Universidade Iguaçu- UNIG
Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde -FaCBS
Graduação em Nutrição

ADRIANA MOREIRA DA SILVA

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

NOVA IGUAÇU
2022

ADRIANA MOREIRA DA SILVA

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Nutrição da Universidade Iguaçu como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Profa.Teresa Cristina Miglioli

NOVA IGUAÇU

2022

S586d Silva, Adriana Moreira da.
Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e
nutrição / Adriana Moreira da Silva. – 2022.
24f. : il.

Graduação (Nutrição). Universidade Iguaçu, Nova Iguaçu, 2022.
Bibliografia: f. 22-23.

1. Alimentos. 2. Desperdício (Economia). 3. Servico de

ADRIANA MOREIRA DA SILVA

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Trabalho de conclusão de curso (TCC) apresentado à Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Iguaçu, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

BANCA EXAMINADORA

Teresa Cristina Miglioli – Orientadora

Examinador 1

Examinador 2

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, à Deus, que me permitiu chegar até aqui.

Aos meus pais, meu esposo e minhas filhas, aos professores e em especial à minha orientadora Teresa Cristina Miglioli que aceitou participar desse trabalho durante todo processo.

Obrigada!!!

DEDICATÓRIA

Este trabalho é dedicado à todos que contribuíram muito pela caminhada, sem vocês eu nada seria !!

Você nunca sabe a força que tem, até que sua única alternativa é ser forte.

(Johnny Depp)

RESUMO

As unidades de nutrição e alimentação espalhadas pelo Brasil apresentam um alto índice de desperdício alimentar e produção de resíduos. Estes, são estudados de forma a compreender todo sua trajetória, uma vez que o desperdício alimentar começa na coleta e perdura até o prato daquele que o consome. Fatores como extremo uso de agrotóxico, má conservação, preparo sem dimensionamento e pouco nível de consciência durante distribuição e consumo fazem com que a produção de resíduos também seja aumentada e afete de forma direta o meio ambiente, ou seja, o local onde estes alimentos são plantados. O objetivo deste trabalho é descrever o desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Foi realizada uma revisão bibliográfica no período referente aos últimos quinze anos. Utilizados trabalhos que abordassem o tema descarte irregular e desperdício alimentar nas unidades de alimentação e nutrição. O Brasil ocupou no ano de 2015 a décima posição no ranking sobre os países que possuem maior desperdício alimentar no mundo. Entre os alimentos mais desperdiçados no país, encontram-se o arroz em primeiro lugar (22%) e em segundo a carne (20%), o que causa estranheza pelo fato da carne ter sido sempre um dos gêneros alimentícios com custo mais elevado nas refeições. A forma de transporte, bem como de todo preparo de qualquer alimento deve ser realizado de forma consciente e estratégica, onde a quantidade a ser preparada deve ser proporcional ao número de pessoas que irão consumir. É comum que as refeições sejam feitas com uma margem que permita a sobra, assim como também é comum que os pratos sejam preenchidos de acordo com a vontade do usuário e não com as estimativas idealizadas pela equipe de nutrição considerando quantitativo de pessoal, funções exercidas e intervalo entre as refeições. Estas práticas, errôneas, comprometem a qualidade de uma unidade no que se refere a aproveitamento de alimentação, pois estes excessos proporcionam os desperdícios após consumo, que é o último estágio do desperdício. Para o controle do processo produtivo de refeições e distribuição correta, existem recursos que podemos aproximar as filosofias de boas práticas que nos permitem gerir uma UAN com maior segurança e menor nível de desperdício. Há necessidade de um maior preparo dos colaboradores para o manuseio e preparo dos alimentos de forma a promover maior rendimento e aumentar a lucratividade

Palavras-chave: Desperdício; resíduo alimentar; Unidades de alimentação.

