XXIII Seminário de Iniciação Científica
XX Jornada de Pesquisa
XVI Jornada de Extensão
V Mostra de Iniciação Científica Júnior
V Seminário de Inovação e Tecnologia

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

ANÁLISE DO ÍNDICE DE RESTO - INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO[1]

Valéria Baccarin Ianiski[2], Lara Baccarin Ianiski[3], Eilamaria Libardoni Vieira[4].

[1] Estudo temático realizado na finalização do componente curricular Estágio de Alimentação Institucional I
[2] Nutricionista, graduada pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUÍ.
[3] Acadêmica do curso de Farmácia da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM.
[4] Docente do Curso de Nutrição – Unijuí, vinculada ao Departamento de Ciências da Vida, responsável pelo componente curricular Estágio em Alimentação Institucional I e II

Introdução

A alimentação está envolvida diariamente na vida social das pessoas e também como fator de sobrevivência devido as necessidades fisiológicas, porém, alimentar-se não quer dizer nutrir-se, visto que se tem disponível de uma gama de alimentos pobres nutricionalmente que alimentam, mas, não nos nutrem, não suprem as necessidades do organismo de vitaminas, minerais e demais nutrientes necessários para o desenvolvimento e manutenção das funções fisiológicas.

Os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentação para coletividades recebem o nome de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (AMARAL, 2008; COLARES, 2005; TEIXEIRA et al, 2003). Segundo Mezomo (2002), as UAN's têm como principais metas preparar e distribuir a alimentação obedecendo aos cardápios preestabelecidos pelo próprio serviço, prever e prover os equipamentos necessários ao desenvolvimento de suas atividades, receber, conferir, armazenar, registrar, controlar e distribuir os gêneros alimentícios e demais materiais de serviço aos manipuladores e comensais da UAN, visando uma alimentação saudável e equilibrada.

A fome e o desperdício de alimentos são dois dos maiores problemas que o Brasil enfrenta, além de se constituir um dos maiores paradoxos de nosso país, já que o Brasil é um dos principais exportadores de produtos agrícolas e ao mesmo tempo que apresenta um grande número de brasileiros vivendo na linha da miséria (SANTOS; SOUZA; SANTOS, 2014).

Segundo relatório divulgado pela ONU em 2013, 842 milhões de pessoas no mundo passam fome, já onde o acesso a alimentação é facilitado e as condições econômicas são mais estáveis é notório o desperdício de alimentos prontos para o consumo e também o acúmulo de resíduos e embalagens. Com vista à condição de fome que muitos indivíduos enfrentam e afim de, minimizar o desperdício dentro das unidades, este estudo teve a intenção de quantificar o peso total dos restos das bandejas dos funcionários na refeição do almoço durante dois períodos de cinco dias dentro da UAN.

Metodologia

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

Estudo transversal onde foi mensurada a quantidade de alimento que sobra na bandeja "resto" correspondente à refeição do almoço, de 600 comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. A coleta do peso do "resto" foi realizada durante cinco dias e os dados foram coletados em uma ficha que compunha os seguintes itens: data, número de refeições servidas, peso em quilogramas do resto, resto de ingestão e resto ingesta por cliente em gramas.

Após o término destes cinco dias, houve a divulgação dos resultados obtidos com o desperdício de alimentos por meio de atividades de educação nutricional de cunho lúdico como cartazes e panfletos, além de conversas informais com os comensais no domínio do refeitório. Passada a atividade de educação nutricional, foi novamente quantificado o "resto" das bandejas dos comensais durante cinco dias para analisar se houve eficácia na educação nutricional sobre o desperdício de alimentos com aqueles comensais.

Para quantificar o peso em quilogramas do "resto" foi utilizado balança mecânica marca CE CURITIBA Equipamentos, tipo plataforma 300 kg/ 100 41x57 MIC-2 disponível na UAN. A fórmula utilizada para calcular o resto - ingesta per capita foi: Resto / Número de refeições de ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011. Os dados foram processados com auxilio do programa Excel 2007.

