

# PERCEÇÃO DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM UTILIZADORES DO REFEITÓRIO DE UMA ESCOLA DE HOTELARIA

Lima J<sup>I,II,III</sup>, Carvalho J<sup>I,IV</sup>, Rocha A<sup>II,III</sup>

Comunicação oral 02

## INTRODUÇÃO

Nos últimos anos tem-se verificado um aumento da preocupação com o desperdício alimentar resultante da não ingestão das refeições servidas. Em serviços de alimentação escolares uma das causas apontadas para a sua ocorrência é a falta de consciência e sensibilização por parte dos consumidores para a problemática do desperdício alimentar.

<sup>I</sup> Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

<sup>II</sup> Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

<sup>III</sup> ICETA – REQUIMTE.

<sup>IV</sup> Escola Superior de Tecnologias da Saúde de Coimbra.

## OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar a perceção dos consumidores em relação ao desperdício alimentar que geram, e a comparação com a quantidade efetiva do desperdício avaliada, no refeitório de uma escola de hotelaria.

## METODOLOGIA

A recolha de dados decorreu em dois dias consecutivos, no refeitório da escola, sendo sido avaliada a perceção dos consumidores em relação aos alimentos desperdiçados através de um questionário elaborado para o efeito e aferido o desperdício alimentar por pesagem, por componentes da refeição. Foram realizados 151 inquéritos a indivíduos com idades compreendidas entre 14 e 52 anos, 57% do sexo masculino. O número de refeições servidas foi de 188 e 88, respetivamente nos dias em que o componente proteico foi carne e peixe.

## RESULTADOS

Dos inquiridos, apenas 56,7% referem deixar habitualmente restos de comida no prato e que a fração que mais habitualmente desperdiçam é o componente fornecedor de hidratos de carbono (34,2%). Contrariamente ao percecionado, o componente proteico foi efetivamente o mais desperdiçado (19,8%). Apesar do valor observado de desperdício, apenas 23,5% referem que a frequência com que deixam restos de comida no prato é superior ou igual a várias vezes por semana e 78,3% dos consumidores indicam que, no final da refeição, deixam o prato vazio ou quase. 76,1% dos inquiridos referem que a quantidade de alimentos servida não era excessiva, apesar da quantidade média de componente proteico efetivamente servido ser aproximadamente o dobro do recomendado.

## CONCLUSÕES

Este trabalho demonstra uma dissociação entre a perceção do desperdício alimentar por parte do consumidor e a quantidade e tipo de alimentos efetivamente desperdiçados, justificando a necessidade de intervenção ao nível da consciencialização dos utilizadores dos refeitórios, como possível estratégia para diminuir o desperdício.