

**ELABORACIÓN DE CARTELES Y VOLANTES CON EL OBJETIVO DE  
PROMOVER LA CAMPAÑA PLATO LIMPIO EN EL REFEITORIO  
UNIVERSITARIO DEL CAMPUS III DE LA UFPB – BANANEIRAS - PB**

**ELABORAÇÃO DE CARTAZ E PANFLETOS COM OBJETIVO DE PROMOVER A  
CAMPANHA DO PRATO LIMPO NO REFEITÓRIO UNIVERSITÁRIO DA UFPB  
CAMPUS III – BANANEIRAS – PB**

**PREPARATION OF POSTER AND FLYERS WITH THE OBJECTIVE OF  
PROMOTING THE CLEAN PLATE CAMPAIGN IN THE UNIVERSITY  
REFEITORY OF UFPB CAMPUS III – BANANEIRAS - PB**

Benedita Pinheiro de Araújo<sup>1</sup>; Euzimária Amanso da Silva <sup>2</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>3</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>4</sup>

**RESUMO**

O desperdício de alimentos no Brasil é um problema significativo que afeta diferentes etapas da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo final. Estima-se que o país perca cerca de 30% de todos os alimentos produzidos, o que representa uma 46 milhões de toneladas por ano (IBGE, 2018), enquanto 10,1 milhões de brasileiros estão passando fome e 21 milhões em situação de insegurança alimentar. Existem várias razões para o desperdício de alimentos no Brasil. Uma delas é a falta de conscientização dos consumidores na hora de se servir. Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi produzir um material educativo na forma de panfletos e cartaz com a finalidade de abordar o desperdício ocorrido no refeitório do Restaurante da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) – Campus III - Bananeiras – PB (RU). Para desenvolvimento do material educativo foi utilizado a plataforma *Canva*, com elaboração de um material gráfico ilustrativo e explicativo de forma clara e de fácil entendimento, posteriormente o cartaz foi fixado em local de fácil acesso aos consumidores e os panfletos foram entregues por uma semana, no período do almoço para chamar a atenção antes dos comensais se servirem. No material produzido foi abordado dados estatísticos sobre o desperdício de alimentos e uma frase de atenção: “Campanha prato limpo. Coloque no prato apenas o que vai comer! Seja consciente, não desperdice. Alimente essa ideia!”. Ainda com a finalidade de verificar o impacto da proposta, foi realizado uma pesagem direta da sobra suja uma semana antes e após a ação educativa. O RU serve uma média de 475 almoços diariamente e 2700 semanalmente. Foi verificado antes da ação educativa uma média de 270 kg de sobra suja e após a ação 135 kg de alimentos desperdiçados semanalmente o que corresponde a uma redução de 50% na sobra suja. Assim, por meio dessa campanha e do material educativo elaborado, os usuários do Restaurante Universitário da UFPB - Campus III - Bananeiras são incentivados a refletir sobre seus hábitos alimentares e a adotar práticas sustentáveis no consumo de alimentos. A campanha demonstrou que pequenas mudanças de comportamento podem gerar um impacto positivo significativo.

**Palavras-Chave:** Cartaz, Panfletos, Comensais, Desperdício de alimentos.

<sup>1</sup> Curso Técnico em Nutrição e Dietética – UFPB/CAVN – Campus III, benedita810@gmail.com

<sup>1</sup> Bacharelado em Agroindústria, UFPB – Campus III, euzimariasilva17@gmail.com

<sup>1</sup> Docente UFPB/ DGTA/ CAVN – Campus III, isa\_limab@hotmail.com

<sup>1</sup> Docente Doutora em Biotecnologia UFPB/ DGTA/ CAVN – catherine.carvalho@academico.ufpb.br