ABSTRACT

The nutrition and food units spread across Brazil have a high rate of food waste and waste production. These are studied in order to understand their entire trajectory, since food waste begins at collection and lasts until the plate of the person who consumes it. Factors such as the extreme use of pesticides, poor conservation, preparation without dimensioning and a low level of awareness during distribution and consumption mean that waste production is also increased and directly affects the environment, that is, the place where these foods are planted. The objective of this work is to describe food waste in Food and Nutrition Units. A bibliographic review was carried out in the period referring to the last fifteen years. Works that addressed the issue of irregular disposal and food waste in food and nutrition units were used. In 2015, Brazil occupied the tenth position in the ranking of countries with the highest food waste in the world. Among the most wasted foodstuffs in the country, rice ranks first (22%) and meat second (20%), which is surprising given the fact that meat has always been one of the foodstuffs with the highest cost in the country. meals. The form of transport, as well as any preparation of any food, must be carried out in a conscious and strategic way, where the amount to be prepared must be proportional to the number of people who will consume it. It is common for meals to be made with a margin that allows for leftovers, just as it is also common for dishes to be filled according to the user's wishes and not with the estimates idealized by the nutrition team, considering the number of personnel, functions performed and interval between meals. These erroneous practices compromise the quality of a unit with regard to the use of food, as these excesses cause waste after consumption, which is the last stage of waste. For the control of the production process of meals and correct distribution, there are resources that can approximate the philosophies of good practices that allow us to manage a FNU with greater security and less waste. There is a need for greater preparation of employees for the handling and preparation of food in order to promote greater performance and increase profitability

Keywords: Waste; Food waste; Power units.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 10

2. OBJETIVOS 12

2.1 Objetivo Geral 12

2.2 Objetivos Específicos 12

3. METODOLOGIA 13

4. REVISÃO DE LITERATURA 14

4.1 DESPERDÍCIO ALIMENTAR: CONCEITOS 14

4.2 DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: DO TRANSPORTE À DISTRIBUIÇÃO 16

4.3 AS BOAS PRÁTICAS E OS RECURSOS PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO 18

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS 20

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 22

1 INTRODUÇÃO

O descarte alimentício em território brasileiro aponta números significativos, chegando a quase 40 mil toneladas diárias. E embora estes números representem uma elevada quantidade, ainda ocorre escassez no que se refere a consciência social sobre a proporção da quantidade de resíduos orgânicos gerados e que poderiam ser aproveitados (SANTOS et al., 2006). Mediante aos problemas e questões sociais, o tratamento dos resíduos sólidos se destaca devido ao seu potencial de contaminação e degradação do meio ambiente, quando não se utiliza um gerenciamento adequado. (SILVA et al., 2015).

A compreensão de cada indivíduo sobre o ambiente em que vive bem como a forma que interage é uma diferente variável para cada um e, devido a este fator, a ausência de preocupação com o desperdício é uma das grandes características da cultura brasileira e afeta a economia do país, apresentando resultados negativos para toda sociedade (BUSATO et al., 2015).

Os desperdícios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) podem ocorrer em todo o processo de produção de refeições, especialmente no armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição, incluindo a matéria-prima e outros recursos como água, energia e mão de obra. A perda de alimento se torna algo preocupante pois, além de haver o desperdício durante o preparo também existe o desperdício através das pessoas, que pedem sua comida colocam em excesso e acabam deixando acontece também, nos restaurantes, bares, mercados entre outros. (RICARTE et al., 2008).

As unidades de alimentação e nutrição são as responsáveis, dentro de um órgão de trabalho, pelo fornecimento alimentar correto. Para isto são considerados fatores como número de funcionários, qualidade do alimento e os aspectos nutricionais para que haja a solicitação e o fornecimento de refeições saudáveis durante a jornada de trabalho. Todavia, embora existam todos estes cuidados, a quantidade diária de resíduo alimentar e desperdício do mesmo é alarmante (RIBEIRO, 2020).

