

**SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL EM UANS:
GESTÃO DE RESÍDUOS, CONSUMO CONSCIENTE E O DESAFIO DA
CULTURA ORGANIZACIONAL**

**SUSTAINABILITY AND SOCIO-ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY IN FOOD
AND NUTRITION UNITS: WASTE MANAGEMENT, CONSCIOUS
CONSUMPTION, AND THE CHALLENGE OF ORGANIZATIONAL CULTURE**

**SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIOAMBIENTAL EN LAS
UNIDADES DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: GESTIÓN DE RESIDUOS,
CONSUMO CONSCIENTE Y EL RETO DE LA CULTURA ORGANIZACIONAL**



10.56238/edimpecto2025.090-035

Raisa Pinheiro Vasques

Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva Especialista em Gestão de UAN e Serviços de Nutrição

Instituição: Centro Universitário IPA Metodista

E-mail: raisavasques91@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-7577-4021>

RESUMO

O estudo avalia a sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) como um imperativo ético e gerencial que visa à conservação dos recursos naturais. A sustentabilidade envolve a minimização do impacto ambiental através da gestão de resíduos, compra consciente e eficiência de recursos. Pesquisas, baseadas em checklists de padrões internacionais (ISO, SRA, GRA), mostram que, embora as UANs adotem práticas de sustentabilidade, o percentual de adequação é parcial (entre 36,4% e 54,5%), indicando a urgência na implementação de requisitos mais rigorosos. Os principais desafios incluem alta geração de resíduos orgânicos no pré-preparo, índices elevados de sobra limpa e falhas nos blocos de Boas Práticas Ambientais (Água, Resíduos e Documentação). Conclui-se que a UAN precisa de uma gestão contínua e integrada que transcenda o básico, onde o Nutricionista é essencial para converter a consciência ambiental da equipe em excelência operacional e aprimorar o planejamento para reduzir perdas e consolidar a responsabilidade socioambiental.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Gestão Ambiental. Desperdício de Alimentos. Resíduos Sólidos. Compra Consciente. UAN.

ABSTRACT

This study evaluated sustainability in Food and Nutrition Units (FNUs) as an ethical and managerial imperative aimed at conserving natural resources. Sustainability involves minimizing environmental impact through waste management, conscious purchasing, and resource efficiency. Research, based on checklists using international standards (ISO, SRA, GRA), shows that although FNUs adopt sustainability practices, the adequacy percentage is partial (between 36.4% and 54.5%), indicating the urgency of implementing more rigorous requirements. The main challenges include high generation of organic waste in pre-preparation, high rates of ready-made food waste, and failures in the Good



Environmental Practices blocks (Water, Waste, and Documentation). It is concluded that the FNU requires continuous and integrated management that transcends the basics, where the Nutritionist is essential to convert the team's environmental awareness into operational excellence and improve planning to reduce losses and consolidate socio-environmental responsibility.

Keywords: Sustainability. Environmental Management. Food Waste. Solid Waste. Conscious Purchasing. FNU.

RESUMEN

Este estudio evalúa la sostenibilidad en las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN) como un imperativo ético y de gestión orientado a la conservación de los recursos naturales. La sostenibilidad implica minimizar el impacto ambiental mediante la gestión de residuos, las compras responsables y la eficiencia en el uso de los recursos. La investigación, basada en listas de verificación de normas internacionales (ISO, SRA, GRA), muestra que, si bien las UAN adoptan prácticas de sostenibilidad, el porcentaje de cumplimiento es parcial (entre el 36,4 % y el 54,5 %), lo que indica la urgencia de implementar requisitos más rigurosos. Los principales desafíos incluyen la alta generación de residuos orgánicos en la preparación previa, altas tasas de sobras limpias y deficiencias en los bloques de Buenas Prácticas Ambientales (Agua, Residuos y Documentación). Se concluye que la UAN necesita una gestión continua e integrada que vaya más allá de lo básico, donde el nutricionista es esencial para convertir la conciencia ambiental del equipo en excelencia operativa y mejorar la planificación para reducir las pérdidas y consolidar la responsabilidad socioambiental.

