

Avaliação do resto ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Patos de Minas

Zaira Almeida Silva: Graduanda do 8º período do curso de Nutrição – UNIPAM
(e-mail: zairaalmeida@unipam.edu.br)

Kelen Cristina Estavanate de Castro: Professora orientadora – UNIPAM
(e-mail: kelen@unipam.edu.br)

Resumo: É de extrema importância o fator desperdício dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição, pois cerca de um quarto de todos os alimentos produzidos no mundo para o consumo humano são desperdiçados. Os alimentos que os comensais colocaram no prato/bandeja, mas não os consumiram e foram descartados na lixeira são considerados o resto ingesta. Devido aos impactos e prejuízos causados pelo desperdício, o objetivo deste trabalho foi avaliar o resto ingesta de uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada, na cidade de Patos de Minas – MG. A coleta de dados foi realizada nos meses de fevereiro a julho de 2019, em uma empresa que atua na fabricação de atomatados, conservas e doces. O serviço é do tipo *self-service* em balcões térmicos, servindo cerca de 350 refeições por dia, de segunda-feira a sábado, divididas em almoço, jantar e ceia. Foram analisadas planilhas disponibilizadas pela administração da unidade, com dados referentes ao total de produção, número de comensais e resto ingesta referentes ao período supracitado. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel, submetidos ao teste ANOVA para cálculo da média e desvio padrão da quantidade de resto ingesta. Os resultados referentes ao resto ingesta encontrados foram em média 30g per capita. Os valores encontrados estão de acordo com o per capita de resto ingesta de 15g a 45g conforme recomenda a literatura. No entanto, ao se avaliar a quantidade total, identificou-se que 1.953,52 kg de alimentos foram desperdiçados na unidade durante seis meses. Tal desperdício é de um montante alto e significativo. Diante disso, destaca-se a importância da atuação do nutricionista no controle desses valores para prevenir desperdícios, com o propósito de diminuir custos e utilizar como indicador de qualidade das refeições ofertadas.

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos. Nutricionista. Planejamento de Cardápio. Serviços de Alimentação.