

GESTÃO DE HIGIENIZAÇÃO E RESÍDUOS ORGÂNICOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ana Maria Dias Campos¹

Gabriella Siqueira Rosendo Da Silva¹

Natália Florentino Catanilla¹

Marisa Luzia Hackenhaar²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). ²Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

Introdução: O setor de alimentação coletiva no Brasil apresenta um crescimento significativo, com média de 19 milhões de refeições servidas por dia, segundo a Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas (ABERC, 2020). Esse aumento de produção está diretamente relacionado à elevação na geração de resíduos e desperdício de alimentos, tanto na etapa de preparo quanto no pós-consumo. Além disso, estudos indicam que cerca de 34% dos restaurantes não realizam corretamente a higienização de hortifrutis, o que representa risco de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTHAs). Diante desse cenário, destaca-se a importância de intervenções nutricionais que assegurem a segurança alimentar, a sustentabilidade e a capacitação dos manipuladores de alimentos. **Objetivo:** O objetivo deste projeto é desenvolver e implementar estratégias que reduzam o desperdício de alimentos e aprimorem as práticas de higienização em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Para isso, propõe-se a criação de um manual de receitas sustentáveis e um programa de capacitação dos manipuladores, com foco na segurança alimentar e na redução de resíduos orgânicos. **Materiais e Métodos:** O estudo foi conduzido no restaurante Green Sabores Naturais, localizado em Cuiabá – MT, especializado na entrega de marmitas por aplicativos digitais. Realizou-se um diagnóstico situacional que identificou perdas alimentares significativas e falhas na higienização dos gêneros alimentícios. A intervenção foi estruturada em duas etapas: (1) elaboração do Manual de Receitas Sustentáveis, contendo um QR Code que direciona a um vídeo educativo sobre o impacto ambiental do desperdício e receitas com aproveitamento integral dos alimentos e sobras limpas; e (2) capacitação dos manipuladores, com implantação de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e afixação de materiais ilustrativos. **Resultados:** Após a implementação das ações, observou-se maior conscientização dos colaboradores em relação à importância da higienização e do uso integral dos alimentos. Houve redução perceptível do volume de resíduos orgânicos e aumento no engajamento dos manipuladores com práticas sustentáveis. **Conclusão:** O projeto demonstrou-se eficaz ao promover a redução de desperdícios e a melhoria da segurança alimentar por meio da educação e padronização das práticas higiênico-sanitárias. As estratégias adotadas — manual sustentável

e capacitação com recursos visuais — contribuíram para otimizar os processos produtivos, reduzir impactos ambientais e reforçar o compromisso do restaurante com a sustentabilidade e a saúde dos consumidores.

Palavras-Chaves: Sustentabilidade; Segurança alimentar; Higienização; Desperdício de alimentos.