

### Desperdício de alimentos no estágio: uma análise do consumo consciente

Pâmela Cristina Piacessi

Tamara Cristina Melz

Lígia Machado Prieto

#### Resumo

##### Introdução

O desperdício de alimentos representa um problema crescente, com impactos ambientais, econômicos e sociais consideráveis. Em muitos contextos, como em ambientes de estágio de nutrição, observa-se que grandes quantidades de alimentos são descartadas, o que agrava ainda mais o problema. O desperdício pode ocorrer em diferentes etapas da cadeia produtiva, desde a produção até o consumo, incluindo falhas na preparação e no armazenamento inadequado dos alimentos. Nos locais de estágio, como em hospitais, escolas e restaurantes, o desperdício pode estar relacionado a diversos fatores, como falhas na gestão de estoque, falta de conscientização sobre a importância do aproveitamento integral dos alimentos, entre outros. Esse cenário destaca a necessidade de estratégias eficazes para minimizar os impactos negativos do desperdício alimentar.

##### Objetivo

Este estudo buscou entender os fatores que contribuem para o desperdício, como armazenamento inadequado, o excesso de preparações e a falta de treinamento dos profissionais envolvidos, além de explorar alternativas sustentáveis que poderão ser adotadas no local de estágio.

##### Metodologia

A pesquisa foi realizada durante o estágio supervisionado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). As atividades a executadas foram:

- 1. Observação dos processos de manejo de alimentos:**
  - Duração: A observação foi realizada ao longo de uma semana.

- Objetivo: Identificar as etapas da cadeia produtiva nas quais o desperdício ocorre, incluindo a preparação, armazenamento e distribuição dos alimentos.
  - Método: Os pesquisadores anotaram práticas observadas, como técnicas de armazenamento, métodos de preparação e porcionamento, além de registrar situações que poderão levar ao desperdício.
- 2. Coleta de dados sobre desperdício:**
- **Pesagem dos alimentos descartados:**
  - Procedimento: Todos os alimentos que forem descartados durante a semana de observação foram pesados diariamente.
  - Objetivo: Quantificar o desperdício e identificar padrões ao longo dos dias.
  - **Categorização dos alimentos:**
  - Classificação: Os alimentos descartados foram classificados em categorias (ex.: frutas, vegetais, grãos, produtos preparados).
  - Objetivo: Compreender quais tipos de alimentos foram frequentemente desperdiçados e em que etapas do processo isso ocorreu.
- 3. Entrevistas com profissionais:**
- Participantes: Profissionais envolvidos na preparação, armazenamento e distribuição dos alimentos.
  - Formato: Entrevistas semiestruturadas, permitindo uma discussão aberta sobre práticas e desafios.
  - Objetivo: Compreender a percepção dos profissionais em relação ao desperdício. Identificar barreiras para a redução do desperdício e sugestões de melhorias.
- 4. Análise dos dados:**
- Integração dos resultados: Os resultados das análises qualitativas e quantitativas foram integrados para fornecer uma visão abrangente do desperdício de alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição.

As ações propostas buscaram não apenas identificar as causas do desperdício de alimentos, mas também propor intervenções práticas que poderão ser implementadas para sua redução, contribuindo para uma gestão sustentável dos recursos alimentares.

### Resultados

Pretende-se dar continuidade e o aprimoramento das ações para a redução do desperdício de alimentos no local de estágio. Será essencial fortalecer a gestão de estoque por meio da adoção de tecnologias que auxiliarão no controle de validade e no planejamento das compras. Adicionalmente, foram incentivadas práticas eficientes na preparação dos alimentos, com foco no aproveitamento integral dos ingredientes e na redução de sobras. A capacitação contínua dos funcionários foi incentivada, por meio de treinamentos periódicos sobre reaproveitamento de alimentos, armazenamento adequado e porcionamento.

Por fim, foram monitorados os resultados das intervenções realizadas, avaliando periodicamente os índices de desperdício e ajustando às estratégias conforme necessário, garantindo a manutenção dos avanços obtidos e a busca por melhorias constantes.

### Conclusão

O desperdício de alimentos no local é um problema que exige um olhar atento e soluções colaborativas. A pesquisa buscará demonstrar, com medidas simples, como o aprimoramento da gestão de estoque, a correta armazenagem e o treinamento dos profissionais poderão reduzir significativamente o desperdício. Para que essa mudança ocorra de forma efetiva, será fundamental promover a conscientização sobre os impactos ambientais e sociais do desperdício de alimentos, além de implementarem estratégias sustentáveis para minimizar esse problema. A prática de estratégias mais eficazes contribuirá para a redução dos custos operacionais e beneficiará o meio ambiente, alinhando-se aos princípios da nutrição sustentável e responsabilidade social.

**Palavras-chave:** Desperdício de alimentos, gestão de estoque, armazenamento adequado, reaproveitamento de alimentos, conscientização.

### Referências:

REDLINGSHÖFER, B.; RAINER, G. Interventions to reduce food waste in institutional catering: A review. *Journal of Cleaner Production*, [S.l.], v. 120606, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.120606>. Acesso em: 23 mar. 2025.

LINDER, M.; HENCHION, M. Sustainable practices and food waste reduction in foodservice operations: A review of the literature. *International Journal of Hospitality Management*, [S.l.], v. 95, p. 102887, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.102887>. Acesso em: 24 mar. 2025.

GESTÃO de resíduos alimentares no setor hospitalar: Estudo de caso. *Revista Brasileira de Nutrição*, [S.l.], v. 18, n. 2, p. 103-110, 2020. Disponível em: <https://www.rbn.nutri.org.br>. Acesso em: 24 mar. 2025.

Email's: pamelapiaceski@hotmail.com;  
ligia.prieto@unoesc.edu.br.

tamara.melz@unoesc.edu.br;