A produção de resíduos em grande quantidade é um fenômeno que pode ser atribuído a diversas causas: o transporte inadequado de suprimentos que causa sua danificação e assim torna o alimento impróprio para o consumo; fornecimento em quantidades excessivas que levam o trabalhador ao descarte de todas as sobras de sua refeição; ausência de instruções sobre o quantitativo para realizar as refeições. (ZARO, 2020)

Esta afirmativa demonstra que, embora o número de resíduos seja uma etapa final do desperdício, o mesmo ocorre de maneira gradativa e tem inúmeras vertentes, ou seja, da cozinha até o prato existem coparticipações diretas e indiretas para o desperdício. Assim como a origem deste problema passa por inúmeras pessoas, as consequências também, os impactos sociais e bioéticos são tão preocupantes e prejudiciais quanto o desperdício isolado, pois refletem e estimulam ainda mais a desigualdade, a contaminação e a escassez alimentar devido a demanda aumentada que é originada através do excessivo descarte (ZARO, 2020).

Sobre esta problemática em questão devem ser elaboradas medidas de preparo que trabalhem na redução das sobras. Esse controle pode ser feito a partir de avaliações de rendimento de matéria-prima, índice de conversão, fatores de correção dos alimentos e uso de receituário padrão e treinamento de funcionários (AUGUSTINNI, 2008).

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Descrever o desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição.

2.2 Objetivos Específicos

- Identificar fatores que motivam o descarte irregular e o desperdício alimentar;
- Apresentar os malefícios do descarte e desperdício destes alimentos;
- Contribuir com a conscientização da sociedade mediante ao desperdício de alimentos;

3. METODOLOGIA

Esta pesquisa é composta por seu conteúdo de cunho descritivo através de embasamentos científicos encontrados na literatura, sendo a mesma redigida de maneira autoral. Possuí em seu critério inicial a busca por artigos científicos no período referente aos últimos quinze anos.

Para sua redação foram utilizados somente artigos que apresentem números referenciais ao descarte irregular e desperdício alimentar nas unidades de alimentação e nutrição. Como locais de referência para busca, os recursos de acesso mais utilizados foram os sites PubMed (Publicações Médicas), SciElo (Brasil Scientific Electronic Library Online), e Google Acadêmico, considerando literaturas com descritores como: *desperdício alimentar / descarte alimentício / biossegurança alimentar*.

Para construir o corpo desta pesquisa foram considerados os estudos que correspondessem ao critério de inclusão de apontamento das questões bioéticas e sociais apresentadas pelo desperdício, bem como os estudos que apresentassem índices com valores numéricos que comprovassem sua existência e impacto social.

Em critério de descarte foram inseridos os materiais encontrados com publicação superior a 15 anos, que apresentassem somente a questão social e que não englobando índices numéricos como embasamento.

4. REVISÃO DE LITERATURA

4.1 DESPERDÍCIO ALIMENTAR: CONCEITOS

O desperdício alimentar apresenta-se como uma temática antiga e recorrente, de conhecimento geral (e também prática de inúmeras pessoas), de forma consciente e de forma inconsciente, sendo motivada por uma junção de hábitos e contextos que cercam o consumidor. Segundo a ONU (Organização das Nações Unidas) estima-se que o Brasil desperdice cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos por ano (ONU, 2022). Esta prática possui 07 (sete) subtipos que definem com maior especificidade as práticas de desperdício, segundo Oviedo (2017):

- Desperdício de espera: Tempo de espera para pessoas, materiais, equipamentos ou informações.
- Desperdício de defeitos: Alimentos fora da especificação padrão.
- Desperdício de transporte: Ocorre através de transportadoras que não realizam o transporte seguro do alimento.
- Desperdício de movimentação: Englobando pessoas que estão envolvidas no processo de forma desnecessária.
- Desperdício de excesso de estoque: Quando a demanda alimentar além de ser suprida, é dobrada através de químicos para acelerar a produção da matéria prima.
- Desperdício de excesso de produção: Quando há coleta maior do que a necessidade da demanda.
- Desperdício de mau processamento: Quando o alimento é processado de forma errônea.

