

**INSTITUTO NACIONAL DE ENSINO SUPERIOR E PESQUISA- INESP**

**CENTRO DE CAPACITAÇÃO EDUCACIONAL**

**ALYNE VERÇOSA LIMA E SILVA**

**REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: MÉTODOS  
UTILIZADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO**

RECIFE, 2015.

ALYNE VERÇOSA LIMA E SILVA

**REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: MÉTODOS  
UTILIZADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO**

Monografia apresentada à Coordenação  
do Curso de Pós-graduação do Instituto  
Nacional de Ensino Superior e Pesquisa -  
INESP e ao Centro de Capacitação  
Educativa como  
parte de requisitos para obtenção do título  
de Especialista em Alimentação Coletiva

Orientadora: Dra. Jenyffer Medeiros  
Campos

RECIFE, 2015.

ALYNE VERÇOSA LIMA E SILVA

**REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: MÉTODOS  
UTILIZADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO**

Monografia para obtenção do grau de Especialista em Gestão de Alimentação Coletiva

Recife, 04 de outubro de 2015.

EXAMINADOR:

Nome: \_\_\_\_\_

Titulação: \_\_\_\_\_

PARECER FINAL:

---

---

---

---

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente queria agradecer a Deus, pois sem ele eu não estaria concluindo esse curso, com força e determinação, em especial também aos meus amigos que me ajudaram bastante: Rayanne Costa, Sâmia Lamour, Débora Lins e Leonardo Costa. Agradecer também a professora Jenyffer Medeiros, aos meus pais, irmã e cunhado.

## **RESUMO**

O desperdício de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) é um problema não apenas ambiental, mas econômico, que interfere na gestão dos resultados das mesmas. A falta de planejamento, de estrutura de equipamentos, de utensílios corretos, formas de manusear, funcionários não capacitados, faz com que haja um déficit na produção, causando prejuízos na unidade como baixa qualidade não só dos alimentos produzidos como de funcionários e conseqüentemente na rentabilidade da unidade. É preciso um controle de todos os processos nas UANs, como implantação de fichas técnicas de preparação (FTP) para se saber per capita, fator de correção (FC), pelo líquido (PL) e peso bruto (PB). O objetivo desse trabalho foi avaliar os problemas de gestão em relação ao desperdício de alimentos e mostrar métodos e formas de como minimizá-los. É indispensável um controle periódico da nutricionista na verificação dos equipamentos, dos utensílios utilizados e a forma que os funcionários manuseiam os mesmos para que haja possíveis correções e pôr em prática os treinamentos e seus métodos.

Palavras-chave: Desperdício, UAN, Sobras, Planejamento, Treinamento de Manipuladores.

## **ABSTRACT**

Food waste in food and nutrition units is a problem not only environmental, but economic, interfering in the management of their results. Lack of planning, equipment structure, correct tools, ways of handling and employee training cause a deficit in production, and consequently losses in the unit, such as low quality of the produced food and employees, and therefore the profitability of the unit. It's necessary to control all processes in the food and nutrition unit, such as implementation of technical cards to know per capita, correction factor, net weight and gross weight. The aim of this work was to evaluate the management problems related to food waste and show methods and ways to minimize them. It's mandatory a periodic control of a nutritionist to verify equipment, used tools and the manner that employees handle them so that been possible to correct and implement the training and their methods.

**Key words:** Waste, Food and Nutrition Unit, Food Leftovers, Planning, Training of Food Handlers.

## Sumário

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>2 OBJETIVO GERAL .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>3 METODOLOGIA.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4 REVISÃO DE LITERATURA.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.1 UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) .</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.2 DESPERDÍCIO .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.2.1 Fator de correção.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.2.2 Avaliação de sobras .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.2.3 Resto ou rejeito alimentar.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.2.4 Fator de correção global .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.3 PORCIONAMENTO E PER CAPITA .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.4 FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.5 ATUAÇÃO DA NUTRICIONISTA EM UMA UAN.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>4.6 MANEIRAS E FORMAS DE MINIMIZAR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>

