

PROJETO PRATO LIMPO: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO EDUCATIVA EM UMA INSTITUIÇÃO CONFSSIONAL DE ENSINO SUPERIOR

Ana Lúcia Vaccarezza Antunes Lira de Lucena¹, Álace Vaccarezza Barbosa de Almeida Antunes Costa², Raquel Cristina Silva de Jesus³, Jeandson Moraes da Silva⁴, Anselmo Cordeiro de Souza⁵, Marcia Maria Hernandes de Abreu de Oliveira Salgueiro⁶

RESUMO

Há relatos na literatura de que restaurantes universitários são ambientes propícios a iniciativas de educação em saúde que tenham como intenção diminuir o desperdício de alimentos e conscientizar os alunos a respeito da importância do consumo consciente. Diante disso, este trabalho teve como objetivo descrever uma ação educativa sobre a redução do desperdício de alimentos durante as refeições em um restaurante universitário do município de Cachoeira, Estado da Bahia, Brasil. Trata-se de relato de experiência pensado no contexto de uma ação educativa. Para tanto, se propõe explicitar as atividades realizadas, bem como as estratégias e recursos utilizados, para condução e avaliação do que foi feito. Espera-se que os bons resultados observados nas práticas educativas propostas no presente relato possam contribuir para a replicação de iniciativas semelhantes.

Palavras-Chave: Desperdício de alimentos. Educação em saúde ambiental. Desenvolvimento sustentável. Promoção da saúde.

Editor Científico: Antônio Adolfo Mattos de Castro
 Editor Adjunto: Elias Ferreira Porto
 Organização Comitê Científico
 Double Blind Review pelo SEER/OJS
 Recebido: 01/04/2024
 Aprovado: 28/06/2024

¹ Nutricionista pela Faculdade Adventista da Bahia. E-mail: aninhalucena3@gmail.com;

² Nutricionista pela Faculdade Adventista da Bahia. E-mail: alacevaccarezza.av@gmail.com;

³ Enfermeira pela Faculdade Adventista da Bahia. E-mail: quelra2791@gmail.com;

⁴ Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente pelo Centro Universitário Maria Milza (UNIMAM). Docente na Escola de Saúde na Faculdade Adventista da Bahia. E-mail: jeandson.silva@adventista.edu.br;

⁵ Mestre em Promoção da Saúde pelo Centro Universitário Adventista de São Paulo (UNASP). Docente na Escola de Saúde e Editor acadêmico na Faculdade Adventista da Bahia (FADBA). E-mails: anselmo.vivamelhor@hotmail.com;

⁶ Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo (USP). Docente no Mestrado em Promoção da Saúde do Centro Universitário Adventista de São Paulo (UNASP). E-mails: marciasalgueironutricionista@yahoo.com.br.

INTRODUÇÃO

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o ambiente voltado à preparação e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas de acordo com o perfil do público-alvo. As preparações são feitas conforme as normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação (RICARTE et al., 2021; TRANCOSO; TOMASIAK, 2004). A UAN visa à manutenção e/ou recuperação da saúde do consumidor, objetivando incentivar o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (PROENÇA et al., 2005).

Paralelamente a esse papel essencial das UAN's, é necessário destacar um agravante presente no contexto desse ambiente. Resultados de estudo liderado pela Organização das Nações Unidas (ONU) destacam que os serviços alimentares, incluindo UAN's, desperdiçam cerca de 5% de sua produção. Em nível global, 121 kg de alimentos per capita são desperdiçados por consumidores a cada ano, e, desse total, perto de 74 kg são descartados no ambiente doméstico (ONU, 2021). Belize desperdiça 53 kg por pessoa anualmente, no Brasil são 60 kg, na Colômbia, 70 kg, e no México, 94 kg (PAÚL, 2021). Nota-se que, apesar de o Brasil produzir anualmente cerca de 140 milhões de toneladas de alimentos, aproximadamente 14 milhões são descartados, o que torna o país um dos recordistas mundiais de desperdício (ZANDONAI; GLUCK, 2021).

