

## IMPACTO DE CAMPANHAS EDUCATIVAS PARA A REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

BRUNA RAYELLE FREITAS LIRA<sup>1</sup>, HERICK AQUIAR SAMPAIO SILVA<sup>1</sup>, JOSÉ RICARDO RODRIGUES BACELAR<sup>1</sup>, KÁSSIA NAYRANY LIMA MAVIGNIER<sup>1</sup>, MARIA EDUARDA PEREIRA ALVES<sup>1</sup>, AMANDA CRISTINE FERREIRA DOS SANTOS<sup>2</sup>

### RESUMO

**Introdução:** O desperdício de alimentos é um problema de grande relevância na sociedade contemporânea devendo ser evitado através de um planejamento adequado com o intuito de não existe excessos de produção e consequentemente sobras. As campanhas de conscientização aos comensais e a capacitação periódica dos colaboradores são estratégias relevantes e impactantes no combate ao desperdício dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição (UANs). **Objetivo:** Analisar o impacto das campanhas educativas para redução dos desperdícios de alimentos em UANs. **Materiais e Métodos:** Trata-se de um estudo de revisão de literatura de artigos publicados nas Bases Eletrônicas Lilacs, Medline e Scielo entre os anos de 2011 e 2020, utilizando-se os descritores: desperdício de alimentos, alimentação coletiva, gestão ambiental e treinamento em serviço. Após a pesquisa nas bases de dados, foram identificados 52 trabalhos, sendo excluídos 44 após os critérios de inclusão e exclusão, resultando em 8 estudos. **Resultados e Discussão:** Os estudos demonstraram que as campanhas educativas contra o desperdício de alimentos feitas com os comensais e funcionários das UANs proporcionarão redução do resto-ingestão diário, devendo estas intervenções educativas serem realizadas continuamente. **Conclusão:** Conclui-se que a prática contínua da conscientização dos comensais, no sentido de servirem-se somente do que vão consumir, e também manter as capacitações regulares dos funcionários das UANs para que produzam apenas o suficiente de alimentos são medidas indispensáveis que poderão ajudar na melhoria dos custos e organização da UAN.

**Palavras-Chave:** Desperdício de Alimentos; Alimentação Coletiva. Gestão Ambiental; Treinamento em Serviço.

<sup>1</sup> Graduanda em Bacharelado em Nutrição da Faculdade Estácio de Teresina.

<sup>2</sup> Nutricionista pós-graduada. Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Estácio de Teresina.

## INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos é um problema de grande relevância na sociedade contemporânea, já que essas sobras na cadeia de alimentos têm causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, que engloba as etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento (SILVA; TRINDADE; MOLINA, 2020).

O Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos, sendo que a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura estima que da área de produção até a mesa, cerca de 30 a 40% de alguns produtos como verduras, folhas e frutos são jogados fora (BORGES et al., 2019; SCRIVANO; DA COSTA; COSTA, 2020).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades do setor de alimentação coletiva que tem por objetivo amplificar atividades relacionadas à alimentação e nutrição, seguindo o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), visando responder às necessidades nutricionais de seus clientes, sendo que uma das exigências fundamentais para o bom desempenho de uma UAN é o planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado, buscando-se diminuir ou controlar o desperdício de alimentos (BORGES et al., 2019).

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e pode estar relacionado a três fatores, quando se refere a alimentos: fator de correção, sobras e restos. Desse modo, o desperdício pode ser evitado através de de um planejamento adequado com o intuito de não existe excessos de produção e consequentes sobras, devendo esse planejamento ser realizado por um profissional qualificado como o nutricionista, chamado dentro da unidade de Responsável Técnico (RT). (BICALHO; LIMA, 2015).

Nesse contexto, controlar o desperdício em UAN é extremamente relevante, uma vez que se refere a uma questão não somente econômica, mas de caráter ambiental e político-social, ainda mais quando o Brasil se encontra entre os países com altos índices de desperdícios de alimentos no mundo e a subnutrição é considerada um sério problema de saúde pública. Destarte, a adoção de instrumentos se faz de grande importância, pois permite a avaliação e identificação das causas do

desperdício é essencial para o desenvolvimento de medidas que visem solucionar ou minimizar esse problema (SILVA et al., 2016).

