

## IMPORTÂNCIA DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UMA UAN

Isabel Cristina Bourscheid

Paula Tais Lisaki

Ligia Machado Prieto

### Resumo

A sustentabilidade é de suma importância para garantir a preservação ambiental e a qualidade de vida das próximas gerações. No contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a adoção de práticas sustentáveis é essencial, considerando o papel fundamental dessas instituições na geração de resíduos, consumo de recursos hídricos e energéticos e no manejo de alimentos. Este estudo teve como objetivo analisar práticas de gestão sustentável em UAN, ressaltando estratégias direcionadas à redução do desperdício e ao aumento da qualidade nutricional das preparações. Portanto, propõe-se a utilização de checklists e questionários como ferramentas para identificar pontos críticos relacionados ao consumo de recursos e a gestão de resíduos. Através dessas análises serão implementadas ações como o planejamento de cardápios com alimentos sazonais e de origem local, além do incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos e capacitação contínua dos colaboradores. Espera-se que os resultados alcancem impactos positivos, reduzindo de maneira significativa o desperdício, aumentando a valorização de alimentos in natura e fortalecendo o papel essencial do nutricionista na gestão de processos sustentáveis. Conclui-se que a integração de estratégias simples, associada ao

monitoramento por indicadores de sustentabilidade, pode contribuir de forma expressiva para melhorar a eficiência socioeconômica das UAN e para a responsabilidade ambiental.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Gestão; Unidade de Alimentação e Nutrição; Desperdício de alimentos, Estratégias.

Introdução: A sustentabilidade desempenha papel essencial na preservação do meio ambiente, e na qualidade de vida para as próximas gerações. No contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a adoção de medidas para reduzir os danos ambientais é indispensável, uma vez que essas estão diretamente relacionadas com a geração de resíduos, e ao uso de água e energia, o que reforça o compromisso dessas instituições com a responsabilidade socioambiental (ASSIS, 2019.).

De acordo com o Relatório do índice de Desperdício de Alimentos da ONU (2024), a variação de desperdício de frutas e vegetais considerados comestíveis pode variar entre 31% e 77%. Ainda, conforme o Panorama dos resíduos sólidos no Brasil da Associação Brasileira de Resíduos e Meio Ambiente - ABREMA (2023), o Brasil é responsável pela geração de 77,1 milhões de toneladas de resíduos sólidos urbanos. Esses dados destacam a necessidade de estratégias eficazes para minimizar perdas e reduzir impactos ambientais. Nesse contexto, Abreu, Spinelli (2013) reforçam as UAN's devem refletir sobre seu compromisso social e ambiental, do mesmo modo, sobre a importância da presença de um profissional nutricionista gerindo esses estabelecimentos, uma vez que esse profissional irá exercer funções e atividades para garantir uma gestão mais sustentável nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Objetivo: Analisar práticas relacionadas à gestão sustentável em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), identificando estratégias que minimizem o desperdício e assegurem a qualidade nutricional das preparações ofertadas.

Metodologia: Será realizada a avaliação do processo operacional da unidade através da aplicação de checklists e questionários, com o foco na identificação de pontos críticos relacionados ao desperdício de alimentos, consumo excessivo de recursos hídricos e energéticos, e gestão de resíduos sólidos.

Com base nos resultados, serão desenvolvidas estratégias voltadas à sustentabilidade, como o planejamento de cardápios com alimentos sazonais e de origem local, além do estímulo ao aproveitamento integral dos alimentos conforme orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Para tornar as ações ainda mais eficazes, devem ser realizadas capacitações contínuas da equipe técnica, abordando boas práticas de manipulação, manejo sustentável dos insumos e técnicas de redução de perdas ao longo do processo produtivo.

Por fim, indicadores de sustentabilidade serão utilizados para monitorar periodicamente os resultados obtidos, avaliando a efetividade das ações implementadas.

Resultados e discussão:

A execução de atividades educativas e de gestão sustentável pode proporcionar benefícios significativos. Entre os resultados esperados, destacam-se:

- Redução significativa do desperdício de alimentos considerados adequados ao consumo humano;
- Aumentar o consumo de alimentos locais e sazonais, com valorização de produtos in natura;
- Reconhecimento da importância do nutricionista à frente de práticas educativas e de gestão, para melhorar o desempenho socioeconômico da unidade, favorecendo a diminuição de desperdícios e a otimização de recursos financeiros.

Conclusão: O desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição representa um desafio que demanda soluções coletivas e estratégicas. A pesquisa terá como objetivo demonstrar através de soluções simples como uso de checklist, aumento de consumo de alimentos sazonais e o treinamento dos colaboradores poderão aumentar significativamente as práticas sustentáveis.

A implementação de práticas sustentáveis contribui não apenas para a preservação ambiental, mas também para a redução dos custos operacionais, reforçando os princípios da nutrição sustentável e a responsabilidade social, corroborando o papel do nutricionista como fundamental nesse processo.

Referências:

Associação Brasileira de Empresas de Tratamento de Resíduos e Efluentes - ABREMA, 2023, Panorama dos Resíduos Sólidos no Brasil 2023. Associação Brasileira das Empresas de Resíduos e Meio Ambiente. Acesso 27 de Agosto, 2025.

ASSIS, Thaís Yost da Costa. Práticas sustentáveis da gestão em unidades de alimentação e nutrição (UAN): revisão sistemática. 2019.

DE ABREU, Edeli Simioni; SPINELL, Mônica Glória Neumann; DE SOUZA PINTO, Ana Maria. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Editora Metha, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Acesso em: 27 de agosto de 2025.