

Título: Avaliação do desperdício de alimentos através da análise de resto ingesta e sobras de alimentos em um hospital privado de Florianópolis/SC

Autor(es) Jéssica Haccourt Bigas; Pamella Lima; Patrícia Lovatel Acioly; Michelle G. C. Sousa; Roberta Juliano Ramos*

E-mail para contato: robertaramos@live.estacio.br

IES: FESSC / Santa Catarina

Palavra(s) Chave(s): resto de alimentos; resto-ingesta; UAN hospitalar; sobra de alimentos; desperdício de alimentos

RESUMO

A minimização do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) não é um trabalho fácil pois envolve o cliente e a sua aceitação com o cardápio, sendo esse uma variável com mudanças diárias. Saber a quantidade de alimentação per capita dos colaboradores é uma ótima ferramenta para equilibrar os cardápios, orientar na previsão de compra, facilitar o cálculo do custo por refeição servida facilitando a previsão de controle do desperdício alimentar. O objetivo do estudo foi analisar o desperdício de alimentos em uma UAN hospitalar de Florianópolis, que oferece cerca de 150 refeições diariamente no almoço para seus colaboradores, verificando o resto-ingesta e as sobras do almoço antes durante e após uma intervenção educacional visando a redução do desperdício dos alimentos. O estudo apresentou o desperdício dos colaboradores avaliados no almoço com o período de 20 dias, sendo realizado 15 dias de coleta dos restos ingesta e buffet para se obter uma média semanal de desperdício, e os outros 5 dias foram avaliados após a conscientização para observar-se o impacto causado estipulando um meta de redução dentro dessa uma semana. A conscientização foi elaborada de forma que no primeiro momento se obtivesse a redução de 20% do valor semanal de desperdícios, que equivale a redução do descarte de alimentos de um dia para essa refeição, tanto para o resto ingesta, quanto para o buffet. Foram coletados dados, além de avaliar a quantidade de alimento desperdiçado durante o tempo do estudo. Os resultados mostraram que a média de desperdício per capita dos colaboradores é de 32,4 e que o desperdício semanal de resto ingesta e buffet chegaram a 24.320 kg e 54.408 kg respectivamente, o que poderia alimentar cerca de 224 pessoas. O controle do resto ingesta nas Unidades de Alimentação e Nutrição é um instrumento útil, não só para o controle de desperdícios e custos, mas também como um indicador da qualidade da refeição servida, ajudando a definir o perfil da população atendida, bem como, a aceitação do cardápio oferecido. Apesar dos índices de resto-ingestão após a conscientização estarem perto do recomendado pela literatura, observa-se que a quantidade de sobra de alimentos ainda é grande, gerando um grande desperdício de alimentos, acarretando em gastos para a UAN. Assim foi possível concluir que tanto a capacitação dos colaboradores quanto a conscientização dos comensais é essencial para resultados eficientes. 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.