



## 8° Sim Saúde- Simpósio em Saúde 2017

Faculdade de Odontologia de Araçatuba, UNESP

16 de setembro de 2017 – Araçatuba, Brasil

DOI:<http://dx.doi.org/10.21270/archi.v6i0.2286>

### **Avaliação do resto-ingestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição**

Drielly Rodrigues Viudes, Daniela Navarro D'Almeida Bernardo, Bruna Méris Grigoletto, Fabiana Maciel de Oliveira Hernandez

Controle do resto-ingestão avalia a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo, sendo fundamental em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), visto que o desperdício de alimentos no Brasil acumula uma perda expressiva em toda cadeia produtiva. Este trabalho avaliou o resto-ingesta e sobras de quatro dias de uma UAN de Guarapuava - PR. Aferiu-se o conteúdo total das cubas, refeição pronta e sobras, através da pesagem com auxílio de balança digital, descontando-se o peso das cubas. O mesmo ocorreu com o cesto de lixo onde os alimentos que restaram dos pratos dos comensais foram descartados. Com essas variáveis calculou-se as sobras e o resto-ingestão. Verificou-se uma média de 55 refeições por dia e de  $4,96 \pm 2,5$  kg de resto-ingestão, representando uma média de 90 gramas por pessoa, com os seguintes percentuais para cada dia avaliado: 12,02%, 2,56%, 10,91% e 12,69%. Seria aceitável um percentual variando entre 2 a 5%. Com relação às sobras, os resultados encontrados para cada dia da semana foram: 9,86% (4,6 kg), 24,15% (13,1 kg), 18,41% (9,67 kg) e 26,06% (14,58 kg), estando acima dos valores preconizados, 3% ou de 7 a 25 gramas por pessoa. A somatória das sobras dos quatro dias alimentaria 219 pessoas, indicando elevado desperdício de alimentos o que pode indicar diversas falhas, principalmente no planejamento, visto a inexistência do Nutricionista no local. São necessárias intervenções na melhora da qualidade e aceitação das refeições, bem como de aproveitamento das sobras e restos, como exemplo a confecção da compostagem ou doação para interessados em fazê-la.

**Descritores:** Produção de Alimentos; Desperdício de Alimentos; Controle de Custos.