

FACULDADE LABORO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM MBA EM GESTÃO DE UAN, GASTRONOMIA E
EMPREENDEDORISMO EM NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

ANA PATRÍCIA GUTERRES SILVA
CARLA ROBERTA MARQUES TORRES SERRA

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: Um problema de saúde pública

São Luís
2016

ANA PATRICIA GUTERRES SILVA
CARLA ROBERTA MARQUES TORRES SERRA

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: Um problema de saúde pública

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em MBA em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade Laboro, para obtenção do título de Especialista em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação.

Orientadora: Profa. Dra. Monica Elinor Alves Gama

São Luís
2016

Silva, Ana Patrícia Guterres

Desperdício de alimentos: Um problema de saúde pública / Ana Patrícia Guterres Silva; Carla Roberta Marques Torres Serra -. São Luís, 2016.

Impresso por computador (fotocópia)

29 f.

Trabalho apresentado ao Curso de MBA em Gestão DE UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade LABORO como requisito para obtenção de Título de Especialista em Gestão DE UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação. -. 2016.

Orientadora: Profa. Dra. Mônica Elinor Alves Gama

1. Desperdício de Alimentos. 2. Unidade de alimentação. 3. Nutrição. 4. Saúde Pública. I. Título.

CDU: 612.39:614

ANA PATRICIA GUTERRES SILVA
CARLA ROBERTA MARQUES TORRES SERRA

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: Um problema de saúde pública

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em MBA em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade Laboro, para obtenção do título de Especialista em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação.

Orientadora: Profa. Dra. Monica Elinor Alves Gama

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Monica Elinor Alves Gama
Doutora em Medicina
Universidade de São Paulo (USP)

A Deus, pelas inúmeras bênçãos, por todas as realizações e transformações em mim e em minha família, e por sempre guiar meus passos.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por tudo que tens feito em minha vida, por dar-me abrigo nas adversidades da vida, pelas lições, pelas experiências, que tenho recebido e por me iluminar com sua graça divina;

A minha família, que sempre me apoiou e incentivou durante toda minha existência, motivos pelos quais, é o bem mais precioso da minha vida;

Aos amigos de uma vida que mesmo distante e com os dias corridos me acolhem e convivem comigo durante toda esta trajetória acadêmica, profissional e pessoal e assim, compartilham minhas aflições e alegrias, que muito, possibilitaram para meu crescimento profissional e interior;

A todos que conviveram comigo nesta jornada de Especialização (amigos de Matões do Norte, amigos, coordenadores da UEMA) que por várias vezes eu precisei decidir entre buscar o conhecimento ou uma experiência profissional e no fim me sinto realizada pelas viagens e rotinas que trilhei para chegar até aqui. E aos professores da Laboro por colaborarem para o meu crescimento e formação profissional. Por terem mediado alguns conhecimentos e valores.

ANA PATRÍCIA GUTERRES SILVA

RESUMO

Dentro de uma Unidade de alimentação e Nutrição o controle de desperdício de alimentos é baseado em regras de monitoração e ações educativas para minimizar os efeitos do desperdício de alimentos. Espaços voltados para elaboração e fornecimento de refeições balanceadas e nutritivas, segundo o perfil da clientela são características de uma UAN. Essa é considerada como a unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à nutrição. Servir refeições saudáveis do aspecto nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário é o que visa o nutricionista. Para se evitar o desperdício de alimentos é necessário ter um rígido controle e estar sempre atento aos motivos dos desperdícios, entretanto se a sobra de alimentos for inevitável, devem ser seguidos rigorosamente alguns critérios técnicos, de forma a poder aproveitá-la seguramente. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica em que foram utilizadas as bases de dados: LILACS, SciELO, Google acadêmico, repositórios de teses e dissertações de universidades. O objetivo desse estudo é analisar a relação do desperdício de alimentos em Unidade de Alimentação com a saúde pública tendo como base artigos recentes que tratam sobre esta temática.

Palavras-chave: desperdício de Alimentos. Unidade de alimentação e Nutrição. Saúde Pública.

ABSTRACT

Within a feeder unit and Nutrition waste food control is based on monitoring rules and educational activities to minimize the effects of food waste. oriented spaces for the development and supply of balanced, nutritious meals, according to the customer profile are characteristic of UAN. This is considered as the work unit that performs activities related to nutrition. Serve healthy meals nutritional and safe aspect of hygienic-sanitary point of view is aimed at nutritionist. To avoid wasting food is a must have strict control and always be aware of the reasons for the waste, however if the leftover food is unavoidable, must be strictly followed some technical criteria, so you can enjoy it safely. This is a literature in which the databases were used: LILACS, SciELO, Google Scholar, theses repositories and university dissertations. The aim of this study is to analyze the food waste ratio in Power Unit with public health based on recent articles that deal with this subject

Keywords: Waste of food. Supply unit and Nutrition. Public health.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	09
2	JUSTIFICATIVA	10
3	OBJETIVOS	11
3.1	Geral	11
4	METODOLOGIA	12
5	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	13
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
	REFERÊNCIAS	23
	ANEXOS	25

1 INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) pode ocorrer 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 produção total de alimento a ser preparado, a fim de reduzir o índice de sobras. Mas, se a sobra de alimentos for inevitável, deve seguir rigorosamente alguns critérios técnicos, de forma a poder aproveitá-la seguramente (SILVA JÚNIOR 2010).

