uninta- itapipoca
Itapipoca- CE. E-mail: rosanamaritassousa15@gmail.com

Suellen de Sousa Nascimento

Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Uninta- Itapipoca
Itapipoca- CE. E-mail: suellendesousanascimento@gmail.com

Francisco Alexandre Sousa Moura

Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Uninta- Itapipoca
Itapipoca- CE. E-mail: nutrialemoura@gmail.com

Douglas Rodrigo Cursino dos Santos

Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição/Nutricionista. Pós Doutorando em Saúde Coletiva da Unilogos®. Faculdade Uninta Itapipoca. Itapipoca – Ceará. E-mail: palestracursino@gmail.com

Introdução: A alimentação coletiva é promovida em Unidades de Alimentação e Nutrição- UAN, onde se tem a presença do profissional Nutricionista juntamente com os colaboradores e profissionais que preparam refeições para seus comensais. O desperdício alimentar é bastante visível nessas unidades por conta dos comensais e até mesmo na hora do preparo das refeições. Estratégias para redução do desperdício tornam-se cada vez mais necessárias, não somente a fim de promover a sustentabilidade, mas que resulta na redução de gastos para a unidade. Essa promoção deve-se não somente aos colaboradores, mas também aos comensais. **Objetivo:** Evidenciar os quadros de desperdícios de alimentos em unidade de alimentação e nutrição. **Método:** Trata-se de uma revisão bibliográfica do tipo qualitativa, por meio de artigos científicos publicados em língua portuguesa, de 2012 a 2022, na íntegra, que abordem como tema principal “Unidade de alimentação e nutrição” e “Desperdício alimentar ou de alimentos”. Foram utilizados como descritores os seguintes termos “UAN”, “Unidade de alimentação e Nutrição”, “produção de alimentos”, “desperdício”, “sobras sujas”, e todos estes combinados. A pesquisa resultou em 12 artigos científicos dos quais 8 foram utilizados neste trabalho. Foram excluídos artigos inconclusivos, fora da temática principal, revisões bibliográficas ou integrativas, monografias, dissertações e teses. **Resultados:** Todos os estudos demonstraram em média 07 dias de observação, sendo em todos o almoço como refeição avaliada, onde em todas as pesquisas foram observados descarte de resto ingerido acima das quantidades consideradas ideais pela literatura (<10%), variando de 13,56% até 27% em todos os estudos. O principal formato de refeição utilizado foi o Self- Service (autosserviço), sendo este um dos principais motivos apresentados para o elevado desperdício, visto

as situações de exagero dos comensais, por vezes adicionando em seu prato



quantidades divergentes do que normalmente comeriam. Outro fator destacável foi a quantidade *per capita*, variando 22,80 g até 70,50 g por/pessoa no almoço. Em pelo menos 03 estudos foram realizadas campanhas de conscientização para o desperdício, obtendo resultados satisfatórios em dois estudos. Premiações para os comensais que consumissem todos os itens da sua refeição ou palestras de conscientização foram as principais alternativas. A capacitação, apontado a sua falta como agravante para a elevação nos índices de desperdício, foi recorrente, a fim de barrar a crescente, ao passo que a falta de variabilidade no cardápio e a falta de contato com o público e a equipe foi também relatada. Isto posto, ficam evidentes que as campanhas de conscientização e estratégias de redução de sobras apresentam-se como estratégias válidas frente a falta de capacitação e planejamento de algumas unidades. **Conclusão:** Deste modo, entende-se que o desperdício de alimentos em UAN apresenta-se como um cenário frequente e recorrente, variando conforme as demandas das unidade, sendo a falta de planejamento, variabilidade do cardápio e a própria orientação quando ao desperdício para os colaboradores e comensais os principais fatores que acarretam aos elevados registros de alimento descartado, onde práticas de educação alimentar e nutricional, palestras e o uso de premiações para os comensais são estratégias viáveis para a redução progressivamente significativa.

Descritores: Comensais; Conscientização; Desperdício; Resto Ingesta; Consumo alimentar.

Referências:

ARANHA, F.Q et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Botucatu, SP. **Rev. Higiene Alimentar**. V. 32, N.276, P.28-32. 2018. São Paulo- BRASIL. Disponível em <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/04/882814/276-277-site-28-32.pdf>. Acesso em 02.04.2023.

ARAÚJO, E.M.L et al. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. **Rev. Demetra**. V.10, N.4, P. 775-796. 2015. Rio de Janeiro- BRASIL. Disponível em <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/17035>. Acesso em 02.04.2023.

ARAÚJO, S.G.C et al. Avaliação do desperdício de alimentos em um restaurante de Teresina- PI. **Rev. Sumários**. V.1, N.1, P. 115-121. 2016. Maranhão- BRASIL. Disponível em <https://www.sumarios.org/artigo/avalia%C3%A7%C3%A3o-do-desperd%C3%ADcio-de-alimentos-em-um-restaurante-de-teresina-%E2%80%93-pi>. Acesso em 02.04.2023.

MACHADO, C.C.B et al. Avaliação do índice de resto ingesta de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Anápolis- GO. **Rev. Ensaios e ciências**. V.16, N.6, P.151-162, 2012. São Paulo- BRASIL. Disponível em <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26032923013>. Acesso em 02.04.2023.



VIANA, R.M et al. Avaliação do desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição na cidade de Januário, MG. Rev. Higiene Alimentar. V. 31, N.266, P.22-27. 2017. São Paulo- BRASIL. Disponível em <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/05/833306/266-267-site-22-26.pdf>. Acesso em 02.04.2023.