

Candidatos(as) ao Prêmio CRN-3 Jovem - Destaque Estudante - Técnico em Nutrição e Dietética - 2025 - São Paulo

Identifique qual dos ODS foi utilizado:

ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável;

Justifique em poucas palavras, a conexão do trabalho com a campanha "Nutrição sem estereótipos":

As ações de Educação Alimentar e Nutricional no assentamento, englobam os conceitos de Educação Popular, ou seja, parte de uma diálogo entre os atores envolvidos, com o intuito de fomentar análises críticas sobre as estruturas de poder que direcionam para o modo de comer e o que os indivíduos devem comer para "serem saudáveis", por exemplo. O projeto traz a perspectiva de novas construções de conhecimento acerca desses aspectos, a partir da realidade vivida pela comunidade e dos saberes já existentes em relação à alimentação e saúde. Em síntese, o PI tem a conexão com a campanha através das análises críticas e da possibilidade de variadas maneiras para acessar alimentos saudáveis, contribuindo para a saúde de maneira geral.

Introdução:

1 INTRODUÇÃO

O presente projeto buscou fomentar possibilidades para o alcance de estratégias promotoras dos aspectos relacionados à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em um assentamento de trabalhadores, situado entre os municípios de Sorocaba e Votorantim, no Estado de São Paulo. Conforme o artigo 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) no 11.346, de 15 de setembro de 2006 (BRASIL, 2006), o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional consiste: [...] realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. (Brasil, 2006, p. 4)

O contexto relacionado à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, Segurança do Alimento e Sistemas Alimentares Sustentáveis, apresenta-se com questões cada vez mais desafiadoras, especialmente com relação às projeções do aumento da população mundial, cujas estimativas são de

aproximadamente 9,7 bilhões de pessoas até 2050. Nesse cenário, emergem dúvidas acerca das formas pelas quais as pessoas podem ter acesso aos alimentos seguros e que promovam hábitos saudáveis (Garcia; Osburn; Jay-Russell, 2020).

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) busca garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e saudável e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Brasil, 2006). O conceito One Health, indica que a saúde dos seres humanos, animais e do meio ambiente estão interconectadas, logo, existe a necessidade de ações multidisciplinares para a resolução de questões consideradas complexas, no intuito de melhorar a saúde da população e proteger os recursos naturais (Garcia; Osburn; Jay-Russell, 2020).

Nesse contexto, os resultados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil (2022), mostraram que a Insegurança Alimentar Leve (IA), ou seja, aquela relacionada à preocupação sobre a possível incapacidade de obter alimentos no futuro próximo, interferindo na qualidade da alimentação, foi de 28%. A IA moderada ou grave, na qual existem apontamentos dos indivíduos de que os alimentos não são suficientes para atender as necessidades do domicílio, foi de 30,7%, salientando que em áreas rurais a situação foi ainda mais grave quando compara às áreas urbanas (IA chegou a 60% dos domicílios rurais). O total de moradores no Brasil com IA entre os anos de 2021-2022 chegou a 125,2 milhões de pessoas, sendo 33 milhões com IA grave. (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar, 2022).

Diante de variados desafios globais, para interligar questões relacionadas à redução da pobreza, conservação da biodiversidade, segurança hídrica, energia sustentável, adaptação e controle das mudanças climáticas, foi delineada a “Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável”, por meio do direcionamento dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), cada um com metas a serem alcançadas pelos países signatários (Campbell et al., 2018; Herrero et al., 2020; Herrero et al., 2021; United Nations Development Programme, 2024).

Os Objetivos que estão relacionados diretamente ao presente projeto são: ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; ODS 11 – Cidades e Comunidades Sustentáveis - Tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis; ODS 12 – Consumo e produção responsáveis - Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis; ODS 17 – Parcerias e meios de implantação - Fortalecer os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável. (United Nations Development Programme, 2024)

Como um dos caminhos para o alcance de parte do escopo dos ODS apresentados, o PI incluiu a construção de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, a EAN é considerada:

[...] um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde e tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. (Brasil, 2012, p. 13)

A EAN pode possibilitar a melhoria da alimentação e das condições de saúde da população, contudo, é importante englobar no seu processo de idealização e planejamento, aspectos como a cultura alimentar da população que irá receber a ação de EAN, faixa etária, gênero e contexto socioeconômico. Importante que as ações em EAN estejam alinhadas aos preceitos de sustentabilidade, por exemplo, redução do desperdício de alimentos, promoção do consumo sustentável e de alimentação saudável. (Brasil, 2012)

