



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

INTERVENÇÃO EDUCATIVA BASEADA EM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAL

¹MORAES, E.S.; ²NÓBREGA, M.G.; ³CAVALCANTI, A.B.G.; ⁴RODRIGUES, N.P.A

¹Universidade Federal da Paraíba, edesouzaemilly@gmail.com

²Universidade Federal da Paraíba, mikaelegoncalvesnobrega@gmail.com

³Faculdade Estácio da Paraíba, beatrizcavalcantinutricionista@gmail.com

⁴Universidade Federal da Paraíba, noadia@ctdr.ufpb.br

A oferta de refeições a trabalhadores em serviços de alimentação comercial é heterogênea e nem sempre estruturada, embora represente estratégia relevante para a promoção da alimentação adequada e seja contemplada por políticas públicas no Brasil, como o Programa de Alimentação do Trabalhador. Este estudo analisou mudanças no padrão das refeições destinadas a funcionários de um restaurante comercial em João Pessoa, antes e após intervenção educativa em práticas de produção alimentar. A coleta de dados foi realizada por observação direta durante a produção das refeições, com pesagem dos alimentos antes da distribuição e das sobras ao final, permitindo estimar o consumo *per capita*. Foram analisadas a composição nutricional e o custo das preparações. A intervenção consistiu em treinamento da equipe, integrado às rotinas do serviço, baseado em princípios de alimentação saudável e sustentável, com ênfase no equilíbrio e variedade alimentar, no predomínio de alimentos naturais e na redução do uso de carnes, gorduras e desperdício, conforme recomendações internacionais para sistemas alimentares sustentáveis. Observou-se redução do valor energético médio das refeições de 1168 ± 165 calorias (kcal) no período pré-intervenção para 867 ± 33 kcal pós-intervenção, diminuição do teor de lipídios de $49,3 \pm 8,2$ g para $20,7 \pm 1,5$ g e do teor proteico de $76,9 \pm 22,1$ g para $56,4 \pm 6,9$ g ($p < 0,05$). O teor de fibras aumentou de $11,7 \pm 3,2$ g para $12,2 \pm 2,3$ g ($p > 0,05$), e o custo médio foi reduzido de R\$ $20,26 \pm 2,26$ para R\$ $15,87 \pm 2,12$ ($p < 0,05$). Os resultados indicam que a intervenção contribuiu para mudanças na oferta de refeições destinadas a funcionários, evidenciando o potencial de ações educativas na qualificação do processo produtivo em serviços de alimentação.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Planejamento de cardápios; Alimentação coletiva.