O Brasil ocupou no ano de 2015 a décima posição no ranking sobre os países que possuem maior desperdício alimentar no mundo posição esta que indica as taxas altíssimas de produção de resíduos e descarte alimentar irregular que ocorrem no país. De acordo com os dados previamente citados nesta pesquisa, a afirmativa relacionada ao desperdício de alimentos se torna uma afirmativa preocupante e um problema social a ser questionado, discutido e revisto por todos (SANTOS, 2020).

Este ciclo se inicia a partir da utilização indevida de recursos naturais como folhas, legumes, frutas e vegetais, hábito que ocorre da colonização até os presentes dias, onde a forma agressiva e comumente errada de extração dos recursos causa uma severa diminuição em suas fontes, o comprometimento da biodiversidade e alterações nas condições climáticas. Ou seja, a exploração de recursos naturais é uma das iniciais fases do desperdício alimentar, onde o esgotamento de alimentos produzidos pela natureza, o comprometimento da estrutura do solo, alimento e ambiente são fatores marcantes que impactam todo um padrão de consumo alimentar (ZARO, 2020). Ainda, de acordo com o autor:

> "O desperdício pode ocorrer em diferentes etapas do processo produtivo: 54% do desperdício alimentar no mundo ocorre na fase inicial da produção, manipulação pós-colheita e armazenagem. Os restantes 46% ocorrem nas etapas de processamento, distribuição e consumo."

Segundo dados da pesquisa sobre hábitos de consumo e desperdício de alimentos, iniciativa de um intercâmbio Brasil-União Europeia e, liderado pela Embrapa, as famílias brasileiras desperdiçam, em média, 353 gramas de comida por dia ou 128,8 kg por ano. Em análise per capita, o desperdício é de 114 gramas diários, o representa um desperdício anual de 41,6 kg por pessoa. As famílias brasileiras têm como cultura uma despensa sempre abastecida e o gosto pela fartura à mesa, isso eleva a propensão de ocorrer desperdício por que para parte das famílias, as sobras são consideradas "comida dormida" ou a importância dada a ter sempre comida "fresquinha" contribui para o descarte das sobras (PORPINO, et al., 2018).

Entre os alimentos mais desperdiçados no país, encontram-se o arroz em primeiro lugar (22%) e em segundo a carne (20%), o que causa estranheza pelo fato da carne ter sido sempre um dos gêneros alimentícios com custo mais elevado nas refeições (PORPINO, et al., 2018).

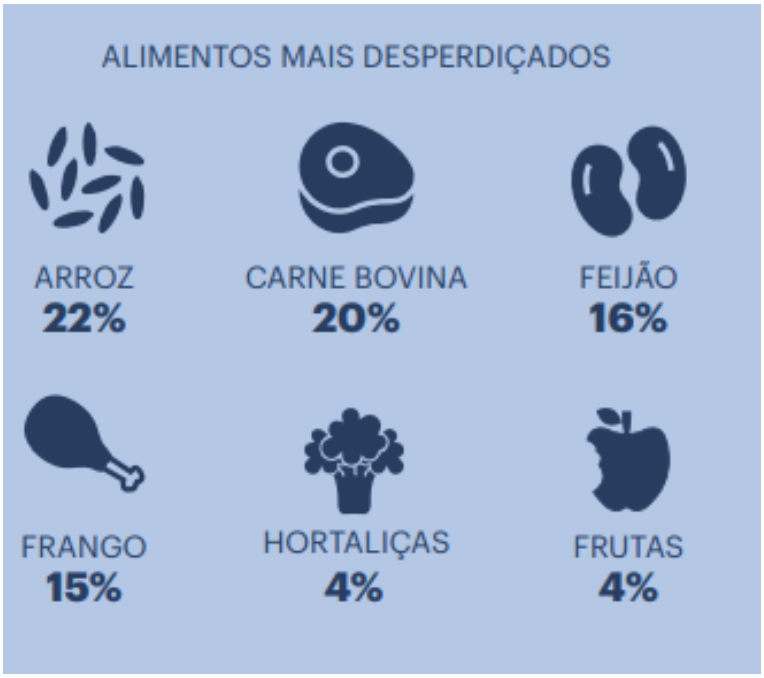


Figura 1. Alimentos mais desperdiçados no Brasil. 2018

É muito importante que se aproveite da maneira correta os alimentos uma opção capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional, melhoria da economia relacionada aos alimentos e a relação ecológica entre o homem e o meio ambiente em que vive, uma vez que o reaproveitamento tem a ver com a redução do lixo (PEIXOTO, 2018).

