

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
MARTINS, LOYANE GOMES¹, CASTRO, KELEN CRISITNA ESTAVANATE DE²

1 Graduanda do curso de Nutrição (UNIPAM); e-mail loyanemartins@unipam.edu.br

2 Professora orientadora (UNIPAM); e-mail kelen@unipam.edu.br

Introdução: Anualmente o Brasil desperdiça o equivalente a 12 bilhões de reais em alimentos e cada pessoa desperdiça em média 1150 gamas de alimento por dia, totalizando um desperdício anual de 55 quilos por pessoa. O desperdício em UANs (Unidades de Alimentação e Nutrição) está diretamente relacionado com os índices de sobras e resto-ingestão. O objetivo deste trabalho foi verificar o índice de desperdício de alimentos na forma de resto-ingestão, em uma UAN. **Métodos:** Trata-se de um estudo quantitativo e explorativo que analisou o desperdício na UAN onde são servidas 540 refeições/dia, no horário do almoço, durante 30 dias. Para a obtenção do peso total de refeições produzidas pesou-se as cubas de todas as preparações, sendo descontado o valor do recipiente. Desse total diminuiu-se o peso das sobras limpas, que resultaram no total de alimentos distribuídos no período do almoço. Para a obtenção do total de alimentos servidos pesaram-se os alimentos que restaram nas cubas do balcão de distribuição, os quais não poderiam ser reaproveitados e foram descartados no lixo. O mesmo aconteceu com o cesto do lixo onde foram coletados os alimentos na área de devolução dos pratos e utensílios, determinando-se assim, o peso do resto-ingestão. Os dados obtidos foram avaliados em média e frequência, e tabulados em planilha Excel 2010. **Resultados:** Sobre o percentual de resto-ingestão, os valores encontrados (entre 0,73% e de 0,004 gramas por pessoa), estão abaixo dos citados na literatura, cuja recomendação para coletividade sadia é abaixo de 10%. Pouquíssimos estabelecimentos conseguem valores abaixo de 2% ou 15 gramas por pessoa. A soma das sobras (limpas) e do resto alimentar deixados nos pratos pelos comensais, foi de 201,69 quilos, quantidade suficiente para alimentar 333 pessoas. Analisando-se a quantidade de comensais que a UAN atende diariamente, esse número consegue ser bem próximo ao número de refeições servidas em dias de pouco movimento, visto que no dia 20/07/2017 foram servidas 376 refeições. **Conclusão:** Os índices de resto-ingestão e sobras limpas encontram-se de acordo com o recomendável pela literatura, porém a quantidade de alimentos desprezados e gastos com matéria prima geram custos desnecessários que podem ser reduzidos por meio da implantação de medidas corretivas na UAN.

Categoria: Nutrição (graduação)