

**TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE
COLETIVA PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2025 - TÉCNICO EM
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

Os trabalhos contidos nesta sessão são originais, de acordo como foram apresentados para avaliação e votação no período do Prêmio Destaque Profissional. Estes trabalhos não foram editados nem tiveram seu conteúdo alterado.



DANIELE PEREIRA ALVES FERREIRA CRN-3 T-122886

I. Nutrição em Alimentação Coletiva

ODS 12 – Consumo e produção responsáveis;

Conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos"? Em caso positivo, justifique:

Sim, A ação se relaciona com a campanha "Nutrição sem Estereótipos" ao propor reflexões sobre as razões que levam a sobra de alimentos no prato, considerando aspectos culturais, preferências alimentares, hábitos familiares e restrições alimentares individuais. Ao identificar os fatores que influenciam a aceitação alimentar sem julgamentos ou imposições de padrões, o projeto busca respeitar as escolhas dos estudantes e promover a educação alimentar de forma inclusiva e consciente, contribuindo para um ambiente mais acolhedor e livre de estigmas alimentares.

Introdução:

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) exercem papel estratégico na promoção da segurança alimentar, sendo responsáveis pela oferta de refeições saudáveis e pelo uso racional de recursos. À medida que assumem compromissos sociais e ambientais mais robustos, torna-se fundamental o controle eficaz do desperdício alimentar, um dos principais desafios enfrentados por essas instituições (ISOSAKI, 2009).

Segundo Schmidt (2014), o desperdício de alimentos pode ser classificado em duas categorias principais: técnico, relacionado à produção, e comportamental, relacionado ao consumo pelos comensais. A mensuração do desperdício é realizada por meio de indicadores como fator de correção, índice de sobra limpa e índice de resto-ingesta — este último, considerado um parâmetro direto da aceitação alimentar. A análise do desperdício possibilita intervenções voltadas à redução de perdas, ao aperfeiçoamento do planejamento de cardápios e ao estímulo de práticas alimentares sustentáveis. Este estudo foi conduzido em uma escola pública localizada no município de São Paulo–SP, durante o período do jantar, contemplando discentes de diferentes faixas etárias, desde adolescentes até pessoas idosas.

Objetivos do trabalho:

Quantificar o índice de resto-ingesta por meio de pesagens sistemáticas ao longo de 15 dias consecutivos; Avaliar a relação entre o desperdício alimentar e os itens do cardápio oferecido; Comparar os resultados com dados da literatura científica; Sugerir estratégias para minimizar o desperdício nas UANs com base nos achados.

Público-alvo:

Adolescentes, adultos e idosos de uma escola pública em São Paulo-SP

Procedimento/ Metodologia aplicada:

A pesquisa foi realizada entre abril e maio de 2023, durante 15 dias úteis consecutivos, de segunda a sexta-feira. As coletas ocorreram no período noturno, utilizando uma única balança devidamente calibrada para pesagem dos resíduos alimentares.

O cardápio padrão era composto por arroz, feijão, prato principal (porcionado pelas colaboradoras), guarnição, fruta e/ou salada. Antes da coleta, todos os envolvidos utilizavam Equipamentos de Proteção Individual (EPI), como jaleco, touca e luvas descartáveis, sem uso de adornos pessoais (pulseiras, anéis, relógios, etc.). Durante a coleta, descartavam-se previamente as partes não comestíveis (ossos, cascas, sementes), garantindo a precisão na pesagem do resto-ingesta. As lixeiras foram posicionadas ao lado da balança para facilitar o procedimento. Foram registrados os seguintes dados: Temperatura inicial e final dos alimentos; Horário da coleta; Descrição do cardápio do dia; Número de comensais; Peso das cubas (GN); Peso total da refeição servida; Peso do resto-ingesta individual e acumulado; Peso da sobra limpa. Com base nos dados, aplicaram-se fórmulas para o cálculo da refeição per capita, porcentagem de desperdício, volume de refeições que poderiam ser servidas com o alimento desperdiçado (sobra e resto-ingesta acumulado) e indicadores comparativos por item de cardápio.