4.2 DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: DO TRANSPORTE À DISTRIBUIÇÃO

A forma do alimento ser transportado possui extrema relevância ao tratar-se de um alimento muitas vezes perecível, por ser a partir deste momento que surgem as primeiras contaminações e exposições, que futuramente serão levadas a uma refeição caso este fator não seja considerado. Além da possibilidade de exposições e de contaminações, o transporte e armazenamento correto promovem maior aproveitamento de todos os benefícios que se encontram em um alimento natural. Junto aos alimentos naturais, os alimentos industrializados e ricos em conservantes também apresentam determinado grau de desperdício, que se encaixa no armazenamento e preparo incorretos, que muitas das vezes transformam o alimento com em um alimento de perigoso manuseio (FERREIRA, 2011).

O armazenamento de qualquer alimento traz consigo requisitos importantes a serem considerados, como higiene do local, temperatura, embalagem correta e menor nível de

exposição possível considerando a possibilidade de contaminação por fatores externos (locais com sujidade, bactérias) (FASSINA, 2017).

Considerando as boas práticas, recomenda-se que o transporte e armazenamento de alimentos seja realizado de forma proporcional às diretrizes e seus indicativos. Respeitando fatores como local, embalagem correta, temperatura para armazenamento e sendo considerados fatores como tempo de deslocamento, clima externo, movimentação do alimento e manuseio. (FERREIRA, 2011)

Segundo Filho (2015), o ambiente definido para armazenagem de alimentos resfriados e congelados possui a obrigatoriedade de ser composto por recursos que permitam controle e registro das condições de temperatura e umidade do ar. O fluxo de aferição da temperatura deve ser verificado, com dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem. Nas câmaras frias é obrigatório o uso de um programa de descongelamento para limpeza e manutenção objetivando evitar o acumulo de gelo e obstrução dos difusores de ar. Recomenda-se o uso de roupas apropriadas para a manipulação de produtos nas câmaras frias.

Além disto, Seara (2015), complementa esta visão sugerindo que a estrutura ideal para o armazenamento de alimentos tem em sua composição um local livre de indícios de insalubridade, ausência de lixo, materiais acumulados, presença de animais. O piso deve ser totalmente liso, impermeável, lavável, de cores claras, antiderrapante e resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que de fácil limpeza. As paredes também devem ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, sem fungos e em bom estado de conservação. Caso tenha azulejos, deve ter a altura mínima de dois metros, ângulo arredondado no contato com o piso e o teto.

A forma de transporte, bem como de todo preparo de qualquer alimento deve ser realizado de forma consciente e estratégica, onde a quantidade a ser preparada deve ser proporcional ao número de pessoas que irão consumir e o rendimento daquele alimento deve ser colocado em critério também durante a preparação pois, sabendo que todo alimento tem um rendimento diferente, grandes são as possibilidades de existirem erros no processo de preparo quando este fator não é devidamente respeitado (ALBUQUERQUE, 2012)

O planejamento inadequado das refeições também pode ser um fator associado à esta cultura de desperdício, pois através da programação improvisada a quantidade de alimentos pouco nutritivos passa a ser maior e ineficaz ao objetivo de saciedade e saúde, sendo preparados mais alimentos que o necessário (MANCUSO, 2016)

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição muito se é falado sobre planejamento e disponibilização de recursos para que o desperdício seja o menor possível durante o armazenamento, manuseio e preparo das refeições. Nesses ambientes também são contados como auxiliadores os planejamentos semanais e/ou mensais de cardápios que dão suportes durante a produção a dosar de maneira correta as quantidades a serem utilizadas. Embora sejam refeições em grandes quantidades, é indicado que as quantidades de alimentos sejam mensuradas e respeitadas, uma vez que mesmo com planejamentos e estruturas, ainda sejam comuns os relatos de desperdício alimentar após o consumo (SAN'TANA, 2012)

