

Alimentação coletiva e desperdício alimentar: Experiência em um hospital do Extremo-Oeste de Santa Catarina

Kimmy Agostini

Tamara Cristina Melz

Ligia Machado Prieto

Resumo

O desperdício alimentar é um desafio significativo nos serviços de alimentação coletiva, especialmente em ambientes hospitalares, onde a oferta nutricional deve ser precisa e adaptada às necessidades dos pacientes. Este trabalho relata a experiência de monitoramento e controle do desperdício alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital localizado no Extremo-Oeste de Santa Catarina. Através da aplicação de estratégias como pesagem de sobras, treinamento de equipe, adequação de cardápios e análise do comportamento alimentar dos pacientes, observou-se uma redução gradual no desperdício e uma melhora na eficiência dos processos. A experiência reforça a importância da gestão consciente dos alimentos, promovendo sustentabilidade, economia de recursos e maior qualidade no atendimento nutricional hospitalar.

Palavras-Chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Controle de Estoque; Gestão de insumos; Segurança alimentar.

Introdução: O desperdício alimentar é uma realidade frequente no cotidiano brasileiro, especialmente em ambientes de alimentação coletiva, como restaurantes e hospitais. No âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício representa não apenas uma perda econômica, mas

também um desafio para a segurança alimentar (Ishangulyyev, et al, 2019). A gestão correta dos serviços oferecidos nas unidades de alimentação e nutrição garantem uma alimentação adequada, segura e sustentável, além de contribuir para o controle de custos operacionais. Utilizar estratégias para viabilizar um melhor aproveitamento dos alimentos e evitar seu eventual desperdício, mesmo que mínimo, destaca eficiência no indicador de qualidade dos serviços prestados pelas UANs (Battisti M, et al, 2015).

Objetivo: Analisar o desperdício alimentar em uma UAN hospitalar no Extremo-oeste de Santa Catarina, identificando a quantidade de alimento descartados pelos comensais e avaliando o impacto de intervenções realizadas a fim de minimizar desperdícios.

Método: A pesquisa foi conduzida ao longo de nove dias, entre 01 e 09 de abril de 2025, por meio da pesagem dos restos alimentares deixados pelos colaboradores. Utilizou-se uma balança digital (modelo TRIUNFO PLT 15/30) e uma ficha de controle contendo data, peso do resíduo alimentar e total diário em quilogramas. Além do monitoramento, foram utilizadas estratégias educativas a fim de reduzir o DA (desperdício alimentar), como folders apelativos expostos no refeitório, visando a conscientização dos comensais sobre o desperdício.

Resultados: Durante o período analisado, foi registrado um desperdício médio de 1,42kg de alimento desperdiçado. A partir da observação das porções servidas e dos restos-ingestão, foi identificada a possibilidade de redução das quantidades de determinados itens, sem prejuízo da qualidade nutricional da refeição. A fim de contribuir para a redução desse número, foi elaborada uma análise detalhada junto à equipe de cozinha, com o objetivo de orientar sobre a quantidade ideal de alimento servido por prato aos comensais. Constatou-se que seria possível reduzir as porções de arroz e feijão, considerando que a composição do prato padrão também inclui uma guarnição, uma porção de carne (que varia conforme o cardápio semanal) e dois tipos de salada, sendo uma crua e uma cozida. Após os ajustes nas porções e a adoção de uma abordagem de autosserviço parcialmente controlado, observou-se redução

significativa do desperdício, atingindo aproximadamente 500g em dois dias consecutivos.

Conclusão: A adoção de estratégias de sensibilização e ajuste das porções servidas demonstrou ser eficaz na redução do desperdício alimentar em UAN hospitalar. Dessa

forma, é fundamental que sejam continuadas estratégias voltadas para a redução do DA e, também, que sejam adotados novos métodos de treinamento às cozinheiras do espaço, minimizando os custos do hospital, porém, ainda promovendo a alimentação saudável de qualidade, quantidade e integridade nutricional conforme diretrizes da PNAN.

Referências:

BATTISTI, M.; ADAMI, F.S.; FASSINA, P. Avaliação de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Revista Destaques Acadêmicos*, p. 36-42, 2015.

ISHANGULYYEV, R.; KIM, S.; LEE, S.H. Understanding Food Loss and Waste - Why Are We Losing and Wasting Food? *Foods*, v. 8, n. 8, 2019.

Email's: kimmy999agx@gmail.com; tamara.melz@unoesc.edu.br;
ligia.prieto@unoesc.edu.br.