O desperdício de alimentos em UAN pode ser caracterizado de três formas: resto-ingesta, sobra suja e sobra limpa. O resto-ingesta são as sobras devolvidas no prato pelos comensais; já a sobra suja corresponde os alimentos presentes nos balcões que não foram servidos, e a sobra limpa diz respeito ao alimento que foi produzido, mas não foi para o balcão de distribuição (MARTINS; VIANA; CAPPATO, 2022). O desperdício não só resulta em impactos econômicos, mas também socioambientais, políticos e sociais para os profissionais da área de alimentos que atuam nesse setor, ou seja, os responsáveis técnicos (RT) (MARTINS; VIANA; CAPPATO, 2022).

A existência de um controle de sobras é importante, pois permite detectar práticas que geram aumento dos gastos e possibilita a criação de mecanismos que propiciem a redução do desperdício (MARQUES; COELHO; HORST, 2008). Com a pesagem das sobras, é possível acompanhar diariamente a satisfação e o desperdício dos comensais e reavaliar o planejamento da produção, atendendo às perspectivas quantitativas. As sobras estão mais relacionadas com o serviço e o seu planejamento, ao passo que os restos resultam da relação produtos/satisfação do cliente e, por isso, são mais difíceis de gerir (HIRSCHBRUCH, 1998).

Nessa direção, são desejáveis projetos que busquem diminuir a porcentagem da taxa de desperdício e incentivem a conscientização de um consumo consciente. Eles são de elevada relevância, pois estão alinhados às metas dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) que, entre outros pontos, têm como foco reduzir o desperdício e formar cidadãos melhores que preservam o meio em que estão inseridos (CARVALHO et

al., 2021; SILVA; OLIVEIRA; MOREIRA, 2021).

O Projeto Prato Limpo (PPL), desenvolvido no ano de 2021 em parceria com a gerência do restaurante universitário da Faculdade Adventista da Bahia (FADBA), em Cachoeira (BA), e estagiários do 7º período em Nutrição, teve como focos o consumo consciente de alimentos e os malefícios que o desperdício causa ao meio ambiente. Para o indivíduo exercer sua cidadania, é necessária uma formação científica básica que lhe proporcione poder de escolha consciente. Diante disso, este trabalho teve como objetivo descrever uma ação educativa sobre a redução do desperdício de alimentos durante as refeições no restaurante universitário da referida instituição.

MÉTODO

Trata-se de um relato de experiência de ação educativa para nutrição sustentável efetivada no ano de 2022. A caracterização e a descrição desta proposta foram pensadas e operacionalizadas tomando como referência outros relatos de experiência (BORGES et al., 2019; ZUKOWSKY-TAVARES et al., 2017).

Cenário de pesquisa

O restaurante universitário da FADBA distribui aproximadamente 1.480 refeições diariamente (480 no desjejum, 520 no almoço e 480 no jantar) de domingo a domingo. Sua equipe atua mediante a supervisão do nutricionista, da supervisora e de uma administradora que fiscaliza todas as etapas desde a produção até a distribuição dos alimentos. A elaboração e a supervisão do cumprimento do cardápio são feitas por gerência administrativa e por nutricionista.

A UAN opera com cozinheiros, padeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, confeitadores e almoxarife, somando ao todo 28 funcionários. O cardápio é composto por opções vegetarianas, variedade de pratos proteicos e de guarnições, diversos tipos de salada, duas sobremesas (um doce ou uma fruta) e dois tipos de suco natural. As preparações são mantidas quentes ou refrigeradas em balcões térmicos. Os consumidores servem-se sozinhos.

Ação educativa

A conscientização de uma equipe por meio de treinamentos é fundamental para se obterem resultados positivos, além de um bom planejamento para tornar a produção mais eficiente, checando diariamente a quantidade e a qualidade de matérias-primas utilizadas. Todo o monitoramento deve ser feito pelo responsável técnico (RT) da UAN,

mediante orientação e acompanhamento de cada etapa da produção, averiguando de forma assertiva os pontos críticos (SPEGIORIN, MOURA, 2009).

A capacitação dos funcionários teve duração de 2h30m, durante cinco dias de aulas dialogadas de 30 minutos cada. O assunto apresentado em pauta técnica de organização para evitar o desperdício foi disponibilizado, e todos os funcionários, convidados a participar efetivamente dos momentos.

A ação de conscientização com os consumidores se estendeu por dois meses. Na parte central do restaurante, instalou-se um banner visível a todos com a frase: “Qual o tamanho da sua fome? 1\3 de toda comida produzida no mundo é jogada no lixo. Nossa meta é não desperdiçar. Vamos juntos?”, e próximo do espaço onde se devolvem os pratos foram expostos os resultados diários de quilos de alimentos desperdiçados naquele local, atualizando-os do resultado.