O interesse pelo estudo sobre desperdício de alimentos sendo este um problema de saúde pública justifica-se pela necessidade de buscar estudos que tratam sobre o gerenciamento do controle de desperdício. Destacando o papel do nutricionista e a preocupação deste profissional com a gestão de resíduos sólidos em sua Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), observando legislação, decretos e resoluções pertinentes.

O presente trabalho teve como objetivo geral: analisar a relação do desperdício de alimentos em Unidade de Alimentação com a saúde pública tendo como base artigos recentes que tratam sobre esta temática.

2 JUSTIFICATIVA

O interesse pelo estudo sobre desperdício de alimentos sendo este um problema de saúde pública justifica-se pela necessidade de buscar estudos que tratam sobre o gerenciamento do controle de desperdício. Destacando o papel do nutricionista e a preocupação deste profissional com a gestão de resíduos sólidos em sua Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), observando legislação, decretos e resoluções pertinentes.

3 OBJETIVOS

3.1 Geral

Analisar a relação do desperdício de alimentos em Unidade de Alimentação com a saúde pública tendo como base artigos recentes que tratam sobre esta temática.

4 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa bibliográfica em que foram utilizadas as bases de dados: LILACS, SciELO, Google acadêmico, repositórios de teses e dissertações de universidades. Inicialmente foi realizada uma busca sobre o desperdício de alimentos e desenvolvimento sustentável em Unidades de Alimentação e Nutrição tendo como objetivo identificar as concepções presentes na literatura sobre controle de desperdício de alimentos, implantação de medidas contra o desperdício alimentar em unidades de alimentação e nutrição.

Na busca inicial foram considerados os títulos e os resumos dos artigos para a seleção ampla de prováveis trabalhos de interesse, utilizando-se como palavras chave: desperdício de alimentos, planejamento em UAN, saúde pública. Utilizou – se como critérios de inclusão os textos que abordavam essas temáticas, textos publicados entre 2006 e 2015.

5 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

5.1 DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO BRASIL E NO MUNDO

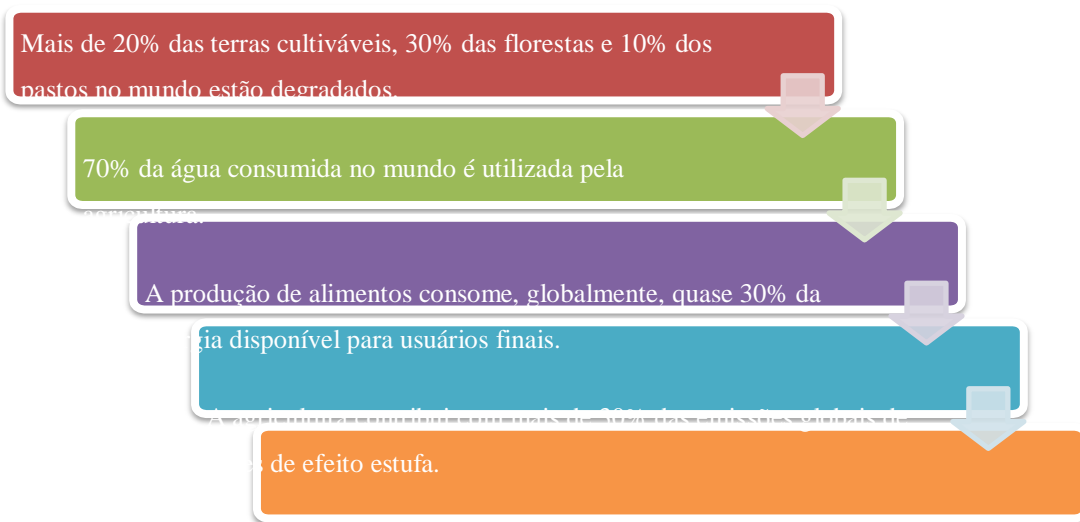
Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), não há como estimar de forma precisa as perdas e geração dos resíduos sólidos no sistema alimentar, mas sabe-se que globalmente um terço dos alimentos - aproximadamente 1,3 bilhões de toneladas por ano - desde a produção até o consumo, são perdidos ou desperdiçados o equivalente a 1 trilhão de dólares (HLPE, 2014).

