



ATA DE DEFESA DE MONOGRAFIA

Ata de Defesa de Monografia de Pós-Graduação em Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN dos (as) alunos (as):

Fernanda Mendes Vinhal;

Renata Batista Portes.

Ao trinta e um dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte, reuniu-se a banca examinadora do trabalho apresentado como Trabalho de Conclusão de Curso intitulado: **IMPACTO POSITIVO DAS AÇÕES SUSTENTÁVEIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

Compuseram a banca examinadora os professores:

_____ (avaliador 1)
_____ (avaliador 2)
_____ (avaliador 3)

Após a exposição oral de defesa de banner, o (s) (a) (s) candidato (a) (s) foi (ram) arguido (a) (s) pelos componentes da banca que reuniram-se reservadamente, e decidiram, () Aprovar ou () Não Aprovar, com a nota 7,0 à monografia. Para constar, redigi a presente Ata, que aprovada por todos os presentes, vai assinada por mim e pelos demais membros da banca.

monqueira
_____ Avaliador 1
Edson Antônio de Souza
_____ Avaliador 2
_____ Avaliador 3

Fazer em duas vias, uma fica anexada ao TCC e outra deve ser entregue na Sec. Acadêmica para arquivo na pasta do (s) aluno (s))

ITH PÓS GRADUAÇÃO
Gestão em Unidades de Alimentação

70

Fernanda Mendes Vinhal

Renata Batista Portes

IMPACTO POSITIVO DAS AÇÕES SUSTENTÁVEIS EM UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Goiânia

2020

Impacto positivo das ações sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição, no Estado de Goiás, Brasil.

Fernanda Mendes Vinhal & Renata Batista Portes

Instituto Health de Pós Graduação, Curso de Gestão em Unidades de Alimentação. Setor Leste Universitário. CEP 74603 060. Rua 203, 344. Goiânia – GO.

Autor Correspondente: portes_renata@hotmail.com

Se tratando de produção de alimentos é muito importante ressaltar a necessidade da aplicabilidade da produção sustentável de alimentos. Sendo possível executar através de pequenas ações, mas eficientes e com um grande diferencial positivo. Pois quando se trata de alimentação é notado um grande aumento no consumo de embalagens, gerando conseqüentemente uma grande produção e acúmulo de resíduos. Assim, além de ecologicamente corretas, essas atitudes ajudam a empresa financeiramente. Dessa forma, o presente estudo busca avaliar as possíveis ações ecologicamente corretas que impactam positivamente o processo de produção de refeições e o meio ambiente.

PALAVRAS-CHAVE: desenvolvimento sustentável, desperdício de alimentos, nutrição, alimentos

Introdução

Devido ao crescimento econômico, à globalização e à falta de tempo da população, é crescente a procura por se alimentar fora de casa. Com isso, os estabelecimentos comerciais têm se expandido bastante para atender uma demanda cada vez maior de clientes (PESSÔA; RODRIGUES; TEIXEIRA, 2011). Este aumento na demanda implica diretamente no aumento de resíduos orgânicos, embalagens, gastos com água e energia, produtos agrícolas, mercadorias, entre outros. Mostra-se a partir daí a necessidade de se estabelecer estratégias sustentáveis para menor comprometimento das condições ambientais do mundo moderno (NAVES; RECINE, 2014).

A sustentabilidade é um tema atual e que abrange ações de desenvolvimento que atendem as necessidades do dia a dia de maneira que não cause danos às gerações futuras e que tenham a garantia de que suas necessidades não serão afetadas (VEIROS, PROENÇA, 2010).

Nesse sentido, os impactos ambientais negativos que ocorrem no mundo moderno por práticas de produção e de consumo de alimentos de forma irracional têm aumentado consideravelmente, devido ao atual modo de vida urbano. Dentro desse contexto, é necessário que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) ajustem-se, adotando práticas que preservem os recursos naturais e atenuem os danos ao ambiente (BARTHICHOTO et al, 2013).