A interface entre EAN com a Educação Popular (EP) é uma forma de buscar respostas ou propiciar análises críticas, principalmente nas populações que vivenciam contextos de exclusão social. Essa abordagem corrobora com processos educativos pautados em uma construção compartilhada entre os vários atores envolvidos, valorizando a cultura popular. Desse modo, recomendações dietéticas padronizadas, ideias difundidas por intelectuais, são abordadas com menos ênfase. (Lang; Ciacchi, 2021).

A EP direciona para uma educação cujo diálogo entre as pessoas é o cerne da construção do conhecimento e permite que as pessoas questionem relações de poder na sociedade, a partir da problematização, contribuindo para um novo conhecimento. Aponta ainda para novos caminhos a

serem seguidos para a superação dos problemas. (Micali; Diez-Garcia, 2016; Pesinato et al, 2015; Lang; Ciacchi, 2021). Nesse sentido, direciona para uma análise crítica acerca dos padrões estabelecidos em relação à alimentação saudável e que desconsideram o contexto no qual os indivíduos estão inseridos, em uma perspectiva mais inclusiva e realista da nutrição. (Conselho Regional de Nutrição, 2025)

A relevância social do presente projeto, portanto, é possibilitar que os indivíduos pertencentes ao assentamento, adquiram autonomia para as suas escolhas alimentares, por meio da construção compartilhada do conhecimento acerca da produção de alimentos saudáveis, aproveitamento integral dos alimentos e de práticas que garantam a segurança dos alimentos e da água consumidos.

Ademais, a inserção dos estudantes do curso Técnico em Nutrição e Dietética no contexto do assentamento, possibilita a compreensão prática da necessidade e importância da promoção de políticas públicas na área de alimentação e nutrição, condizentes com as práticas de alimentação adequada e saudável que considerem a cultura local, valorizem os alimentos regionais e o contexto social e econômico da população atendida, alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), estabelecidos pelas Nações Unidas. (United Nations Development Programme, 2024)

A proposta se fundamenta na transformação social, por meio da valorização de recursos já existentes no local, do fortalecimento dos vínculos comunitários e do estímulo à autonomia alimentar, sendo uma oportunidade concreta de impacto positivo e sustentável na cidade de Sorocaba/SP.

Objetivos do trabalho:

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

Promover e consolidar ações que possibilitem a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, por meio de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, na comunidade Dandara.

2.2 Específicos

- Conhecer o território para o planejamento de estratégias prioritárias de Educação Alimentar e Nutricional e elaborar o planejamento de ações de Educação Alimentar e Nutricional junto à comunidade, com ênfase na importância do aproveitamento integral dos alimentos;
- Criar uma horta comunitária, englobando a capacitação para o cultivo e o uso dos vegetais cultivados;
- Promover uma oficina com receitas práticas de aproveitamento integral dos vegetais que serão cultivados na horta comunitária;
- Elaborar uma cartilha das receitas preparadas durante a oficina, a partir de partes geralmente descartadas durante o preparo, contemplando ainda os aspectos nutricionais, de forma simples, acessível e ilustrada;
- Orientar a comunidade sobre as formas de minimizar os riscos em relação à contaminação dos alimentos, com o intuito de garantir a Segurança dos Alimentos, com foco em técnicas de armazenamento e manipulação, adaptados às condições reais enfrentadas no local;
- Promover parcerias com os moradores da comunidade, Universidades, ONGs, setor privado e a população de Sorocaba e região, para a continuidade do projeto de extensão.

Público-alvo:

Moradores do assentamento de trabalhadores autônomos, situado entre os municípios de Sorocaba e Votorantim, no Estado de São Paulo.

Procedimento/ Metodologia aplicada:

3 MÉTODOS

Trata-se de um estudo oriundo do projeto integrador (PI) da turma do curso Técnico em Nutrição e

Dietética (TND). O PI é delineado a partir de um tema gerador, discutido com a turma no início da Unidade Curricular nº 14.

A partir de pesquisas iniciais sobre Políticas Públicas relacionadas à alimentação e nutrição no Brasil e em relação aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (ODS), o tema gerador proposto foi "Segurança Alimentar e Nutricional". Desse modo, o grupo de estudos seguiu para os próximos passos do desenvolvimento do PI.