De acordo com o relatório O Estado da Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil (SOFI), desenvolvido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), descreve a situação da segurança alimentar no Brasil e no mundo, por meio de avaliações dos progressos das nações na busca pela erradicação da extrema pobreza e da fome, revelou que estimativa é que ainda há 805 milhões de pessoas vivendo com fome em todo o mundo. Isso quer dizer que elas não comem o suficiente diariamente para levar uma vida ativa e saudável (FAO, 2014).

Segundo o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) atualmente, a população mundial é de 7 bilhões de pessoas, até 2050 esse número deve chegar a 9 bilhões, portanto o desperdício de alimento não faz sentido, seja do ponto de vista econômico, ambiental ou ético. Além da perda de produção, são desperdiçados também recursos como água, terras cultiváveis, insumos agrícolas e tempo de trabalho – sem contar a geração de gases-estufa pela comida em decomposição e pelo transporte dos alimentos. Para se alcançar o desenvolvimento sustentável, faz-se necessário transformar a cadeia produtiva de alimentos, minimizando as perdas dos mesmos (FAO, 2012).

O modelo de produção de alimentos causa implicações profundas no meio ambiente. Os excessos só tornam a situação mais preocupante, como mostram os dados a seguir:

Figura 1. A produção de alimentos e os danos ao meio ambiente



Fonte: FAO (2012)

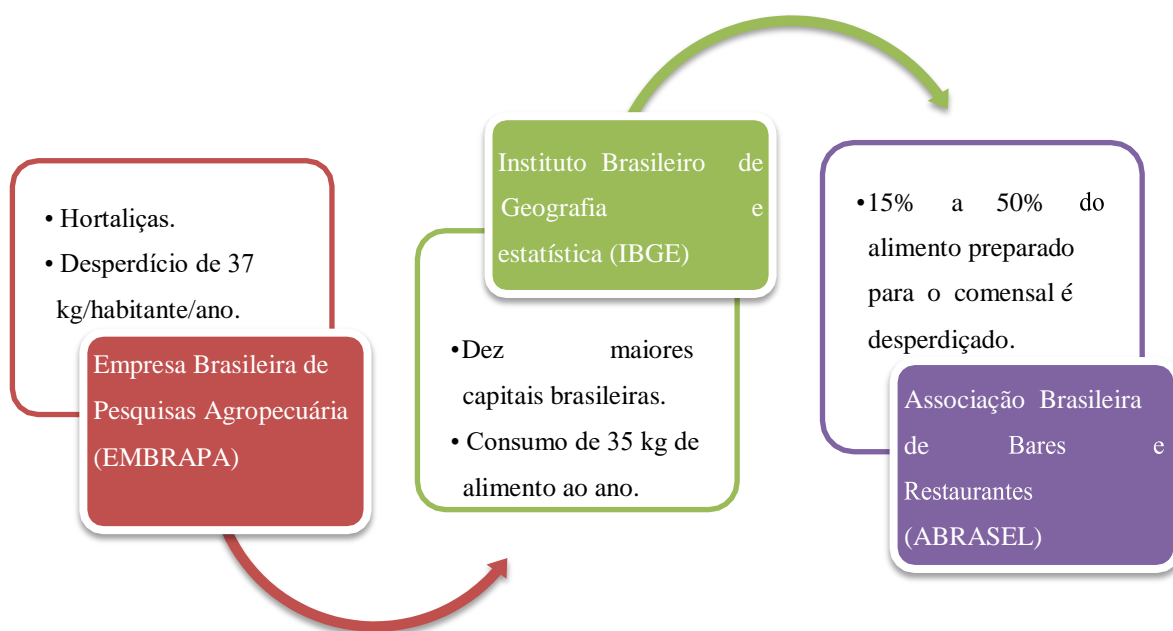
O Brasil é um país fértil para o cultivo de alimentos, por outro lado, é o responsável por grande parte de desperdícios dos mesmos. De acordo com Abrelpe (2013), no Brasil foram gerados quase 210 mil toneladas de resíduos sólidos diariamente. Os recursos naturais, financeiros e alimentícios são desprezados, e consequentemente lançados em latas de lixos, sem possibilidade de retorno (CIELO; COLUSSO; BASSO, 2013). Nas regiões industrializadas, quase metade da comida descartada ainda está própria para o consumo, cerca de 300 toneladas de alimentos desperdiçados por ano. Essa quantidade é equivalente a toda a produção de alimentos da África Subsaariana e suficiente para alimentar 870 milhões de pessoas (FAO, 2012).

Segundo análise da FAO (2012), 95% da perda de alimentos nos países em desenvolvimento ocorrem nos estágios iniciais da produção, principalmente por conta das limitações financeiras e técnicas. Dificuldades para armazenamento, infraestrutura e transporte também contribuem para a perda. Nos países desenvolvidos, o desperdício é mais significativo no fim da cadeia de produção. Nos mercados e pontos de venda, grandes quantidades de comida são descartadas por estarem fora dos padrões de aparência e no preparo de grandes quantidades de comida. devido a práticas ineficientes e pela expiração das datas adequadas para consumo. Por

parte dos consumidores, o desperdício está em adquirir mais do que pode ser consumido.

