

## Gestão da Per Capta Alimentar e Redução do Desperdício na Educação Infantil: Experiência do Educandário Santa Catarina

Food Per Capita Management and Waste Reduction in Early Childhood Education: Experience of Educandário Santa Catarina

Gestión de la Per Capita Alimentaria y Reducción del Desperdicio en la Educación Infantil: Experiencia del Educandário Santa Catarina

### RESUMO

**Objetivo:** Apresentar a experiência do Educandário Santa Catarina na gestão da per capita alimentar como estratégia para otimizar o consumo, reduzir o desperdício e fortalecer práticas de educação alimentar na infância. **Método:** Realizou-se o acompanhamento do consumo alimentar por meio do cálculo da per capita e da análise do índice de resto-ingesta. Os dados foram obtidos a partir de registros institucionais de preparo e sobras de alimentos, envolvendo crianças e funcionários. **Resultados:** O monitoramento possibilitou ajustar cardápios conforme as faixas etárias, reduzindo o resto-ingesta de 20% para 5,7% em dois meses. A integração entre equipe pedagógica e nutricional e o uso de materiais educativos fortaleceram a conscientização sobre o valor do alimento. **Conclusão:** A gestão da per capita alimentar mostrou-se uma ferramenta eficaz para promover sustentabilidade, fortalecer a educação alimentar e incentivar hábitos saudáveis e conscientes.

**DESCRIPTORIOS:** Estudo de Avaliação; Alimentação Escolar; Sistema Alimentar Sustentável; Educação Alimentar e Nutricional

### ABSTRACT

**Objective:** To present the experience of Educandário Santa Catarina in food per capita management as a strategy to optimize consumption, reduce waste, and strengthen food education practices in early childhood. **Method:** Food consumption was monitored through per capita calculation and waste index analysis. Data were obtained from institutional records of food preparation and leftovers involving children and staff. **Results:** Monitoring enabled menu adjustments according to age groups, reducing waste from 20% to 5.7% in two months. The integration between pedagogical and nutritional teams and the use of educational materials increased awareness about the value of food. **Conclusion:** Food per capita management proved to be an effective tool to promote sustainability, strengthen food education, and encourage healthy and conscious eating habits.

**DESCRIPTORS:** Evaluation Study; School Feeding; Sustainable Food System; Food and Nutrition Education

### RESUMEN

**Objetivo:** Presentar la experiencia del Educandário Santa Catarina en la gestión de la per cápita alimentaria como estrategia para optimizar el consumo, reducir el desperdicio y fortalecer la educación alimentaria en la infancia. **Método:** Se realizó el seguimiento del consumo mediante el cálculo de la per cápita y el análisis del índice de resto-ingesta. Los datos se obtuvieron de registros institucionales de preparación y sobras de alimentos, incluyendo a niños y empleados. **Resultados:** El monitoreo permitió ajustar los menús según las edades, reduciendo el resto-ingesta del 20% al 5,7% en dos meses. La integración entre los equipos pedagógico y nutricional y el uso de materiales educativos aumentaron la conciencia sobre el valor del alimento. **Conclusión:** La gestión de la per cápita alimentaria resultó una herramienta eficaz para promover la sostenibilidad, fortalecer la educación alimentaria y fomentar hábitos saludables y conscientes.

**DESCRIPTORIOS:** Estudio de Evaluación; Alimentación Escolar; Sistema Alimentario Sostenible; Educación Alimentaria y Nutricional

RECEBIDO EM: 12/11/2025 APROVADO EM: 28/11/2025

Como citar este artigo: Luna MLS, Silva F, Domingos L, Paulino K, Koerich LA. Gestão da Per Capta Alimentar e Redução do Desperdício na Educação Infantil: Experiência do Educandário Santa Catarina. Saúde Coletiva (Edição Brasileira) [Internet]. 2025 [acesso ano mês dia];16(103):18272-18277. Disponível em: DOI: 10.36489/saudecoletiva.2025v16i103p18272-18277

**ID** **Maria Lúcia da Silva Luna**  
Nutricionista no Educandário Santa Catarina.  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-4749-3891>

**ID** **Fabiana da Silva**  
Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-6104-301X>

**ID** **Letícia Domingos**  
Graduanda em Nutrição pela Faculdade Anhanguera.  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-1667-486X>

**ID** **Kedson Paulino**  
Graduando em Nutrição pela Faculdade Anhanguera.  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-5411-1043>

**ID** **Leonardo Augusto Koerich**  
Graduando em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-8883-5310>

## INTRODUÇÃO

**A** alimentação escolar é um direito garantido e um instrumento essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e social das crianças. Além de suprir necessidades nutricionais, a alimentação na escola desempenha papel formativo, contribuindo para a construção de hábitos alimentares saudáveis e conscientes.