No segundo mês, promoveram-se duas palestras expositivas, com duração de 1 hora cada. O conteúdo incluiu quantidade desperdiçada pelo restaurante, impactos ao meio ambiente e o contingente de pessoas que passam fome que poderiam ser alimentadas pelo volume desperdiçado. Os detalhes são explicitados na seção resultados do presente trabalho.

Houve coleta de dados dos restos de alimentos depositados em uma cuba, pesados e anotados. Ao fim do dia, foi feito um somatório dos desperdícios das três refeições distribuídas, e totalizados os resultados semanais e mensais, contabilizando assim quantos quilos estavam sendo desperdiçados. Essa avaliação de desperdício se deu em dois momentos: antes e depois de palestras e campanhas de conscientização aos colaboradores da UAN e os consumidores. Nesse sentido, durante o primeiro contato com os colaboradores da UAN buscou-se saber a média de desperdício semanal e mensal, e após a ação educativa foram realizadas pesagens para verificação da efetividade da proposta implementada. O quadro 1 detalha o cronograma das atividades promovidas na UAN.

Quadro 1: Cronograma dos passos realizados na atividade educativa.

Data	Atividades
21/02 a 28/02	Primeiro contato antes da ação educativa para verificação do desperdício autorelatado, observação de consumo e produção
01/03 a 05/03	Conscientização com os colaboradores e consumidores
07/03 a 09/04	Análise e coleta de resultados após a ação educativa
08/05 a 08/07	Descrição da experiência

Fonte: Elaboração própria, 2022.

RESULTADOS

Evidenciou-se um expressivo acolhimento da proposta por parte dos colaboradores do restaurante, que contribuíram e facilitaram as pesagens do desperdício e se mostraram dispostos a buscar melhores práticas para uma “cozinha sustentável”. De modo semelhante, houve retorno positivo no que diz respeito ao interesse dos consumidores do restaurante, o que foi demonstrado na queda de desperdício após a implementação das ações educativas. Destaca-se que durante o período de observação, antes da ação educativa, constatarem-se falhas na pesagem do desperdício, o que nos leva a conjecturar a existência de uma possível subnotificação do desperdício médio semanal e mensal autorrelatado pelos colaboradores e direção da UAN antes da ação educativa ter sido implementada.

Entre as estratégias educativas utilizadas, sublinha-se o desenvolvimento e uso de produtos técnicos ilustrativos, tais como cartazes e papéis de parede que apresentavam conteúdo com mensagens de incentivo, tal como ilustrado na Figura 1.

Figura 1: Materiais educativos utilizados na ação



Fonte: Elaboração própria, 2022.

Cabe ainda relatar que, por meio de articulação com a Direção de Saúde e Bem-estar da instituição de ensino superior atendida pela UAN, foram possíveis as palestras de conscientização para o público-alvo, como pode ser visto na Figura 2.

Figura 2: Palestra realizada durante ação educativa



Nota: Não foi autorizado tirar fotos da plateia por haver menores de idade.

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Note-se, que é igualmente relevante salientar o registro de resultados negativos. Apesar de observada queda após as intervenções, houve aumento do desperdício em alguns momentos. Isso pode estar associado a certa resistência por parte de alguns consumidores ou mesmo a consumidores sazonais, que frequentaram o restaurante no período da ação educativa, mas que não tiveram expostos às várias estratégias educativas adotadas. De todo modo, essas pontuais elevações do desperdício foram inferiores ao autorrelatado antes da ação educativa. O quadro 2 apresenta um comparativo do desperdício verificado antes e após a realização das atividades.

Quadro 2: Comparação do desperdício antes e após ação educativa

Avaliação do desperdício			% resto-ingesta em relação a produção de alimentos
Produção média nas três refeições de 5 toneladas de alimentos	Desperdício autorrelatado antes da ação educativa	Em média 375 kg semanais desperdiçados, totalizando 1,5 tonelada de alimentos	30%
	Desperdício avaliado pela pesagem após ação educativa	Em média 199 kg semanais desperdiçados, totalizando 796 kg de alimentos	14,88%
	Diferença pré e pós-ação educativa	Redução média do desperdício em 704 kg	p-value (χ^2) = 0,01*

Fonte: Elaboração própria, 2022. * $p < 0,05$.