Ademais, as unidades podem sofrer danos em virtude da ausência de conscientização e capacitação dos colaboradores envolvidos no processo de produção de alimentos, se fazendo necessário a implantação de medidas sustentáveis a fim de reduzir o desperdício de alimentos, melhorar a eficiência e diminuir a geração de resíduos que são dispostos no ambiente (ZOTESSO et al., 2016; SILVA; TRINDADE; MOLINA, 2020).

As campanhas de conscientização e capacitação periódica dos colaboradores são estratégias relevantes e impactantes no combate ao desperdício dos alimentos em UANs. Além disso, o monitoramento das atividades e a elaboração de rotinas, com padronização de processos por procedimentos técnicos operacionais e das quantidades de alimento empregadas, são ações que podem ajudar a minimizar as sobras de alimento (SILVA et a., 2019).

Desse modo, surgiu o seguinte questionamento: Qual o impacto das campanhas educativas na redução dos desperdícios de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)?

Diante disso, em decorrência da relevância do desperdício de alimentos no Brasil e considerando a contribuição das Unidades de Alimentação e Nutrição para o problema, o presente trabalho teve como objetivo analisar o impacto das campanhas educativas para redução dos desperdícios de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição a fim de pontuar os principais motivos que contribuem para o desperdício de alimentos e indicar potenciais medidas para a redução desses níveis.

## **DESENVOLVIMENTO**

Este trabalho consiste numa revisão da literatura integrativa, baseando-se na consulta às bases de dados eletrônicas Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), Scientific Electronic Library Online (SciELO) e Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (Medline/Pubmed), realizada entre março e abril de 2021. Os termos descritores em ciências da saúde (DeCS) utilizados para a pesquisa foram: desperdício de alimentos, alimentação coletiva, gestão

<i>Revista Integrare–Faculdade Estácio Teresina</i>	<i>Ano 4</i>	<i>Vol 1</i>	<i>2023</i>	<i>ISSN 2595-0266</i>
---	--------------	--------------	-------------	-----------------------

ambiental e treinamento em serviço, bem como seus correspondentes na língua inglesa: “food waste”, “collective feeding”, “environmental management” e “in-service training”, isolados e com suas combinações. Os descritores foram combinados utilizando os operadores booleanos OR e AND.

Os artigos identificados pela estratégia de busca foram avaliados inicialmente a partir da leitura dos títulos e resumos, e posteriormente a partir da leitura do artigo na íntegra, utilizando como critérios de inclusão estudos publicados no período de 2010 a 2020 que documentassem o impacto das campanhas educativas para redução dos desperdícios de alimentos em UANs, nos idiomas português e inglês. Foram excluídos os estudos de revisão bibliográfica e revisão sistemática.

A seleção dos artigos ocorreu em quatro etapas e todas elas realizadas por revisores independentes. Na primeira etapa, foi feita a leitura dos títulos dos artigos, a fim de excluir aqueles que claramente não tratavam da temática e os artigos duplicados. Na segunda, a decisão pela inclusão/exclusão foi baseada nas informações contidas nos resumos dos artigos. Quando o resumo não apresentava informações suficientes para tomada de decisão, o artigo foi mantido para a próxima fase do processo de revisão. Na terceira, os trabalhos que foram selecionados para a leitura na íntegra tiveram suas listas de referências verificadas. Na quarta e última etapa, todos os artigos selecionados que atenderam aos critérios de inclusão foram analisados na íntegra.

