

X JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

**INTERVENÇÕES PARA MINIMIZAR O DESPERDÍCIO DE
ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**LETÍCIA LOPES FERREIRA¹; DÉBORA BRAGA ALEIXO²; JACKELINE LIMA DE
MEDEIROS³.**

¹Centro Universitário Fametro – Unifametro; leticia.ferreira02@aluno.unifametro.edu.br;

²Centro Universitário Fametro – Unifametro; debora.aleixo@aluno.unifametro.edu.br

³ Centro Universitário Fametro – Unifametro;
jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br.

Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Introdução: Na sociedade contemporânea o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado, sendo assim, a intervenção para minimizar o desperdício de alimentos torna-se um importante fator a ser considerado em uma Unidade Alimentação e Nutrição (UAN). O desperdício envolve tanto refeições que sobram nos pratos dos clientes e têm como destino o lixo, como perdas que variam desde alimentos que não são utilizados, até preparações prontas, que não chegam a ser vendidas e/ou servidas. Neste sentido, segundo Ricarte et al (2021) o desperdício ocorre também quando não há planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado. O número de comensais, o cardápio do dia e até mesmo a estação climática, devem ser considerados antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparada, a fim de evitar sobra. Diversas atividades na rotina da UAN, como por exemplo, a falta de organização no planejamento da produção de alimentos, contribuem para o desperdício, afetando diretamente o rendimento da UAN, ou promovendo o seu desequilíbrio financeiro, por falta de um profissional adequado, conforme apontam ainda Ricarte et al (2021). **Objetivos:** O objetivo deste trabalho é compreender as intervenções aplicadas pelas UANs para minimizar o desperdício alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Métodos:** O presente estudo possui natureza bibliográfica, tendo sido realizado por meio de uma

X JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

revisão minuciosa da literatura científica. Para coleta de dados, os artigos foram pesquisados nas bases de dados Periódicos Capes e Scielo, realizada no mês de março de 2024. Foram utilizados os descritores: “*Desperdício de Alimentos*” e “*Alimentação Coletiva*”, encontrando um total de 25 artigos. Para a seleção dos artigos foram considerados os seguintes critérios de inclusão: artigos publicados nos últimos 5 anos, escritos na língua Portuguesa e estudos que tivessem relação com o tema. Os critérios de exclusão foram: artigos duplicados, artigos de revisão, capítulos de livros ou que não tenham relevância com o tema proposto. Ao final da análise, foram selecionados 4 artigos para a presente revisão. **Resultados:** O estudo de Ricarte et al (2021) analisou o desperdício nos processos de armazenamento, preparo e distribuição de refeições em um restaurante universitário, utilizando os índices de fator de correção dos vegetais, sobras limpas, resto - ingesta e nível de aceitação. Observou-se uma perda de 31,6% no pré-preparo, de 7% nas sobras limpas, representando 5 kg diários, de 8,3% no resto ingesta e os níveis de aceitação do cardápio não se mostraram satisfatórios, recomendando-se a adequação no armazenamento de vegetais, realização de treinamentos com os funcionários e criação de novos cardápios considerando as preferências dos comensais. Além disso, Borges et al (2018) realizou uma avaliação antes e depois de uma ação de capacitação realizada com os funcionários de uma unidade localizada em uma universidade pública, para que a produção de alimentos seja suficiente apenas para o consumo diário, minimizando as perdas. Além disso, foi realizada uma campanha de conscientização com os comensais da UAN, para que coloquem no prato apenas a quantidade que irá ser ingerida. Ao fim, foi avaliado as sobras dos balcões de distribuição que baixaram de 31,64 kg para 14,93 kg e os restos per capita deixados nos pratos de 46,90 g para 37,83 g, resultando em uma redução significativa na quantidade de alimentos desperdiçados, demonstrando o importante papel da conscientização contínua dos comensais e dos treinamentos para os funcionários. De acordo com Maiolini et al (2021), após acompanhar os índices de resto - ingesta durante os cinco dias úteis de uma semana anterior a uma ação de conscientização, realizada com o intuito de reduzir o desperdício por meio da conscientização dos comensais da UAN, na qual foram expostos banners e

X JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

adicionados displays em todas as mesas dos refeitórios com informações sobre as quantidades desperdiçadas na semana precedente. Após isso, foi analisado novamente o total desperdiçado nos cinco dias subsequentes, mostrando uma redução de 16,72%, a qual o autor não considerou relevante, sendo necessário outras formas de abordagens para impactar os clientes quanto ao desperdício, tornando as ações uma atividade rotineira da unidade. Contudo, no estudo elaborado por Miranda et al (2022), foi analisada a eficácia de uma ação conscientizadora de combate ao desperdício, na qual foram coletados dados durante 25 dias, sendo 10 dias anteriores, 5 durante a ação e 10 posteriores. Ao final da análise, constatou-se que houve uma redução média de 60g para 39,3 g nos per capita de resto ingesta, beneficiando não somente quanto ao desperdício, como também diminuindo o custo financeiro em cerca de 34,6%, certificando a importância de ações educativas frequentes em UAN's para atenuar os efeitos de altos níveis de desperdício. **Conclusão/Considerações finais:** Diante dos resultados foi possível observar que tanto ações de conscientização com os comensais das unidades de alimentação, como a capacitação correta dos funcionários impactam na redução do desperdício de alimentos, abrandando os impactos econômicos e socioambientais.

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos; Unidade de Alimentação e Nutrição; Alimentação Coletiva.

X JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

BORGES, M. P. et al. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Engenharia sanitária e ambiental**, v. 24, n. 4, p. 843–848, 2019.

MAIOLINI, S.; LOPES, C. R.; DALA-PAULA, B. M. Conscientização do consumo e desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição de Varginha, MG. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 20, n. 2, 2021.

MIRANDA, M. B. et al. Efetividade de uma campanha para redução de desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição. **Cadernos saúde coletiva**, v. 30, n. 3, p. 424–430, 2022.

RICARTE, M. P. R. et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. **Saber Científico**, v. 1, n. 1, p. 158–175, 2021.