Palabras clave: Sostenibilidad. Gestión Ambiental. Desperdicio de Alimentos. Residuos Sólidos. Compras Responsables. Unidad de Alimentación y Nutrición.



1 INTRODUÇÃO

No cenário atual, a sustentabilidade deixou de ser uma tendência para se tornar um imperativo ético e gerencial em todos os setores da economia, e as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) não são exceção. Como grandes consumidoras de recursos (água, energia, insumos agrícolas) e geradoras de volume significativo de resíduos, as UANs possuem uma responsabilidade direta em minimizar seu impacto ambiental e social, em alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, que visam reduzir o desperdício global de alimentos. A sustentabilidade em UANs é definida pela adoção de práticas que abrangem todo o ciclo produtivo do alimento — desde o planejamento da compra até o pós-consumo.

A implementação de práticas sustentáveis resulta em benefícios multifacetados, incluindo a redução de custos e a promoção de uma imagem institucional responsável. Contudo, o sucesso dessas iniciativas depende da aplicação de estratégias que superem as inadequações na gestão de resíduos e na cultura organizacional. Pesquisas ambientais, que utilizam *checklists* específicos, têm demonstrado a necessidade urgente de aprimorar os processos de controle de perdas e o uso eficiente de recursos.

Diante da urgência socioambiental, este trabalho tem como objetivo analisar as práticas de sustentabilidade e responsabilidade social em UANs, detalhando as estratégias de gestão de resíduos, a importância da compra e consumo consciente, o aproveitamento integral dos alimentos e o papel fundamental da cultura organizacional na manutenção dessas ações.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 GESTÃO DE RESÍDUOS E GERAÇÃO DE PERDAS NA PRODUÇÃO

A gestão de resíduos é um componente central da sustentabilidade, sendo o controle do desperdício de alimentos a prioridade do setor. A produção de refeições gera alto volume de resíduos, sendo a maior parte de origem orgânica. Estudos quantificam que a etapa de pré-preparo (descasque, retirada de sementes e cortes) é a maior fonte de geração de resíduos orgânicos, exigindo o monitoramento do Fator de Correção (FC) para reduzir perdas. A gestão eficaz deve seguir o Princípio dos Três "Erres" (Reduzir, Reutilizar, Reciclar), focando na Reciclagem de inorgânicos (papelão, plásticos, metal) e na destinação adequada do orgânico, como a compostagem.

2.2 O DESAFIO DA SOBRA LIMPA E DO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

Embora o resto-ingestão (alimento devolvido no prato) possa apresentar índices adequados, o controle da sobra limpa (alimentos prontos e não distribuídos) é um desafio significativo. Estudos frequentemente encontram a quantidade de sobra limpa acima dos valores de referência, indicando falhas na previsão de demanda e no planejamento do cardápio. O alto desperdício de alimentos prontos tem sérias implicações ambientais, representando perdas de recursos investidos na produção. Para



mitigar essa perda, é imperativa a implementação de Fichas Técnicas de Preparo e o monitoramento da oscilação do número de comensais, otimizando o preparo para evitar a produção em excesso.

2.3 COMPRA CONSCIENTE, APROVEITAMENTO INTEGRAL E EFICIÊNCIA DE RECURSOS

A sustentabilidade deve ser integrada na cadeia de suprimentos através da Compra Consciente, priorizando fornecedores locais e a agricultura familiar para reduzir a pegada de carbono do transporte. Estudos indicam que a aquisição de alimentos orgânicos ou de agricultura familiar é uma das ações menos prevalentes em UANs hospitalares (SILVA et al., 2022). O Aproveitamento Integral dos Alimentos (uso de talos e cascas) alinha a redução do desperdício com o aumento da eficiência. No campo da Eficiência Hídrica e Energética, as ações estruturais (energia e ventilação) estão entre as menos prevalentes (SILVA et al., 2022). A inadequação nos blocos de Boas Práticas Ambientais de ‘Água’ e ‘Documentação’ também reforça a necessidade de tecnologias e procedimentos de conservação.

