

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO NO VALE DO TAQUARI - RS

Aline Lechner¹, Ana Giovanoni²

Resumo: O equilíbrio entre as necessidades nutricionais e os custos da dieta podem ser garantidos pelo planejamento do cardápio. A inadequação do serviço de alimentação, rejeição do alimento ou outros fatores podem levar ao desperdício. O objetivo deste estudo é alertar comensais de uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) do Vale do Taquari sobre a quantidade de alimentos que são desperdiçados diariamente, decorrentes de sobras de alimentos nos pratos dos comensais. O estudo é do tipo Analítico de Coorte, na qual foi realizada uma pesquisa sobre resto-ingesta e observada a meta do estabelecimento comparando com a meta alcançada após a campanha. Os resultados mostraram que não existe diferença significativa ($p=0,4673$) entre o resto ingesta antes e depois da campanha. Conclui-se que deve haver continuidade da campanha por um período maior para diminuir ainda mais o desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Resto-ingesta. Desperdício. Unidade de Alimentação e Nutrição.

INTRODUÇÃO

O segmento de Alimentação em coletividade é um mercado em franca expansão, que vem crescendo gradativamente. Esse ramo revela-se como grande empregador (VAZ, 2003).

O Brasil parece ser um dos países latinos mais propensos ao desperdício, pois recursos naturais, financeiros, oportunidades e até alimentos são literalmente atirados na lata de lixo, sem possibilidade de retorno (MOURA; HONAISSER; BOLOGNINI, 2010).

Entende-se que o equilíbrio entre as necessidades nutricionais e os custos da dieta podem ser garantidos pelo planejamento do cardápio, através da sazonalidade, quantidade a ser adquirida e tipos de alimentos a serem utilizados (BORGES et al., 2006).

Além dos fatores de planejamento, também aparecem outros fatores como motivo para o desperdício, como inadequação do serviço de alimentação, rejeição do alimento por falta de sabor, inexistência de opções de escolha no cardápio, preferências alimentares ou até mesmo o apetite diminuído (BORGES et al., 2006).

No gerenciamento de uma UAN, o desperdício de alimentos relativo às sobras nos pratos é um fator de grande relevância. O desperdício tem causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas. Esta é uma questão técnica e político-social no desempenho profissional do Nutricionista (RICARTE, 2005).

O excesso de sobras em uma unidade pode denotar falhas no porcionamento das refeições ou no planejamento no que diz respeito à definição das necessidades nutricionais (VAZ, 2003).

1 Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário UNIVATES.

2 Nutricionista, Graduada em Nutrição (UNISINOS), pós-graduada em marketing (ESPM) e mestre em Engenharia da Produção (UFRGS), docente do curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVATES.

O percentual de sobras varia muito de um lugar para o outro. O trabalho para reduzi-lo e chegar a um valor aceitável deve ser baseado em valores apurados no próprio estabelecimento (MOURA; HONAISSER; BOLOGNINI, 2010).

O registro de sobras, devoluções e queixas podem interferir na adequação e aceitação do produto oferecido ao cliente. Resto-ingestão é a relação entre a sobra devolvida nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. O controle do resto-ingestão visa a avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo, o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio (RICARTE, 2005).

Uma avaliação diária das sobras é uma medida a ser utilizada no controle do desperdício.

A planilha com registro das sobras de alimentos provenientes dos comensais e queixas pode interferir na adequação e aceitação do produto oferecido ao cliente (RICARTE, 2005).

O objetivo deste trabalho é avaliar o desperdício de alimentos que sobram diariamente nos pratos dos comensais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Lajeado - RS, dando enfoque ao índice de restos nos pratos, visando a diagnosticar o nível de desperdício na Unidade.

METODOLOGIA

Este é um estudo Analítico de Coorte, desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no Vale do Taquari, que presta serviços a uma empresa de alimentos e serve em torno de 250 almoços diários. A pesquisa foi realizada no período de 01 (um) de setembro de 2011 a 21 (vinte e um) de Setembro de 2011.

A UAN dispõe de um cardápio semelhante a comidas caseiras, servindo um tipo de carne, duas guarnições, três tipos de saladas, arroz, feijão e uma sobremesa que varia entre fruta e doces. Os alimentos estão distribuídos em balcões de distribuição térmicos, com utilização de bandejas.

Após o almoço, foi aplicado um questionário aos comensais, com perguntas indagando sobre a opinião referente à quantidade de alimentos que sobram nos pratos. O comensal podia marcar apenas uma alternativa dentre as opções: as preparações servidas não agradaram; serviu além do necessário; estava sem fome; ingeriu líquidos junto com a refeição e outro (especificar qual o motivo).

Após, foi divulgado o resultado do questionário, na forma de um fôlder que foi entregue aos comensais. Neste fôlder, também havia dicas de como evitar o desperdício de alimentos que sobram nos pratos.

