

## DESPERDÍCIO ALIMENTAR<sup>1</sup>

Briana Theisen<sup>2</sup>

Rúbian Lucion<sup>3</sup>

Micheli Mayara Trentin<sup>4</sup>

**INTRODUÇÃO:** De acordo com a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (2014), a educação nutricional é definida como um processo de ensino-aprendizagem que visa desenvolver habilidades e competências para a escolha de uma alimentação saudável, adequada e sustentável. Segundo Almeida et al. (2018), a educação nutricional culturalmente sensível é mais eficaz na promoção de mudanças comportamentais duradouras, uma vez que respeita as particularidades de cada indivíduo e comunidade, além de melhorar o conhecimento sobre nutrição e saúde. Conforme a Organização para Alimentação e Agricultura (FAO, 2019), o desperdício de alimentos em UANs ocorre quando há perdas de alimentos comestíveis ao longo do processo de produção, preparação e distribuição das refeições. As UANs são responsáveis por uma parcela significativa do desperdício de alimentos, devido a fatores como superprodução, porções excessivas, má gestão de estoques e sobras não aproveitadas. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2019), cerca de um terço de todos os alimentos produzidos no mundo para consumo humano é perdido ou desperdiçado. **OBJETIVO:** Minimizar o desperdício de alimentos através de um planejamento adequado, ao qual seja atrativo, interessante para os colaboradores e levando em consideração a demanda, as preferências dos usuários e a capacidade de produção. E poder conscientizar e capacitar os colaboradores da UAN sobre a importância de evitar o desperdício de alimentos, além de aplicar a campanha do prato limpo. **METODOLOGIA:** A fim de diminuir o desperdício de alimentos, contamos com uma planilha com todos os dias no mês, incluindo todos os turnos ao qual é anotado o que é descartado de alimentos por dia. Dependendo a refeição, como frutas e carnes, precisa ser descontado um valor pelas cascas e ossos para não somar com a média final. Esse relatório é feito todos os meses e divulgados por semana no mural do desperdício para as pessoas estarem cientes se está diminuindo o desperdício de alimentos. Além desses valores ainda é calculado o valor desperdiçado por pessoa. Para ajudar a diminuir o desperdício também foi criada uma pesquisa de satisfação para os comensais avaliarem tanto o restaurante no geral, como as refeições além de deixar sugestões e melhoramentos. Assim, as medidas adotadas para evitar o desperdício de alimentos foram significativas e efetivas como planilhas mensais com controle dos restos ingeridos das sobras das bandejas, onde são calculados por turno os desperdícios do mês, todos os dias e nos três turnos. Descontando uma porcentagem dependendo a refeição do dia, se no dia teve frutas e carnes com ossos, cada elemento é descontado um determinado valor. Assim cascas equivalem a 30%, ossos 35%, cascas + ossos 50%, galinhada 15%, feijoada 15%, casca + galinhada 40%, casca + feijoada 40%, coxinha + feijoada + casca 50%. Além disso, nessa mesma planilha é anotado a quantidade de refeições que foram servidas nos três turnos, durante todos os dias do mês para assim conseguir fazer uma média final e uma média por pessoa do desperdício de alimentos. Para que o desperdício seja minimizado, um novo incentivo foi implantado o prato limpo, onde toda semana acontece um sorteio de uma cesta para dez ganhadores. O prato limpo é para todos aqueles que consumiram toda a refeição do seu prato, assim podem preencher uma ficha para concorrer na semana a uma cesta de produtos alimentícios. Um incentivo para que o consumo

<sup>1</sup> Resumo referente a pesquisa de desperdício alimentar do curso de Nutrição Uceff (2023).

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição – UCEFF. E-mail: brianatheisen@hotmail.com.

<sup>3</sup> Docente do curso de Nutrição - Uceff. E-mail: rubian@uceff.edu.br.

