



V SEMINÁRIO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Desperdício: Uma Análise Descritiva das Causas e Impactos em Unidades de Alimentação e Nutrição

Anhanguera

Univasf

Autor(es)

Danielle Fernandes Alves

Luciana Augusta Ribeiro Da Silva Alcântara

Categoria do Trabalho

TCC

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA

Resumo

O desperdício de alimentos é uma realidade no mundo e no Brasil e representa um grave problema social, ambiental e econômico e seu controle é essencial para o sucesso de qualquer empreendimento que se dedica a produção de alimentos. Nesse sentido, o objetivo do presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sem a pretensão de esgotar o tema, foi fazer uma análise dos principais fatores que ocasionam o desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). No Brasil, essas unidades estão presentes em restaurantes, hospitais, universidades, empresas de médio e grande porte, pois com as mudanças nutricionais vivenciadas nos últimos anos e na própria economia, a maioria das pessoas fazem refeições fora de casa ou no ambiente de trabalho. Um dos problemas que chama a atenção dos pesquisadores em relação a essas unidades é o crescente aumento do desperdício de alimentos e suas implicações para a sociedade e o meio ambiente. Inclusive isso pode implicar em riscos para o aumento da fome em diversas nações, especialmente nos países menos desenvolvidos. Porquanto, é imperioso investigar essa questão nas UANs e buscar soluções eficazes e que vão ao encontro da sustentabilidade alimentar. A metodologia utilizada no desenvolvimento deste estudo foi a revisão bibliográfica de cunho descritivo e qualitativo. Concluiu-se que gestão eficiente na produção, consumo e descarte dos alimentos é o caminho mais viável para o controle do desperdício de alimentos.