As etapas do PI devem contemplar a problematização, seguidos do desenvolvimento e síntese do projeto. Os principais objetivos do PI são: a geração de iniciativas criativas e inovadoras, para melhoria da qualidade de vida da população e/ou promoção de hábitos saudáveis; também deve possibilitar iniciativas criativas e inovadoras alinhadas aos modelos de desenvolvimento sustentável, podendo acontecer por meio de visitas técnicas, pesquisas literárias e de campo, entrevistas com especialistas e na comunidade em geral.

O critério para a proposta recai sob a necessidade de as ações propostas acontecerem no entorno da população na qual a instituição de ensino está inserida, ou seja, prioritariamente atender a população de Sorocaba e regiões próximas.

A partir do tema gerador, do conhecimento da existência de variadas problemáticas enfrentadas pela comunidade do assentamento de trabalhadores autônomos, situado entre os municípios de Sorocaba e Votorantim, no Estado de São Paulo, as conexões dos conteúdos que a turma aprendeu ao longo das Unidades Curriculares, o grupo de estudos decidiu planejar ações que atendessem às premissas de SAN na comunidade escolhida.

3.1 Amostra

A unidade amostral é composta pelos moradores do assentamento de trabalhadores autônomos, situado entre os municípios de Sorocaba e Votorantim, no Estado de São Paulo.

3.2 Local de realização da pesquisa

Assentamento de trabalhadores, ocupação autônoma de trabalhadores, localizada entre os municípios de Votorantim/Sorocaba, no estado de São Paulo. Atualmente, são aproximadamente 350 famílias residentes no assentamento.

3.3 Etapas do projeto

A primeira etapa do projeto consistiu na realização de contatos com os líderes da comunidade e visitas ao local para conhecer o território. Após o mapeamento do local, foi possível iniciar o planejamento das ações de EAN.

As alunas conheceram a cozinha solidária, cuja estrutura, apesar de contar com inúmeras limitações, apresenta recursos mínimos para a condução das oficinas.

Em seguida, foi realizada uma curadoria de receitas possíveis de serem conduzidas na oficina.

Concomitante ao delineamento da oficina, aconteceram os acordos e a busca de parcerias para a construção de uma horta comunitária. O casal de líderes da comunidade cedeu parte de seu terreno para a construção da horta e a mão-de-obra inicial necessária.

Foram firmadas parcerias para a aquisição de doações da maioria dos insumos necessários para a construção da horta.

A oficina estava prevista para acontecer no dia 08/06/2025, porém, em decorrência das condições climáticas e pelo fato do local não contar com cobertura e apresentar acesso mais desafiador em dias de chuva, foi necessário adiar para o dia 29/06/2025. Será conduzida para 30 pessoas, escolhidas pela líder comunitária. Essas pessoas serão incumbidas de multiplicar os conhecimentos adquiridos durante a oficina.

3.4 Avaliação da ação "Oficina de aproveitamento integral dos alimentos"

3.4.1 Análise Qualitativa da oficina

Para adquirir uma descrição que possibilite uma discussão argumentativa dos eventos estudados e da condução do projeto, será utilizada a análise qualitativa, de modo a trazer para o campo das discussões as perspectivas dos sujeitos avaliados.

Ao término da oficina, será aplicado um questionário com perguntas abertas e fechadas (ANEXO I),

com o intuito analisar a percepção dos participantes. Também haverá uma roda de conversa, a partir de uma pergunta norteadora:

“Qual o significado das ações (horta comunitária e oficina de aproveitamento integral dos alimentos) para você?”

Os relatos serão transcritos pelas alunas e os dados analisados por meio da análise do discurso. A análise do discurso constitui um domínio de práticas acadêmicas e aborda os aspectos da fala, linguagem e das maneiras de significar. Importante analisar o conteúdo em sua totalidade e contextualizar com a história, de modo a desconsiderar posições ideológicas (forma de propor uma determinada ordem social) e não buscar sentido verdadeiro. Desse modo, os estudos discursivos abarcam interações entre métodos de observação, descrição ou análises e suas implicações. (Bardin, 1977; Dijk et al., 2008).

O discurso deve ser analisado considerando uma interação com a prática social, histórica e política e não apenas como objeto “verbal” (Dijk et al., 2008).