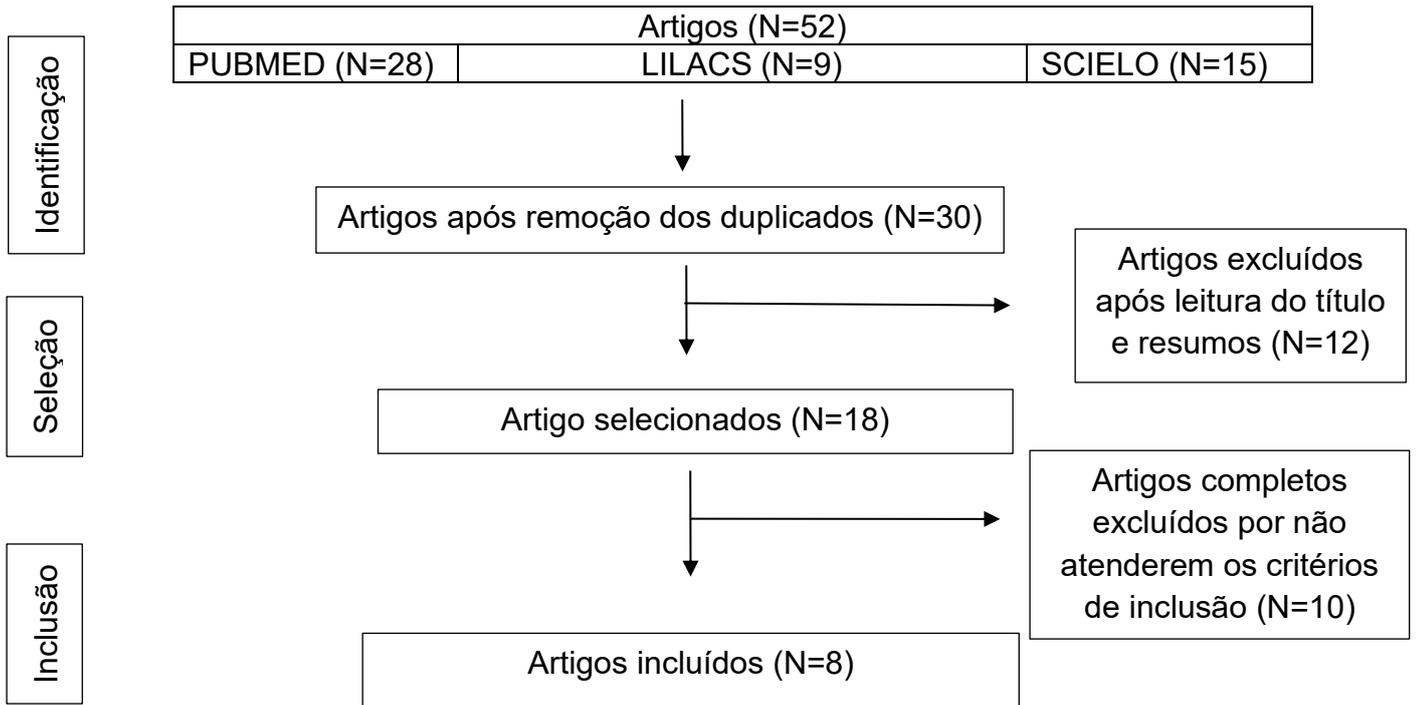
Após a pesquisa nas bases de dados, foram identificados 52 trabalhos. Em seguida, fez-se uma análise por título e por resumos, os artigos selecionados foram analisados para verificar se atendiam aos critérios de inclusão, sendo que aqueles que expuseram um estudo delineado, completo e com resultados foram inclusos. Descartou-se os estudos que se tratavam de revisões bibliográficas e sistemáticas, assim como pesquisas que não abordavam sobre o impacto das campanhas educativas para redução dos desperdícios de alimentos em UANs. Foram selecionados 8 artigos para o desenvolvimento dos resultados.

Após a busca nas bases de dados foram encontrados 52 artigos, selecionados nas bases de dados PubMed (N= 28), Lilacs (N=9) e Scielo (N=15). Após esta seleção, foram removidos 30 artigos duplicados, excluídos 12 artigos após leitura de título e resumo, 10 artigos excluídos por não aos critérios de inclusão, resultando em 8 artigos incluídos no estudo.