DISCUSSÃO

Este trabalho teve como objetivo principal relatar a experiência de uma ação educativa em uma UAN sobre a redução do desperdício de alimentos durante as refeições em um restaurante universitário do município de Cachoeira, Estado da Bahia, Brasil. Ao serem identificadas posturas inadequadas quanto ao consumo e desperdício de alimentos, buscou-se conscientizar os alunos quanto às consequências do desperdício e sua relação com a fome, bem como estimulá-los a colaborar para a redução da quantidade de restos de comida jogados no lixo que poluem a atmosfera, levando assim a menos impacto ao meio ambiente.

Entre os principais resultados, vale ressaltar a importante adesão de colaboradores e consumidores às estratégias adotadas pela ação educativa. Sob o ponto de vista quantitativo, houve diminuição de aproximadamente 700 kg de alimentos e a oscilação do desperdício alimentar. Uma educação que trata da formação integrada do indivíduo, incluindo aspectos teóricos e práticos e pensando nas potencialidades dele, considera importante adquirir conhecimentos teóricos e empíricos, bem como ter ciência dos problemas ambientais existentes no Brasil e desenvolver o sentimento de sua minimização (ARAÚJO; ROCHA; WESZ, 2010; BRASIL, 2006).

Campanhas de conscientização e treinamento regular da equipe são estratégias promissoras para reduzir o desperdício de alimentos na UAN (ARAÚJO; CARVALHO, 2015; SOARES et al., 2011). Diante disso, a ação educativa com os consumidores ocorreu por meio de palestras com slides ilustrativos que estabeleciam relação entre desperdício, fome e quantidade de pessoas que poderiam ser alimentadas caso não houvesse tanto desperdício. A iniciativa proporcionou um momento de reflexão, reeducação e sensibilização sobre o tema.

A ação educativa com os colaboradores foi um ponto crucial, levando em conta que a produção dos alimentos até chegar nos balcões é responsabilidade deles. A qualidade de uma refeição depende das características sensoriais do alimento, seu sabor, textura, cor, aroma, volume e aceitação do comensal (MOURA; HONAISSER; BOOGNINI, 2009; MONTEIRO et al., 2011). Dessa forma, transmitiu-se a importância da excelência no preparo dos alimentos, visto ser este um fator que resulta em um indicador de baixo desperdício.

Um dos principais resultados da iniciativa foi a redução significativa de desperdício alimentar (46%), o que nos leva a acreditar que a influência do projeto teve um efeito positivo. O controle do resto-ingesta caracteriza-se como instrumento útil tanto para mitigar o desperdício dos alimentos, como também um indicador de qualidade, visto que um menor percentual de resto significa maior aceitabilidade dos comensais ao cardápio (VIANA; FERREIRA, 2017). Entretanto, quando tal desperdício é elevado ou obstinado, pode indicar imprestabilidade do serviço, provocar custos desnecessários e insatisfação

por parte dos comensais; ante esse cenário, é preciso averiguar as possíveis causas (SOARES et al., 2011).

O fato de serem encontradas oscilações nas pesagens semanais para acompanhamento de desperdício alimentar pode estar relacionado a fatores como mudança de cardápio, dias considerados temáticos, diversidade de preferências e variações no apetite dos clientes. Em uma UAN, o desperdício é indicador de falta de qualidade e deve ser evitado mediante um planejamento adequado, a fim de que não haja excessos de produção e nem sobras. Deve-se considerar preparações mais consumidas e quantidade de cada alimento, contando sempre com a avaliação do profissional qualificado (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2003).

Foi realizada entrega de cartelas a serem carimbadas sempre que o usuário devolvesse sua bandeja sem restos de alimentos para participação de sorteios. No último dia de aula da semana, quem somasse os carimbos correspondentes aos cinco dias da semana (segunda a sexta) preenchia o verso da cartela com seus dados para concorrer a prêmios (chocolates, kits de higiene, maquiagem, pen drives, camisas etc.).

Ocorreu ainda um concurso de frases e poesias sobre desperdício de alimentos. Os comensais (sem se identificar) escreveram uma ou mais frases com o tema, as quais foram selecionadas por uma equipe composta de professora de português do campus, chefe do Setor de Alimentação e Nutrição e nutricionista. Os vencedores ganharam camisas e livros (BACALHAU et al., 2015).