3.5 Recursos utilizados

- Combustível, pagamento de carros de aplicativo, passagens de ônibus, utilizados para o deslocamento até o assentamento;
- Impressões (tonners para impressão dos formulários necessários);
- Terra vegetal e insumos para a construção da horta;
- Mudas a serem cultivadas na horta;
- Matérias-primas para a oficina;
- Impressão da cartilha de receitas.

Tempo de aplicação da ação:

Início: outubro de 2024

Previsão para o término do projeto: agosto de 2025

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

Os resultados parciais obtidos incluem o planejamento das ações de EAN no assentamento, estruturadas a partir do que é preconizado pelo Marco de Referência em EAN e Educação Popular (EP), ou seja, conhecimento do território com o intuito de traçar os objetivos e delineamento das ações de maneira assertiva e que façam sentido para o público que receberá as ações. Desse modo, todas as ações construídas estavam condizentes com a realidade do local. (Brasil, 2012; Lang; Ciacchi, 2021) Delimitação do espaço para a construção da horta, preparo inicial do terreno e as parcerias de doações dos insumos necessários.

Elaboração das cartilhas a serem entregues de forma impressa no dia da oficina com receitas práticas de aproveitamento integral dos vegetais que serão cultivados na horta comunitária (ANEXO II).

Fortalecimento do vínculo com a comunidade, por meio de outras ações na cozinha solidária.

Finalmente, parcerias com os moradores da comunidade, Universidade situada em Sorocaba, Organizações Não Governamentais (ONGs) e setor privado.

Conclusão:

O projeto possibilitou pesquisas aprofundadas sobre o impacto das condições socioeconômicas e das desigualdades sociais vivenciadas no Brasil com relação à busca pela garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Trouxe ainda, a importância em conhecer o território para o planejamento de ações de EAN, tornando as ações mais assertivas e que convergem com as reais perspectivas da população a receber a ação.

A partir da realidade do assentamento em relação ao acesso à água tratada (não existia), estrutura da cozinha solidária, espaço físico e recursos para a construção da horta, o delineamento das ações parecia cada vez mais desafiador e impossível de acontecer, contudo, ao firmar parcerias com Universidade, Organizações Não Governamentais (ONG), empresas privadas e o engajamento da

própria comunidade, foi possível dar continuidade na proposta do PI.

O projeto é apenas uma pequena ação, dada à imensa necessidade, sob diversos aspectos, que a comunidade pertencente ao assentamento vivencia cotidianamente. O grupo de estudos acredita que fomentar a educação e fazer com que as pessoas analisem de maneira crítica a sua realidade, possa mudar a sua vida e seu entorno.

As perspectivas futuras são a continuidade do projeto por outras turmas da instituição de ensino e pelas parcerias firmadas. Ademais, que a capacitação e engajamento da comunidade na construção da horta, faça com que toda a comunidade seja responsável pela manutenção e cuidados necessários no cultivo dos alimentos.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 15 set. 2006.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p.

CAMPBELL, B. et al. Urgent action to combat climate change and its impacts - transforming agriculture and food systems. Curr Opin Environ Sustain, v. 34, p. 13-20, 2018.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO. Nutrição sem estereótipos. Disponível em: <https://www.crn3.org.br/>. Acesso em: 15 de jun. de 2025.

GARCIA, S. N.; OSBURN, B. I.; JAY-RUSSELL, M. T. One Health for Food Safety, Food Security, and Sustainable Food Production. Frontiers in Sustainable Food Systems, v. 4, 2020.

HERRERO, M. et al. Innovation can accelerate the transition towards a sustainable food system. Nature Food, v. 1, p. 266-272, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0074-1>. Acesso em: 20 out. de 2024.

HERRERO, M. et al. Articulating the effect of food systems innovation on the Sustainable Development Goals. The Lancet Planetary Health, v. 5, n. 1, p. 50-62, 2021. Disponível em: [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(20\)30277-1](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(20)30277-1). Acesso em: 20 out. de 2024.

LANG, R. M. F.; CIACCHI, E. M. R. EAN – Educação Alimentar e Nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas. In: CRUZ, P. J. S. C.; VASCONCELOS, A. C. C. P. 1. Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.

MICALI, F. G.; DIEZ-GARCIA, R. W. Pictorial instrument of food and nutrition education for promoting healthy eating. Rer Nutr, v. 29, n. 6, p. 917-28, 2016.