É comum que as refeições sejam feitas com uma margem que permita a sobra, assim como também é comum que os pratos sejam preenchidos de acordo com a vontade do usuário e não com as estimativas idealizadas pela equipe de nutrição considerando quantitativo de pessoal, funções exercidas e intervalo entre as refeições. Estas práticas, errôneas, comprometem a qualidade de uma unidade no que se refere a aproveitamento de alimentação, pois estes excessos proporcionam os desperdícios após consumo, que é o último estágio do desperdício (PARISOTO, 2013).

Neste estágio, além do somatório de todos os demais citados estágios, o resíduo produzido através de todo o desperdício também é considerado nocivo e prejudicial a natureza, fonte dos mesmos alimentos. Comumente é realizado descarte incorreto que leva a poluição e infertilidade do solo, o que impacta de forma direta a biodiversidade de diversas formas (COELHO, 2017).

4.3 AS BOAS PRÁTICAS E OS RECURSOS PARA DIMINUIÇÃO DO DESPERDÍCIO

De acordo com Garcia & Bassinelo (2007), as *Boas Práticas* podem ser compreendidas como um conjunto de primícias e regras que declaram a forma correta e tolerável do manuseio de alimentos, iniciada nas matérias-primas e prosseguindo até o produto final, assegurando a integridade dos alimentos e a saúde daquele que o irá consumir. Estes procedimentos são obrigatórios e assegurados pela legislação brasileira, cuja regulamentação é representada pela Resolução nº 216 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e devem ser utilizados em todos os serviços de alimentação que realizem atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, pois o contato com alimentos nestes locais é muito grande, aumentando a chance de contaminação.

O desperdício de alimentos nos serviços de alimentação pode ocorrer em várias etapas do processo e se não tiver um controle rigoroso, além de desperdiçar os alimentos, haverá redução da lucratividade. O termo “padrozinar” traz consigo o sentido de estabelecer uma metodologia específica para realização de determinada função, objetivando que todos a realizarem obtenham os mesmos resultados. No ramo alimentar, principalmente nas UAN, é de extrema necessidade que os alimentos tenham um padrão específico de produção para que seu nível de desperdício não seja tão elevado. É importante ressaltar que, padronizar não significa robotizar o processo de preparo, mas sim realizar maior controle do que é distribuído e também perdido, além de reduzir o número de falhas durante o preparo, o que também gera altos níveis de desperdício alimentar (OVIEDO, 2017).

Para estabelecer padrões satisfatórios, cabe ao profissional de nutrição trazer a unidade em atua informações necessárias através de uma ficha técnica. A ficha técnica é um recurso utilizado para auxiliar as UAN e todo e qualquer estabelecimento do ramo alimentar, como setor industrial e serviços de alimentação em geral. A ficha técnica é utilizada para o gerenciamento, para planejar, realizar orientações sobre o preparo, incluir custos, desperdícios, per capita, rendimento, fator de correção e cocção, evitando o desperdício na unidade de alimentação e trazendo o aproveitamento total e investimentos financeiros (ROSA, 2017).

Atuando junto à ficha técnica temos o fator de correção (FC), que significa a perda em relação ao peso inicial representada pela remoção de partes não comestíveis do alimento, serve para medir qualidade dos gêneros adquiridos, eficiência e treinamento da mão de obra, qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados (SANTOS, 2019). Este é importante para que todo e qualquer cálculo da padronização seja preciso, uma vez que o FC retrata a parte de desperdício que é inevitável.