Para Dias (2003, *apud* KINASZ e WERLE, 2006, p.66), estudos realizados pelas seguintes empresas, concluíram que o brasileiro desperdiça mais alimentos do que come, conforme os índices encontrados:

Figura 2. Desperdício de alimentos no Brasil



Fonte: Kinasz e Werle (2006)

De acordo com Kinasz e Werle (2008), a média de desperdício de alimentos no Brasil está entre 30% e 40%, opondo-se aos Estados Unidos, que exibe o índice de apenas 10%. O desperdício de alimentos no Brasil pode ocorrer desde a colheita, apresentando o índice de 10% durante o seu processo, no manuseio e transporte apontando o índice de 50%, nas centrais de abastecimento este índice pode chegar a 30%, entre os supermercados e consumidores 10% ficam diluídos. Não há estudos conclusivos que determinem o desperdício de alimentos nas casas e nos restaurante.

5.1.1 Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Política Nacional de Segurança alimentar (PNAN)

A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano e está previsto na Declaração Universal dos Direitos Humanos e na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que assegura que o Estado, juntamente com a sociedade, é responsável por prover o alimento. Apesar de existirem leis que preveem esse direito, a fome e a miséria ainda têm seu lugar na população brasileira (BRASIL, 2006).

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) de nº. 11.346 de 15 de setembro de 2006, o termo usado para designar a realização do direito de todos a uma alimentação de qualidade é Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que compreende três principais aspectos: quantidade, qualidade e regularidade no acesso aos alimentos (BRASIL, 2006). E ao contrário da SAN, encontra-se a Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) que reflete a não realização deste direito, desencadeada pela condição socioeconômica das famílias ou seus ambientes domiciliares (COELHO; GUBERT, 2013).

O conceito de SAN constitui um grande desafio para a mensuração e o monitoramento da mesma. O sistema de monitoramento da SAN no Brasil é baseado em seis dimensões, semelhantes às adotadas na esfera internacional e compartilham o mesmo objetivo, comprovar a sua utilidade. As seis dimensões para monitoramento são: produção de alimentos, disponibilidade de alimentos, renda, acesso à alimentação, saúde e acesso a serviços de saúde, educação (FAO, 2014).

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi instituído em 2006 pela LOSAN com o objetivo de promover e proteger o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) – perspectiva essa que considera a promoção da SAN como obrigação de Estado. Pois se trata de uma abordagem na qual se destaca a participação efetiva de diversos atores de forma a promover a transparência e a exigibilidade do direito (FAO, 2014).

De acordo com a perspectiva do DHAA, o SISAN visa à execução e monitoramento de políticas de SAN por meio da gestão descentralizada e integração de ações de governo e sociedade civil. Para garantir a articulação e integração das várias ações pertencentes aos diversos setores, o SISAN conta com duas instâncias de coordenação na esfera nacional: o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e

Nutricional (CONSEA), presidido pela sociedade civil; e a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), presidido pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) com representação de vinte Ministérios. Cabe à CAISAN articular, monitorar e coordenar a Política Nacional de SAN. É responsável, também, pela articulação com as instâncias do SISAN nos estados e município. A conjuntura no Brasil é de progressiva construção e fortalecimento do SISAN nos estados e municípios por meio de esforço conjunto da CAISAN e do CONSEA (FAO, 2014).

O Brasil é um país conhecido por ser um dos maiores produtores de alimentos do mundo, em contrapartida um número significativo da população brasileira não tem acesso estável à alimentação diária. Situações de Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) são decorrentes de vários problemas, como: fome, obesidade, doenças de desnutrição, consumo de alimentos sem valor nutricional, relações sociais e econômicas, a degradação ambiental da produção de alimentos, preços antiéticas para as necessidades e a imposição de padrões alimentares que não levam em conta a diversidade cultural (FINCO; FINCO, 2012).

As políticas públicas voltadas para as populações socialmente vulneráveis visam garantir o acesso regular a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para manter uma vida saudável. E por esta razão, essas políticas devem integrar vários setores governamentais, tais como: saúde, educação, trabalho, agricultura, desenvolvimento social, meio ambiente e economia, bem como diferentes esferas, como: produção, comercialização, controle de qualidade, acesso e consumo (FINCO; FINCO, 2012).

A Estratégia Fome Zero foi impulsionada pelo Governo Federal a fim de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada à população de baixa renda e tem em seu escopo políticas que estimulam desde a produção até o consumo do alimento. Alguns dos equipamentos públicos de combate à Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) idealizados na Estratégia Fome Zero e hoje executados dentro das ações sociais do governo são os Restaurantes Populares, Bancos de Alimentos, Cozinhas Comunitárias, Feiras populares e a Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006).

5.1.2 Política Nacional de Segurança Alimentar (PNAN)

No Brasil, o Ministério da Saúde em parceria com a Comissão Intersetorial de Alimentação e Nutrição (CIAN) lançou em 1999, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que age por meio de um conjunto de políticas públicas que propõem respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação (SANTOS *et al*, 2005).

O Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PLANSAN é o principal instrumento da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, instituída pelo Decreto nº 7.272/2010.

Atualmente o II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2016-2019 é constituído pelo conjunto de ações do governo federal que buscam garantir a segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada à população brasileira. O PLANSAN 2016-2019 foi construído com base em 9 grandes desafios, que possuem correspondência com as 8 Diretrizes da PNSAN:

Desafio 1 - Promover o acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional - Corresponde à Diretriz 1 da PNSAN;

Desafio 2 - Combater a Insegurança Alimentar e Nutricional e promover a inclusão produtiva rural em grupos populacionais específicos, com ênfase em Povos e Comunidades Tradicionais e outros grupos sociais vulneráveis no meio rural - Corresponde às Diretrizes 1, 2, 4, 5 E 6 da PNSAN; MACRO DESAFIO: Promoção de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis;

Desafio 3 - Promover a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a estruturação da agricultura familiar e o fortalecimento de sistemas de produção de base agroecológica – Corresponde à Diretriz 2 da PNSAN;

Desafio 4 - Promover o abastecimento e o acesso regular e permanente da população brasileira à alimentação adequada e saudável – Corresponde à Diretriz 2 da PNSAN;

Desafio 5 – Promover e proteger a Alimentação Adequada e Saudável da População Brasileira, com estratégias de educação alimentar e nutricional e medidas regulatórias – Corresponde às Diretrizes 3 e 5 da PNSAN;

Desafio 6 - Controlar e Prevenir os Agravos decorrentes da má alimentação – Corresponde à Diretriz 5 da PNSAN;

Desafio 7 - Ampliar a disponibilidade hídrica e o acesso à água para a população, em especial a população pobre no meio rural – Corresponde à Diretriz 6 da PNSAN;

Desafio 8 - Consolidar a implementação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), aperfeiçoando a gestão federativa, a intersetorialidade e a participação social – Corresponde às Diretrizes 3, 8 da PNSAN e Diretriz SISAN;

Desafio 9 - Apoio a iniciativas de promoção da soberania, segurança alimentar e nutricional, do direito humano à alimentação adequada e de sistemas alimentares democráticos, saudáveis e sustentáveis em âmbito internacional, por meio do diálogo e da cooperação internacional – Corresponde à Diretriz 7 da PNSAN.

6. DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS X SAÚDE PÚBLICA

Dentro de uma Unidade de alimentação e Nutrição o controle de desperdício de alimentos é baseado em regras de monitoração e ações educativas para minimizar os efeitos do desperdício de alimentos. Espaços voltados para elaboração e fornecimento de refeições balanceadas e nutritivas, segundo o perfil da clientela são características de uma UAN. Essa é considerada como a unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à nutrição. Servir refeições saudáveis do aspecto nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário é o que visa o nutricionista (TRANCOSO; TOMASIAK, 2004).

Para se evitar o desperdício de alimentos é necessário ter um rígido controle e estar sempre atento aos motivos dos desperdícios, entretanto se a sobra de alimentos for inevitável, devem ser seguidos rigorosamente alguns critérios técnicos, de forma a poder aproveitá-la seguramente.

Com o avanço tecnológico cresce nos últimos anos a produção de resíduos sólidos. As grandes Unidades de Refeição de acordo com Abreu et al, 2013 são as responsáveis pela geração de grande volume de resíduos. No mundo toneladas de alimentos são desperdiçadas devido à falta de cuidado e de informação. O desperdício de alimentos está diretamente relacionado ao meio ambiente, pois, ao serem descartados de forma inadequada, os restos de alimentos provocam consequências irreversíveis, contaminando rios e lençóis freáticos (LELIS *et al*, 2013; SANTOS *et al*, 2008).

De acordo com Loureiro, 2004 o Brasil está entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos, em média 35% da produção agrícola vão para o lixo. O desperdício é um gasto excessivo, desnecessário e sem proveito. É sabido que existem regiões no Brasil que vivem em extrema miséria, com pouco acesso e má distribuição de alimentos. O desequilíbrio entre a oferta e distribuição de alimentos pode ser minimizado, através da redução de perdas que ocorrem nas diferentes etapas da obtenção dos alimentos, desde a produção até o consumo (ALBUQUERQUE; COSTA, 2015).

Quando um alimento é aproveitado em sua totalidade, além de aproveitar os nutrientes se reduz a quantidade de resíduo orgânico produzido e, evitando assim, o desperdício e impactos ambientais (NUNES *et al*, 2009).

Diversas são as iniciativas desenvolvidas no País com o objetivo de diminuir o desperdício e minimizar os impactos causados pela má distribuição de alimentos, entre estas iniciativas podemos citar as oficinas de aproveitamento integral de alimentos.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desperdício de alimentos se caracteriza como um problema de saúde pública, tendo em vista que milhares de pessoas vivem em estado de pobreza ou extrema pobreza conforme informa a OMS.

