



**CONFORME SOLICITAÇÃO DO AUTOR, ESTA
PRODUÇÃO INTELECTUAL POSSUI
RESTRIÇÃO DE ACESSO**

**CAXIAS DO
SUL 2022**

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO**

EVANDRO JOSÉ KREWER

**OS DESPERDÍCIOS DE ALIMENTOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO (UAN): UM ESTUDO DE CASO NOS HOSPITAIS DA SERRA
GAÚCHA**

CAXIAS DO SUL

2022

EVANDRO JOSÉ KREWER

**OS DESPERDÍCIOS DE ALIMENTOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO (UAN): UM ESTUDO DE CASO NOS HOSPITAIS DA SERRA
GAÚCHA**

Tese de Doutorado submetida à Banca de defesa do Doutorado em Administração do Programa de Pós Graduação em Administração, como parte dos requisitos necessários à obtenção do Título de Doutor em Administração.

Orientador Prof. Dr. Gabriel Vidor

CAXIAS DO SUL

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

K92d Krewer, Evandro José

Os desperdícios de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) [recurso eletrônico] : um estudo de caso nos hospitais da Serra Gaúcha / Evandro José Krewer. – 2022.

Dados eletrônicos.

Tese (Doutorado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Administração, 2022.

Orientação: Gabriel Vidor.

Modo de acesso: World Wide Web

Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>

1. Desperdício (Economia) - Alimentos. 2. Serviço de alimentação - Administração. 3. Hospitais - Serra, Região (RS) - Estudo de caso. I. Vidor, Gabriel, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 641/642:614.21

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Ana Guimarães Pereira - CRB 10/1460

EVANDRO JOSÉ KREWER

**OS DESPERDÍCIOS DE ALIMENTOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO (UAN): UM ESTUDO DE CASO NOS HOSPITAIS DA SERRA
GAÚCHA**

Tese de Doutorado submetida à Banca de defesa do Doutorado em Administração do Programa de Pós Graduação em Administração, como parte dos requisitos necessários à obtenção do Título de Doutor em Administração.

Aprovado em 21/12/2022.

Banca Examinadora

Prof. Dr. Gabriel Vidor
Universidade de Caxias do Sul – UCS

Prof. Dr. Mateus Panizzon
Universidade de Caxias do Sul – UCS

Prof. Dr. Roberto Birch Gonçalves
Universidade de Caxias do Sul – UCS

Profa. Dra. Janine Fleith de Medeiros
Universidade de Passo Fundo – UPF

Prof. Dr. Marcos Paulo Dhein Griebeler
Faculdade Integrada de Taquara – FACCAT

AGRADECIMENTOS

Um especial agradecimento a esta força superior, que tem me ABENÇOADO durante a vida. Em retrospecto, não foram poucos os momentos, em que ela iluminou o meu caminho.

Agradeço a minha família, em especial a minha esposa Nádia e ao meu filho Júlio, pelo AMOR, APOIO e PACIÊNCIA em aguardar a conclusão desta etapa tão importante. AMO VOCÊS!!!

Ao meu orientador Prof. Vidor, pessoa que admiro, que sempre me incentivou e esteve ao meu lado. Você, é o meu PROFESSOR, muito obrigado por todo o conhecimento repassado!

Agradeço aos professores do PPGA – Programa de Pós-Graduação em Administração da UCS, pelo aprendizado e o constante incentivo.

Ao Prof. Edson do Nascimento Bassotti, pelas nossas intermináveis conversas, servindo como um OMBRO AMIGO e fonte de boas risadas.

E, por último, aos meus colegas de curso, de trabalho, de profissão e de vida. Os caras que me EMPURRARAM, literalmente, para esta jornada: Rafael de Lucena Perini e Fábio Teodoro Tolfo Ribas.

RESUMO

Esta pesquisa de tese visa analisar os processos e as operações desenvolvidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) nos hospitais da Serra Gaúcha. A abordagem teórica foi embasada na apresentação das características essenciais das UAN e as métricas utilizadas para contabilizar os desperdícios de alimentos, nas origens da Filosofia e do Pensamento Lean e a relação das principais perdas, descritas na literatura, finalizando com os conceitos básicos da Economia Circular, da Produção Mais Limpa (P+L) e dos 5Rs. Em termos metodológicos, este projeto tratou-se de um múltiplo estudo de caso, baseando-se no Desing Science (DS) e no método Desing Science Research (DSR), com uma abordagem qualitativa, de natureza descritiva. Para a coleta dos dados utilizou-se um artefato para a realização das entrevistas semiestruturadas com perguntas abertas, as coletas documentais e a observação não participante. Na análise dos dados foi utilizado a análise de discurso, a análise documental e a análise da observação. Como resultados da pesquisa, o artefato possibilitou o atendimento dos objetivos propostos e se demonstrou eficiente no detalhamento sistêmico de cada caso, objetos do estudo. A partir deste detalhamento, identificaram-se aspectos positivos e negativos, os principais desperdícios gerados onde, por fim, as causas destes desperdícios foram verificadas através de uma matriz de impacto e esforço, identificando quais deveriam ser priorizadas e que teriam maior eficácia de resultado com o menor esforço.

Palavras-chave: Desperdícios. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Lean.

ABSTRACT

This thesis research aims to analyze the processes and operations developed in the Food and Nutrition Units (UAN) in the hospitals of Serra Gaúcha. The theoretical approach was based on the presentation of the essential characteristics of UAN and the metrics used to account for food waste, on the origins of Philosophy and Lean Thinking and the relationship of the main losses, described in the literature, ending with the basic concepts of Circular Economy, Cleaner Production (P+L) and the 5Rs. In methodological terms, this project was a multiple case study, based on the Design Science (DS) and the Design Science Research (DSR) method, with a qualitative approach, of a descriptive nature. For data collection, an artifact was used to carry out semi-structured interviews with open questions, document collection and non-participant observation. In the data analysis, discourse analysis, document analysis and observation analysis were used. As a result of the research, the artifact made it possible to meet the proposed objectives and proved to be efficient in the systemic detailing of each case, objects of the study. From this detailing, positive and negative aspects were identified, the main waste generated where, finally, the causes of this waste were verified through an impact and effort matrix, identifying which ones should be prioritized and which would have more effective results with the least effort.

Keywords: Waste. Food and Nutrition Units (UAN). Lean.