

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM UMA UAN HOSPITALAR UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO NORTE

Aldair Baia Farias 1; Beatriz Paes Santos 2; Edilza Costa dos Santos 3; Leticia Passos Ferreira Marcelo; Henrique Almeida Pacheco 5; Izabella Syane Oliveira Pereira 6; Lorena Figueiredo Oliveira 7; Raissa Cecília Rosalino Guimarães 8

aldairfarias287@gmail.com

Área Temática: Temas livres em Nutrição

RESUMO

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) hospitalares são responsáveis pelo preparo e distribuição de refeições seguras e nutricionalmente adequadas, seguindo normas sanitárias vigentes. No ambiente hospitalar, fatores como inapetência, condições clínicas e planejamento inadequado podem influenciar o consumo alimentar, favorecendo o desperdício. A análise de sobras sujas constitui importante indicador de aceitação das preparações e de eficiência no gerenciamento da produção. **Objetivo:** Avaliar o desperdício alimentar por meio da mensuração de sobras sujas em uma UAN hospitalar universitária da Região Norte. **Metodologia:** Trata-se de um estudo observacional, transversal descritivo e retrospectivo, com dados do relatório institucional do ano de 2024 do Hospital Universitário João de Barros Barreto. Foram incluídos registros de produção e sobras sujas de paciente internados e ambulatoriais, excluindo-se refeições destinadas a acompanhantes, residentes e estagiários. **Resultados e Discussão:** foram registrados 3.915 retornos de dietas, sendo 97,7% provenientes de pacientes internados. Em relação as sobras sujas corresponderam a 0,8%, percentual inferior ao limite de 3% recomendado pela literatura. Nesse contexto, o baixo percentual encontrado evidencia alto desempenho operacional, adequado planejamento e boa aceitação das dietas hospitalares. **Conclusão:** o monitoramento contínuo das sobras sujas mostra-se essencial para a manutenção da qualidade, redução de custos e promoção da sustentabilidade no ambiente hospitalar reforçando o papel estratégico do nutricionista na gestão de UAN.

Palavras-chave: Disperdicio; Sobras Sujas, UAN

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são setores essenciais responsáveis pelo preparo e distribuição de refeições, com a finalidade de garantir a qualidade nutricional aos seus usuários e assegurar uma alimentação segura e adequada sob o ponto de vista higiênico-sanitário (Britto; Oliveira, 2017). No contexto hospitalar, essa responsabilidade torna-se ainda mais significativa, pois o estado clínico do paciente associado ao processo de internação, frequentemente resulta em maior debilidade e redução do apetite, ou seja, as UANs hospitalares desempenham um papel estratégico na recuperação do paciente, contribuindo para a sua evolução clínica por meio de um tratamento nutricional adequado (Mariuzza et al., 2024).

Para assegurar condições higiênico-sanitárias adequadas em estabelecimentos que manipulam alimentos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) instituiu a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004. Essa normativa estabelece procedimentos de boas práticas que devem ser obrigatoriamente seguidos pelas empresas do setor alimentício e que são fundamentais para a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

No âmbito do gerenciamento das UANs, diversos fatores podem influenciar o desperdício de alimentos. Ele está relacionado a uma série de itens, como o planejamento errado do cardápio, preferências sobre alimentos, treinamento dos colaboradores, número de clientes/dia e a porção das preparações contribuindo para a proposição de melhorias que promovam maior qualidade às preparações ofertadas (Alves, *et al.*, 2020). Nesse sentido, a análise de sobras sujas figura como um dos principais indicadores para mensurar o desperdício, representando um desafio econômico relevante para a unidade. Segundo Akitaya e Machado 2025, a sobra suja, ou não aproveitável, pode ser definida como os alimentos que foram produzidos, distribuídos, mas não foram consumidos.

Além disso, a avaliação do desperdício fornece subsídios importantes ao nutricionista, permitindo compreender o nível de aceitação das refeições produzidas e verificar a necessidade de ajustes visando à melhoria da aparência, do sabor e da qualidade dos alimentos servidos (Santana; Fernandes, 2019). Diante do exposto, o presente estudo tem como objetivo avaliar o desperdício alimentar por meio da mensuração de sobras sujas em uma UAN hospitalar, contribuindo para a proposição de melhorias que promovam maior qualidade às preparações ofertadas.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo e retrospectivo, realizado na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUJBB). A investigação baseou-se na análise de dados secundários obtidos por meio do Relatório Institucional referente ao ano de 2024, disponibilizado pela UAN.

