



RESUMO

DESAFIOS E SOLUÇÕES PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA GASTRONOMIA

XAVIER, Victor Hugo Alves; SOARES, Lavínia Lourenço Coelho Nogueira; SOARES, Luis Eduardo Motta Nogueira; CAETANO, Rachel Catharina de Paula e Silva

1 Centro Universitário IESB, victor.xavier@iesb.edu.br

2 Centro Universitário IESB, lavinia.soares@iesb.edu.br

3 Centro Universitário IESB, luis.soares@iesb.edu.br

4 Centro Universitário IESB, rachel.silva@iesb.edu.br

O desperdício de alimentos representa um dos principais desafios enfrentados por cozinhas profissionais e unidades de alimentação, comprometendo a segurança alimentar, a sustentabilidade e a viabilidade econômica dos serviços gastronômicos. Este trabalho tem como objetivo analisar os fatores que contribuem para o desperdício de alimentos em unidades gastronômicas brasileiras e propor soluções baseadas em boas práticas de manipulação, planejamento técnico, educação alimentar e cultura de reaproveitamento. A metodologia utilizada foi uma revisão bibliográfica sistemática, baseada em fontes acadêmicas, legislações sanitárias nacionais e relatos de experiências reais em restaurantes-escola, Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e projetos comunitários. Complementarmente, foi realizado um estudo de caso em um restaurante no Distrito Federal, no qual foram aplicadas técnicas de reaproveitamento de sobras limpas. Os dados foram coletados por meio de registros operacionais, observação direta e avaliação sensorial dos pratos desenvolvidos. Os resultados demonstraram a viabilidade técnica e econômica da transformação de sobras seguras dos alimentos em novos preparos. Das nove receitas criadas, destaque para pratos como ceviche de pescada com banana da terra, cannoli de lentilha e gratin de porco. Observou-se que o uso de fichas técnicas adaptadas, o controle sanitário rigoroso e o engajamento da equipe foram essenciais para garantir segurança alimentar e qualidade sensorial. Conclui-se que a gastronomia, quando aliada a valores éticos e técnicas sustentáveis, pode atuar como ferramenta de transformação social e ambiental. O reaproveitamento planejado de alimentos não apenas reduz perdas e custos, mas também contribui para a formação de profissionais conscientes e para a promoção de uma alimentação mais justa. O trabalho evidencia que cozinhar com responsabilidade é uma prática possível, replicável e cada vez mais necessária frente aos desafios da insegurança alimentar e da degradação ambiental. Ao articular práticas técnicas com responsabilidade social, a presente pesquisa reforça o papel da gastronomia como campo estratégico para a promoção da sustentabilidade, destacando a importância de integrar planejamento, capacitação e criatividade na construção de cozinhas mais eficientes e humanas.