A falta de conscientização e capacitação dos colaboradores envolvidos no processo pode resultar em prejuízo para o estabelecimento. Os funcionários da UAN devem ser esclarecidos sobre a importância da realização contínua de campanhas contra o desperdício e receber capacitações periódicas, para que realizem padronização das quantidades a serem preparadas, evitando uma grande quantidade de sobras.

Um melhor planejamento de produção, atrelado ao uso do *per capita* de alimentos ajustados a prática diária, podem reduzir os custos, a geração de resíduos sólidos o que impulsiona o desperdício de alimentos e os impactos ao ambiente.

Portanto, os registros presentes neste trabalho poderão servir como subsídio para implantação de medidas para a redução do desperdício e otimização da produtividade. Sugere-se campanhas de conscientização contra o desperdício como forma de educação de comensais, realização de treinamentos constante com os colaboradores, para que se consiga minimizar a geração de resíduos provenientes do resto-ingesta e sobras, e ainda estudos de aceitabilidade com os comensais.

REFERÊNCIAS

ABRELPE - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE LIMPEZA PÚBLICA **Panorama dos resíduos sólidos no Brasil, 2013.** Disponível em: <<http://www.abrelpe.org.br>>. Acesso em: 03 de março 2016.

ABREU, Edeli Simioni; Spinelli, Mônica Glória Neumann; PINTO, Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição - Um modo de fazer.** 5ª Ed. São Paulo: Metha, 2013,384p.

ALBUQUERQUE, A.C. C; COSTA, R.S. Universidade Federal Fluminense. **Monografia:** Estudo Do Aproveitamento Integral De Alimentos Em Restaurantes Comerciais Do Estado Do Rio De Janeiro E Elaboração Da Apostila De Receitas Saudáveis. Niterói ,2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Combate a Fome (MDS). **Segurança Alimentar e Nutricional.** 2006. Disponível em <<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar>>. Acesso em: 13 de março 2016.
Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:** 2016/2019. Brasília: CAISAN; 2016.
CIELO, F.; COLUSSO, A.; BASSO, C. Avaliação do índice de resto e sobras de um serviço de alimentação de Santa Maria, RS. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.27, n. 218/219, p.26-29, março/ abril de 2013.

COELHO, S.E.A.C; GUBERT, M.B. Insegurança Alimentar e Nutricional e fatores associados entre frequentadores de Restaurantes Comunitários do Distrito Federal. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.20, n.1, p.52-61, 2013.

FAO-Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **O Estado de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil:** Um Retrato multidimensional - Relatório 2014. Multidimensional. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO. BRASÍLIA, Agosto 2014.

FAO-Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Consumidores, indústria e governos têm papel fundamental para reduzir as 1,3 bilhão de toneladas de comida descartadas anualmente.** Jan.2012. Disponível em: <<https://www.fao.org.br/pcpPNUMAFAOplcgda.asp>>. Acesso em: 13 março 2016.

FINCO, F.D.B.A.; FINCO, M.V.A. The Brazilian Popular Restaurant Program as an integrated action for food security and health promotion: a user's profile-oriented approach. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.19, n.1, p.8- 21, 2012.

HLPE. **Food losses and waste in the context of sustainable food systems.** A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome 2014.

KINASZ, T.R.; WERLE, H.J.S. Geração de resíduos sólidos em unidades de alimentação e nutrição: composição física, influência do tipo de cardápio e tipo de serviço de distribuição. In: PRÊMIO CIENTÍFICO HELENA FEIJÓ, 2008, Cuiabá. **CRN 1ª Região**. Cuiabá: MT, 2008.

KINASZ, T.R.; WERLE, H.J.S. Produção e Composição física de resíduos sólidos em alguns serviços de alimentação e nutrição, nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, Mato Grosso: Questões Ambientais. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.20, n. 144, p.64-71, 2006.

LELIS, Michele Gomes. **Aproveitamento integral dos alimentos: saiba como aproveitar melhor os alimentos reduzindo o seu desperdício**. A.S sistemas E-book. 1ª edição, 2013.

LOUREIRO, M. **A solução para o desperdício**. Disponível em: <<http://jbonline.terra.com.br>>. Acessado em 15 de junho de 2016.

NUNES, Maria Urbana Corrêa. Circular Técnica – **Compostagem de Resíduos para a Produção de Adubo Orgânico na Pequena Propriedade**. Embrapa. Aracaju, SE. Dezembro, 2009.

SANTOS, Maria Helena de Oliveira. **Desperdício de alimentos e sua interferência no meio ambiente**. Instituto Construir e Conhecer. Enciclopédia Biosfera. N. 5, Goiânia; Instituto Construir e Conhecer, 2008

SANTOS L.A.S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição**; v 18, n 5, p 681-692; 2005.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiêncio-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 254p.