Foram incluídos todos os registros de produção alimentar e de sobras sujas provenientes das refeições fornecidas aos pacientes internados no período analisado. Esses registros contemplam informações documentadas rotineiramente pela equipe da

UAN, referentes ao volume produzido, distribuído e remanescente, permitindo caracterizar o padrão de oferta e desperdício alimentar no serviço.

A UAN disponibiliza seis refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) todas consideradas na análise. Além disso, foram avaliadas as diferentes modalidades de dietas prescritas aos pacientes, seguindo as diretrizes nutricionais institucionais. As dietas incluídas no estudo foram: normal, branda, pastosa, líquida, semilíquida, líquida restrita, renal, obstipante, laxativa, hepatopata, gastrite, diabetes, sem lactose e HPPC, abrangendo assim o conjunto de padrões dietoterápicos utilizados no atendimento nutricional hospitalar.

A extração dos dados foi realizada de forma sistemática, organizando-se as informações em planilhas para posterior análise descritiva.

Foram calculadas frequências absolutas e relativas das refeições porcionadas e não consumidas no HUIBB. Por se tratar de dados secundários de um relatório institucional, não houve qualquer intervenção direta com pacientes.

Fórmula para o cálculo: Σ (total de dietas orais porcionadas não consumidas) / Σ (total de dietas orais solicitadas e porcionadas) Meta: < que 2%

A pesquisa respeita os princípios éticos aplicáveis aos estudos com dados secundários, sem identificação nominal, assegurando confidencialidade e anonimato das informações utilizadas.

2.1 Critérios Inclusão

Foram incluídos dados somente dos pacientes internados e da área ambulatorial do hospital universitário

2.3 Critérios de exclusão

Foram excluídos do estudo os alimentos consumidos pelos acompanhantes residentes, internos e estagiários.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em 2024, foram registrados 3.915 retornos de dietas na Unidade de Alimentação e Nutrição do HUIBB. Observou-se que a maior parte desses retornos ocorreu entre os pacientes internados; 97,7% (3.826), enquanto os pacientes ambulatoriais representaram apenas 2,3% (89 retornos).

Quando relacionado ao total de 484.843 refeições servidas ao longo do ano, o número de dietas porcionadas e não consumidas corresponde a 0,8%. Esse valor situa-se bem abaixo do limite máximo de 3% indicado para sobras sujas em unidades de produção de refeições de grande porte, conforme estabelecido por Vaz (2006). Assim, o índice encontrado demonstra que o serviço apresenta alto desempenho operacional e baixo desperdício alimentar.

Ao comparar os achados deste estudo com a literatura, observa-se que o índice de sobras suja encontrado no HUIBB é consideravelmente menor do que o relatado em outras UANs hospitalares. Nessa ótica, Santana e Fernandes (2020), ao avaliarem uma UAN hospitalar em Recife-PE, identificaram um índice médio de sobras sujas de 31,8%, valor substancialmente superior ao observado neste estudo. Ademais, resultados semelhantes foram encontrados por Capotti *et al.* (2019), em um hospital da cidade de Pato Branco-PR, onde o percentual de sobra sujas atingiu aproximadamente 20%, e Pires (2020), que observou uma média de 19,15% de desperdício relacionado às sobras sujas em uma UAN hospitalar em Campos Gerais.

Essas diferenças podem estar associadas a fatores como falha no planejamento de cardápios, inadequação do porcionamento, menor aceitação das preparações, além de limitação na comunicação entre equipe de Nutrição clínica e o Setor de produção. Em contraste, o baixo percentual observado no HUIBB sugere melhor alinhamento entre prescrição dietoterápica, preparo das refeições e a necessidade dos pacientes, além de maior controle do processo produtivo.

Outrossim, em estudos realizados em outros tipos de serviços de alimentação, também se observam valores superiores aos encontrados neste trabalho. Nessa perspectiva, Vieira *et al.* (2022), ao avaliarem o restante de ingestão em um restaurante comunitário, identificaram um índice de sobras sujas de 3,1%, valor próximo ao limite recomendado, porém ainda superior ao encontrado no presente estudo. No estudo de Macedo *et al.* (2020), em uma UAN de uma cidade do Maranhão, relataram sobras suja de até 3%, considerado aceitável, mas ainda acima do índice de 0,8% identificado na UAN hospitalar universitária avaliada.

