

O manejo dos resíduos em Unidade de Alimentação e Nutrição

Bruna ALMEIDA¹
Erika Lima Fernandes²
Karoline Freitas Moreno³
Faculdade Laboro, MA

RESUMO

A alimentação coletiva está inserida entre as atividades cotidianas de hospitais, creches, restaurantes universitários, asilos, orfanatos, restaurantes populares e industriais e exerce um papel importante na economia do país. O descarte de materiais requer atenção, pois, as atividades geram impactos ambientais negativos, especialmente quanto à geração e descarte de resíduos oriundos da cadeia de produção.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação coletiva, resíduos, descarte.

A alimentação coletiva está inserida no conjunto de atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), presentes em hospitais, creches, restaurantes universitários, asilos, orfanatos, restaurantes populares e industriais e exerce um papel importante na economia do país.

As atividades geram impactos ambientais negativos, especialmente quanto à geração e descarte de resíduos oriundos da cadeia de produção. Os resíduos produzidos em UANs são sólidos (orgânicos, recicláveis e não recicláveis) e líquidos (óleo de cozinha), sendo em maior quantidade o resíduo orgânico, proveniente de restos alimentares. O impacto ambiental envolvido neste processo está relacionado ao desperdício de recursos naturais e a forma de descarte e destino incorreto destes (LAVINHATI et al., 2021).

¹ Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

² Pós-Graduanda no curso de MBA em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade Laboro. São Luís. Maranhão. Brasil. Email: erikkalima@outlook.com

³ Pós-Graduanda no curso de MBA em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade Laboro. São Luís. Maranhão. Brasil. Email: karolinemorenonutri@gmail.com

Entre os tipos de resíduos gerados em uma UAN, o resíduo sólido é definido pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS- BRASIL, 2010) como material, substância, objeto ou bem descartado resultante de atividades humanas em sociedade, cuja destinação final se procede, nos estados sólidos ou semissólidos, bem como gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública de esgotos ou em corpos d'água. Resíduos orgânicos são constituintes de resíduos sólidos e são classificados pelo Ministério do Meio Ambiente como restos de animais ou vegetais descartados de atividades humanas (BRASIL, 2010)

Podem ter diversas origens, como doméstica ou urbana (restos de alimentos e podas), agrícola ou industrial (resíduos de agroindústria alimentícia, indústria madeireira e frigoríficos), de saneamento básico (lodos de estações de tratamento de esgotos), entre outras. Um resíduo muito gerado nas UAN, é o óleo de cozinha, que é muito utilizado em frituras. Se descartado de forma inadequada como diretamente na pia, pode causar efeito como a formação uma película sobre a água de rios, lesando fauna e flora aquática, assim como o depósito de óleo pode elevar a chance de incêndio (LAVINHATI et al., 2021)

Por fim, outras fontes de resíduos sólidos em UANs são os materiais recicláveis e não recicláveis: plásticos, papel/papelão, metal, vidros, papel toalha e guardanapos engordurados.

Na geração de resíduos sólidos, considera-se uma das maiores preocupações o seu destino de descarte e possíveis resultados, se estes forem realizados de forma incorreta. Segundo a Pesquisa Nacional de Saneamento Básico (PNSB-IBGE, 2008), o gerenciamento dos resíduos sólidos é, constitucionalmente, dever do poder público local, de suas respectivas cidades, e inclui desde a coleta até sua destinação final.

A Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, sobre a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), dispõe sobre o manejo de resíduos sólidos e estabelece a responsabilidade compartilhada no gerenciamento destes, junto com o poder público e os geradores (BRASIL, 2010). Todo local de produção de refeições deve ter um Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGR), seguindo, de preferência, a ISO 14000.

Atualmente já existem diversas estratégias para reduzir o descarte de resíduos, dentre elas temos, coleta seletiva a Resolução CONAMA n.o 275, de 25 de abril de

2001, discorre sobre estratégia de coleta seletiva que estabelece código de cores para os diferentes tipos de resíduos. Esse código deve ser utilizado para fins de identificação de coletivas, transportadores e de campanhas informativas. O Art. 2o, § 1o recomenda que esta estratégia deva ser adotada por programas de coleta seletiva estabelecidos pela iniciativa privada, cooperativas, escolas, igrejas, organizações não governamentais e demais entidades interessadas, incluindo assim as Unidades de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2010).

