

## **Métodos para o gerenciamento sustentável nas UANS escolares<sup>1</sup>**

Lídia SOUZA<sup>2</sup>  
Bruna ALMEIDA<sup>3</sup>  
Faculdade Laboro, DF<sup>4</sup>

### **RESUMO**

O gerenciamento eficiente nas UANS escolares contemplando o planejamento de cardápios para a coletividade, o aproveitamento e a recuperação dos resíduos, resultará em uma menor quantidade depositada em aterro. Viver de maneira sustentável é uma forma de fazer o uso correto dos recursos naturais que o planeta disponibiliza para favorecer a qualidade de vida da humanidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** Uans; Gestão de resíduos sólidos; Sustentabilidade; Gerenciamento; Alimentação escolar.

Denominam-se Uans (Unidades de Alimentação e Nutrição), estabelecimentos produtores de refeições nutritivas e equilibradas de acordo com os aspectos higiênicos-sanitários, as quais o gerenciamento é conduzido por um responsável técnico capacitado e/ou nutricionista, portanto, o profissional nutricionista desempenha um importante papel no que se refere a implementação e manutenção relacionados a sustentabilidade nas uans.

Santos et al. (2020), apontam o Brasil um dos países mais populosos do mundo, logo é necessário analisar atitudes direcionadas a utilização dos recursos naturais que tenham como consequência interferir na disponibilidade de alimentos, como citado por Pereira e Maia (2020), ao reduzir o volume de material a ser disposto nos aterros, proporciona benefícios ao ambiente e para a sociedade evitando a proliferação de doenças e gerando nutrientes para agricultura.

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 27 de agosto de 2020

<sup>2</sup> Aluno do MBA em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação /, e-mail: souza-lidia@hotmail.com

<sup>3</sup>Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

---

Devido aos conhecimentos adquiridos sobre a alimentação, os nutricionistas, atuando nesses estabelecimentos, apresentam adaptações alimentares esclarecendo que a refeição precisa ser abundante na qualidade nutricional e não em quantidade, de outro modo seria através das coordenadas da produção em todos os ciclos, desde a seleção da matéria prima até o descarte dos alimentos e matérias prezando evitar o desperdício.

Segundo Silva e Schauren (2018), a instituição analisada apresentou os níveis aceitáveis de resto ingestão elevados, com a intervenção da nutricionista através de medidas envolvendo a equipe, alunos e professores obtiveram resultados positivos.

Aplicando a padronização na produção de refeições, otimizando as características sensoriais das refeições, aperfeiçoando o porcionamento, planejando o cardápio incluindo as frutas, verduras e legumes da estação e a utilização das Fichas técnicas, aplicando o treinamento para os manipuladores de alimentos de forma periódica, controlando o estoque utilizando os alimentos com o prazo de validade mais próxima, a adequação do cardápio de acordo com a faixa etária, são recursos que fomenta a redução de desperdícios.

Dentro desse contexto Guimarães, Moraira e Miranda (2019) afirmam que a prática da compostagem no ambiente escolar como atividade educativa promove a percepção socioambiental e a sensibilização dos indivíduos aos princípios da Agroecologia e da educação ambiental. A compostagem reduz os resíduos sólidos norteados inadequadamente nos aterros sanitários e quando utilizado na agricultura favorece a qualidade dos solos, sendo um método de baixo custo de implantação (Araújo, Cerqueira; Carneiro, 2020).

Diante desses fatores deve-se incluir a inovação, a busca por soluções para problemas emergentes, como a prática de atividades com os alunos na confecção de brinquedos recicláveis, utilização de papelão, caixas de ovos, vasilhames, cascas dos ovos, para promoção de suporte para atividades escolas e decoração da sala de aula, educação nutricional utilizando cascas das verduras alcançando as cores relacionadas aos nutrientes, incluir no cardápio receitas que tenham como ingredientes a inclusão dos caules e das cascas de verduras, legumes e frutas, a interação das crianças com a horta suspensa com materiais recicláveis e a compostagem ou horta tradicional, aulas com o propósito de incentivar o descarte correto do lixo em todas as faixas etárias.

---

## REFERÊNCIAS

PEREIRA, A.L.; MAIA, K.M.P. **A contribuição da gestão de resíduos sólidos e educação ambiental na durabilidade de aterros sanitários**. Sinapse Múltipla, Betim, v. 1, n. 2, p. 68-80, dez. 2012.

SANTOS, et al. **Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro**. Braz. J. Food Technol. vol.23. Campinas 2020 Epub Mar. 13, 2020.

SILVA, D.B.; SCHAUREN, B.C. **Avaliação do desperdício de alimentos em uma instituição de educação infantil e fundamental do interior do Rio Grande do Sul**. Rev. UNINGÁ, Maringá, v. 55, n. 2, p.47-58, abr/jun. 2018.

GUIMARÃES, C.S.F; MORAIRA, C.V.; MIRANDA, E.L. **Compostagem como uma estratégia de redução dos resíduos sólidos descartados no ambiente escolar**. Edição Especial V Simpósio Mineiro de Ciência do Solo: Agroecologia e a Compreensão do Solo como Fonte e Base para a Vida –Vol. 15, N° 1, Mar. 2020.

ARAÚJO, C.C.O.; CERQUEIRA, G.S.; CARNEIRO, C.E.A. **Prospecção tecnológica para processos de compostagem de resíduos orgânicos**. Cadernos de Prospecção – Salvador, v. 13, n. 4, p. 1177-1187, setembro, 2020.