Tempo de aplicação da ação:

O projeto iniciou com a revisão bibliográfica em agosto de 2022, seguido da elaboração da metodologia, definição das técnicas, cronograma e coleta dos dados, finalizando em maio de 2023.

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

A unidade preparava, em média, 200 refeições por noite, com variações no número de comensais em função de eventos escolares e feriados. O peso médio das refeições produzidas foi de 112,07 kg e o das refeições distribuídas, 96,58 kg. As sobras limpas representaram 17,54% do total, com variação diária de 0,05% a 57,86%, e o resto-ingesta variou de 0,00% a 2,60%, com média per capita de 8,46 g — índice considerado aceitável segundo Vaz (2006). O volume de sobras limpas permitiria alimentar, em média, 21 pessoas por dia, enquanto o resto-ingesta seria suficiente para alimentar 2 pessoas. A média de consumo alimentar diário por comensal foi de 724,69 g, próxima ao valor de referência encontrado por Melo et al. (2011), de 856 g. Foi construído um quadro diagnóstico com os principais fatores críticos e respectivas estratégias corretivas para a mitigação do desperdício alimentar na unidade analisada: Etapa: mão de obra hipótese/problema: treinamento e pouca mão de obra

Sugestões/soluções:

Capacitação da equipe periodicamente e contratação de mão de obra.

Etapa: método

Hipótese/problema: falta de padronização no per capita do prato principal.

Sugestões/soluções: realizar pesagens de uma amostra de carnes para verificar se os cortes estão com per capita corretas.

Etapa: matéria-prima

Hipótese/problema: matéria-prima pouco aceitável

Sugestões/soluções: apresentação dos cardápios com baixa aceitabilidade, com muita carne de porco, verificar a aceitabilidade após a mudança nas preparações.

Fazer pesquisa de satisfação dos comensais, melhorar a apresentação das verduras e legumes com a diversidade de cores, acrescentando temperos naturais.

Etapa: medição

Hipótese/Os resultados do estudo foram publicados em um Repositório Institucional do Conhecimento. <https://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/13133>

Conclusão:

Os dados obtidos indicam que os principais fatores associados ao desperdício alimentar na UAN estudada foram: Inadequação na elaboração dos cardápios, desconsiderando as Leis de Escudeiro; Baixa atratividade das preparações, com escolhas limitadas de ingredientes e falhas na combinação de texturas, cores e sabores; falta de padronização nas porções servidas; ausência de monitoramento contínuo por profissional habilitado. Verificou-se ainda que a repetição de refeições, a má apresentação de verduras e legumes e a inexistência de feedback sistemático dos comensais influenciaram negativamente na aceitação das refeições. Tais fatores impactaram diretamente nos índices de resto-ingesta e sobras, evidenciando a necessidade de reestruturação das práticas de gestão alimentar. A aplicação de indicadores de desempenho, aliada a estratégias educativas e de gestão participativa, mostra-se fundamental para a promoção da sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

AMORIM, K. N. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidades produtoras de refeições. FAVIP, Caruaru – PE, 2010.

ARANHA, F.Q.; GUSTAVO, A.F.S. Avaliação do desperdício de alimentos em uma UAN em Botucatu, SP. Hig. Aliment., 32(276/277), 28-32, 2018.

CANÔNICO, F. S. et al. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular em Maringá – PR. Revista UNINÁ Review, 19(2), 05-08, 2014.

INSTITUTO AKATU. A nutrição e consumo consciente. São Paulo: Takano, 2003.

MOURA; HONAISSER; BOLOGNINI, 2011; PARADA; OLIVEIRA, 2017; VAZ, 2006; ZANDONADI; MAURÍCIO, 2012.