PESINATO, R. M. et al. Adesão ao tratamento de clientes com fatores de risco cardiovascular em ambulatório da Zona Sul de São Paulo. Rer Soc Bras Clin Med, v. 13, n. 3, p. 185-189, 2015.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR – PENSSAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final. São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022.

UNITED NATIONS DEVELOPMENT PROGRAMME. ODS em ação. 2024. Disponível em: <https://www.undp.org/pt/brazil/objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel>. Acesso em: 26 out. 2024.

Informações do 2º Avaliado(a):

Identifique qual dos ODS foi utilizado:

ODS 12 – Consumo e produção responsáveis;

Justifique em poucas palavras, a conexão do trabalho com a campanha "Nutrição sem estereótipos":

Os dados de desperdício de alimentos no Brasil e no mundo são alarmantes, demonstrando a necessidade de elaboração e desenvolvimento de projetos voltados ao tema, sendo assim, esse projeto de conscientização possui relevância social, ambiental e econômica, visando diminuir a quantidade de alimentos desperdiçados, atitude essa, que é cabível a toda empresa com responsabilidade social e ambiental. Um estereótipo relacionado ao desperdício de alimentos pode ocorrer devido a fatores culturais e em todos os níveis socioeconômicos, e que possui consequências ambientais, sociais e econômicas graves, incluindo o aumento dos preços dos alimentos e da insegurança alimentar. A conscientização, a mudança de hábitos e a adoção de práticas sustentáveis em todas as etapas da produção de alimentos são essenciais para reduzir o desperdício e seus impactos negativos. *

Introdução:

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por finalidade fornecer alimentação adequada e saudável aos indivíduos, tornando-se uma solução viável para atender essa demanda, sobretudo que muitos não apresentam disponibilidade de tempo e ausência de habilidades culinárias para preparações de sua própria refeição em casa (VIANA et al., 2016).

Entretanto, a UAN enfrenta expressivo desafio de mitigar o desperdício de alimentos. Uma das ferramentas para verificar o desperdício neste local é a análise do resto-ingestão cuja relação envolve a quantidade de alimentos distribuídos e o resto de alimentos devolvido pelos comensais em pratos ou bandejas (ARANHA et al., 2018).

Segundo Viana et al. (2016), desperdiçar é colocar em risco recursos que poderiam ser aproveitados para beneficiar terceiros, organizações ou da própria natureza. Tal desperdício pode impactar no meio ambiente, nos custos das refeições, na segurança alimentar e nutricional da população.

Para atender o objetivo de desenvolvimento sustentável (ODS) – Consumo e produção responsáveis – proposto pela ONU (Organização das Nações Unidas), a UAN necessita planejar e executar ações educativas para sensibilizar os comensais a participar em prol da redução do desperdício e da alimentação sustentável (AKITAYA et al., 2022; LUCENA et al., 2024).

Objetivos do trabalho:

Diminuir o desperdício de alimentos em uma UAN situada na cidade de Sorocaba – SP. Elaborar, aplicar e avaliar uma intervenção educativa entre os comensais.

Público-alvo:

Comensais de uma unidade alimentação e nutrição, situada na cidade de Sorocaba – SP.

Procedimento/ Metodologia aplicada:

O estudo foi realizado em uma UAN com gerenciamento de concessão (terceirizada), situado na cidade de Sorocaba, no estado de São Paulo, onde são servidas em média 700 refeições ao dia, composta por desjejum, almoço e jantar, totalizando cerca de 21.000 refeições por mês. O cardápio ofertado é padrão médio, autosserviço (self service), distribuído em balcão de distribuição.

O público alvo observado foi composto por homens e mulheres, a partir dos 18 anos. Sendo que cerca de 2/3 dos colaboradores são da linha de produção e os demais da área administrativa.

Para realização deste estudo, obteve-se a autorização da gerência da UAN e da empresa contratante da UAN (gerenciamento de concessão para as refeições dos seus colaboradores).

A ação iniciou-se em 01/03/2025 e finalizou-se em 12/04/2025 – onde 30 dias foram para a ação educativa e 13 dias finais para observação dos resultados. Coletou-se os dados do resto-ingesta dos últimos seis meses (fornecido pela UAN) para comparação com os resultados obtidos a partir da ação de conscientização.