Resultados e Discussão

Diariamente no Brasil são 39 milhões de toneladas de alimentos jogadas fora, quantidade suficiente para alimentar com café - da - manhã, almoço e jantar 39 milhões de pessoas, quase os 50 milhões que ainda passam fome no país, segundo a última estimativa do IBGE (2012). No quadro 1 pode-se denotar que o resto ingesta individual é de 72,3 g ao dia, sendo que o padrão é de 10 g per capita (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2003), ou seja, a unidade supera 7 vezes o padrão de desperdício por pessoa ao dia. Com o peso total do resto obteve-se um montante de 422 Kg de comida jogados no lixo em 10 dias.

Segundo o Gráfico 1, pode-se perceber que independente do número de comensais o desperdício de alimentos (resto) na unidade teve uma média total de 42,2 kg de comida pronta. Segundo Abreu; Spinelli (2003) deve ser levado em consideração a integração entre o comensal e o cliente. Deve-se partir do pressuposto de que uma alimentação bem preparada terá um resto muito próximo à zero, já que em restaurantes pagos pelo peso não há restos, indicando que o cliente sabe a quantidade que consegue comer.

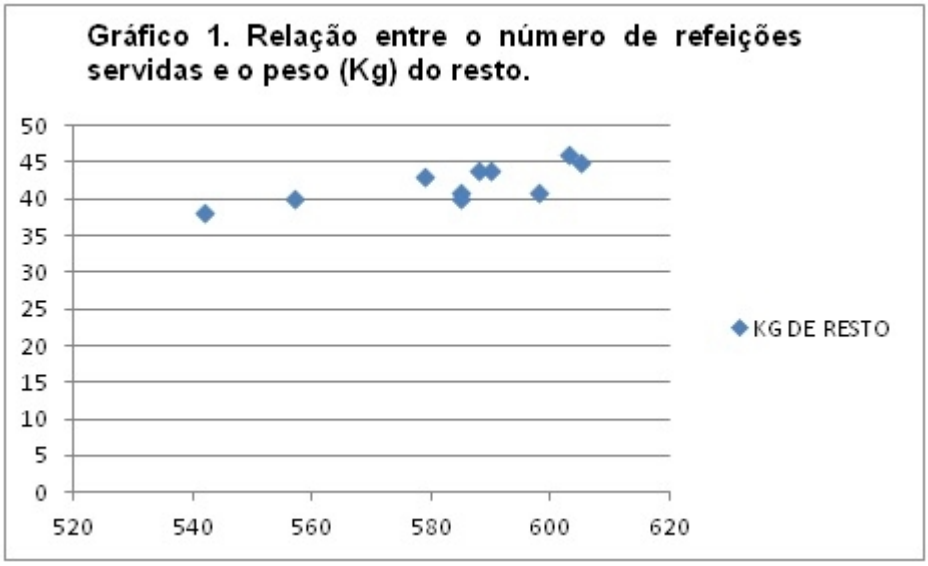
Em uma UAN, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. Condutas devem ser adotas para que a qualidade das refeições não diminua em função da compra demasiada de insumos para a produção (RICARTE et al, 2008).

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

Quadro 1. Quadro controle da Coleta de Dados do resto da UAN.

Data	Número de refeições servidas	Peso (Kg) do resto (lixo)	Resto ingestão (Restos * 100 / Ref. Servida)	Resto ingesta por cliente (g) (Resto / N° de refeições)
Antes da Educação Nutricional				
11/08	585	41 kg	7 kg	70g
12/08	605	45 kg	7 Kg	74g
13/08	579	43 kg	7 Kg	74g
14/08	585	40 kg	7 Kg	68g
15/08	542	38 kg	7 Kg	70g
Total	**2.896**	**207 kg**	**35 Kg**	**356 g**
Média	**579,2**	**41,4 kg**		**71,2 g**
Depois da Educação Nutricional				
25/08	590	44 kg	7 Kg	75g
26/08	603	46 kg	8 Kg	76g
27/08	557	40 kg	7 Kg	72g
28/08	598	41 kg	7 Kg	69g
29/08	588	44 kg	7 Kg	75g
Total	2.936	215 kg	36 Kg	367 g
Média	**587,2**	**43 kg**	-	**73,4 g**
Grande total	**5.832**	**422 Kg**	**71 Kg**	**723 g**
Média total	**583,2**	**42,2 Kg**	**35,5 Kg**	**72,3 g**