VIANA, R. M.; FERREIRA, L. C. Avaliação do desperdício de alimentos em uma UAN em Januária – MG. Rev. Hig. Aliment., 22–26, 2017.

Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, 10(1), 2016. Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos – Coletânea de Pesquisas Acadêmicas. Cap. 7. doi:10.35260/87429007.p87-99.2020.



SABRINA ALVES DE OLIVEIRA DAMETO CRN-3 T-120262

III. Nutrição em Saúde Coletiva

ODS 3 – Saúde e Bem-estar;

Introdução:

O desperdício de alimentos é um dos principais desafios enfrentados pelos serviços de alimentação coletiva, impactando diretamente os custos operacionais, o meio ambiente e a segurança alimentar. Em refeitórios de hotéis, onde há grande volume de refeições diariamente, identificar e reduzir o desperdício é essencial para promover práticas mais sustentáveis e eficientes.

Este trabalho foi desenvolvido no refeitório de um hotel, onde se observou o acúmulo de restos alimentares nos pratos (resto-ingesta). Através do acompanhamento diário das sobras e análise da aceitação dos alimentos, buscou-se compreender os principais pontos de desperdício e propor melhorias nos modos de preparo e no aproveitamento da matéria-prima, contribuindo para a sustentabilidade da operação e maior satisfação dos comensais.

Objetivos do trabalho:

Reduzir o desperdício de alimentos no refeitório do hotel através da análise do resto-ingesta e readequação de preparações.

Objetivos Específicos:

Quantificar diariamente os alimentos descartados (resto-ingesta);

Identificar os alimentos com maior índice de rejeição;

Realizar ajustes na forma de preparo e cardápio;

Implementar estratégias de reaproveitamento da matéria-prima de forma segura e criativa.

Público-alvo:

O público-alvo deste trabalho são os colaboradores do hotel que utilizam o refeitório diariamente para as refeições de almoço e jantar. O foco está nos hábitos alimentares e na aceitação dos alimentos servidos a esse grupo, que impactam diretamente no desperdício e na gestão do refeitório.

Procedimento/ Metodologia aplicada:

Metodologia

O trabalho foi realizado ao longo do mês de janeiro de 2024 no refeitório do hotel.

Etapas:

Coleta de dados: pesagem diária do resto-ingesta e registro dos alimentos preparados;

Análise crítica: identificação de preparações com maior rejeição e escuta com os comensais; Ajustes aplicados: reformulação de receitas, aproveitamento integral dos alimentos, mudanças de apresentação; Acompanhamento: nova pesagem e reavaliação.

Ferramentas utilizadas: planilhas, balança digital, fichas técnicas.

Tempo de aplicação da ação:

A ação foi desenvolvida ao longo do mês de janeiro de 2024, com observações e readequações semanais.

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

Desperdício médio identificado: 19,08 gramas por refeição; Total de refeições servidas em janeiro: 8.316; Total de resto-ingesta em janeiro: 158,696 kg; Proteínas com maior desperdício: bisteca suína e drumette de frango; Reformulação de preparações e cortes para melhorar aceitação e aproveitamento; Estímulo à equipe de cozinha sobre reaproveitamento seguro e criativo; Sensibilização dos colaboradores sobre o desperdício via ações educativas internas.

Conclusão:

A análise do resto-ingesta possibilitou identificar gargalos na aceitação alimentar. As intervenções resultaram em redução significativa do desperdício, promovendo práticas mais sustentáveis e maior satisfação dos usuários do refeitório. A continuidade deste projeto pode impactar diretamente na conscientização da equipe, na economia de recursos e na responsabilidade ambiental.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs> ABERC.

Manual de boas práticas para serviços de alimentação. São Paulo: ABERC, 2019. ABNT NBR 6023:2018 – Informação e documentação – Referências – Elaboração.