Para calcular o desperdício de resto-ingesta, obteve-se o peso do resto pela pesagem do cesto de lixo no qual estavam os alimentos coletados, na área de devolução de bandejas, descontando-se o peso do cesto. O cálculo do resto-ingesta por comensal obtém-se por meio da divisão do resto ingesta diário pelo número de comensais que almoçaram na unidade no mesmo dia.

As cascas de frutas e ossos foram descartadas em recipientes separados dos alimentos, para não influenciarem nos cálculos de resto-ingesta.

As coletas foram tiradas antes e durante o período da campanha para análise estatística, sendo analisadas através de Teste *t-student* para dados pareados com nível de significância máximo assumido de 5% ($p \leq 0,05$) e *software* Bioestat 5.0.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 apresenta a média de sobras de almoço durante a campanha, bem como o número de almoços servidos e a média de resto-ingesta por comensal.

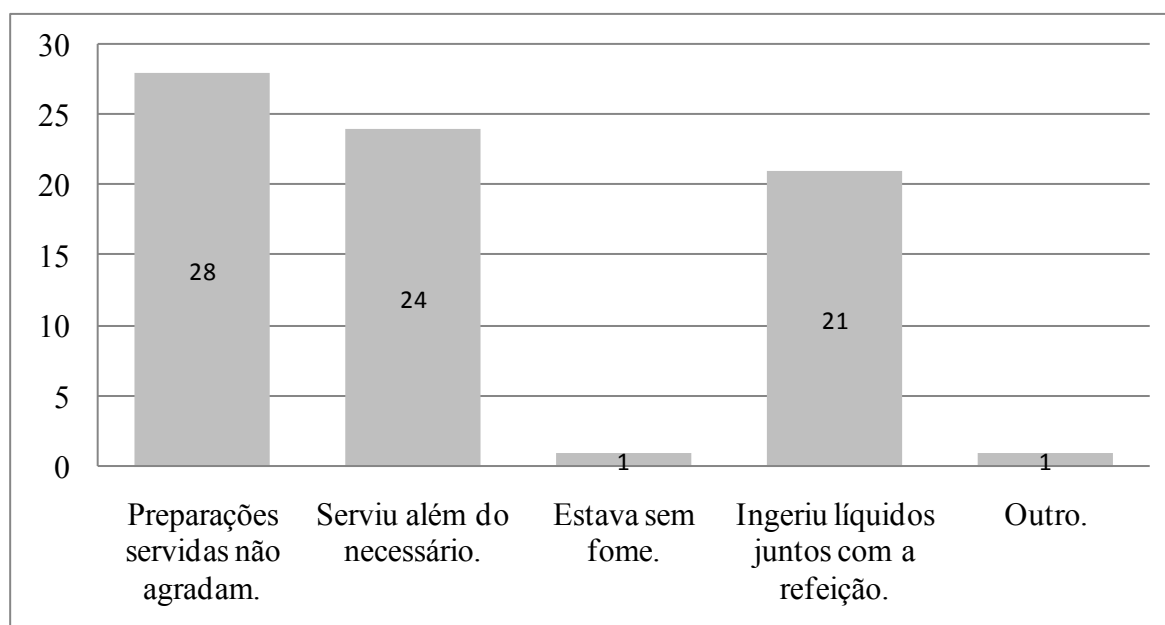
Tabela 1. Estatísticas Descritivas para as variáveis quantitativas

Variável	Média	Desvio-padrão
Kg de alimentos desperdiçados	5,14	1,62
Número de Almoços	217,57	53,61
Resto Ingesta (g) por comensal	23,78	6,07

Através dos resultados do teste *t-student* para dados pareados, verifica-se que não existe diferença significativa ($p=0,4673$) entre o resto ingesta antes e depois da campanha.

A partir de análise de questionário, a maioria dos comensais ($n=75$) afirmou que o desperdício tem parcela de culpa por preparações não lhe agradarem (37,3%) ou pelo fato de que realmente se serviram além de sua fome (32,0%).

Gráfico 1: Motivo pelo qual sobram alimentos nos pratos diariamente.



No Gráfico 1 temos o resultado do número de pessoas que votou em cada motivo pelo qual sobra comida nos pratos diariamente.

Houve uma média de 5,14Kg ($\pm 1,61$) de alimentos desperdiçados durante os 14 dias analisados, sendo que o número médio de almoços servidos durante o período analisado foi de 217 pessoas ($\pm 53,61$), e o resto-ingesta por comensal permaneceu em valor médio de 23,78g ($\pm 6,07$).