Destaca-se como uma das principais limitações do presente trabalho o fato de que inicialmente houve resistência dos colaboradores para proceder a coleta do lixo e pesagem. A tarefa já era designada a eles, porém por considerarem-na excedente ante muitas outras demandas, relutavam em cumpri-la. Após a ação educativa, isso tornou-se mais fácil e houve maior adesão. Também evidenciou-se certa dificuldade em reunir os consumidores, daí a necessidade de realizar duas palestras em dias diferentes para atender a maior quantidade de pessoas, conforme a disponibilidade delas.

Por outro lado, como pontos fortes é possível citar a colaboração da direção do local, fornecendo materiais para a ação educativa, organizando e reservando os espaços. Estagiários voluntários do curso de Nutrição que frequentam o local também ajudaram na pesagem e anotações de dados.

Como estratégias para incentivar o projeto e o público, foram sugeridas metodologias utilizadas em um estudo que tiveram bons resultados. Entre elas se incluem: distribuição de fôlderes informativos sobre desperdício de alimentos, dados sobre a fome e a miséria no mundo, alimentação saudável e regras para participação da campanha; e exposição de gêneros alimentícios crus sobre uma mesa na entrada do refeitório que correspondiam ao quantitativo desperdiçado semanalmente (BACALHAU et al., 2015). Não se trata de mostrar as maravilhas da ciência, como a mídia já o faz, mas de disponibilizar as representações que permitam ao cidadão agir, tomar decisão e

compreender o que está em jogo no discurso dos especialistas (FOUREZ, 1995).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No gerenciamento da UAN, o desperdício de alimentos é um fator de grande relevância, pois trata-se de uma questão ética, econômica e com reflexos políticos e sociais para o profissional nutricionista, tendo em vista que o Brasil é um país onde a fome e a miséria são consideradas problemas de saúde pública (NONINO-BORGES et al., 2006). Segundo Silva, Silva e Pessina (2010), vários fatores podem interferir nos índices de desperdícios de alimento como: temperatura e qualidade das preparações, apetite do cliente, utensílios de servir inadequados, pratos grandes, porções superiores ao adequado, cardápio repetitivo e outros.

Sabe-se que a aceitação da alimentação repercute, entre outros aspectos, na ingestão insuficiente de alimentos, no aumento dos custos e na geração de resto que se traduz em desperdício. Dessa forma, o resto-ingesta e a sobra suja, assim como a sobra limpa, são importantes indicadores de falhas na gestão de uma UAN (CHAMBERLEM; KINASZ; FRANCESCO, 2013). Isso explica a escolha desse tema no presente artigo, dado que também no período formativo é desejável ao acadêmico de Nutrição conhecer e participar de ações e estratégias de enfrentamento a iniquidades presentes na saúde pública, constatadas por ele próprio, desenvolvendo assim repertório prático para sua atuação profissional no ambiente onde estiver inserido.

Espera-se que os bons resultados observados nas práticas educativas do relato aqui apresentado contribuam para a replicação de iniciativas semelhantes. De igual modo, deseja-se que as limitações identificadas possam representar indicadores no sentido de aperfeiçoar ações educativas em realidades semelhantes..

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

ARAÚJO, E. M. L.; CARVALHO, A. C. M. S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 4, p. 775-796, 2015.

ARAÚJO, M. E. M.; ROCHA, A. M. P.; WESZ, R. S. **Projeto Alimentação Inteligente = Desperdício Zero**. Grupo de trabalho 06 – Ciência, Tecnologia, Sociedade e Ambiente, 2010.

BACALHAU, S. P. D. O. S. et al. Campanha Prato Limpo: evitando o desperdício de alimentos no refeitório do IFPE Campus Belo Jardim. **Conexões – Ciência e Tecnologia, Fortaleza**, v. 10, n. 1, p. 44-50, 2015.

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

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Fome Zero**: Lições principais. Documento de videoconferência Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Guatemala, Peru e Venezuela, 2006. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2006.

CARVALHO, J. S.; CASTRO, E. S.; AGUILAR, M. S.; SILVA, J. M.; SOUZA, A.C. Entrelaçamentos entre promoção da saúde e o desenvolvimento sustentável: uma análise de escopo. In: Fórum de Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, 12., 24 jun. 2022, Araraquara. **Anais [...]**. Araraquara: Universidade de Araraquara, 2022.

