IX CONGRESSO MULTIDISCIPLINAR UNIVERSO GOIÂNIA - HÍBRIDO
"O Futuro do Trabalho no Brasil"
De 26 a 29 de Maio de 2026

VISITA TÉCNICA AO SESC MESA BRASIL: reaproveitamento de alimentos e combate ao desperdício

Isabella Santos Silva[1]
Maria José Camelo Antunes[2]
Jheniffer da Silva Miranda[3]
Carlos Eduardo Guimarães do Prado[4]
Isis Juliane Arantes Granja[5]

RESUMO

O Sesc Mesa Brasil é reconhecido como uma das maiores redes privadas de bancos de alimentos da América Latina, atuando diretamente no combate à fome e ao desperdício alimentar por meio da arrecadação e distribuição de alimentos próprios para consumo às instituições sociais. O presente trabalho teve como objetivo relatar a experiência vivenciada durante uma visita técnica ao programa, enfatizando o reaproveitamento de alimentos que não atendem aos padrões estéticos de comercialização, mas permanecem adequados ao consumo humano. Trata-se de um relato de experiência desenvolvido a partir de visita técnica realizada no programa Sesc Mesa Brasil, complementado por levantamento bibliográfico em materiais institucionais e artigos científicos publicados entre os anos de 2018 e 2025, pesquisados nas bases Google Acadêmico e SciELO. Durante a visita, foram apresentados os processos de arrecadação, seleção, armazenamento e distribuição dos alimentos às instituições cadastradas. Posteriormente, os participantes realizaram atividades práticas na cozinha experimental do local, preparando receitas com ingredientes disponibilizados pela professora responsável. Os resultados demonstraram a relevância social e nutricional do programa, evidenciando sua contribuição para a redução do desperdício de alimentos, fortalecimento da assistência social e promoção da segurança alimentar para pessoas em situação de vulnerabilidade. Conclui-se que iniciativas como o Sesc Mesa Brasil possuem grande impacto social, promovendo sustentabilidade, dignidade e apoio alimentar às populações mais necessitadas.

Palavras- chave: Banco de alimentos; Combate ao desperdício; Doação de alimentos; Segurança alimentar.

---

1 Discente do Curso de Nutrição pelo Centro Universitário UNIVERSO Goiânia.
2 Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia, Mestre e Doutor em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Goiás – UFG, 2019.
3 Discente do Curso de Nutrição pelo Centro Universitário UNIVERSO Goiânia.
4 Discente do Curso de Nutrição pelo Centro Universitário UNIVERSO Goiânia.
5 Discente do Curso de Nutrição pelo Centro Universitário UNIVERSO Goiânia.
6 Docente dos Cursos de Saúde pelo Centro Universitário UNIVERSO Goiânia. Doutora (2025) e Pós-Doutora (2026) em Química pela Universidade Federal de Goiás.