<i>Revista Integrare–Faculdade Estácio Teresina</i>	Ano 4	Vol 1	2023	ISSN 2595-0266
---	-------	-------	------	----------------

Para demonstrar o processo de seleção e inclusão dos estudos foi construído um fluxograma, que apresenta os artigos encontrados nas bases de dados, no qual foi realizado a remoção das duplicatas e artigos excluídos por não atender aos critérios de inclusão da pesquisa.

**Figura 1** - Fluxograma do processo de seleção dos estudos



**Fonte:** Elaborado pelos autores, 2021

**Quadro 1** – Distribuição das produções científicas sobre o impacto das campanhas educativas para redução dos desperdícios de alimentos em UANs publicadas no período de 2011 a 2020 segundo o autor, ano, título, tipos de pesquisa, objetivo, local do estudo, período, método, resultados.

<b>AUTOR/ ANO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>TIPO DE PESQUISA</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>LOCAL E PERÍODO DO ESTUDO</b>	<b>METODOLOGIA</b>	<b>RESULTADOS</b>
Stocco; Molina, 2020	Avaliação do Resto-Ingestão Antes, Durante e Após uma Campanha de Conscientização Contra o Desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.	Descritivo e exploratório	Avaliar o resto-ingestão antes, durante e após a realização de uma campanha de conscientização contra o desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição.	Restaurante popular. 6 dias consecutivos no mês de maio de 2017.	Inicialmente pesou os restos deixados nos pratos dos comensais após cada refeição durante seis dias consecutivos. Posteriormente, iniciou-se uma campanha de conscientização através de material educativo e informativo exibido no televisor do restaurante. A quantidade de alimentos descartados foi continuamente pesada durante o período de execução da campanha e por mais seis dias após sua finalização.	A média do resto-ingestão per capita passou de 58 g, antes da campanha, para 38,9 g, após a finalização da campanha, o que indica uma redução de 33% no desperdício de alimentos pelos comensais.
Borges et al., 2019	Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos	Estudo de caso	Avaliar uma ação para a redução do desperdício de alimentos em uma unidade de	Restaurante de uma universidade pública. 4 meses ano de 2014.	A avaliação foi realizada em dois momentos, antes e depois da capacitação dos funcionários da UAN e de uma campanha de	Os resultados demonstraram que após as ações, as sobras de alimentos no balcão de distribuição e os restos de

	em um restaurante universitário.		alimentação e nutrição (UAN) implantada em uma universidade pública.		conscientização dos comensais. Os dados de consumo e desperdício nas refeições do almoço/jantar foram coletados um mês antes e um mês depois da realização da campanha. A intervenção com os colaboradores a respeito da redução do desperdício na UAN teve duração de duas horas e foi ministrada por meio de aula expositiva e dialogada. A ação de sensibilização com os comensais teve duração de quatro semanas e consistiu na fixação de cartazes educativos no ambiente de alimentação com mensagens de impacto.	ingestão per capita foram reduzidos significativamente de 46,90g para 37,83 g.
Chaves; Machado; Abreu, 2019	Índice de resto ingestão antes e após campanha de conscientização de comensais.	Observacional e descritivo	Avaliar o índice de resto ingestão do almoço dos colaboradores de um hospital público de Goiânia-GO, antes e após campanha de educação	Unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de Goiânia-GO. 3 semanas no ano de 2017.	A coleta de dados na Unidade de Alimentação e Nutrição durou três semanas. Na primeira semana realizou-se a coleta de resto ingesta produzidos durante o almoço, na segunda semana fez-se uma campanha de	Os resultados demonstraram que não houve diferença significativa antes e depois da campanha de educação alimentar e nutricional em relação ao resto de ingestão que antes e depois da