Este tipo de coleta visa reduzir a exploração de recursos naturais, o consumo de energia, o desperdício, a poluição do solo, ar e água, além do impacto nos gastos com limpeza urbana e prolongamento da vida útil dos aterros sanitários.

Uma outra estratégia já criada é a compostagem pode ser definida como um conjunto de técnicas aplicadas para controlar a decomposição de materiais orgânicos e tem por objetivo obter um material mais estável, rico em húmus e minerais, resultando, assim, em uma cadeia de produção com características sustentáveis, que utiliza restos e sobras, que antes teriam uma destinação inadequada, para aperfeiçoar a produção com adubo de alto valor biológico (RODRIGUES et al., 2019)

Utilização integral dos alimentos é uma estratégia que visa reduzir o desperdício e a geração de resíduos sólidos orgânicos em uma UAN é o aproveitamento integral dos alimentos, que consiste no consumo total dos alimentos de origem vegetal ou animal, como cascas e sementes, entre outras partes não convencionalmente consumidas. Contudo, se faz necessário o treinamento, a conscientização dos funcionários e, principalmente, dos clientes, pois parte da não aceitação desses alimentos se dá por falta de conhecimento e informação. Então é preciso, além da utilização integral dos alimentos, o aprimoramento das técnicas dietéticas utilizadas pelos funcionários no preparo, além de um trabalho de educação alimentar e nutricional dos comensais, para incentivo e conscientização sobre o consumo dessas preparações e seus benefícios (LAVINHATI et al., 2021).

Existem também as técnicas de descarte de óleo de cozinha onde a estratégias para terceirizar a coleta de óleo de cozinha e para a reutilização por empresas especializadas, que destinam este resíduo como matéria-prima para a produção de saponáceos, biodiesel, tintas, solventes e ração animal. Essas ações minimizam os

impactos ambientais e sociais, uma vez que as cooperativas que fazem coleta de óleo de cozinha contribuem para a geração de empregos (ASSIS, 2019).

Recentemente o Congresso Nacional decretou a Lei no 14.016, de 23 de junho de 2020, que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Com o sancionamento desta lei, os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos in natura, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo, ficaram autorizados a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano, desde que atendam três critérios, estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis, que eles não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem, tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável. (LAVINHATI et al., 2021)

Entretanto, apesar da sustentabilidade ser pauta mundial e relevante, principalmente nos últimos anos, a participação da comunidade em práticas diárias ainda é falha. Há falta de

treinamento e conscientização para que sejam válidos os esforços no desenvolvimento destas estratégias.

Porém mesmo diante de várias estratégias para reduzir o descarte dos resíduos produzidos pelas UAN ainda se é gerado um descarte inadequado muito alto, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), 1,3 bilhão de toneladas de comida são desperdiçadas ou se perdem ao longo das cadeias produtivas de alimentos no Brasil; este número representa 30% de toda a comida produzida por ano no planeta. Se a necessidade de se pensar em implantar uma lei onde haja uma fiscalização na forma em que as UAN estejam descartando os resíduos gerados e se necessário uma geração de multa, caso esta não esteja descartando de forma adequada, talvez só assim tenha um impacto maior na aplicação das estratégias já existentes e consequentemente redução do número de descarte do resíduos.

REFERÊNCIAS

Associação brasileira de empresas de refeições coletivas (ABERC). Mercado Real. 2020. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21> Acesso em: 20/01/2022.

ASSIS, Thaís Yost da Costa. **Práticas Sustentáveis da Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): Revisão Sistemática**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Lei n.12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Diário Oficial da União, 03/08/2010. Disponível em: <www.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=636>. Acesso em: 20 jan. 2022.

LAVINHATI, Patrícia Nayara; DA SILVA MALATESTA, Stefanie Alexandrina; MOLINA, Viviane Bressane Claus. Sustentabilidade na gestão de resíduos em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Multidisciplinar da Saúde**, v. 3, n. 3, p. 55-69, 2021.

RODRIGUES, Chaiane Martins et al. Gerenciamento de resíduos sólidos em um restaurante universitário. **Disciplinarum Scientia| Saúde**, v. 20, n. 2, p. 561-579, 2019.