Para a redução de desperdícios também é importante que haja um severo controle de estoque, pois em uma UAN utilizam-se diversas estratégias no controle do estoque. Estas estratégias têm sua aplicação determinada em correspondência a necessidade de cada unidade, sendo o mais comum e mais recomendado pela literatura o método “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS), metodologia que sugere a eliminação de insumos obsoletos. Em conjunto à isto, deve ser realizada minuciosa análise de nível de estoque adequado para que não corra risco de sobras e sobrecargas, bem como não disponha de um elevado quantitativo

que poderá ficar velho e posteriormente ser desprezado, o que implicará em custos explícitos com falhas do serviço e desperdício (COUTINHO, et al 2021).

Araújo et al (2020) também afirma que o gerenciamento de estoque deve ser realizado de forma eficaz com o sistema de custos ABC, pois é uma forma de bom retorno e de baixo custo de aplicação. Em sua prática, os gêneros caracterizados no item A são primordiais para a administração, os localizados na categoria B demonstram-se em posição intermediária e os inseridos como C são de menor importância financeira e baixa demanda.

Todavia, a classe A tem menor quantidade de itens e a C aparece de forma majoritária ao que se refere ao número de itens. Isto ocorre inversamente com relação a contribuição financeira, a primeira classificação apresenta maior participação em percentual, a B média parcela e a última com menor percentual de influência financeira, demonstrando que poucos produtos tem relevância maior com base na mobilização das finanças (ARAÚJO, 2020).

O método ABC não é somente uma estratégia financeira ou de aferição de custos, mas se aplica como técnica de análise gerencial de estoque com o objetivo de incentivar nas decisões com uso dos itens que apontam maior rotatividade e que indicam maior rentabilidade para o estabelecimento. No entanto, os itens de menor faturamento não devem ser eliminados do seu estoque, pois agregam valor em quantidade e variedade de produtos (NASCIMENTO, 2021).

A manipulação de alimentos também é uma das grandes influências que geram impacto revelante no desperdício alimentar uma vez que, quando comprometido um alimento durante sua manipulação (preparo), o mesmo deve ser descartado e apresenta potencial a contaminar os demais alimentos que em conjunto estão sendo preparados. É necessário para que não haja desperdícios em grande quantidade que os profissionais sejam melhor instruídos e capacitados (BASSANI, 2015).

Simões et al (2017), reforça a importância da capacitação dos colaboradores como sendo um serviço que deve ser constantemente renovado, ou seja, de forma semestral ou anual deverá ser realizada uma atualização dos colaboradores sobre as formas de armazenamento e preparo, considerando as dificuldades encontradas para redução dos numerosos casos de desperdício alimentar que ocorrem nas UAN. Esta Conscientização e preparo se faz reafirmado através dos dados que apontam que 17% da produção global nos dias atuais é desperdiçada (TRIBUNA, 2022).

Chegando no estágio final do desperdício, é possível falar sobre o controle do resto-ingestão. Esta pode ser caracterizada por uma relação entre o que vai para o lixo após alimentação e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressadas em percentual. Alguns fatores como tamanho de talheres e pratos são os grandes responsáveis por induzir os consumidores a servirem de uma quantidade maior de alimentos, que nem sempre são por completo consumidos (VALLERIUS, 2015).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cada indivíduo possui um padrão alimentar específico de acordo com suas necessidades e desejos. Todavia, em Unidades de Alimentação e Nutrição, as coordenadas ditas pelo profissional de nutrição consideram fatores como quantitativo de pessoas, alimentação saudável e redução de desperdícios, além de considerar os gastos que a unidade tem.

O desperdício alimentar é um hábito populacional antigo que periodicamente é colocado em pauta, podendo ser considerado uma questão social a ser reabordada de forma insistente até que os níveis de resíduos alimentares baixem. É extremamente comum que o desperdício ocorra através do caminho entre transporte e preparo, onde o mal armazenamento e o desconhecimento do fator de correção proporcionam um descarte em grande quantitativo.

Todavia, para o controle do processo produtivo de refeições e distribuição correta, existem recursos que podemos aproximar as filosofias de boas práticas que nos permitem gerir uma UAN com maior segurança e menor nível de desperdício. Isso se dá através de recursos como a ficha técnica e o auxiliador fator de correção que padronizam o preparo considerando as condições daquele alimento. Também podemos contar com a base recursal do controle de resto-ingestão que correlaciona os níveis de estoques com o quantitativo de sobras alimentares que ocorrem.