2.4 CULTURA ORGANIZACIONAL E GESTÃO CONTÍNUA DO NUTRICIONISTA

O sucesso da sustentabilidade exige uma mudança na cultura organizacional. A avaliação de práticas sustentáveis, baseada em padrões internacionais (ISO, SRA, GRA), demonstra que as UANs apresentam apenas adequação parcial (entre 36,4% e 54,5% nos estudos). Isso aponta que as ações não são contínuas ou estão incompletas. Embora a equipe de manipuladores demonstre alto interesse no tema, essa consciência precisa ser convertida em prática contínua por meio de intervenções e treinamentos. O Nutricionista tem um papel de liderança fundamental para garantir a documentação (MBP, POP) que sustente as ações ambientais, aprimorando o planejamento, fiscalizando o uso racional dos recursos e transformando a equipe em agente ativo da responsabilidade socioambiental.

3 CONCLUSÃO

A sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) é uma dimensão inegociável da qualidade moderna. Embora as UANs já adotem ações como coleta seletiva e compostagem, persistem desafios críticos na gestão operacional. A alta geração de resíduos no pré-preparo, os altos índices de sobra limpa e a inadequação nos blocos de Boas Práticas Ambientais demonstram a necessidade de aprimoramento contínuo. Conclui-se que o Nutricionista é o líder responsável por integrar o conhecimento técnico-dietético e as metas de sustentabilidade, implementando intervenções contínuas, garantindo a documentação adequada e transformando a consciência ambiental da equipe em excelência operacional. É essencial que os gestores implementem requisitos mais rigorosos, como o uso de Fichas Técnicas e a Compra Consciente, para que a UAN supere a adequação parcial e consolide-se como um modelo de responsabilidade socioambiental.



REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.
- ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N. **Seleção e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Metha, 2014. 411 p.
- AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.
- BADARÓ, A. C.; AZEREDO, R. M.; ALMEIDA, M. E. Vigilância sanitária de alimentos: uma revisão. **Revista Digital de Nutrição: Nutrir Gerais**, v. 1, n. 1, p. 1-25, 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004.
- CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 645-653, dez. 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000600008>. Acesso em: 02 out. 2024.
- COLOÇO, R. B.; HOLANDA, L. B.; PORTERO-MCLELLAN, K. C. Determinantes do grau de satisfação de pacientes internados referente a refeições oferecidas em um hospital universitário. **Revista Ciência Médica**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 121-130, 2009.
- DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350 p.
- GERHARD, N. P.; QUINOT, L. M.; BRUCH-BERTANI, J. P. Avaliação de práticas de sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição. **Saúde em Diálogo**, Lajeado, v. 20, p. 1-10, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.54372/sb.2025.v20.3471>. Acesso em: 02 out. 2024.
- GORGULHO, B. M.; LIPI, M.; MARCHIONI, D. M. L. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 3, p. 433-441, jun. 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000300009>. Acesso em: 02 out. 2024.
- LOPES, A. C. C. L. et al. Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 4039-4048, dez. 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.23992016>. Acesso em: 02 out. 2024.
- ORNELAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
- PORTARIA INTERMINISTERIAL nº. 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/pat/>. Acesso em: 31 out. 2024.
- PROENÇA, R. P. C. Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 13, n. 63, p. 24-30, 1999.



REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. E. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

RODRIGUES, E. M.; SILVA, C. F.; SANTOS, S. M. dos. Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Ambiente & Água**, Taubaté, v. 10, n. 4, p. 896-910, dez. 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.4136/ambi-agua.1640>. Acesso em: 02 out. 2024.

SÃO PAULO (ESTADO). **Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013**. Aprova o Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 10 abr. 2013.

SÃO PAULO (MUNICÍPIO). **Portaria 2619, de 6 de dezembro de 2011**. Regulamenta as boas práticas e de controle de condições sanitárias e técnicas de atividades.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

SILVA, K. S. et al. Práticas ambientalmente sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 25, e2020091, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.09120>. Acesso em: [Inserir data de acesso].

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

VAZ, C. S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: Metha, 2006.

ZURLINI, A. C. et al. Avaliação do controle higienicossanitário da produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 32, n. 284/285, p. 51-55, set./out. 2018.