TRANCOSO, S. C.; TOMASIAK, F. S. Estruturação de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Nutrição Brasil**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 12, jan./fev. 2004.

ANEXO - Normas para submissão de artigo em Revista Saúde e Sociedade

Política editorial: Veicular produção científica de caráter crítico e reflexivo em torno do campo da saúde pública/coletiva de modo a socializar novas formas de abordar o objeto. Igualmente, veicular produção de técnicos de diversos órgãos, tais como secretarias estaduais e municipais de saúde, que divulgam resultados de seus trabalhos, com contribuições importantes e que não devem ficar restritas a relatórios de circulação interna, contribuindo para o avanço do debate e da troca de ideias sobre temas desafiantes, cujas raízes encontram-se na própria natureza multidisciplinar da área. São particularmente valorizados artigos que façam interface da saúde com as ciências sociais e humanas.

Áreas de interesse: Desde sua criação, em 1992, **Saúde e Sociedade** tem publicado trabalhos de diferentes áreas do saber que se relacionam ou tenham como objeto de preocupação a saúde pública/coletiva. Nesse sentido, abarca a produção de diferentes ramos das ciências humanas e sociais e da ciência ambiental, incorporando a produção científica, teórica e aquela mais especificamente relacionada às propostas de intervenção e prática institucional.

Tipos de artigos:

Publica matérias inéditas de natureza reflexiva, de pesquisa e atualização do conhecimento, sob a forma de:

- a) artigos de pesquisas originais;
- b) análise de grandes temas de interesse da área;
- c) ensaios de natureza teórica, metodológica ou técnica, que estimulem a polêmica ou o tratamento de temas específicos sob diferentes enfoques;
- d) dossiês - textos ensaísticos ou analíticos resultantes de estudos ou pesquisas originais sobre tema indicado pelos editores e a convite deles.
- e) relatos de experiências nas áreas de pesquisa, do ensino e da prestação de serviços de saúde;
- f) cartas à redação com comentários sobre ideias expressas em matéria já publicada pela revista, tendo em vista fomentar uma reflexão crítica acerca de temas da área;

- g) comentários curtos, notícias ou críticas de livros publicados e de interesse para a área, definidos pelo Conselho Editorial;
- h) entrevistas / depoimentos de personalidades ou especialistas da área visando, quer a reconstrução da história da saúde pública/coletiva, quer a atualização em temas de interesse definidos pelo Conselho Editorial; e
- i) anais dos congressos paulistas de saúde pública promovidos pela APSP, bem como de outros eventos científicos pertinentes à linha editorial da Revista.

A Revista veicula contribuições espontâneas que se enquadrem na política editorial da Revista bem como matéria encomendada a especialistas.

São particularmente valorizados artigos que façam interface da saúde com a área de humanas.

Procedimentos de avaliação por pares:

Na seleção de artigos para publicação, avalia-se o mérito científico do trabalho e sua adequação às normas editoriais adotadas pela revista. Todo texto enviado para publicação é submetido a uma pré-avaliação, pelo Corpo Editorial. Uma vez aprovado, é encaminhado à revisão por pares (no mínimo dois relatores), cujos nomes são mantidos em sigilo, omitindo-se, também, o(s) nome(s) dos autores perante os relatores. O material será devolvido ao(s) autor(es) caso os relatores sugiram mudanças e/ou correções. Em caso de divergência de pareceres, o texto será encaminhado a um terceiro relator, para arbitragem. A decisão final sobre o mérito do trabalho é de responsabilidade do Corpo Editorial (editores e editores associados).

Os textos são de responsabilidade dos autores, não coincidindo, necessariamente, com o ponto de vista dos editores e do Corpo Editorial da revista.

Do ineditismo do material

O conteúdo dos artigos enviados para publicação não pode ter sido publicado anteriormente ou encaminhado simultaneamente a outro periódico. Os artigos publicados na *Saúde e Sociedade*, para serem publicados em outros locais, ainda que parcialmente, necessitam de aprovação por escrito por parte dos Editores e neles deverá constar a informação de que o texto foi publicado anteriormente na revista *Saúde e Sociedade*, indicando o volume, número e ano de publicação.

A ocorrência de plágio implica em exclusão imediata do sistema de avaliação.

Da autoria

As pessoas designadas como autores devem ter participado na elaboração dos artigos de modo que possam assumir publicamente a responsabilidade pelo seu conteúdo. A qualificação como autor deve pressupor: concepção e o delineamento ou a análise e interpretação dos dados; redação do artigo ou a sua revisão crítica; e aprovação da versão a ser publicada.

No final do texto devem ser especificadas as contribuições individuais de cada autor na elaboração do artigo.

Forma e preparação de manuscritos

Formato

Papel tamanho A4, margens de 2,5 cm, espaço 1,5, letra Times New Roman 12. Número máximo de páginas: 20 (incluindo ilustrações e referências bibliográficas).

