

**DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:
UMA ANÁLISE DE INTERVENÇÕES**

Andriely Paula Cenatti Von Dentz

Suelen Magnaguagno

Ligia Machado Prieto

Resumo

O desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) representa um desafio econômico, ambiental e nutricional, afetando desde o planejamento de cardápios até o consumo. Estudos apontam que fatores como falta de padronização, baixa aceitação dos preparos, falhas no controle de produção e ausência de indicadores de monitoramento contribuem para o desperdício. Intervenções eficazes incluem a padronização de fichas técnicas e porcionamento, uso de indicadores para acompanhamento das sobras, e ações de conscientização dos comensais por meio de campanhas educativas. A integração dessas estratégias com ajustes operacionais e gestão de resíduos permite reduzir significativamente o desperdício, gerando benefícios econômicos, sociais e ambientais, promovendo a sustentabilidade das UANs.

Palavras chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Desperdício de alimentos; Intervenções; Sustentabilidade; Gestão de resíduos; Capacitação.

Introdução: O desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é um desafio do ponto de vista econômico, ambiental e nutricional. Segundo a Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) de 2013, estimou-se que, mundialmente, cerca de um terço dos alimentos produzidos seja desperdiçado, gerando impactos econômicos e ambientais significativos. As Unidades de Alimentação são locais de grande produção, onde o desperdício pode ocorrer em todas as etapas, do planejamento do cardápio à distribuição e consumo. Nesse contexto, é fundamental avaliar as intervenções voltadas à redução das perdas. A adoção de medidas para intervenções educativas, organizacionais e de gestão de resíduos, quando planejadas e monitoradas, reduzem significativamente o desperdício e geram benefícios econômicos, sociais e ambientais para o serviço de alimentação coletiva (BORGES et al., 2019; MIRANDA et al., 2022).

Objetivo: Analisar diferentes intervenções adotadas em Unidades de Alimentação e Nutrição para a redução do desperdício de alimentos, com ênfase em estratégias de educação e comunicação, ajustes operacionais e de planejamento, uso de indicadores de desempenho e gestão de resíduos.

Metodologia: Trata-se de um resumo expandido de caráter analítico narrativo, elaborado a partir de leitura crítica de estudos publicados na base SciELO, selecionando abordagens de desperdício de alimentos, gestão de processos em UAN e práticas de intervenções sustentáveis. A análise considerou metodologias aplicadas, resultados obtidos e perspectivas para implementação em diferentes realidades institucionais.

Resultados: A literatura evidencia que o desperdício de alimentos em UANs está associado a diversos fatores: falhas no planejamento de cardápios, baixa aceitação dos preparos, falta de padronização por meio das fichas técnicas, inadequação no controle de produção, ausência de indicadores de monitoramento e a falta de conscientização dos comensais, pode levar ao elevado desperdício de alimentos (MIRANDA et. al., 2022). Intervenções relatadas demonstraram avanços significativos:

- **Padronização e controle de porcionamento:** A adoção de medidas padronizadas reduziu o volume de sobras e restos, proporcionando maior precisão no planejamento. A padronização das fichas técnicas, a capacitação da equipe e a realização de testes de aceitabilidade constituem condições fundamentais para a manutenção dos resultados. Destaca-se que o elevado desperdício de alimentos pode ser decorrente da ausência de padronização das preparações, da falta de fichas técnicas e da não realização de testes de aceitabilidade (SOUZA et al., 2018).
- **Indicadores de monitoramento:** O monitoramento por indicadores é uma estratégia essencial para a gestão eficiente de desperdícios, pois possibilita o acompanhamento sistemático das sobras limpas, restos-ingesta e perdas ocorridas durante o processo produtivo, fornecendo informações para a tomada de decisão.
- **Conscientização dos comensais:** Campanhas informativas, sinalização em locais estratégicos, feedback periódico dos resultados e ações educativas, como semanas temáticas e participação de representantes, ajudam a reduzir os restos de alimentos e a aumentar a valorização das porções servidas. Essas estratégias são mais eficazes quando acompanhadas de mensagens objetivas sobre os impactos ambientais e os custos envolvidos (BORGES et al., 2019).

Conclusão: A análise das intervenções evidencia que a redução do desperdício de alimentos em UAN depende de ações integradas. A combinação de intervenções educativas, ajustes operacionais e monitoramento com indicadores claros é a abordagem mais consistente para reduzir desperdício de alimentos em uma UAN. Quando articuladas à gestão de resíduos e a parcerias externas, as UAN avançam de ações pontuais para programas contínuos, com ganhos sustentáveis para a instituição e para a sociedade.

Palavras-Chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Desperdício de alimentos; Intervenções; Sustentabilidade; Gestão de resíduos; Capacitação.

MIRANDA, Mayara Barbosa et al. Efetividade de uma campanha para redução de desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição. *Cadernos Saúde Coletiva*, [S.L.], v. 30, n. 3, p. 424-430, set. 2022. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1414-462x202230030285>. Acesso em: 22 ago. 2025.

DELIBERADOR, Lucas Rodrigues; CÉSAR, Aldara da Silva; BATALHA, Mário Otávio. How to fight food waste in university restaurants? *Gestão & Produção*, [S.L.], v. 28, n. 2, p. 01-26, 2021. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1806-9649-2020v28e5415>. Acesso em: 22 ago. 2025.

SOUZA, Camila Alves Nogueira de et al. Adequação nutricional e desperdício de alimentos em Centros de Educação Infantil. *Ciência & Saúde Coletiva*, [S.L.], v. 23, n. 12, p. 4177-4188, dez. 2018. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320182312.30742016>. Acesso em: 22 ago. 2025.

BORGES, Moniele Pereira et al. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. *Engenharia Sanitária e Ambiental*, [S.L.], v. 24, n. 4, p. 843-848, ago. 2019. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-41522019187411>. Acesso em: 22 ago. 2025.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). *Food wastage footprint: impacts on natural resources*. Rome: FAO, 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>. Acesso em: 22 ago. 2025.

DELIBERADOR, Lucas Rodrigues et al. DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: evidências de um refeitório universitário no brasil. *Revista de Administração de Empresas*, [S.L.], v. 61, n. 5, p. 1-17, 2021. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-759020210507x>. Acesso em: 22 ago. 2025.

Email's: suelen.magnaguagno@icloud.com; andrielpaula-smo@hotmail.com