

## **Estratégias Sustentáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição<sup>1</sup>**

Elisa FEITAL<sup>2</sup>  
Faculdade Laboro, MA

### **RESUMO**

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), são locais que produzem e fornecem alimentação para indivíduos e coletividades. Durante a produção de refeições, podem haver gastos excessivos desnecessários e geração de resíduos que, a longo prazo, poderão causar danos ambientais irreparáveis. Desta forma, é necessária a criação e implementação de estratégias inovadoras de sustentabilidade em UAN de forma a assegurar uma alimentação saudável, adequada nutricionalmente e sustentável para a vida humana.

**PALAVRAS-CHAVE:** UAN; alimentação; nutrição; sustentabilidade.

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada como local de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição (TEIXEIRA *et al.*, 1990), como por exemplo, fornecimento de refeições. Nas etapas que antecedem a distribuição de refeições, haverá a produção de determinados tipos de resíduos que se definem pelas suas características físico-químicas e microbiológicas. Esses, serão produzidos no recebimento dos gêneros alimentícios, nas etapas de pré-preparo, preparo e até a distribuição final (REZENDE, 2010). Portanto, compreender o processo de geração desses resíduos, é essencial para que sejam implementadas estratégias sustentáveis de gerenciamento, pois a longo prazo poderão afetar o sistema e causar danos ambientais.

O conceito de sustentabilidade é algo inovador e que vem sendo inserido na cultura, um assunto atual e que pode ser compreendido por ações de desenvolvimento que satisfazem as precisões atuais de modo que as gerações futuras tenham a garantia de que suas necessidades não serão comprometidas (VEIROS *et al.*, 2010). Assim sendo, no contexto de produção de alimentos devemos considerar não apenas a produção de alimentos qualitativa e quantitativamente adequados, nem tampouco somente o desenvolvimento econômico e material, mas também o sistema de produção que seja

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 04 de abril de 2022.

<sup>2</sup> Aluna do MBA em Gestão de UAN, Segurança Alimentar e Marketing para Food Service /, e-mail:elisafeital@gmail.com

viável para o meio ambiente, de forma a assegurar e sustentar a qualidade de vida humana (PREUSS, 2009).

No setor de alimentação coletiva o desperdício é inevitável, mesmo com todas as medidas preventivas, cerca de 15% dos alimentos produzidos são descartados (BRANDÃO *et al.*, 2011). A ausência de processos de seletividade para os resíduos orgânicos e inorgânicos acaba inviabilizando os processos de reciclagem e/ou reutilização (JUFFO, 2013)

Os alimentos e resíduos transformam-se em lixo, ampliando os custos ambientais. Solo, energia e água são intensamente usados e podem esgotar-se a serviço da produção de alimentos desperdiçados. Todos os alimentos produzidos e desperdiçados resultam em 4,4 bilhões de quilos de gás que atinge a camada de ozônio aumentando o efeito estufa (ALONSO, 2018). Além do desperdício de alimentos, outros fatores existentes em UAN podem contribuir para danos ambientais. Desta forma, é necessária a criação e implementação de estratégias sustentáveis, na tentativa de inovar aspectos, como por exemplo:

### **O controle de consumo de água, luz e produtos químicos**

Uma das alternativas é o aumento na pressão no jato de água, que pode se ter uma economia de quase 50% do volume de água em relação ao mês anterior. A coleta de água da chuva, também poderá ser usada para limpeza diária do restaurante, gerando uma economia de 30% no consumo de água e o reuso da água usada na higienização de frutas, legumes e verduras (KAMINAGAKURA, 2005). Com relação ao consumo de energia elétrica, ao planejar uma cozinha, devem ser escolhidos equipamentos com a melhor eficiência energética apresentada.

### **O controle de emissão gases e poluentes**

Deve-se escolher horários em que a entrega não prejudique o trânsito da região e não perturbe os vizinhos. A gestão de uma cozinha sustentável implica em observar diferentes aspectos, a começar pela logística de compras ou área de suprimentos. O planejamento deve prever itens como a localização dos fornecedores. Recomenda-se que estes estejam o mais próximo possível do estabelecimento pois a compra local auxilia na redução do impacto ambiental do transporte, como a queima de combustível (CO<sub>2</sub>) e a dispersão de poluentes na atmosfera (PORCELIJN, 2016).

## O planejamento de cardápios

Deve ser elaborado com receitas típicas e criações com produtos regionais, seguindo os preceitos orgânicos e sustentáveis, evitando o uso de materiais escassos e utilizando materiais biodegradáveis além de insumos de fontes locais.

Os exemplos citados demonstraram estratégias inovadoras de sustentabilidade para se ter em uma UAN, que poderão contribuir para a segurança alimentar e nutricional dos consumidores e dos produtores de alimentos, aproximando assim a produção do consumo, ou seja, incentivando o consumo de alimentos regionais, sazonais, frescos e in natura. Além disso, incentiva a produção de base agroecológica e orgânica, valorizando o consumo de alimentos de produtores locais com o objetivo de garantir uma alimentação mais saudável e sustentável. Por fim, tais estratégias têm por objetivo principal resgatar e promover hábitos alimentares adequados, garantindo assim a produção e o fornecimento de uma alimentação nutricionalmente adequada, diversificada e sustentável.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

TEIXEIRA S.M.F.G; OLIVEIRA, Z.M.C; REGO J.C; BISCONTINI T.M.B. “*Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição*”. São Paulo: Atheneu, 1990;

REZENDE, A.C.S. “*Gestão ambiental uma visão presente na UAN com ênfase no controle de resíduos sólidos produzidos*”, 2010;

VEIROS M.B; PROENÇA R.P.C. “*Princípios de sustentabilidade na produção de refeições*”. **Nutrição em Pauta**, v. 18, n. 102, pp. 45-49, 2010;

PREUSS K. “*Integrando nutrição e desenvolvimento sustentável: atribuições e ações do nutricionista*”. **Nutrição em Pauta**, v. 17, n. 99, pp. 50-53, 2009;

BRANDÃO *et al.* “*Sustentabilidade Ambiental na Produção*”. **Revista Simbio-Logias**, v. 10, n. 14, 2011;

JUFFO, E.E.L.D. **Resíduos sólidos orgânicos: da geração em estabelecimentos de produção de alimentos em um Shopping à destinação final na alimentação de suínos**. Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

ALONSO, L. **Sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição.** Apresentação para o Conselho Federal de Nutricionistas.

KAMINAGAKURA, C. **Avaliação dos principais fatores intervenientes no consumo de água em unidades de alimentação e nutrição como subsidio para o seu uso racional.** Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2005.

PORCELIJN B. **The Hidden Impact.** 1ª edição, Holanda, Think Big Act Now, 2016.