			alimentar e nutricional.		educação alimentar e nutricional junto aos comensais e na terceira semana foi realizada a coleta de resto ingesta produzidos no almoço.	campanha educativa foram de 7,76% e 6,80%, e o resto per capita de 41,27g antes da campanha e 40,39g após a campanha.
Britto; Oliveira, 2017	Desperdício alimentar: conscientização dos comensais de um serviço hospitalar de alimentação e nutrição	Transversal e descritivo	Avaliar a quantidade de resto-ingestão e implantar campanhas de conscientização sobre o desperdício alimentar, no período de almoço em um refeitório.	Unidade de alimentação e nutrição de um hospital público em São José do Rio Preto. 6 meses entre os anos de 2015 e 2016.	Inicialmente realizou-se a modificação no porcionamento das refeições. No período de janeiro a maio, o porcionamento dos alimentos era realizado em bandejas de aço inox. A partir de junho, passou a ser realizado em pratos de louça. Ao final do almoço, o auxiliar de serviços gerais, pesa os sacos marrons com a quantidade de alimentos rejeitados. Foram realizadas campanhas de conscientização, por meio de cartazes e pôsteres, com informações sobre o desperdício alimentar.	Os resultados mostraram uma redução em mais de 30% dos valores de resto-ingestão após a realização de intervenções no desperdício, sendo uma redução de 57g/pessoa para 25 g/pessoa.

Silva et al., 2016	Intervenção educativa no controle de restos em unidade de alimentação e nutrição	Descritivo	Avaliar a redução do desperdício de alimentos distribuídos aos clientes após intervenção educativa realizada na Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT).	Unidade de alimentação e nutrição na cidade de São Paulo. 18 dias.	Avaliou-se durante dezoito dias, o índice de resto ingestão e o volume aproximado de restos. Posteriormente iniciou a intervenção educativa por meio de cartazes fixados no refeitório que informava a quantidade de alimentos que foram jogados fora (resto) na semana anterior. Após isso, foi novamente feita a avaliação dos índices e volumes por oito dias.	Os resultados demonstraram uma redução do resto ingestão de per capita de 36,4g para alimentos em geral e 6,3g para os alimentos proteicos após a intervenção educativa em relação à 50,7g para alimentos em geral, e de 10,6g para os alimentos proteicos antes da intervenção.
Viana; Souza, 2015	Avaliação do índice de resto ingestão, antes e durante uma campanha educativa, em unidade de alimentação e nutrição (UAN), Porto Velho – RO.	Transversal e descritivo	Verificar o índice de resto ingestão, de uma unidade de alimentação e nutrição no município de Porto Velho- RO antes e durante uma campanha educativa para redução do desperdício de alimentos.	Unidade de Alimentação e Nutrição em um hospital público de Porto Velho-RO. 1 mês no ano de 2015	Avaliou-se durante sete dias, o índice de resto ingestão da UAN em questão, obtendo-se o peso das refeições produzidas de segunda-feira a domingo e, após, foi iniciada a intervenção por meio de uma campanha que informava a quantidade de alimentos que foram jogados fora (resto) na semana anterior e se referindo à quantidade de pessoas que poderiam ser alimentadas com essa quantidade. Após isso, foi	Após a campanha, o percentual de resto ingestão sofreu redução na média de 3,0% para 2,6%.

					novamente feita a avaliação dos índices mencionados.	
Parisoto; Hautriv; Cembranel, 2013	Redução do desperdício de alimentos em um restaurante Popular	Descritivo	Analisar e reduzir o desperdício de alimentos em um restaurante popular localizado no Estado de Santa Catarina.	Restaurante Popular no Estado de Santa Catarina. 3 dias consecutivos.	A coleta de dados foi realizada durante três dias consecutivos, antes e após as medidas de intervenções na unidade. Foram pesados os restos de alimentos que sobraram nos pratos dos comensais. As medidas de intervenção realizadas na unidade foram: elaboração de Fichas Técnicas de Preparação (FTP), Educação Nutricional através de folders, adesivos, elaboração de mural e cartazes no refeitório. Após isso, foi novamente feita a avaliação dos índices mencionados.	Após a campanha de intervenções para redução do desperdício de alimentos, houve uma redução de 4,77% para 3,39% no resto ingesta.
Lechner; Giovanoni, 2012	Avaliação do resto-ingesta em uma unidade de alimentação no Vale do Taquari – RS	Coorte	Alertar os comensais de uma UAN do Vale do Taquari sobre a quantidade de alimentos que são desperdiçados diariamente,	Unidade de alimentação e nutrição no Vale do Taquari-RS. 21 dias consecutivos no ano de 2011.	Após o almoço, foi aplicado um questionário aos comensais, com perguntas sobre a opinião referente ao motivo da sobra de alimentos nos pratos. O comensal podia marcar apenas uma alternativa	Os resultados mostraram que não existe diferença significativa entre o resto ingesta antes e depois da campanha.

