II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

SUSTENTABILIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – ASPECTOS ENVOLVIDOS, IMPACTOS E FORMAS DE GESTÃO

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 2ª edição, de 03/08/2021 a 05/08/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-76-0

SANTOS; Janaina de Arruda [1], SERRÃO; Rita do Espirito Santo [2], SCHNEIDER; Vera Santos Furtado [3]

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm como objeto principal de trabalho a alimentação. É um segmento que em decorrência das mudanças de estilo de vida na sociedade urbana tem se valorizado, e pode contribuir com ações para o meio ambiente buscando formas de produção mais sustentáveis. A produção de refeições gera uma grande quantidade de material orgânico que deve ter a destinação adequada para que a UAN possa contribuir e prezar por ações sustentáveis. Este trabalho trata-se de uma revisão bibliográfica, em que foram incluídos estudos publicados entre os anos de 2005 a 2019, nos idiomas português e inglês, e foram obtidos através das seguintes bases de dados: Pubmed, Periódico Capes, Google Acadêmico e Scielo. Foram selecionados 19 estudos que demonstram ações e dados a respeito de sustentabilidade em UAN e cumpriram com os critérios de inclusão na revisão. Além destes, também foram consultados e analisados aspectos e orientações constantes em legislações nacionais. Dentre esses estudos foram discutidos vários itens como a importância do planejamento de cardápio para que não haja geração de desperdício, estudo dos clientes e suas preferências alimentares, treinamento de todo processo produtivo aos colaboradores, além da mensuração de recursos como água e energia, tudo se relaciona e deve ser analisado para a diminuição de desperdícios. É importante ainda se discutir a gestão de recursos naturais em UAN. Os gestores devem buscar ações que contribuem para a preservação dos recursos naturais, energia elétrica e água são necessários na produção e conservação dos alimentos. A gestão e descarte de materiais descartáveis trata-se de outro item que deve ser priorizado para que o meio ambiente não seja prejudicado. Buscar matérias que tragam menos danos possíveis á natureza. Reciclagem ou reutilização dos materiais são possibilidades que podem trazer um desenvolvimento sustentável. Importante ressaltar que a utilização de fichas técnicas de preparo é uma excelente ferramenta que pode ser utilizada na produção dos alimentos e podem contribuir para a sustentabilidade. Com ela é possível fazer o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação. Além disso, ela padroniza o processo de

[1] Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação - IBMR, janainadeas@gmail.com
[2] Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação - IBMR, rita.serrao@terra.com.br
[3] Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação - IBMR, verafur@terra.com.br

produção da refeição, garantindo que o produto final tenha qualidade. Assim como todos os itens citados é importante mensurar o desperdício e aproveitamento integral dos alimentos, que entre várias ações e iniciativas a serem implantadas, também se destaca para que ocorram menos desperdícios e mais aproveitamento integral dos alimentos. E ao final deste estudo, conclui-se ainda que é importante dar mais atenção ao cuidado com um programa de qualificação de fornecedores de alimentos, que devem estar próximos a região de produção e consumo favorecendo por exemplo o menor gasto de combustível para as entregas. É necessário que sejam corretamente planejados e organizados todos os procedimentos em uma UAN para que ações de sustentabilidade sejam exercidas no local. O gestor da UAN deve priorizar por educação e treinamento de sua equipe para manter os níveis baixos de desperdícios de alimentos e recursos naturais.

PALAVRAS-CHAVE: Gestão, Nutrição, Serviços de Alimentação e Nutrição, Sustentabilidade

[1] Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação - IBMR, janainadeas@gmail.com
[2] Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação - IBMR, rita.serrao@terra.com.br
[3] Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação - IBMR, verafur@terra.com.br