



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS ATRAVÉS DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTA E QUANTIFICAÇÃO DE SOBRAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA EMPRESA DA CIDADE DE PELOTAS/RS.

Autor(es): ROSA,Elsa Maria karsburg da;FERRUGEM, Silvia

Apresentador: Elsa Maria Karsburg da Rosa

Orientador: Lúcia Rota Borges

Revisor 1: Angela Almeida

Revisor 2: Elizabete Helbig

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) um fator de grande relevância é o desperdício. Esta é uma questão não somente técnica como político-social no desempenho profissional do Nutricionista, tendo em vista ser o Brasil, um País onde a subnutrição pode ser considerada um importante problema de saúde pública. Resto-ingesta é a relação entre o peso do alimento devolvido nas bandejas pelos comensais e a quantidade de alimentos distribuídos, expressa em percentual. O desperdício de alimentos em uma U.A.N. pode ser influenciado por uma série de fatores como um planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, variação na frequência diária dos usuários, diferentes preferências alimentares entre outros. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o desperdício através do índice de resto-ingesta e sobras gerados em uma U.A.N. do município de Pelotas/RS. A coleta de dados foi realizada no período de 21 a 25 de Julho de 2008 durante a distribuição do almoço, onde a unidade fornece diariamente neste turno cerca de 260 refeições, exceto refeições transportadas. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi realizada a pesagem de todas as cubas de cada preparação, sendo descontado o peso do recipiente. O peso das sobras foi obtido através da pesagem das cubas ainda com alimentos retiradas do balcão de distribuição. Já os restos foram coletados diretamente da área de devolução de bandejas e utensílios, sendo todos os materiais não comestíveis descartados. A U.A.N. apresentou uma média de produção de 261,24kg/dia e consumo de 225,02kg/dia de alimentos. Para o índice de resto-ingesta encontrou-se valores abaixo de 10% durante todos os dias analisados, o que demonstra que o nível de aceitação dos cardápios é satisfatório. Com relação as sobras o percentual variou de 18,55% a 25,82%. Com o desperdício de alimentos gerados na U.A.N., apenas durante o almoço, no período analisado, poderiam ser alimentadas 308 pessoas. Através dos resultados obtidos conclui-se que embora os valores de índice de resto-ingesta estejam dentro do recomendado pela literatura, o percentual de sobras encontra-se muito elevado, o que sinaliza a necessidade de um maior controle no processo produtivo para minimizar o desperdício de alimentos. Para tanto, sugere-se a padronização de processos e serviços, por meio da elaboração de rotinas e procedimentos técnicos operacionais, treinamento da equipe e monitoramento das atividades.