A ação educativa cujo tema era Refeição Consciente, foi realizada através das seguintes ações:

Iniciou-se com um stand, com um pallet com alimentos, demonstrando a média do desperdício de RI (Resto-Ingesta) dos últimos seis meses, com uma média quinzenal de meia tonelada (referência de setembro de 2024 até fevereiro de 2025).

Um banner foi exposto, com informações: o logotipo da instituição de ensino, o logotipo do projeto: “Refeição Consciente”, a quantidade de refeição descartada por mês, informações de conscientização, quantas pessoas podem se alimentar por dia mudando a realidade atual e quantos litros de água serão economizados por dia. Também um QR Code tendo direcionamento a um site digital.

Panfletos físicos de apresentação com as informações idênticas ao banner.

Site contendo: quantia de resto-ingesta descartado nos últimos seis meses, quantas pessoas poderiam ser alimentadas com a quantia descartada, curiosidade sobre a compostagem da UAN, dicas para redução do resto-ingesta, identificação dos responsáveis pelo projeto e a quantidade de resto-ingesta atual mensal e direcionamento a plataforma Google forms® com campo para a opinião dos comensais sobre a ação na UAN.

Exposição através de uma TV no refeitório, para chamar atenção dos comensais, transmitindo Slides de forma consecutivas, tendo elas o rosto do projeto, algumas informações do site digital e o QR Code.

Tempo de aplicação da ação:

A ação educativa teve início no dia primeiro de março de dois mil e vinte e cinco até o dia trinta de março de dois mil e vinte e cinco. E a observação dos resultados após ação, foram nos dias trinta e um de março de dois mil e vinte e cinco até o dia doze de abril de dois mil e vinte e cinco, totalizando quarenta e três dias.

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

Conforme a análise dos dados fornecidos pela gerência da UAN, no período de seis meses retroativos ao projeto, observou-se que em janeiro de 2025 houve maior descarte de resto ingesta, sendo 1.139,247 Kg/mensal e o menor descarte ocorreu em setembro de 2024, com 854,75 Kg/mensal.

O efetivo (número de refeições servida/mensal), apresentou um valor médio de 11.480 refeições mensais. Segundo CORDEIRO et al. (2022), os percentuais de sobra podem ser bastante variados de UAN para UAN, nesse sentido cada um deve estabelecer seu próprio parâmetro. Sendo assim, analisando os dados em Kg/mensal descartado no RI (Resto Ingesta) per capita, verificou-se que no mês de janeiro de 2025 o descarte per capita foi de 10 Kg/mês e o mês com o menor descarte registrado trata-se de setembro de 2024, com 7,20Kg per capita/mensal. STOCO et al. (2020), relatou que altos índices de resto ingesta per capita pode ser reflexo da falta de um maior comprometimento do comensal. A sensibilização do público é considerada um ponto de partida para mudar essa atitude. Em relação a satisfação dos comensais nesta UAN, a maior porcentagem encontrada no período de seis meses, foi de 94% em fevereiro de 2025 e as menores em novembro de 2024 com 91%, indicando um bom grau de satisfação dos clientes, então, pode-se descartar a insatisfação do cardápio ou de outros fatores relacionado a refeição em geral. Portanto, a participação dos comensais na pesquisa de satisfação é fundamental, pois possibilita compreender seu nível de satisfação e ajustar os serviços e produtos oferecidos, garantindo maior qualidade e eficiência por parte da unidade (FEIL et al., 2015). Com a ação de conscientização realizada por 43 dias na UAN, observou se no mês da ação o resultado de 632,06 kg/mensal de resto ingesta, com 15034 refeições servidas, com resto ingesta per capita de 4,2 kg/mês, demonstrando uma redução de 55,48% no mês de março de 2025, ou seja, 507,187 Kg a menos no mês. A comparação entre os resultados, demonstraram uma redução significativa após a implementação da campanha de conscientização, demonstrando que a ação foi eficaz em evitar o desperdício de alimentos e essa conscientização na redução do resto-ingesta está em consonância com a literatura, que foca na melhora da qualidade do serviço, mas também nos benefícios para a sustentabilidade e meio ambiente (GONÇALVES et al., 2024).