Estrutura

Título: Conciso e informativo. Na língua original e em inglês. Incluir como nota de rodapé a fonte de financiamento da pesquisa.

Nome(s) do(s) autor(es): todos devem informar a afiliação institucional (em ordem decrescente, por exemplo: Universidade, Faculdade e Departamento) e e-mail. O autor responsável pela correspondência também deve informar seu endereço completo (rua, cidade, CEP, estado, país).

Resumos: Devem refletir os aspectos fundamentais dos trabalhos, com no mínimo 150 palavras e no máximo 250, incluindo objetivos, procedimentos metodológicos e resultados. Devem preceder o texto e estar na língua do texto e em inglês (abstract).

Palavras-chave: De 3 a 6, na língua do texto e em inglês, apresentados após o resumo.

Gráficos e tabelas: Os gráficos e tabelas devem ser apresentados em seus programas originais (por exemplo, em Excel: arquivo.xls), devidamente identificados, em escala de cinza, em arquivos separados do texto. Além disso, os gráficos e tabelas também devem estar inseridos no texto original.

Imagens: As imagens (figuras e fotografias) devem ser fornecidas em alta resolução (300 dpi), em JPG ou TIF, com no mínimo 8 cm de largura, em escala de cinza, em arquivos separados do texto. Além disso, todas as imagens também devem estar inseridas no texto original.

Citações no texto: Devem ser feitas pelo sobrenome do autor (letra minúscula), ano de publicação e número de página quando a citação for literal, correspondendo às respectivas referências bibliográficas. Quando houver mais de três autores, deve ser citado o primeiro, seguido de “et al.”. Exemplo: Martins et al. (2014) ou (Martins et al., 2014).

Referências

Será aceito no máximo 40 referências por artigo com exceção dos artigos de revisão bibliográfica. Os autores são responsáveis pela exatidão das referências bibliográficas citadas no texto. As referências deverão seguir as normas da ABNT NBR 6023, serem apresentadas ao final do trabalho e ordenadas alfabeticamente pelo sobrenome do primeiro autor. A seguir alguns exemplos:

- **Livro**
FORTES, P. A. de C.; RIBEIRO, H. (Org.). *Saúde global*. São Paulo: Manole, 2014.
- **Capítulo de Livro**
GOTLIEB, S. L. D.; LAURENTI, R.; MELLO JORGE, M. H. P. Crianças, adolescentes e jovens do Brasil no fim do século XX. In: WESTPHAL, M. F. *Violência e criança*. São Paulo: EDUSP, 2002. p. 45-72.
- **Artigo de Periódico**
BASTOS, W. et al. Epidemia de *fitness*. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 22, n. 2, p. 485-496, 2013.
- **Tese**
- SANTOS, A. L. D. dos. *Histórias de jovens que vivenciaram a maternidade na adolescência menor: uma reflexão sobre as condições de vulnerabilidade*. 2006. Tese (Doutorado em Saúde Materno-Infantil)-Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.
- **Documento on-line**

WHO GLOBAL MALARIA PROGRAMME. World malaria report: 2010. Geneva: WHO, 2010. Disponível em: <http://www.who.int/malaria/world_malaria_report_2010/worldmalariareport2010.pdf>

>. Acesso em: 7 mar. 2011.

- **Legislação (Lei, Portaria etc.)**

- **Versão impressa**

BRASIL. Lei nº 9887, de 7 de dezembro de 1999. Altera a legislação tributária federal. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 8 dez. 1996. Seção 1, p. 13.

- **Versão eletrônica**

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria nº 485, de 11 de novembro de 2005. Aprova a Norma Regulamentadora nº 32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde). *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 16 nov. 2005. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2005/p_20051111_485.pdf>. Acesso em: 17 jan. 2007.

- **Artigo ou matéria de jornal**

CUPANI, G. População sedentária preocupa médicos reunidos em simpósio. Folha de S. Paulo, São Paulo, 15 out. 2010. Equilíbrio e Saúde, p. 14.

- **Trabalho apresentado em evento (congresso, simpósio, seminário etc.)**

- **Versão impressa**

COUTO, M. T.; SOTT, R. P. Ética, diversidade e saúde reprodutiva. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM SAÚDE, 2., 1999, São Paulo. *Livro de resumos...* São Paulo: Abrasco: Unifesp, 1999, p. 100.

- **Versão eletrônica**

CARVALHO, C. A. Religião e aids: segredos e silêncios. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PREVENÇÃO EM DST/AIDS, 4., 2001, Cuiabá. *Anais...* Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2001, p. 71-72. Disponível em: <<http://www.portalsaudebrasil.com/artigospsb/public007.pdf>>. Acesso em: 18 ago.2006.

Open Access

A *Saúde e Sociedade* utiliza o modelo *Open Access* de publicação, portanto seu conteúdo é livre para leitura e download, favorecendo a disseminação do conhecimento.

Taxas

A *Saúde e Sociedade* não cobra taxas de submissão, avaliação ou publicação de artigos.