

Título: Avaliação do índice de resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada na cidade de Antônio Carlos/Santa Catarina

Autor(es) Patricia Lovatel Acioly*; Isaura Hammerschmitt Clemente; Gabriela Rodrigues Varela de Aquino; Renata Zimmermann

E-mail para contato: patricia.acioly@estacio.br

IES: FESSC / Santa Catarina

Palavra(s) Chave(s): unidade de alimentação e nutrição; resto-ingesta; consumo; desperdício

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais que devem oferecer refeições nutricionalmente saudáveis aos seus comensais. Nestes locais é necessário um maior controle sobre desperdício a fim de reduzir o percentual de resto-ingesta e até mesmo custos, o que gera em benefício mútuo tanto para a unidade quanto para o comensal que pode usufruir de uma alimentação com maior qualidade. O objetivo deste estudo foi avaliar o índice de resto-ingesta em uma UAN localizada no município de Antônio Carlos/SC. Trata-se de um estudo de caso. A pesquisa ocorreu durante seis dias nos meses de abril e maio. As aferições das pesagens foram realizadas no período matutino, no almoço, totalizando 1123 comensais. Foi realizada a pesagem de todas as preparações prontas, das sobras de todo alimento presente nas panelas, cubas e do passthrough (sobras limpas) e dos restos (sobras sujas). Para a realização da coleta de dados foram utilizadas duas balanças da seguinte maneira: para as preparações prontas e as sobras suja e limpa foi utilizada uma balança digital da marca Micheletti®, com precisão mínima de 100g e capacidade máxima de 15kg com margem de erro de 5g, calibrada em julho/2012, já para os restos a balança utilizada é de carrinho da marca Caudura®, modelo 03, nº 51264, ano 1993, com capacidade máxima de 300kg calibrada em março/2013. Os colaboradores foram orientados quanto ao uso de uma lixeira própria para o descarte do resto, onde somente iria ser usado para o trabalho nos dias em questão e no horário de almoço, não foi permitido o descarte de mais nada que não fosse às sobras das bandejas e pratos dos comensais e por fim a alimentação do buffet que foi utilizada. Para quantificar resto-ingestão foram utilizados o índice de resto-ingesta, quantidade consumida, consumo per capita e número de pessoas que poderiam ser alimentadas com os restos, conforme Mattiello (2008). Os resultados foram analisados utilizando procedimentos da estatística descritiva. O cardápio analisado era composto por arroz, feijão, sopa e ovo frito fixos, dois tipos de carne, um acompanhamento quente e quatro tipos de saladas. Os resultados apontam que a UAN tem 30,98 kg de restos, sendo a média per capita da unidade 630g, que poderiam alimentar aproximadamente 52 pessoas.. Pode-se prever que em um ano o desperdício de comida da UAN estudada equivaleria a mais de 1 tonelada de lixo (1884,61 Kg), o que equivale a uma quantidade de alimento suficiente para alimentar o equivalente a 2991 pessoas neste período. Velloso (2002) relata que o desperdício de alimentos é de 39 mil toneladas/dia, suficiente para alimentar 19 milhões de brasileiros com três refeições ao dia. Ao analisar o resto-ingestão, UAN estudada apresentou 4,32%, índice considerado bom de acordo com Amorim (2010). O total médio de sobras diárias, foi de 5,163 Kg, (3,438 Kg a 8,320 Kg). As preparações com maior resto de sobra no buffet, foram a cenoura, (4,8 Kg); peixe frito (1,320Kg) e o purê de abóbora (3,870Kg). As preparações quentes que não apresentaram sobra foram o arroz integral, o frango ao molho e a couve refogada. Quanto às saladas, a acelga e a rúcula com tomate não apresentaram sobras. Fica evidente a importância da aplicação do índice de resto-ingesta na UAN para que o nutricionista responsável saiba o real número do desperdício que se tem, refletindo em uma melhora na qualidade da alimentação, bem como uma redução dos custos. O uso da ficha técnica se torna uma verdadeira aliada no combate ao desperdício, uma vez que padroniza todas as preparações, enfatizando também a importância da realização de treinamento com os funcionários. Diante do exposto e somando o fato de que o Brasil é um dos países que mais desperdiça comida mundialmente, é de extrema importância que haja um melhor planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição, a fim de reduzir o desperdício.