EDILEUZA DA SILVA CRN-3 T-118084

I. Nutrição em Alimentação Coletiva

ODS 12 – Consumo e produção responsáveis

Introdução:

A alimentação escolar constitui uma importante estratégia de promoção da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento integral e da formação de hábitos alimentares saudáveis na infância e adolescência. Seu papel vai além da oferta de refeições equilibradas, incorporando dimensões pedagógicas, culturais e de saúde pública. Nesse contexto, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) escolares tornam-se ambientes privilegiados para o fortalecimento de práticas alimentares adequadas, sustentáveis e socialmente responsáveis (BRASIL, 2009).

No entanto, um dos principais desafios enfrentados na operação das UANs é o controle do desperdício de alimentos, que compromete não apenas a sustentabilidade econômica, mas também os princípios de equidade e respeito aos recursos naturais. Estima-se que o desperdício médio de alimentos em cozinhas escolares brasileiras varie entre 25% e 35%, sendo os principais fatores associados ao planejamento inadequado de cardápios, falhas no processo de distribuição e baixa aceitação das preparações (NEVES et al., 2021). O enfrentamento dessas perdas exige medidas de gestão nutricional eficazes, aliadas à educação alimentar e à formação continuada das equipes de cozinha.

Além das implicações técnicas e financeiras, o desperdício de alimentos representa um grave problema ambiental e ético. A produção e o descarte inadequado de alimentos elevam a emissão de gases de efeito estufa, contribuem para o uso excessivo de água e energia e intensificam a degradação dos recursos naturais.

Em contrapartida, a implementação de ações integradas de prevenção ao desperdício, envolvendo desde o planejamento do cardápio até o consumo final, é capaz de reduzir significativamente essas perdas e promover uma cultura institucional mais consciente e sustentável (FAO, 2019). Nesse sentido, a Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas estabelece, por meio do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12, a meta de reduzir pela metade, até 2030, o desperdício global de alimentos per capita no varejo e no consumo, além de diminuir as perdas ao longo das cadeias de produção e abastecimento. A escola, enquanto espaço formativo e reprodutor de práticas sociais, tem papel estratégico no cumprimento dessa meta. A atuação da equipe de nutrição escolar, ao articular ações de gestão com atividades pedagógicas, fortalece esse compromisso global com a sustentabilidade e o direito humano à alimentação adequada (ONU, 2015).

Objetivos do trabalho:

Reduzir o desperdício de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição de quatro sedes de um grupo de escolas da rede privada localizada na zona norte de São Paulo, por meio da implementação de estratégias de controle de produção e readequação do porcionamento das refeições servidas à Educação Infantil.

Objetivos Específicos:

Avaliar a quantidade de sobras e restos nos períodos de almoço da Educação Infantil, identificando os principais pontos de perda alimentar;

Reestruturar o planejamento de produção, ajustando o quantitativo conforme a faixa etária e a aceitação dos preparos;

Readequar o porcionamento dos pratos, respeitando as necessidades nutricionais e a capacidade de ingestão dos alunos de 6 meses a 6 anos;

Realizar capacitações com as equipes de cozinha, sensibilizando os colaboradores quanto à importância da redução de desperdícios e do controle das porções;

Monitorar os indicadores de desperdício antes e após as intervenções, buscando uma redução progressiva e mensurável ao longo do ano letivo.

Público-alvo:

O projeto envolveu todos os públicos das quatro sedes da escola, abrangendo cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes de cantina, técnica em nutrição, estagiários de nutrição, auxiliares pedagógicos, alunos de diferentes faixas etárias e a gestora de nutrição.

Procedimento/ Metodologia aplicada:

O presente trabalho adotou uma abordagem sistemática para o controle e redução do desperdício alimentar nas unidades de alimentação e nutrição de quatro sedes escolares. Inicialmente, implementou-se o monitoramento diário das sobras alimentares por meio da pesagem das sobras de cada preparação realizada. A equipe responsável pela produção, composta por cozinheiros, auxiliares de cozinha e atendentes de cantina, pesava e registrava quantitativamente as sobras em cadernos específicos, além de documentar a informação por meio de fotografias enviadas em grupo via aplicativo WhatsApp, permitindo o acompanhamento em tempo real e a rápida identificação de desvios.