CHAMBERLEM, S. R.; KINASZ, T. R.; FRANCESCO, M. P. F. Resto de ingestão e sobra descartada – fonte de geração de resíduos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição em Cuiabá-MT. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, Araraquara, v. 23, n. 2, p. 317-325, 2013.

FOUREZ, G. **A construção das ciências**: introdução à filosofia e à ética das ciências. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1995.

HIRSCHBRUCH, M. D. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos x qualidade da produção. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n 55, p. 12-14, 1998.

MARQUES, E. S.; COELHO, A. I. M.; HORST, S. Controle de sobra limpa no processo de produção de refeições em restaurante. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 160, p. 20-24, abr. 2008.

MARTINS, M. R. S. F.; VIANA, L. F.; CAPPATO, L. P. Food waste profile in Brazilian Food and Nutrition Units and the implemented corrective actions. **Food Science and Technology**, Campinas, n. 42, e100421, 2022.

MONTEIRO, M. R. P. et al. Análise do índice de resto ingestão e da qualidade das preparações oferecidas em um restaurante comercial. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, n. 110, set./out. 2011.

MOURA, P. N.; HONAISSER, A.; BOOGNINI, C. M. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Colégio Agrícola de Guarapuava/PR. **Revista Salus**, Guarapuava, v. 3, n. 1, p. 15-22, 2009.

NONINO-BORGES, C. B. et al. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 3, p. 349-356, 2006.

ONU. Organização das Nações Unidas. 17% de todos os alimentos disponíveis para consumo são desperdiçados. **Nações Unidas Brasil**, 4 mar. 2021. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/114718-onu-17-de-todos-os-alimentos-disponiveis-para-consumo-sao-desperdicados>. Acesso em: 26 out. 2024.

PAÚL, F. Os efeitos do desperdício chocante de alimentos no mundo. **BBC News Brasil**, 30 mar. 2021. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/internacional-56377418>. Acesso em: 26 out. 2024.

PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Nutrição em Pauta**, Campinas, v. 13, n. 75, p. 4-16, nov./dez. 2005.

RICARTE, M. P. R. et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de

alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. **Saber Científico** (1982-792X), v. 1, n. 1, p. 158-175, 2021.

SILVA, A. M. D.; SILVA, C. P.; PESSINA, E. L. Avaliação do índice de resto ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. **Revista Simbio-Logias**, São Paulo, v. 3, n. 4, p. 43-56, 2010.

SILVA, B. C.; OLIVEIRA, L. M. S. R.; MOREIRA, M. B. **A Univasf no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)**. Juazeiro: Univasf, 2021.

SOARES, I. C. C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 4, p. 593-604, 2011.

SPEGIORIN, L. A.; MOURA, P. N. Monitoramento de sobras limpas: um passo para a redução do desperdício em unidades de alimentação e nutrição (UAN's). **Revista Salus**, Guarapuava, v. 3, n. 1, p. 21-25, 2009.

TRANCOSO, S. C.; TOMASIAK, F. S. Estruturação de uma unidade de alimentação e nutrição. **Nutrição Brasil**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 12, jan./fev. 2004.

VIANA, R. M.; FERREIRA, L. C. Avaliação do desperdício de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição cidade de Januária, MG. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 31, n. 266/267, p. 22-26, 2017.

ZUKOWSKY-TAVARES, C. et al. Experiência de educação em saúde sobre sexualidade com adolescentes institucionalizados. **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, Fortaleza, v. 30, n. 1, p. 135-140, 2017.

**CLEAN PLATE PROJECT:
EXPERIENCE REPORT OF AN EDUCATIONAL ACTIVITY
IN A CONFESSONAL INSTITUTION OF HIGHER EDUCATION**

ABSTRACT

There are reports in the literature that university restaurants are environments conducive to health education actions that aim to reduce food waste and make students aware of the importance of conscious consumption, eating only what is necessary so that the environment can be preserved. Therefore, this study aimed to describe an educational action on reducing food waste during meals in a university restaurant in the city of Cachoeira, state of Bahia, Brazil. It is an experience report, thought in the context of an educational action. Therefore, it is proposed to explain the activities carried out, as well as the strategies and resources used, to conduct and evaluate the actions carried out. It is hoped that the good results observed in the educational practices proposed for this report may contribute to the replication of similar initiatives.

Keywords: *Food waste. Environmental health education. Sustainable development. Health promotion.*