No Educandário Santa Catarina, a gestão da per capta alimentar foi implementada como estratégia para otimizar o uso dos recursos, reduzir o desperdício e promover educação alimentar. Essa prática envolve o monitoramento do consumo, o registro das sobras e o planejamento de cardápios adequados às faixas etárias, alinhando-se às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O objetivo deste relato é apresentar o processo de controle e acompanhamento da per capta alimentar no Educandário Santa Catarina, evidenciando seus impactos pedagógicos, ambientais e sociais na rotina escolar.

## MÉTODO

O estudo baseou-se na análise dos

registros institucionais de preparo e consumo de alimentos entre agosto e outubro de 2025. Foram observadas as quantidades preparadas, sobras limpas e sobras sujas, permitindo o cálculo do consumo efetivo.

As fórmulas utilizadas foram:

- **Quantidade consumida (kg)**  
= Quantidade preparada – (Sobras limpas + Sobras sujas)
- **Consumo per capita (g/pessoa)**  
= (Quantidade consumida ÷ Número total de comensais) × 1000

As sobras limpas correspondem aos alimentos preparados, mas não servidos; as sobras sujas referem-se aos alimentos servidos e não consumidos. O acompanhamento foi realizado por nutricionistas e estagiários, com apoio da equipe pedagógica.

O estudo não envolveu pesquisa direta com seres humanos.

## RESULTADOS

O controle da per capta alimentar possibilitou a análise comparativa entre períodos e a identificação de avanços significativos na redução do resto-ingesta.

Em agosto, o índice de resto-ingesta

era de aproximadamente 20% (75,46 g/pessoa). Em outubro, após ajustes nos cardápios e maior envolvimento da equipe, o percentual reduziu para 5,7% (20,36 g/pessoa).

Esses resultados demonstram o impacto positivo do monitoramento constante e das estratégias de sensibilização junto às educadoras e às crianças.

## DISCUSSÃO

A redução do desperdício alimentar na educação infantil representa um desafio, visto que o comportamento alimentar das crianças é influenciado por fatores culturais, sensoriais e de aprendizado. O envolvimento das equipes pedagógica e nutricional é decisivo para o sucesso das ações.

De acordo com Ferreira et al. (2021), a capacitação contínua dos profissionais de educação contribui para a redução significativa de sobras alimentares em ambientes escolares. Iniciativas como sinalizações visuais e acompanhamento no refeitório reforçam a importância da mediação educativa nas práticas alimentares (SANTOS; RODRIGUES, 2020).

No Educandário, a sensibilização de educadores, a comunicação pedagógica

# Relato de Experiência

Camargo FCC, Pereira GA, Monteiro DAT, Garcia LAA, Silveira GC, Ribeiro AF  
Modelo de Conciliação para a Prática Baseada em Evidências Em Enfermagem Hospitalar

e o uso de materiais visuais favoreceram o engajamento coletivo, resultando na otimização do consumo e no fortalecimento da consciência alimentar e ambiental.

## CONCLUSÃO

O controle da per capita alimentar

revelou-se um instrumento eficaz para aprimorar a gestão nutricional e pedagógica no ambiente escolar. A redução progressiva do desperdício demonstrou o potencial educativo da alimentação, fortalecendo práticas de sustentabilidade e valorização do alimento.

Além dos ganhos quantitativos, o processo promoveu uma mudança cul-

tural na instituição, estimulando o diálogo entre educadores, nutricionistas e crianças. Essa experiência reforça o papel da escola como espaço formador de valores e atitudes sustentáveis.

## REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: Manual de Orientações. Brasília: FNDE, 2020.
2. FERREIRA, A. P.; MORAES, R. S.; LIMA, D. T. Gestão do desperdício alimentar em escolas públicas. *Revista de Nutrição Escolar*, 16(2):45–56, 2021.
3. SANTOS, M. L.; RODRIGUES, J. F. Sinalização visual e educação alimentar na redução do desperdício em creches públicas. *Revista Alimentação e Sociedade*, 9(1):88–102, 2020.
4. LIMA, P. R.; ALMEIDA, C. A.; OLIVEIRA, E. Intervenções nutricionais no ambiente escolar e seus efeitos no resto-ingesta. *Cadernos de Educação Alimentar*, 7(3):23–37, 2022.

## AGRADECIMENTOS, APOIO FINANCEIRO OU TÉCNICO, DECLARAÇÃO DE CONFLITO DE INTERESSE FINANCEIRO E/OU DE AFILIAÇÕES:

Os autores agradecem ao Educandário Santa Catarina pelo apoio institucional, à equipe de nutrição e pedagógica pela colaboração no monitoramento e implementação das ações, e às crianças e famílias participantes das atividades educativas.

Os autores declaram não haver conflito de interesse financeiro, técnico ou de afiliações. O estudo não envolveu pesquisa direta com seres humanos e não recebeu apoio financeiro externo.

Os autores são responsáveis pelas informações apresentadas neste manuscrito. Em conformidade com a Portaria CAPES nº 206, de 4 de setembro de 2018, os autores reconhecem a importância da transparência quanto ao recebimento de eventuais auxílios à pesquisa.