



## GESTÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UAN EMPRESARIAL: IMPACTOS NOS CUSTOS OPERACIONAIS E AMBIENTAIS

### Autor(es)

Caroline Travasso Casarin Dos Reis  
Francisco Alisson De Almeida Guedes

### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

### Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

### Introdução

A gestão do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) empresariais é fundamental para equilibrar eficiência, sustentabilidade e rentabilidade. O desperdício, gerado desde a produção até o consumo, implica custos elevados e impactos ambientais, como aumento de resíduos e emissões de gases de efeito estufa. Em UANs, que operam em larga escala, a falta de estratégias eficazes agrava problemas financeiros e ambientais. Estudos apontam que indicadores culinários, campanhas educativas e valorização de resíduos reduzem perdas e trazem benefícios econômicos e socioambientais. Assim, este estudo busca compreender como a gestão do desperdício influencia custos operacionais e impactos ambientais, propondo práticas que otimizem recursos e fortaleçam a sustentabilidade.

### Objetivo

Analizar o impacto da gestão do desperdício de alimentos nos custos operacionais e nos aspectos ambientais de Unidade de Alimentação e Nutrição empresarial.

### Material e Métodos

Este estudo consiste em uma análise de artigos científicos, uma revisão bibliográfica, com abordagem descritiva para avaliar o conteúdo pesquisado. Foram consultadas na Biblioteca Virtual de Saúde na base de dados LILACS. Os artigos analisados abrangem o período dos últimos 5 anos (2021 a 2025) em português. Os descriptores utilizados incluem: perda e desperdício de alimentos; alimentos, dieta e nutrição; política nutricional.

Com os descriptores mh: ("alimentos, dieta e nutrição") AND ("política nutricional") foram encontrados 7 artigos, filtrados 5 artigos e foi selecionado 2 artigo em português. Com o descriptor mh:( "perda e desperdício de alimentos") foram encontrados 497 artigos, filtrados 455 artigos completos, aplicando critérios de inclusão artigos publicados e português nos últimos 5 anos foi selecionado 14, após a leitura dos títulos e resumos, foi selecionado 4.

### Resultados e Discussão

#### Impactos nos custos operacionais

Aumento de gastos com insumos, mão de obra, energia e água.

Indicadores culinários (sobras e resto-ingestão) ajudam a identificar falhas no processo.

Campanhas educativas reduzem desperdício e otimizam recursos.

Impactos ambientais

Geração de resíduos orgânicos emissão de metano em aterros.

Valorização de resíduos (compostagem, reaproveitamento em subprodutos).

Uso ineficiente de recursos naturais (água, solo, energia).

Estratégias de gestão

Monitoramento por indicadores e softwares de planejamento de cardápios.

Capacitação de equipes e conscientização de consumidores.

Valorização de resíduos como alternativa sustentável e, em alguns casos, fonte de receita.

### Conclusão

A gestão do desperdício de alimentos é essencial para a redução dos custos operacionais e dos impactos ambientais. Estratégias como o uso de indicadores culinários, campanhas educativas e a valorização de resíduos orgânicos podem gerar benefícios econômicos e ambientais. Portanto, a implementação de práticas integradas de gestão, que combinem planejamento, tecnologia e engajamento humano, é essencial para que as UANs alcancem maior eficiência operacional e contribuam para a sustentabilidade.

### Referências

1. SOARES, RM; VOLINO, SM; ABRANCHES, MV; MATA, GMSC. Evidências da utilização de indicadores culinários na avaliação de desperdício de alimentos. Demetra (Rio J.) ; 20: 80917, 2025. Acesso em: [24 set 2025]. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1606251>
2. BARROS, ANAB; Impacto de uma campanha contra desperdício de alimentos em um restaurante universitário. Demetra (Rio J.) ; 19: 74469, 2024. Acesso em: [24 set 2025]. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1578172>
3. MIRANDA, M. B; SANTOS, F. M; BEZERRA, G. B; OLIVEIRA, J. M. Efetividade de uma campanha para redução de desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição. Cad. saúde colet., (Rio J.) ; 30(3): 424-430, jul.-set. 2022. Acesso em: [24 set 2025]. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1421048>