Segundo Lucena et al (2024), "admite-se como percentual aceitável para resto-ingestão valores de 2 a 5% ou de 15 a 45 g por pessoa. ", ou seja, segundo a quantidade servida na unidade, o máximo de desperdício tolerável é de 45g per capita. Para o cálculo do índice do resta-ingesta per capita, utilizou-se a fórmula: Per capita de resto ingesta (Kg) = peso do resto x 100 / nº de refeições servidas (ARANHA et al., 2018). A quantia de resto-ingesta foi de 17,06 Kg/mensal per capita, ou seja, 57g per capita/dia. Comparando os resultados após a ação de conscientização na UAN, mesmo com a redução de resto-ingesta, os valores ainda se encontram superiores ao da literatura, que mencionam valores específicos, como de 15 a 45g per capita dia de resto-ingesta e na UAN pesquisada foi de 57g per capita. CARDOSO et al. (2019), realizaram um estudo em duas UAN institucionais localizadas em Aparecida de Goiânia, Goiás, e a ação de conscientização apresentou uma redução mínima em uma unidade enquanto que na segunda teve uma redução significativa, demonstrando a sensibilidade dentro do processo educativo e geração de consciência.

Avaliando o período de 13 dias finais, sendo os dias 31/03/2025 até o dia 12/04/2025, houve um aumento de 5g per capita/diária. O estudo realizado por MIRANDA et al. (2020), observou que após a campanha feita em uma UAN hospitalar de Aracaju/SE, quanto maior for o período de intervenção, gerará mais resultados positivos, com quantidades ainda menores de resto-ingesta. Por isso, para reduzir o desperdício de alimentos, os custos operacionais e o impacto ambiental, é fundamental que a

unidade realize campanhas educativas contínuas, promovendo a conscientização dos comensais (BAIA et al., 2022), ademais a alimentação saudável promovida pela UAN está diretamente relacionada à sustentabilidade (RIBEIRO et al., 2017).

Dos aproximadamente 700 comensais da empresa, apenas 169 participaram do formulário de acompanhamento. As respostas revelaram que muitos desconheciam a quantidade de alimento descartado após as refeições, evidenciando a necessidade de ações informativas e participativas como parte da rotina da UAN.

Os custos de materiais, serviços e administrativos do projeto foram de R\$372,47. Avaliando a relevância do controle de custos com a redução da quantidade de resto-ingesta na unidade, que foi de aproximadamente 507,187 kg/mês, convertendo essa quantidade em alimentos, seria possível servir uma média de 785 refeições, considerando o custo médio do prato sendo R\$9,00 (valor de venda), houve uma economia estimada de R\$7.000,00/mês. As campanhas de conscientização e capacitação periódica são estratégias promissoras para a redução do desperdício dos alimentos em UAN. Medidas sustentáveis precisam ser implementadas nas UAN para reduzir o desperdício de alimentos, melhorar a eficiência e diminuir a geração de resíduos que são dispostos no ambiente (BORGES et al., 2019).

O projeto demonstra sua relevância ao verificar que atingir um equilíbrio é fundamental para que seja possível satisfazer as necessidades atuais, sem afetar as gerações futuras. Produzir e consumir de forma mais sustentável constitui um paradigma para a gestão de uma UAN (TURCHETTO, 2021).

Conclusão:

A ação educativa atingiu seus objetivos ao diminuir os valores de desperdício de alimentos, através da redução de resto-ingesta em uma UAN terceirizada, aproximando-se dos valores recomendados pela literatura. Para isso, foram aplicadas estratégias de conscientização com os comensais, baseadas em dados obtidos antes, durante e após a campanha,

Identificou-se que o desconhecimento sobre a quantidade de alimentos descartados era um dos principais fatores do desperdício. A campanha utilizou uma abordagem ética, sem julgamentos ou estereótipos, focando em segurança alimentar e sustentabilidade.

O Técnico em Nutrição e Dietética possui papel essencial ao informar e engajar os comensais, contribuindo para um consumo mais consciente tornando o ato de consumo, uma forma de responsabilidade social. Ressalta-se a importância de ações contínuas e adaptadas à realidade da UAN, com monitoramento frequente, visando à redução efetiva do desperdício, possibilitando assim uma produção responsável de alimentos.

Portanto, torna-se necessário que as UANs promovam ações de conscientização e sensibilização de forma recorrente, para que haja resultado positivo, levando em consideração o contexto cultural e socioeconômico de seus clientes.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):