Tabela 2. Comparação do resto-ingesta (g) antes e depois campanha de conscientização

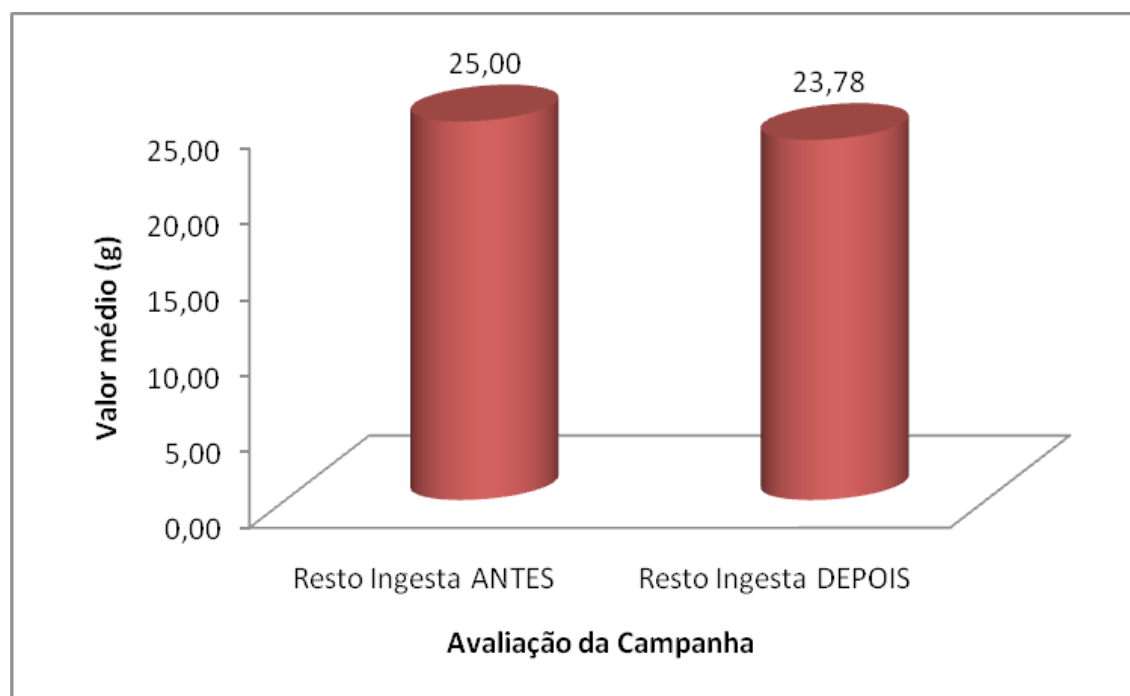
Resto Ingesta ANTES	Resto Ingesta DEPOIS	P
25	33,16	
25	22,13	
25	16,75	
25	21,04	
25	20,58	
25	20,21	
25	39,40	
25	25,37	0,4673*
25	21,23	
25	21,16	
25	18,85	
25	24,63	
25	20,74	
25	27,72	

* Teste *t-student* pareado

A tabela 2 apresenta a comparação entre o resto-ingesta antes da campanha e após a aplicação da campanha.

Os valores da tabela estão de acordo com a média de resto-ingesta durante cada dia da campanha. Para obter o resultado, foi realizada a média entre todos os comensais servidos e calculado por dia durante os 14 dias da campanha.

Gráfico 2. Comparação do resto-ingesta (g) antes e depois da campanha de conscientização



Considerando a média de sobras nos pratos dos comensais diariamente nesta UAN, houve uma média de desperdício de 5,14 Kg ($\pm 1,61$). Com esse desperdício, em média, poderiam ser alimentadas 10 pessoas diariamente.

Para diminuir ainda mais este número, é preciso a colaboração de todas as pessoas envolvidas no dia-a-dia do estabelecimento, ou seja, manipuladores de alimentos, nutricionista e comensais.

Tornam-se necessárias medidas, como campanhas direcionadas aos clientes para que controlem seus restos e se conscientizem de que eles fazem parte do processo de redução do desperdício.

A busca por menores índices de desperdício deve ser constante. É aceitável 25g/pessoa na UAN trabalhada, conforme padrão definido pela concessionária.

Um percentual muito alto de sobras pode denotar: alta frequência do mesmo prato no cardápio, preparações incompatíveis com o hábito alimentar ou o padrão do cliente, má aparência ou má apresentação dos alimentos, entre outros.

CONCLUSÃO

Entende-se que o equilíbrio entre as necessidades nutricionais e os custos da dieta pode ser garantido pelo planejamento do cardápio, através da sazonalidade, quantidade a ser adquirida e tipos de alimentos a serem utilizados.

Este estudo demonstrou que não houve significância na diminuição do desperdício, enfatizando, assim, a necessidade de continuidade da campanha por um período maior para diminuir ainda mais o desperdício de alimentos.

REFERÊNCIAS

BORGES, Carla B. N.; et al.. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2006.

MOURA, Priscilla N. de; HONAISSER, Adriana; BOLOGNINI, Marcella C. M. Avaliação do índice de resto ingestão e sobras em unidade de alimentação e nutrição (U.A.N.) do Colégio Agrícola de Guarapuava (PR). **Revista Salus-Guarapuava**, Paraná, 2010.

RICARTE, Michelle P. R.; et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza – CE. **Revista Saber Científico**, Porto Velho, 2005.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial**. 2. ed. Brasília, 2003. 208 p.