

## **O manejo dos resíduos em Unidade de Alimentação e Nutrição**

Bruna ALMEIDA<sup>1</sup>  
Erika Lima Fernandes<sup>2</sup>  
Karoline Freitas Moreno<sup>3</sup>  
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).

---

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

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> 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](http://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.