

XI JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO: ESTRATÉGIAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

AMANDA CARLA ROCHA DE BRITO¹; MAYRA LEITE FERREIRA DO NASCIMENTO²; YASMIN TEIXEIRA ALBUQUERQUE MAIA³; NATÁLIA CAVALCANTE CARVALHO CAMPOS⁴

¹Centro
Universitário Fametro – Unifametro; amanda.brito@aluno.unifametro.edu.br;

²Centro
Universitário Fametro – Unifametro; mayra.nascimento@aluno.unifametro.edu.br;

³Centro
Universitário Fametro - Unifametro; yasmin.maia@aluno.unifametro.edu.br;

⁴Centro
Universitário Fametro – Unifametro; natalia.campos@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Introdução: A redução do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) representa uma das principais metas de sustentabilidade e eficiência nos serviços de alimentação coletiva. Tais unidades, inseridas em ambientes institucionais como escolas, universidades, empresas e hospitais, são responsáveis por ofertar refeições nutricionalmente equilibradas para grandes volumes populacionais, desempenhando papel relevante na segurança alimentar e nutricional. No entanto, os desafios operacionais enfrentados nessas unidades incluem, entre outros aspectos, o desperdício em diferentes fases do processo produtivo, como o planejamento inadequado dos cardápios, erros no porcionamento, baixa aceitação das preparações e falhas na sensibilização dos comensais quanto ao consumo consciente. **Objetivo:** O presente trabalho tem como objetivo revisar as estratégias mais eficazes para a redução do desperdício alimentar em serviços de alimentação, com ênfase em sua aplicabilidade sustentável e viabilidade econômica. **Métodos:** Trata-se de uma revisão de literatura com abordagem qualitativa, realizada por meio de busca nas bases SciELO, Google Acadêmico e PubMed, abrangendo publicações dos últimos 10 anos (2014 a 2024). Foram utilizados os descritores: desperdício alimentar, unidades de alimentação e nutrição, sustentabilidade, gestão de resíduos e campanhas educativas. Foram incluídos artigos científicos em português, disponíveis na íntegra e que abordassem estratégias para a redução do desperdício em serviços de alimentação. Os critérios de exclusão foram: textos de opinião, duplicados ou sem rigor metodológico. Foram encontrados 10 artigos no total, dos quais 4 atenderam aos critérios estabelecidos e compuseram a amostra final da revisão. **Resultados:** A análise dos quatro estudos selecionados permitiu identificar padrões relevantes sobre as estratégias aplicadas para a redução do desperdício alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Em todos os casos, observou-se que ações de conscientização, como

XI JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

campanhas educativas voltadas aos comensais e a capacitação técnica de funcionários tiveram impacto direto na diminuição das sobras e restos de ingestão. No primeiro estudo analisado, a intervenção em um restaurante corporativo mostrou que, após uma campanha com folhetos e cartazes fixados nas mesas, o desperdício por consumidor caiu de 0,065 kg para 0,060 kg, indicando uma mudança positiva nos hábitos dos comensais (Filho *et al.*, 2024). No segundo estudo, desenvolvido em um restaurante universitário, foram implementadas ações educativas direcionadas aos comensais aliadas à capacitação da equipe de funcionários. Os resultados demonstraram reduções significativas tanto nas sobras de produção, que caíram de 31,64 kg para 14,93 kg, quanto nos restos de ingestão per capita, que diminuíram de 46,90 g para 37,83 g. Após a campanha com materiais gráficos fixados no ambiente e distribuição de folhetos, observou-se também que os dias com maior índice de desperdício coincidiam com cardápios de menor aceitação. Esse achado reforça a importância de alinhar o planejamento alimentar às preferências dos usuários como estratégia complementar na redução do desperdício (Borges *et al.*, 2019). Por fim, foi realizado em uma UAN do município de Alfenas (MG), observou-se uma redução expressiva no desperdício total, que caiu de 24,8 kg para 4,6 kg nos dias analisados. Os autores destacaram que, além das ações educativas, o controle rigoroso das porções e a adequação dos cardápios foram fundamentais para alcançar esses resultados (Gonçalves *et al.*, 2024). De modo geral, todas as pesquisas indicaram que a atuação do nutricionista, enquanto gestor do processo, foi decisiva para a implementação das estratégias. Reforçando sua importância na construção de um serviço de alimentação mais eficiente, consciente e sustentável. **Conclusão:** Com base nos estudos analisados, as estratégias mais eficazes para a redução do desperdício alimentar em serviços de alimentação foram as campanhas educativas voltadas aos comensais, a capacitação contínua das equipes de trabalho, o planejamento de cardápios com foco na aceitação dos usuários e o controle rigoroso do porcionamento. Essas ações demonstraram não apenas resultados positivos na diminuição das sobras e restos de ingestão, como também se mostraram viáveis do ponto de vista econômico, por reduzirem custos operacionais, e sustentáveis, ao contribuírem para a diminuição de resíduos gerados pelas UANs. Dessa forma, conclui-se que a combinação entre medidas educativas e operacionais, aplicadas de forma sistemática, é uma solução eficiente para promover a sustentabilidade e a eficiência nos serviços de alimentação coletiva.

Palavras-chave: Desperdício alimentar; Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs); Sustentabilidade.

Referências:

DIAS, N. A.; OLIVEIRA, A. L. DE. Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI. **Hig. aliment**, p. 26–31, 2016

ALMEIDA ALVES FILHO, E. M. et al. INTERVENÇÃO PARA REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**, v. 6, n. 1, 28 jun. 2024.

BORGES, M. P. et al. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v. 24, n. 4, p. 843–848,

XI JORNADA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

ago. 2019.

GONÇALVES, C. C. L. et al. Impacto de uma Campanha Educativa na Redução do Desperdício de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no município de Alfenas – Minas Gerais. **Research, Society and Development**, v. 13, n. 10, p.e06131046965, 2 out. 2024.