

XXIV Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu

Desafios para aplicação de práticas sustentáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) na cidade de Botucatu - São Paulo

ARRUDA¹, L.A., GERONAZZO², G.G., QUEIROGA³, F.A.,orientadora

¹ Nutrição, Instituto de Biociências, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu. Aluno-autor.
E-mail: luanna.isabelli@unesp.br

² Nutrição, Instituto de Biociências, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu. Colaborador. E-mail: guilherme.geronazzo@unesp.br

³ Departamento de Ciências da Nutrição e Alimentação, UNESP “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu. Orientadora.

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são espaços necessários para garantir as refeições de diversos comensais, entretanto a baixa adesão às práticas sustentáveis podem impactar diretamente o meio ambiente, os próprios recursos destes espaços e os trabalhadores, uma vez que a sustentabilidade possui 5 eixos principais: econômica, social, ambiental, cultural e espacial. **Objetivo(s):** Avaliar e mapear os desafios enfrentados pelos nutricionistas para aplicação de métodos sustentáveis em UANs na cidade de Botucatu/SP. **Métodos:** Estudo observacional e retrospectivo composto por três etapas, sendo elas, o levantamento bibliográfico, visita em sete UANs com aplicação de um questionário sobre sustentabilidade baseado no modelo aplicado por Pospischeck, Spinelli e Matias (2014) e por fim, integração dos resultados com uma análise sobre as 5 esferas da sustentabilidade, da qual atribuiu notas de 1 a 5 para cada aspecto. **Resultados:** As visitas realizadas evidenciaram que a nem a sustentabilidade, nem a apresentação visual das refeições eram prioridades nas UANs analisadas. No que se refere aos equipamentos, o forno industrial era o único energeticamente eficiente presente em todas as unidades. Além disso, não havia controle adequado do consumo de água e gás e a reciclagem se mostrou ineficaz, devido à falta de adesão dos funcionários, apesar das orientações dos nutricionistas. Observou-se ainda um uso excessivo de plástico e papelão. Por outro lado, a maioria das UANs estudava a quantidade de comensais para minimizar desperdícios. No entanto, nenhuma unidade apresentava práticas sustentáveis plenamente eficientes. **Conclusão:** O desperdício de alimentos e de outros recursos energéticos em grandes quantidades demonstram o descaso com questões sustentáveis por parte das UANs, sugerindo que diversas mudanças seriam necessárias para controlar e reverter todo impacto ambiental gerado, mas que nenhuma destas competem ao nível de influência dos nutricionistas. **Referências:** 1. FREIBERG, Beatriz de Luca Silva; ROSA, Aline Rafaela de Oliveira; SILVA, Euleine Natalina; KORUKIAN, Clara. Sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): Aproveitamento integral dos alimentos. Revista Saber Científico, São Paulo, p. 105-112, 2020. 2. TASCA, Cassiani Gotâma. Instrumento avaliativo para práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica em unidades de alimentação e nutrição institucionais. 2020. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2020. 3. ABREU, Edeli Simioni de; SPINELL, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 8. ed. São Paulo: Editora Metha, 2023. 416 p. 4. POSPISCHEK, Verena Saccochi; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; MATIAS, Andrea Carvalheiro Guerra. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, v. 9, n. 2, p. 595-611, 2014. 5. SILVA, Katrina Skolove; CARNEIRO, Angélica Cotta Lobo Leite; CARDOSO, Leandro de Moraes. Práticas ambientalmente sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição hospitalares. Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v. 25, 2022. 6. DIAS, Natalia Araújo;