Junto aos recursos, também existe a necessidade de um maior preparo dos colaboradores para o manuseio e preparo dos alimentos de forma a promover maior rendimento e aumentar a lucratividade.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE , Miriani; et al. Educação alimentar: Uma proposta de redução de consumo de aditivos alimentares. **Rev Química e Sociedade.** 2012;34(2): 51-57.

AKITAYA, Larissa. **Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição:** uma revisão da literatura. Universidade Católica de Goiás - Goiânia/GO, 2021.

BARBOSA, Millena. **Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. Rev. Episteme Transversalis. 2021;12(3): 2236-2649.

Brasil desperdiça cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos por ano. G1, 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/profissao-reporter/noticia/2022/02/24/brasil-desperdica-cerca-de-27-milhoes-de-toneladas-de-alimentos-por-ano-60percent-vem-do-consumo-de-familias.ghtml> . Acesso em 04 de Outubro de 2022.

BUSATO, Maria; FERIGOLLO, Maíra. **Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura.** Rev. HOLOS. 2018;1: 91–102.

FASSINA, Patricia; WIETHILTER, Maguida. Temperaturas de armazenam e distribuição dos alimentos. **Rev Seg Alimentar e Nutricional.** 2017;24(1): 17-25.

FERREIRA, Fernanda; et al. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Rev Instituto Adolfo Luiz.** 2011;70(2): 230-235.

MANCUSO, Ana; et al. Educação Alimentar e Nutricional: reflexão e possibilidades de fortalecimento. 2016;26: 225-249.

MAFFASSIOLLI, Veridiana; KOGLIN, Gabriela. **Desperdício de Alimentos no Refeitório de um Hospital Privado no Sul do Brasil**. Revista Saúde e Desenvolvimento Humano. 2020;8(2): 67-72.

MARTINS, Myrian; EPSTEIN, Miriam; OLIVEIRA, Débora. **Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, higiene alimentar**. Rev. Hig. Alimentar. 2006;20(142): 52-57.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS –ONU. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/114718-onu-17-de-todos-os-alimentos-disponiveis-para-consumo-sao-desperdicados.

PARISOTO, Debora; et al. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Rev Bras de Agrocultura**. 2013:7(2).

PORPINO, G.; LOURENÇO, C. E.; ARAÚJO, C.M.; BASTOS, A. (2018). **Intercâmbio Brasil – União Europeia sobre desperdício de alimentos. Relatório final de pesquisa. Brasília: Diálogos Setoriais União Europeia – Brasil.** Disponível em: < http:// www.sectordialogues.org/publicacao

RIBEIRO, Jéssica. **Indicadores de desperdício de alimentos em restaurantes comerciais (Brasil).** Rev. Rosa dos Ventos. 2020;12(2): 350-365.

RICARTE, Michele; FÉ, Márcia; SANTOS, Inez. **Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-Ceará.** Rev Saber Científico. 2018;1(1): 234-239.

SANT'ANA, Helena. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. **Ed Rubio**. 2012.

SANTOS, Karin; et al. **Perdas e desperdícios de alimentos: Reflexões sobre o atual cenário brasileiro.** Rev. Braz. J. Food Technol. 2020;23: 1-12.

SILVA, Daniele; NASCIMENTO, Edivane; SILVA, Iza; ALMEIDA, Angelo; COUTINHO, Diogenes. **Controle do desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição.** Rev**.** Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação. 2021;7(10): 1983–1999.

ZARO, Marcelo. **Desperdício de alimentos:** Velhos hábitos, novos desafios. 1. ed. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2020.

S586d Silva, Adriana Moreira da.
Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e
nutrição / Adriana Moreira da Silva. – 2022.
24f. : il.

Graduação (Nutrição). Universidade Iguaçu, Nova Iguaçu, 2022.
Bibliografia: f. 22-23.

1. Alimentos. 2. Desperdício (Economia). 3. Servico de