Estudos mostram que o desperdício começa no campo, durante a colheita, transporte, pré-preparo, armazenamento. E ao chegar na UAN, existe a utilização de outros componentes como água, energia, gás, que também aumentam o desperdício e prejuízo à sustentabilidade (BRADCZ, 2003).

Dessa forma, devido à expansão do setor de produção de alimentos, é imprescindível investigar fatores cruciais, abrangendo os que levam à geração de resíduos e de ações que contribuem com a sustentabilidade. Sendo que, um fator importante para se avaliar é o resto ingesta produzido na unidade, onde é possível mensurar a aceitação do cardápio pelos comensais e a qualidade da refeição oferecida. Quanto menor for a quantidade de resíduos gerados, menor será o acúmulo destes no meio ambiente e conseqüentemente menor será o custo e a preocupação para tratá-los (SISINNO; MOREIRA, 2005).

Assim, o presente estudo objetivou avaliar o processo produtivo de refeições em Unidades de Alimentação Nutrição e suas práticas sustentáveis para menor geração de resíduos, focado no resto ingesta.

Metodologia

Trata-se de uma revisão de literatura. Foram pesquisados artigos científicos na base de dados Scielo, no período entre 2003 e 2015, no idioma português e inglês. Os artigos identificados foram selecionados e em seguida, analisados. Os critérios de inclusão foram: recorte temporal, descritores, critérios e recursos da base.

Resultados e discussão

O Brasil desperdiça anualmente 12 bilhões de reais em alimentos, mostrando o quão grande é o desperdício com comida. Totaliza-se 55 quilos por pessoa no final de um ano (RODRIGUES et al., 2010).

Gomes e Jorge (2012) afirmam que, no sistema de distribuição do tipo self-service, é notado maior desperdício de alimentos, pois os comensais pagam um preço fixo para comer à vontade. Isso faz com o que, na maioria das vezes, a pessoa se sirva com uma quantidade maior do que a que irá comer, descartando o resto do alimento.

A sustentabilidade em um restaurante abrange diversas questões, além de simplesmente adequar uma alimentação saudável. Está ligada a agricultura, fornecedores, transporte e embalagens dos produtos até a chegada ao restaurante. Inclui a normatização para procedimentos de manipulação, porcionamento e gestão dos resíduos produzidos, envolvendo também o planejamento arquitetônico do local, a economia de energia e otimização na utilização dos recursos naturais (NUNES, 2012).

A análise da atividade produtiva em restaurantes é de extrema importância para entender como e onde podemos atuar para minimizar os desperdícios para menor impacto no meio ambiente e maior sustentabilidade. Ao avaliar os alimentos descartados é possível tomar decisões e minimizar perdas no faturamento mensal de uma unidade. Além disso, é possível estabelecer estratégias para a adoção de práticas e conscientização dos comensais (ZUBEN, 2008).

Algumas estratégias essenciais que podem ser tomadas para redução da produção de resíduos seria primeiramente quantificar os resíduos gerados desde o recebimento de mercadorias até a distribuição das refeições (recebimento, armazenamento, produção e distribuição). Por exemplo, avaliar o recebimento das mercadorias, para poder analisar a integridade do produto recebido e sua data de validade, evitando assim que o mesmo seja desperdiçado (ARAÚJO; CARVALHO, 2015).

Na área de produção é extrema importância realizar o reaproveitamento de alimentos, como cascas e sementes. Já na área de distribuição é possível avaliar os hábitos alimentares dos comensais e a aceitação das preparações servidas, para que seja realizado com eficácia o planejamento de produção das refeições. Além do mais, sendo de extrema importância determinar o número de refeições a serem servidas e o per-capita (ARAÚJO; CARVALHO, 2015).

O “per capita” garante o equilíbrio do cardápio, orienta na previsão de compras e requisição, facilita o cálculo do custo por refeição servida. Assim auxilia o controle do desperdício de alimentos (AMARAL, 2008).

