



Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição

Fernanda SOUZA
Faculdade Laboro, MA

RESUMO

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício pode ser justificado por falta de qualidade, e tem obrigação de ser evitado por meio de planejamentos adequados e bem executados. Campanhas relacionadas ao controle da alimentação para que clientes reduzam o desperdício, parecem ser medidas positivas para que haja uma redução do mesmo.

PALAVRAS-CHAVE: UAN; desperdício; clientes.

As unidades de alimentação e nutrição surgiram, no Brasil, a partir do governo de Getúlio Vargas que, em 1939 decretou a lei n. 1238, que obrigou as empresas com mais de 500 funcionários a instalar refeitórios para trabalhadores, onde se localizava a força de trabalho prioritária. Nessa época, evoluíram os processos e atividades de preparação de alimentos em indústrias e surgiram as primeiras empresas prestadoras de serviço na área de alimentação industrial (RIBEIRO, 2002).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) consistem em estabelecimentos organizados para o fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes de acordo com o perfil da clientela e estão diretamente relacionadas ao desperdício de alimentos uma vez que são responsáveis pela produção de uma grande quantidade de alimentos diariamente (SILVÉRIO e OLTRAMARI, 2014; BORGES et al., 2018).

¹ Trabalho apresentado à Disciplina de Produção e Inovação Científica realizada no dia /0/2022 na unidade Laboro em São Luís

² Fernanda Gabrielly Santiago de Souza. MBA em Gestão de UAN, Segurança do Alimento e Marketing para Food Service e-mail: nanda_gabrilly13@hotmail.com

³ Orientadora do trabalho. Professora Mestranda da Faculdade Laboro. e-mail: brunaalmeida87@gmail.

Nessas unidades o desperdício pode ocorrer ao longo do processo produtivo dos alimentos, principalmente no armazenamento, pré-preparo, cocção, e distribuição, incluindo ainda matérias primas, recursos como água, energia e mão de obra. Essas perdas variam desde alimentos que não foram utilizados a preparações prontas e não servidas, e ainda sobras de alimentos nos pratos dos clientes (FERIGOLLO e BUSATO, 2018).

As sobras são divididas em sobra limpa e sobra suja. Sobra limpa pode ser definida como os alimentos que foram produzidos, mas não foram distribuídos, podendo ser aproveitados em preparações futuras se houver controle de tempo de exposição e temperatura. A sobra suja, ou não aproveitável, pode ser definida como os alimentos que foram produzidos, distribuídos, mas não foram consumidos. O resto é todo o alimento devolvido no prato ou bandeja (VAZ, 2011).

Embora uma análise mais profunda na UAN devesse ser conduzida para se entender as causas do desperdício, a redução na sobra dos alimentos após a capacitação dos funcionários mostra o impacto positivo dessa ação para minimizar esse problema na linha de produção. É importante investir em programas de capacitação dos funcionários de UAN, pois, do ponto de vista técnico, cada alimento perdido em decorrência de erros em processos, planejamento ou por consumo inadequado dos clientes se torna um grande vilão no controle de custos da matéria-prima (SILVA; SILVA; PESSINA, 2010).

Finalizando, a importância desse problemático “desperdício de alimentos”, estudos buscaram identificar estratégias para redução do desperdício através da realização contínua de campanhas para conscientização dos clientes, que o desperdício externo à produção pode ser evitado através da avaliação dos cardápios e de pesquisas de satisfação com os clientes para verificar preparações menos e mais aceitas.

REFERÊNCIAS

RIBEIRO, C. S. G. **Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) industriais: estudo de caso em restaurantes industriais.** 2002. 125f. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

SILVÉRIO, G.A.; OLTRAMARI, K., **Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras.** *Ambiência Guarapuava (PR)* v.10 n.1 p. 125 - 133 jan/abril, 2014.

FERIGOLLO, M.C.; BUSATO, M.A., **Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: Uma Revisão Integrativa da Literatura.** *HOLOS*, ano 34, v. 01, p. 91-102., 2018.

VAZ, C.S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros.** 2ª edição. Brasília: LGE, 2011.

VAZ, C.S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. 2ª edição. Brasília: LGE, 2011.

SILVA, A.M.; SILVA, C.P.; PESSINA, E.L. (2010) **Avaliação do índice de resto ingesta após a campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar**. *Simbio-Logias*, v. 3, n. 4, p. 43-56.