

## **AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTAIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

LIMA, Samuel Vitor Assis Machado de<sup>1</sup>; SERVIDONI, Lucas Emanuel<sup>2</sup>; SILVA, Josiele Aparecida<sup>3</sup>; AVERSI-FERREIRA, Tales Alexandre.<sup>4</sup>

### **RESUMO**

**Introdução:** O serviço de oferecimento de refeições produz elevada quantidade de resíduos sólidos, e gerenciar adequadamente tais resíduos é fundamental para obter níveis satisfatórios de sustentabilidade no processo de produção. **Objetivo:** Executar a avaliação dos aspectos e impactos ambientais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), através do mapeamento dos processos e o Levantamento de Aspecto e Impacto Ambiental (LAIA), e em seguida sugerir medidas de controle, melhorias e identificadores de desempenho, além da identificação das normas internacionais em um processo de auditoria. **Material e métodos:** Foram promovidas visitas à Unidade de Alimentação e Nutrição e juntamente com entrevistas com os gestores responsáveis foram identificados os principais aspectos e impactos ambientais do processo de produção das refeições. Foram obtidos dados do número estimado e efetivo de refeições, sobra total e sobra ingesta diários, durante dois meses. **Resultados:** Os dados foram organizados em quadros, tabelas e gráficos de forma a permitir uma interpretação sistemática dos processos efetuados na produção de alimentos, identificando etapas e processos promotores de impactos ambientais. Em seguida foram sugeridas medidas de controle e melhoria para o processo de produção de refeições do restaurante, com o intuito de reduzir os desperdícios e auxiliar os gestores na tomada de decisão de qual estratégia tomar para reduzir os resíduos. Foi sugerida a criação de um indicador de desempenho do tipo pesquisa de opinião, para se obter o *feedback* dos usuários. Por fim, foram identificados tópicos que deveriam ser averiguados em um processo de auditoria para ajudar os gestores a se adequarem aos padrões internacionais de sustentabilidade. **Conclusão:** A produção de refeições diárias trazem grandes impactos ambientais ao meio ambiente, o mapeamento dos processos e a identificação do LAIA são ferramentas importantes na gestão ambiental, e a adoção das medidas sugeridas podem proporcionar uma melhoria nos processos do estabelecimento.

**Palavras-chave:** Gestão Ambiental; Redução de Custos; Sustentabilidade.

<sup>1</sup>Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais. samuelvamdelima@gmail.com.

<sup>2</sup>Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais. les.servidoni@gmail.com

<sup>3</sup>Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais. josielecdm\_2012@hotmail.com

<sup>4</sup>Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais. aversiferreira@gmail.com