

# REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM COZINHA INDUSTRIAL DE EMPRESAS

Autor(es): Bruna Curti, Josiane Marques e Luana Guedes.



## Introdução

O desperdício de alimentos é um problema global, com o Brasil ocupando a 10ª posição no ranking mundial, descartando cerca de 46 milhões de toneladas anuais. Paralelamente, milhões de brasileiros enfrentam insegurança alimentar. No contexto das cozinhas industriais, a falta de conhecimento sobre o aproveitamento integral dos alimentos contribui para esse cenário. Assim, a promoção de práticas educativas voltadas à redução do desperdício torna-se essencial, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2, 3 e 12, que buscam erradicar a fome, promover saúde e bem-estar e incentivar padrões sustentáveis de consumo e produção.

## Objetivo



Promover a conscientização e capacitação de cozinheiros de uma cozinha industrial, incentivando o reaproveitamento integral dos alimentos por meio de oficina prática, visando reduzir o desperdício alimentar e ampliar a aplicação de receitas nutritivas, acessíveis e sustentáveis no cotidiano.



## Metodologia

O projeto foi desenvolvido na cozinha industrial da empresa, onde são servidas 135 refeições diárias. Inicialmente, realizou-se levantamento de dados sobre rotina, desperdício e interesse dos cozinheiros. Em seguida, foram pesquisadas e testadas receitas utilizando cascas, talos e folhas, com elaboração de uma cartilha educativa contendo informações, dicas e preparações. A oficina contou com parte teórica, abordando dados sobre desperdício e sustentabilidade, e prática, com preparo conjunto de receitas como bolinho de casca de banana, arroz com talos e farofa de folhas. Por fim, aplicou-se questionário avaliativo via Google Forms para verificar compreensão, satisfação e intenção de aplicação das práticas.

## Resultados



A oficina contou com a participação ativa de quatro cozinheiras responsáveis pela alimentação dos colaboradores da empresa, impactando indiretamente 173 pessoas que consumiram as preparações. Observou-se grande aceitação das receitas, que já foram incorporadas ao cardápio cotidiano. O impacto social foi positivo, com as participantes demonstrando motivação em aplicar o aproveitamento integral dos alimentos e refletindo sobre formas de reduzir o desperdício no dia a dia. O principal desafio encontrado foi a adequação do espaço para realização da atividade, porém superado com apoio da empresa.



## Considerações Finais

O projeto demonstrou que ações educativas práticas, como oficinas culinárias, são eficazes para sensibilizar e capacitar cozinheiros quanto ao uso integral dos alimentos. Além de promoverem sustentabilidade, contribuem para a segurança alimentar e redução de impactos ambientais. A experiência reforça a importância da extensão universitária na transformação social, promovendo mudanças concretas em comunidades e ambientes de trabalho.