decorrentes de  
sobras de  
alimentos nos  
pratos dos  
comensais.

dentre as opções: as  
preparações servidas não  
agradaram; serviu além do  
necessário; estava sem  
fome; ingeriu líquidos junto  
com a refeição e outro.  
Posteriormente, foi  
divulgado o resultado do  
questionário, na forma de  
um folder que foi entregue  
aos comensais. Neste folder,  
também havia dicas de  
como evitar o desperdício de  
alimentos que sobram nos  
pratos.

**Fonte:** Elaborado pelos autores, 2021

Os estudos demonstraram que as campanhas educativas impactaram de forma positiva na redução dos desperdícios de alimentos em unidade de alimentação. Além disso, essas ações nutricionais e alimentares se mostraram eficazes tanto para a capacitação dos funcionários das UANs quanto na sensibilização dos comensais em relação ao desperdício de alimentos. Todavia, dois estudos constataram que não houve diferença em relação ao desperdício antes e após as campanhas de educação alimentar e nutricional.

Os níveis de desperdício dentre as UANs variaram muito, sendo que se admite como aceitáveis percentuais de até 3% ou de 7 a 25 g por pessoa, ou ainda valores baseados no próprio estabelecimento, de forma que esse desperdício pode estar atrelado a diversos fatores como as refeições prontas, que não chegam a ser servidas, mau planejamento, a falta de treinamento contínuo dos colaboradores, a não padronização dos porcionamentos e a temperatura inadequada dos alimentos. A sobra deve ser analisada não somente do ponto de vista econômico, como também, da falta de integração com o cliente (VAZ, 2006; CHAVES; MACHADO; ABREU, 2019).

No estudo conduzido por Stocco e Molina, (2020) com comensais de uma empresa de área de logística que faziam o uso do refeitório durante seis dias da semana constataram que a educação nutricional realizada através de campanhas de conscientizações repercutiu na diminuição de resto-ingestão per capita durante e após a finalização da campanha. Além disso, percebeu-se que após a finalização da campanha o resultado encontrado de resto-ingestão per capita estava dentro dos valores aceitáveis com percentuais de até 3%, estabelecido por Vaz (2006).

Uma pesquisa semelhante foi conduzida por Viana, Sousa (2015) em uma UAN no município de Porto Velho-RO, na qual verificaram que após uma campanha educativa intitulada de “Prato Limpo”, através de banner educativo impresso e fixado no refeitório houve uma diminuição no resto-ingestão per capita que antes da intervenção, a média do resto-ingestão era de 20g por pessoa, e após a intervenção educativa diminuiu para 10g. Outrossim, ainda observaram que a redução nos valores está relacionada ao acompanhamento diário e a implantação de campanhas e orientações, através da educação dos clientes e colaboradores.

No estudo realizado por Borges et al., (2019) no qual os resultados encontrados corroboram com os achados encontrados nas pesquisas de Stocco e Molina (2020);

Viana; Sousa (2015); Britto; Oliveira (2017) observaram que a maior geração de resíduos na UAN transcorre no descarte de partes não comestíveis, sobras e resto-ingestão, sendo que esse desperdício pode ser monitorado pelo nutricionista, já que a perda de alimentos gera custo extra, assim como perda de competitividade e conseqüentemente diminuição de lucro no empreendimento.