Os alimentos que permaneciam expostos por menos de duas horas, desde que mantidos em condições adequadas de segurança alimentar, eram destinados à doação, conforme previsto pela Lei Federal nº 14.016/2020, que regulamenta o aproveitamento e doação de alimentos excedentes. Este processo foi operacionalizado por intermédio da plataforma “Comida Invisível”, responsável por articular a logística da doação, garantindo o reaproveitamento seguro e a minimização do desperdício nas unidades escolares.

Mensalmente, realizava-se o fechamento e análise consolidada dos dados de desperdício por sede, com reuniões direcionadas às equipes responsáveis para identificar possíveis falhas nos processos produtivos, práticas inadequadas e oportunidades de melhoria. Em março, foi realizado um estudo quantitativo específico para estimar a magnitude do desperdício alimentar dos alunos da Educação Infantil, por meio da pesagem diária da sobra de pratos descartada durante um período contínuo de dez dias. Com base nos dados coletados, em abril foram conduzidos testes experimentais para a redefinição dos porcionamentos dos pratos servidos, visando ajustar as quantidades ofertadas às reais necessidades nutricionais e ao padrão de consumo dos alunos. A partir de maio, foi iniciado o processo formal de readequação do porcionamento, que contemplou treinamentos específicos para a equipe pedagógica e para o pessoal de alimentação escolar, além de uma comunicação estruturada com as famílias para informar e esclarecer as mudanças implementadas.

Essa metodologia integrada visou garantir a eficiência dos processos, a segurança alimentar, a conscientização dos atores envolvidos e a redução efetiva do desperdício, em consonância com as boas práticas de gestão em unidades de alimentação escolar.

Tempo de aplicação da ação:

As atividades referentes ao controle e redução do desperdício alimentar foram desenvolvidas ao longo do primeiro semestre do ano, abrangendo o período de janeiro a junho.

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

O controle do desperdício alimentar nas quatro sedes da escola apresentou uma redução significativa e progressiva ao longo do primeiro semestre de 2025. Em fevereiro, o total de alimentos doados foi de 570 kg, reduzindo para 445 kg em março, 403 kg em abril, 354 kg em maio e 301 kg em junho. Essa diminuição corresponde a uma redução acumulada de aproximadamente 47,4% no volume de doação entre fevereiro e junho, demonstrando maior eficiência no controle das sobras alimentares. Tais resultados corroboram achados da literatura, que indicam que intervenções sistemáticas em unidades de alimentação escolar, associadas a monitoramento contínuo, promovem redução efetiva do desperdício, podendo atingir índices superiores a 40% em poucos meses (PEREIRA et al., 2020; SILVA; SOUZA, 2021).

A doação semestral totalizou 2.073 kg de alimentos que foram revertidos em quase 12.000 refeições destinadas a mais de 3.300 beneficiados. Além do impacto social direto, essa ação ambientalmente consciente evitou a emissão de aproximadamente 1.960,48 kg de CO₂, considerando a pegada carbônica média da produção alimentar evitada (FAO, 2013).

A redução do desperdício em unidades escolares contribui, portanto, para a mitigação das mudanças climáticas, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS 12), que preconizam o consumo e produção responsáveis (ONU, 2015). Quanto ao readequação do porcionamento na Educação Infantil, a análise inicial revelou um desperdício médio de 55% em relação ao porcionamento padrão de 210 gramas. Após a realização de testes e ajustes, foi estabelecido um novo porcionamento de 125 gramas.