<sup>4</sup> Docente do curso de Nutrição - Uceff. E-mail: Mixeli@uceff.edu.br.

de sobras seja reduzido. **DISCUSSÃO DOS DADOS:** Um estudo de Parfitt, Barthel e Macnaughton (2010) aponta que o desperdício de alimentos é responsável por cerca de 8% das emissões globais de gases de efeito estufa e a mudança de comportamento dos consumidores é essencial para reduzir o desperdício de alimentos. O desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é um problema, quando uma quantidade significativa de alimentos é desperdiçada diariamente nesses locais, o que representa um impacto negativo em termos econômicos. A preparação de refeições em grande escala requer a compra de ingredientes em quantidades significativas, o que gera um investimento financeiro. Quando uma parte desses alimentos é desperdiçada, todo o dinheiro investido nesses ingredientes é perdido. O prato limpo foi uma ótima escolha pois com ele nos acostumamos a consumir apenas o que é necessário, estamos desenvolvendo hábitos alimentares mais conscientes e responsáveis. Isso inclui a prática de servir porções adequadas, evitando o excesso e a utilização de técnicas de armazenamento adequadas para preservar a qualidade e prolongar a vida útil dos alimentos. Outra grande escolha foi a pesquisa de satisfação utilizada e sempre disponível para ser preenchida no restaurante, onde desempenha um papel fundamental na busca por feedback sobre qualidade do estabelecimento e das refeições. Além de dar uma maior liberdade aos comensais de responder sobre suas experiências, preferências e opiniões, assim melhorando cada vez mais as refeições e o restaurante. **CONCLUSÃO:** Tanto a pesquisa de satisfação quanto o hábito do prato limpo desempenham papéis importantes nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). A pesquisa de satisfação permite que as UANs obtenham feedback direto dos usuários, identifiquem pontos fortes e áreas de melhoria, promovam a transparência e estabeleçam uma cultura de melhoria contínua. Por suavez, o hábito do prato limpo envolve os recursos naturais, a promoção da sustentabilidade e a conscientização sobre a fome e a insegurança alimentar. Ambas as práticas estão interligadas, uma vez que a pesquisa de satisfação pode fornecer informações sobre a satisfação dos usuários em relação ao desperdício de alimentos. Ao analisar os resultados da pesquisa, a UAN pode incentivar o consumo consciente, como fornecer porções adequadas e orientar sobre o aproveitamento integral dos alimentos, assim como a inclusão do prato limpo. Isso contribui para a redução do desperdício e para a utilização responsável dos recursos, alinhando-se aos princípios da sustentabilidade. Dessa forma, a pesquisa de satisfação e o prato limpo são abordagens complementares que visam aprimorar a experiência alimentar nas UANs. Enquanto a pesquisa de satisfação fornece um canal para a expressão das opiniões dos consumidores e a identificação de áreas de melhoria, o hábito do prato limpo promove a valorização dos recursos e o combate ao desperdício. Ao adotar essas práticas, as UANs têm a oportunidade de se tornarem mais eficientes, sustentáveis e responsáveis. Ao mesmo tempo, promovem uma alimentação mais consciente e alinhada com as necessidades dos usuários. Com o comprometimento das equipes e o engajamento dos consumidores, é possível criar um ambiente alimentar saudável, satisfatório e em harmonia.

**Palavras-chave:** Prato limpo. UAN. Desperdício. Pesquisa de satisfação.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, N. G. S.; SANTOS, A. D. S.; BURIOLI, T. S.; *et al.* **A alimentação saudável ea promoção da saúde:** estratégias de educação nutricional. Revista Brasileira de Nutrição, 2018.

FAO. The State of Food and Agriculture 2019. **Moving forward on food loss and waste reduction.** Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2019.

PARFITT, J.; BARTHEL, M.; MACNAUGHTON, S. **Food waste within food supply chains:** quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, v. 365, n. 1554, p. 3065-3081, 2010.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.