A predominância de retornos entre os pacientes internados pode ser atribuída às condições clínicas que interferem na ingestão alimentar como alterações no apetite,

sintomas gastrointestinais, restrições dietoterápicas e efeitos adversos de medicamentos. Ainda assim, o baixo percentual global de sobras sujas indica eficiência na adaptação das dietas hospitalares, bem como a adequada aceitação das refeições.

Além dos benefícios assistenciais, o controle rigoroso das sobras sujas reflete positivamente nos aspectos econômicos e ambientais, uma vez que a redução do desperdício contribui para a otimização de recursos financeiros, diminuição do descarte de alimentos e promoção da sustentabilidade no ambiente hospitalar. Dessa forma, os resultados evidenciam que a UAN do HUIBB apresenta práticas consolidadas de gestão do desperdício alimentar, alinhadas às recomendações técnicas e a literatura científica.

4 CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo demonstram que a Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto apresentou baixo índice de desperdício alimentar, com percentual de sobras sujas de 0,8% em relação ao total de refeições servidas no ano de 2024, valor inferior aos limites recomendados pela literatura e significativamente menor do que os índices observados em outros estudos.

Ademais, reforça-se a importância do monitoramento contínuo das sobras sujas como indicador de qualidade e eficiência. A manutenção de percentuais baixos contribui para a sustentabilidade, otimização de recursos, redução de custos e melhora da qualidade assistencial. Apesar do bom desempenho, recomenda-se continuidade no acompanhamento para identificação precoce de possíveis desvios e aprimoramento constante do processo produtivo.

Dessa forma, sugere-se que estudos futuros avaliem o desperdício por tipo de dieta e por refeição específica, bem como em investigares fatores associados à não aceitação alimentar, ampliando a compreensão sobre os determinantes do desperdício em ambientes hospitalares.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, I, C *et al.* Avaliação do desperdício em unidade de alimentação e nutrição de instituição hospitalar pública em Brasília-DF. Braz. **J. of Develop.**, v.6, n.7, p. 48060-48076, 2020.

AKITAYA, L, S; MACHADO, C, C, B. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão da literatura. **Rev. Simbio-Logias**, v. 14, n. 20, p. 1-13 ,2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de

Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Cesso em: 29 jan.2026

BRITO, A.D.P; OLIVEIRA, F. R. G. Disperdiço alimentar: conscientização dos comensais der um serviço hospitalar de alimentação e nutrição. **Revista Brasileira de Ciência da Saúde**, São José do Rio Preto, v. 24, n. 2, p. 61-64, 2017

CADERNO EBSEH DE HOTELARIA HOSPITALAR 2ª Edição – Produzido pelo Serviço de Apoio à Hotelaria Hospitalar – Brasília: EBSEH – Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares, 2016. 35p. <https://intranet.ebserh.gov.br/sede/hotelaria-hospitalar/caderno-processos-praticas-hotelaria-hospitalar>

CAPOTTI, L, D. *et al.* Avaliação de Resto de Ingestão de uma Unidade de Alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR, **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v.12, n.75, p.1-7, 2019.

SANTANA, K. L; FERNANDES C. E. ANÁLISE DE RESTO-INGESTA E SOBRA SUJA EM UMA UAN HOSPITALAR DE RECIFE-PE. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**. v.13, n.81, p.845-851, 2019.

MECEDO, J,L. *et al.* Avaliação do índice de ingestão de repouso em uma unidade de alimentação e nutrição de uma cidade do Maranhão. *Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento*, v.9, n.1, p.1-7,2020

MARIUZZA, S. L. Avaliação do resto ingesta e pesquisa de satisfação no sistema público e conveniado de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar do Rio Grande do Sul. **Ibero-American Journal of Health Science Research**, v.4, n.1, p 7-10.

PIRES, M,A,A. Desperdiço e Grau de Satisfação das Refeições Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar dos campos Gerais. 2020. 32f. Monografia (Graduação em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal, Paraná,2020.

VIEIRA, F,S,T. *et al.* Avaliação do restante da ingestão na unidade de alimentação e nutrição de um restaurante comunitário, **Revista, Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v.11, n.3, p.e50611326777,2022.