O desperdício de alimentos é ocasionado tanto pelos manipuladores, mas principalmente pelos comensais, podendo ser controlado através da implantação de programas de conscientização e capacitação de funcionários com o objetivo de reduzir os resíduos, assim como promover sustentabilidade, já que os processos associados com a produção de refeições são causadores de impactos para o meio ambiente (CHAVES; MACHADO; ABREU, 2019; BORGES et al., 2019).

Uma pesquisa realizada em um restaurante popular, localizado no estado de Santa Catarina, na qual a intervenção ocorreu por meio de folders, adesivos e elaboração de mural e cartazes de informações sobre como evitar o desperdício de alimentos, concluiu que a implantação de medidas de orientação, através da educação dos comensais e colaboradores, a padronização de processos e serviços, o treinamento da equipe e o monitoramento das atividades refletiu na diminuição da taxa de resto-ingesta (PARISOTO; HAUTRIV; CEMBRANEL, 2013).

Em contrapartida, um estudo conduzido por Lechner e Giovanoni, (2012) em uma UAN do Vale do Taquari- RS demonstrou que não houve diminuição do desperdício antes e após uma campanha de conscientização. Corroborando com esse resultado Chaves, Machado, Abreu (2019) em seu estudo na Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público em Goiânia-GO, verificaram que o índice de resto ingestão é uma ferramenta muito importante dentro de uma UAN, devendo o responsável técnico da unidade estar sempre monitorando e em alerta quanto aos índices de desperdícios, mas também fazendo campanhas contínuas e interagindo com os comensais.

Nesse contexto, os comensais devem ser instruídos acerca dos desperdícios, uma vez que estarão contribuindo na queda do desaproveitamento de alimentos e dos custos dentro da cozinha inferindo diretamente na diminuição no descarte de comida e sustentabilidade do meio ambiente. Além disso, as campanhas devem ocorrer mensalmente, bem como a realização de treinamento e/ou campanha com os colaboradores e comensais sobre esse assunto, para que seu nível de instrução sobre

a importância de não haver desperdício de alimentos melhore a cada intervenção realizada (STOCCO; MOLINA, 2020; SILVA et al., 2016).

Além disso, as UANs ainda apresentam índice de resto-ingestão per capita acima do sugerido pela literatura e que embora existam unidades com funcionários e comensais conscientes, bem como campanhas de conscientização acerca do desperdício, sempre deve haver intervenções para uma redução ainda maior dos desperdícios (PARISOTO; HAUTRIV; CEMBRANEL, 2013; LECHNER; GIOVANOINI, 2012).

Portanto, as UANs, no entanto, ainda apresentam índice de resto-ingestão per capita acima do sugerido pela literatura e que embora existam unidades com funcionários e comensais conscientes, bem como campanhas de conscientização acerca do desperdício, sempre deve haver intervenções para uma redução ainda maior dos desperdícios (PARISOTO; HAUTRIVE; CEMBRANEL, 2013; LECHNER; GIOVANOINI, 2012).

## **CONCLUSÃO**

Conclui-se que a educação nutricional realizada com os comensais e funcionários das UANs por meio de campanha de conscientização é de fundamental importância para diminuição do resto-ingestão per capita, uma vez que nos estudos analisados verificou-se que os índices de resto-ingestão per capita estavam acima do usual descrito na literatura.

A necessidade da prática contínua da conscientização dos comensais, no sentido de servirem-se somente do que vão consumir, e também manter as capacitações regulares dos funcionários das UANs para que produzam apenas o suficiente de alimentos são medidas indispensáveis que poderão ajudar na melhoria dos custos, organização da UAN, e principalmente na convivência e motivação dos funcionários, fazendo com que a redução de resto ingesta aconteça gradativamente.