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

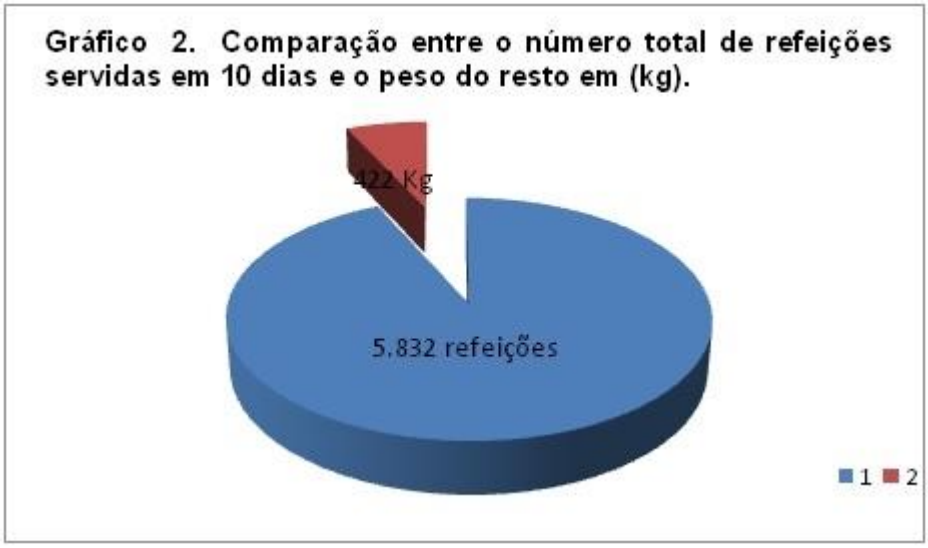


De acordo com o informe da FAO (2013) "O rastro do desperdício de alimentos - impactos nos recursos naturais", o desperdício de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos ao meio ambiente causa sérios danos ao mesmo, pois os alimentos necessitam de terra e água para o cultivo e ao longo do processo de produção e preparo emitem 3 bilhões de gases de efeito estufa para a atmosfera afetando diretamente o clima. Os dados revelam que 54% do desperdício de alimentos acontecem nas etapas iniciais de produção, manipulação, armazenamento e colheita.

A população tem o péssimo hábito de desperdiçar alimentos, tanto em suas residências, como em restaurantes e refeitórios. Em restaurantes, refeitórios, lanchonetes, e em outros locais destinados a refeições, é comum ocorrer desperdício, visto que uma série de fatores deve ser levada em consideração para se determinar a quantidade de alimentos a ser produzidos, a exemplo o número de comensais, o tipo de cardápio mais pedido, o clima, as condições econômicas da clientela entre demais fatores que irão influenciar no preparo das refeições (SANTOS; SOUZA; SANTOS, 2014).

O Gráfico 2, demonstra o número de refeições servidas em 10 dias e o montante de comida que foi para o lixo das bandejas dos comensais. Obteve-se 422 Kg de comida colocados no lixo ao dia (média 42,2 Kg) pelos comensais neste período, o que significa que os comensais podem não estar satisfeitos com a refeição ofertada ou acabam por servirem-se muito. Vários estudos ressaltam que quando a refeição é paga por peso, o comensal serve-se apenas o que irá comer, já no serviço self service não pago o comensal serve-se para além da sua necessidade deixando no prato o excedente indo o mesmo para o lixo (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011; SANTOS; SOUZA; SANTOS, 2014).

