

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE MACEIÓ, AL

Thais Anabelly Rocha dos Santos;

Carla Andrea Lyra Vasconcelos Pereira;

Fabiana Cristina Alves de Albuquerque;

Priscylla Fernanda Barbosa Lins.

INTRODUÇÃO

Uma das características contemporâneas consiste na escassez de tempo para o preparo e o consumo de alimentos devido as extensas jornadas de trabalho, levando o indivíduo a traçar novas modalidades ao seu modo de comer. Com isso, houve a tendência do deslocamento das refeições para fora dos domicílios, e consequentemente o aumento do número de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), como as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Tais empresas possuem grande produção de alimentos e isto gera diversos resíduos orgânicos e inorgânicos. Dessa forma é imprescindível que estas busquem reduzir os danos ao meio ambiente. Uma das possíveis maneiras é buscar a redução do desperdício. Estratégias como, avaliação diária relacionada ao número de refeições servidas, particularidades da clientela e a margem de segurança definida na fase de planejamento, diminuem o nível de “sobras” e “restos” e consequentemente o desperdício.

OBJETIVO

Avaliar e quantificar o desperdício do que é produzido em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Maceió, AL.

MATERIAL E MÉTODO

A coleta de dados foi realizada em uma unidade de alimentação e nutrição, pertencente a um complexo de lazer, na cidade de Maceió, AL, durante o mês de abril de 2019, de segunda a sexta-feira, durante o horário do almoço, onde o tipo de serviço utilizado é o

de self-service. Utilizou-se uma balança com capacidade de 15 e outra com capacidade de 500 quilos para a mensuração do total de alimentos produzidos, sobras e resto-ingestão. Os valores obtidos foram aplicados a fórmulas pré-estabelecidas afim de obter-se os resultados de interesse para o estudo.

RESULTADOS

A média de consumo diário per capita observada ao longo do estudo foi de 632g, a qual se observou percentual médio de resto-ingestão de 5,52%. O percentual de sobras sujas encontrado foi de 11,40%. O total de desperdício da unidade avaliada ao longo de todo o estudo foi 141,56kg. Os resultados encontrados mostraram que com o total de desperdício analisado seria possível alimentar um total de 232 pessoas.

CONCLUSÃO

O percentual de resto-ingestão identificado está de acordo com a literatura e os valores de sobras sujas ultrapassaram os valores preconizados na literatura citada por Vaz (2006), porém encontram-se adequados com relação a literatura mais atual. O desperdício encontrado foi considerável fazendo-se necessária a realização de ações junto aos comensais para conhecimentos de suas preferências alimentares, além de conscientização acerca do desperdício, bem como ações destinadas aos funcionários visando à minimização do desperdício e o melhoramento na qualidade do serviço.

REFERÊNCIAS

BARTHICHOTO, Marcela et al. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL: PERFIL DAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE DESENVOLVIDAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DO BAIRRO DE HIGIENÓPOLIS, MUNICÍPIO DE SÃO PAULO. **Qualitas Revista Eletrônica**, v. 14, n. 1, 2013.

BORGES, Valeska Medeiros; NETA, Maria Valdeliz Borges; LOPES, Janeanne Nascimento Silva. Controle de sobras e resto-ingesta em restaurante self-service em Juazeiro do Norte—CE. **Revista E-Ciência**, v. 4, n. 2, 2017.

BUSATO, Maria Assunta; BARBOSA, M. F.; FRARES, R. K. A geração de sobras e restos no restaurante popular de Chapecó (SC) sob a ótica da produção mais limpa. **Revista Simbio-logias, São Paulo**, v. 5, n. 7, p. 23-33, 2012.

DIAS, Natalia Araújo; OLIVEIRA, Ana Livia de. Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI. **Hig. aliment**, v. 30, n. 254/255, p. 26-31, 2016.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, 2003.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), Resto-ingesta, Sobras Descartadas, Desperdício de Alimentos, Gestão da qualidade.