Em apenas uma semana de avaliação, o desperdício caiu para 5,8%, evidenciando a eficácia da estratégia para adequar a oferta às reais necessidades nutricionais e ao apetite dos alunos. Esse resultado está em consonância com estudos que apontam que o dimensionamento correto das porções é fator crítico para a redução do desperdício alimentar em escolas, promovendo tanto a satisfação dos alunos quanto o uso racional dos recursos (COSTA et al., 2019; MACHADO et al., 2022). Relatórios alimentares das famílias confirmam a aceitação positiva do novo padrão, reforçando a importância do diálogo entre escola e comunidade.

Adicionalmente, a gestão orçamentária do setor foi impactada positivamente, registrando uma economia mensal mínima de 6,5% atribuída à redução do desperdício e à adequação da produção. Essa economia contribuiu para que o setor se mantivesse dentro da meta orçamentária prevista para o ano, reforçando a sustentabilidade financeira do programa de alimentação escolar. Tal dado está em consonância com análises que indicam que o manejo eficiente dos recursos alimentares pode gerar economia significativa para as instituições, sem prejuízo da qualidade e da oferta nutricional (FREITAS; LIMA, 2018).

Conclusão:

O projeto alcançou seu objetivo de reduzir o desperdício de alimentos nas unidades de alimentação e nutrição da escola, por meio do controle da produção e da readequação do porcionamento na Educação Infantil, promovendo práticas mais sustentáveis e eficientes. Essas ações contribuíram para otimizar os recursos disponíveis, assegurar a qualidade nutricional das refeições e garantir maior satisfação das famílias.

Embora tenha havido uma resistência inicial da equipe em compreender a importância do controle do excedente e o impacto do desperdício, o envolvimento contínuo e o trabalho colaborativo foram fundamentais para a superação desse desafio. A sensibilização e

capacitação dos profissionais criaram uma cultura de responsabilidade e consciência que vem se fortalecendo.

A visibilidade e valorização da equipe de nutrição, que desempenhou papel central na condução e monitoramento das intervenções, evidenciam o impacto positivo da atuação profissional especializada na promoção da eficiência, sustentabilidade e educação alimentar dentro do ambiente escolar.

Para o segundo semestre, espera-se consolidar os avanços conquistados, ampliar a integração entre os setores e continuar aprimorando as práticas de controle e redução do desperdício, garantindo assim a sustentabilidade das ações e o fortalecimento da alimentação escolar como um pilar essencial para a formação integral dos alunos.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar: princípios e diretrizes. Brasília: FNDE, 2009.

NEVES, M. F. et al. Perdas e desperdícios de alimentos no Brasil: causas e propostas para redução. São Paulo: FGV, 2021. FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. The State of Food and Agriculture 2019: Moving forward on food loss and waste reduction. Rome: FAO, 2019.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Nova York: ONU, 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 26 jun. 2025.

COSTA, M. L. et al. Estratégias para redução do desperdício alimentar em unidades escolares: impacto do dimensionamento de porções. Revista Brasileira de Nutrição Escolar, v. 8, n. 2, p. 45-53, 2019.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources. Roma: FAO, 2013

.FREITAS, R. M.; LIMA, T. D. Gestão eficiente e redução de custos na alimentação escolar: estudo de caso. Revista Gestão & Saúde, v. 12, n. 1, p. 85-92, 2018.

MACHADO, P. S. et al. Avaliação do impacto do ajuste no tamanho das porções para crianças em idade pré-escolar. Cadernos de Saúde Pública, v. 38, n. 5, e00234521, 2022.

ONU – Organização das Nações Unidas. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: Transformar nosso mundo. Nova York: ONU, 2015.

PEREIRA, J. R. et al. Monitoramento e controle do desperdício alimentar em unidades escolares: uma revisão sistemática. Revista de Nutrição, v. 33, p. e190246, 2020.

SILVA, T. R.; SOUZA, L. R. Intervenções para redução do desperdício alimentar em escolas públicas: uma análise crítica. Alimentação & Saúde, v. 24, n. 3, p. 112-121, 2021.