## **IMPACT OF EDUCATIONAL CAMPAIGNS TO REDUCE FOOD WASTE IN FOOD AND NUTRITION UNITS.**

### **ABSTRACT**

**Introduction:** Food waste is a problem of great relevance in contemporary society and should be avoided through proper planning in order to avoid excess production and consequently leftovers. Awareness campaigns for diners and periodic training of employees are relevant and impactful strategies in the fight against food waste in food and nutrition units (FNU). **Objective:** To analyze the impact of educational campaigns to reduce food waste in FNUs. **Materials and Methods:** This is a literature review study of articles published in Lilacs, Medline and Scielo Electronic Databases between 2011 and 2020, using the descriptors: food waste, collective feeding, environmental management and training in service. After searching the databases, 52 studies were identified, 44 being excluded after the inclusion and exclusion criteria, resulting in 8 studies. **Results and Discussion:** The studies showed that educational campaigns against food waste carried out with diners and employees of the FNUs will provide a reduction in daily rest-intake, and these educational interventions should be carried out continuously. **Conclusion:** It is concluded that the continuous practice of awareness of diners, in the sense of serving themselves only what they will consume, and also maintaining regular training of FNU employees so that they produce just enough food are essential measures that can help in improving the costs and organization of the FNU.

**Key words:** Food Waste; Collective Feeding. Environmental management; In-Service Training.

## REFERÊNCIAS

BICALHO, A. H.; LIMA, V. O B. Impacto de uma intervenção para redução do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Nutrire: Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr**, v. 38, n. 3, p. 269-277, 2015.

BRITTO, A.D.P.; OLIVEIRA, F.R.G. Desperdício alimentar: conscientização dos comensais de um serviço hospitalar de alimentação e nutrição. **Arquivos de ciências da saúde**, v. 24, n. 3, p. 61-64, 2017.

BORGES, M. P. et al. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Engenharia Sanitaria e Ambiental**, v. 24, n. 4, p. 843-848, 2019.

LECHNER, A.; GIOVANONI, A. Avaliação do resto-ingesta em uma unidade de alimentação no Vale do Taquari-RS. **Revista destaques acadêmicos**, v. 4, n. 3, 2012.

CHAVES, V. S.; MACHADO, C. C. B.; ABREU, V. S. Índice de resto ingestão antes e após campanha de conscientização de comensais. **Revista EVS-Revista de Ciências Ambientais e Saúde**, v. 46, n. 1, p. 1-7, 2019.

PARISOTO, D. F.; HAUTRIVE, T.P.; CEMBRANEL, F.P. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Revista Brasileira de Tecnologia**, v. 7, n. 02, p. 1106-1117, 2013.

SCRIVANO, N. F. T.; DA COSTA, P. C. F.; COSTA, J. M. Uma análise sobre as ferramentas de gestão utilizadas no controle de desperdícios alimentares nos ranchos da Marinha do Brasil. **Acanto em Revista**, v. 7, n. 7, p. 50-50, 2020.

SILVA, B. O.; TRINDADE, B. C.; MOLINA, V. B. C. Resto ingesta em unidades de alimentação e nutrição (UAN). **Revista Multidisciplinar da Saúde**, v. 2, n. 4, p. 13-24, 2020.

SILVA, A. P. S. et al. Intervenção educativa no controle de restos em unidade de alimentação e nutrição. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 14, n. 2, p. 319-327, 2016.

SILVA, J. S. et al. Avaliação de resto-ingesta em unidade de alimentação e nutrição. Rev. enferm. UFPE on line, p. [1-10], 2019.

STOCCO, A. B.; MOLINA, V.B. C. Avaliação do Resto-Ingestão Antes, Durante e Após uma Campanha de Conscientização Contra o Desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Multidisciplinar da Saúde**, v. 2, n. 1, p. 39-52, 2020.

VAZ, C. S. **Restaurantes - Controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: LGE, p.196, 2006.

VIANA, K. L. S.; SOUZA, A. L. M. Avaliação do índice de resto ingestão, antes e durante uma campanha educativa, em unidade de alimentação e nutrição (uan), Porto Velho–RO. **Connection line-revista eletrônica do univag**, n. 14,p.47-59, 2016.

ZOTESSO, J. P. et al. Avaliação do desperdício de alimentos e sua relação com a geração de resíduos sólidos em um restaurante universitário. **Engevista**, v. 18, n. 2, p. 294-308, 2016.