Para se trabalhar com redução de desperdícios em uma unidade também pode-se avaliar o resto-ingesta dos comensais, sendo este a relação entre o resto devolvido pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas. Ao registrar esses resultados é

possível avaliar a redução dos desperdícios, otimizar a produtividade e implantar medidas cabíveis. (AUGUSTINI et. Al., 2008).

As sobras sujas, resto de comida rejeitado pelo comensal, são de grande importância, pois através delas mensura-se o desperdício de alimento, calcula custos e identifica as possíveis causas de desperdício. Sendo que, é necessário fazer a separação da sobra limpa e da sobra suja, para avaliar as sobras não aproveitáveis (sobra suja) e obter um resultado preciso. Dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL (2006) demonstram que de 15 a 50% do que se prepara em restaurantes para oferecer aos clientes vai para o lixo.

Sobras indevidas de alimentos influenciam diretamente no planejamento caracterizando como desperdício. A forma de preparo dos alimentos, a quantidade, apresentação dos pratos, estação climática, preferências alimentares dos colaboradores, porcionamento, são medidas adotadas pelas UANs para evitar sobras (SPEGIORIN;MOURA,2009).

Conclusão

Neste presente estudo conclui-se que, quando se tem um sistema de controle do desperdício na unidade (desde o recebimento da mercadoria até a distribuição da refeição), é possível implementar práticas que geram redução de gastos, e conseqüentemente impactam positivamente no meio ambiente. Sendo assim, necessário estabelecer metas a serem cumpridas na realidade de cada unidade para uma produção sustentável de alimentos.

Referências

VEIROS, M. B., PROENÇA, R. P. D. C. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. **Nutrição em Pauta**, 102, 45-49, 2010.

BARTHICHOTO, M., MATIAS, A. C. G., SPINELLI, M. G. N., ABREU, E. S. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, município de São Paulo. **Revista Qualitas Eletrônica**, São Paulo, v. 14, n. 1, 2013.

NUNES, R. Gastronomia Sustentável. Interação. **Revista Científica da Faculdade das Américas**, São Paulo, ano III, n. 1, jan./jul. 2012.

MATIAS A. C. G., BARTHICHOTO, M., SPINELLI, M. G. N., ABREU, E.S. Avaliação de práticas sustentáveis na produção de refeições segundo o tipo de gestão. **Nutrição em Pauta**, 21, 122, 25-29, 2013.

BRADCZ, D. C. Modelo de Gestão de Qualidade para o Controle do Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Universidade Federal de Santa Catarina, 2003.

ZUBEN, F. V. Sustentabilidade não é desperdiçar alimentos e incentivar a coleta seletiva. São Paulo: Planeta sustentável, 2008. Disponível em: http://planetasustentavel.abril.uol.com.br/noticia/sustentabilidade/conteudo_265466.shtml acesso em: 20 agosto 2019.

EPSTEIN, M.; MARTINS, M. T. S.; OLIVEIRA, D. R. M. Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 142, p. 52-57, 2006.

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **O aproveitamento consciente dos ingredientes**. São Paulo. Disponível em:

<http://www.abrasel.com.br/index.php/site/busca/1b470b08137bc63ea4ea61bbd70e1b9e/>

acesso em: 20 agosto 2019.

ARAÚJO, E. M. L.; CARVALHO, A. C. M. S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. Pontifícia Universidade Católica de Goiás. **Revista Demetra**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 4, p. 775-796, 2015.

JACOBI, P. Educação Ambiental, Cidadania e Sustentabilidade. Universidade de São Paulo. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, n. 118, p. 189-205, 2003.

SISINNO, C. L. S.; MOREIRA, J. C. Ecoeficiência: um instrumento para redução da geração de resíduos e desperdícios em estabelecimentos de saúde. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 6, p. 1893-1900, 2005.

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R. P. C. Princípios de Sustentabilidade na Produção de Refeições. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 18, n. 102, p. 50-53, 2010.

*Normas da
Revista ?*