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica



A educação em nutrição apresenta-se como uma ferramenta de grande valor nas mãos do nutricionista, já que este é o profissional que domina o conhecimento sobre os alimentos e que dispõe de saberes sobre a prática correta da alimentação. A alimentação vai além do hábito de comer, ela esta inserida na vida social dos indivíduos bem como, apresenta-se como meio de unir as famílias, amigos, rodas de pessoas. Foi com a intenção de chamar a atenção dos comensais para a alimentação que lhes era ofertada e para a quantidade da mesma que estava indo para o lixo que foram realizadas as atividades de educação nutricional. As mesmas se deram através de cartazes, panfletos e conversas informais com os comensais na área do refeitório, local este, que serve para descontração e onde os mesmos permaneciam por períodos de 20 minutos aproximadamente. Todas as atividades de educação nutricional foram executadas com o intuito de conscientizar os comensais quanto a redução do desperdício e uma alimentação saudável.

Condutas de educação nutricional e de combate ao desperdício devem ser elaboradas rotineiramente dentro do espaço da UAN com a finalidade de incentivar o não desperdício da alimentação (SANTOS; SOUZA; SANTOS, 2014). As atividades desenvolvidas não conseguiram ser eficazes no combate ao desperdício, visto que os valores do resto mantiveram-se altos como pode-se ver no Quadro 1, todavia, vê-se necessário que atividades educacionais sejam desenvolvidas com mais frequência e que estas sejam incisivas pela necessidade de redução do desperdício e assim possivelmente uma melhora na qualidade dos insumos ofertados aos mesmos.

Conclusão

As perdas elucidadas com o resto neste serviço apresentam valores muito altos, sendo necessário que atividades que incentivem o não desperdício de alimentação sejam incorporadas na rotina

destes comensais com a finalidade de conscientiza-los, visto que os comensais do local apresentam grande resistência a mudanças e além de apresentarem um perfil educacional muito baixo.

A oferta de uma alimentação bem elaborada e com insumos de boa qualidade pode auxiliar para que o desperdício seja minimizado, porém questões econômicas e de contratação entre cliente e prestadora de serviço devem ser estudadas. O desenvolvimento de educação nutricional no âmbito do refeitório é de grande valia para a diminuição do desperdício, porém, esta conduta deve ser desenvolvida frequentemente dentro da UAN para que se possam alcançar resultados mais significativos com relação ao desperdício.

Palavras – chave: Desperdício de alimentos; Ingestão de alimentos; Serviços de alimentação.

Referências Bibliográficas

ABREU, Edeli Simone; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Avaliação da produção. Cap. XII. In: < ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. Ed. Metha; SP; p.139, 2003.
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4 ed. São Paulo: Metha Ltda, 2011.
AMARAL, L. B. REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES. [Trabalho de Conclusão de Curso]. Porto Alegre, julho, 2008.
COLARES, L. G. T. Processo de trabalho, saúde e qualidade de vida no trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição: uma abordagem qualitativa. [Tese de Doutorado]. Escola Nacional de Saúde Pública. Rio de Janeiro, p.265; 2005.
FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. FAO alerta que desperdício de alimentos causa impactos ambientais. Publicado em 11 de setembro de 2013. Disponível em: < http://site.adital.com.br/site/noticia.php?lang=PT&cod=77536>.
FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Perdas e Desperdícios de Alimentos na América Latina e Caribe. Julho, p.10, 2014.
MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação. São Paulo: Manole Ltda, 2002.
RICARTE, Michelle Pinheiro Rabello; FÉ, Márcia Andréia Barros Moura; SANTOS, Inez Helena Viera da Silva; LOPES, Ana Kátia Moura. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de Alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. SABER CIENTÍFICO, Porto Velho, 1 (1): 158 - 175, jan./jun., 2008.
SANTOS, M. do C. A.; SOUZA, N. S.; SANTOS, F. de A. Alimentação versus desperdício: uma questão ambiental. 2014. Disponível em: <http://encipro.ifpi.edu.br/arquivos/V%20Encipro/Artigos%20Apresentados/Meio%20ambiente/175-1525-1-DR.pdf>.
TEIXEIRA, S. G. et al. Administração aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica