

AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM-PA

Matheus Kayky Pereira de Souza
Universidade Federal do Pará – Pará

Rafael da Silva Chaves
Universidade Federal do Pará – Pará

Letícia da Silva Oliveira
Universidade Federal do Pará – Pará

Karen de Fátima Saraiva Guimarães Silva
Universidade Federal do Pará- Pará

Verlaine Suênia Silva de Sousa
Universidade Federal do Pará – Pará

Caroline Marry Vaz Lavareda
Universidade Federal do Pará – Pará

Lais Pinon de Carvalho
Universidade Federal do Pará

Patrícia Cristina Moura Vieira
Universidade Federal do Pará

Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça
Universidade Federal do Pará – Pará

RESUMO

O resto-ingesta é a relação entre os restos de comida deixados nas bandejas/pratos pelos usuários e a quantidade de alimentos produzidos, expressa em percentual. Essa medida é usada para implementar ações de racionalização e redução de desperdício. O objetivo deste estudo foi analisar o índice de resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Restaurante Universitário (RU) em Belém-PA, que serve cerca de 6.500 refeições/dia. Durante 18 dias, entre os meses de novembro e dezembro de 2023, foram pesadas as preparações e os restos de alimentos devolvidos pelos clientes. Os dados foram analisados para calcular o percentual de resto-ingesta e o resto por usuário em gramas, utilizando Planilhas Google® para tabulação dos resultados. O percentual médio de resto-ingesta foi de 8,29%, com uma média de 40g de desperdício por pessoa. As preparações com maior desperdício foram arroz com galinha (11,59%) e arroz carreteiro (10,32%). O percentual médio de resto-ingesta encontrado está dentro do recomendado (até 10%), e o desperdício per capita (40g) também está conforme a literatura (15g a 45g). No entanto, as preparações de arroz com galinha e de arroz carreteiro apresentaram valores de desperdício superiores ao limite de 10%. Os resultados indicam que ainda há



ajustes a serem feitos, embora nem todos possam ser resolvidos a curto prazo.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação, Alimentação Coletiva, Desperdício, Alimentos.

1 INTRODUÇÃO

Visando a satisfação do usuário, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm buscado, cada vez mais, opções e abordagens diferenciadas de cardápios conforme a demanda crescente por refeições bem elaboradas e atraentes ao paladar. O resto-ingesta representa a relação entre o resto devolvido na bandeja/prato pelos clientes e a quantidade de alimento e preparações produzidas, expressas em percentual. Os registros destas quantidades servem como base para a implantação de medidas de racionalização e redução de desperdício, bem como a otimização da produtividade. Nesse aspecto, o objetivo deste estudo foi analisar o índice de resto-ingesta em uma UAN em Belém-PA.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo quantitativo, descritivo e transversal, desenvolvido em uma UAN de um Restaurante Universitário (RU), onde são servidas aproximadamente 6.500 refeições/dia no almoço e jantar. Foram avaliados 18 dias, dos cardápios dos meses de novembro e dezembro de 2023. Foi realizada a pesagem das *Gastronorms* (GNs) utilizadas nas preparações; identificadas as lixeiras na área da copa utilizadas para o descarte dos restos de alimentos e, outras duas para o descarte das cascas de alimentos e de descartáveis. Primeiro foi quantificado o total em kg de alimento produzido, após o término da distribuição das refeições, os restos de alimentos devolvidos na bandeja dos clientes foram pesados. Após a coleta de dados foram realizados os cálculos das preparações servidas, do percentual de resto-ingesta e o resto ingesta por usuário conforme a literatura. Os dados foram tabulados na extensão do Google Chrome, Planilhas Google®.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O percentual médio do resto-ingestão foi de 8,29%. Ao avaliar o resto-ingesta per capita, a média obtida foi de 40g. Os percentuais de resto-ingestão foram maiores para as preparações, arroz com galinha (11,59%) e arroz carreteiro (10,32%). O percentual médio do resto-ingestão encontrado no estudo encontra-se dentro do recomendado pelas referências, que é até 10%. Quanto ao resto-ingesta per capita, o dado pesquisado também está conforme a literatura (15g a 45g). Os valores encontrados para as preparações, arroz com galinha e arroz carreteiro corroboram com os valores dos restos expressos em kg e ultrapassam o limite previsto de 10%. Nesse panorama, o desperdício alimentar é uma temática presente não restrito apenas nas Unidades de Alimentação e nutrição, por exemplo, o relatório: Os Rastros do Desperdício de Alimentos: Impactos sobre os Recursos Naturais, da



Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO, são desperdiçados no período anual 1,3 bilhões de toneladas de alimentos. Logo, o desperdício de alimentos expresso no estudo é um agravante por violar o princípio conceitual de Segurança Alimentar e Nutricional que é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, visto que o alimento ao ser despejado na lixeira torna-se um resíduo orgânico. Também, deve ser salientado a questão ambiental, consoante a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO, revelou que a perda e o desperdício de alimentos geram entre 8% e 10% das emissões globais de gases de efeito estufa. O metano que resulta da decomposição causa um impacto ainda maior que o dióxido de carbono. A partir deste estudo notou-se a relevância de implementar medidas para reduzir esse desperdício dos frequentadores de UAN, seja no alerta para consumir com consciência, e como também acerca de projetos educacionais associados aos profissionais da Nutrição Segurança Alimentar e Nutricional e os efeitos da Insegurança Alimentar e alimentação consciente, respeitando a individualidade do organismo.

4 CONCLUSÃO

A avaliação do resto ingesta na UAN foi realizada de forma satisfatória conforme recomenda a literatura. Entretanto, o resto-ingesta deve ser um instrumento adequado não só para o controle do desperdício de alimentos e/ou custos, mas também como um indicador da qualidade e da quantidade de refeição servida, possibilitando definir a preferência dos usuários, além da aceitação dos cardápios ofertados. Desta forma, os valores encontrados, demonstram que ainda existem falhas no processo de produção e/ou distribuição, as quais precisam ser reparadas, mesmo que não sejam atingíveis a curto prazo.



REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

FERREIRA, J. A. et al. Avaliação da sobra limpa e resto ingesta de um CEINF em Campo Grande-MS. *Ensaio e Ciência: C. Biológicas, Agrárias e da Saúde*, v. 16, n. 1, 2015.

FAO. Desperdício de Alimentos tem consequências no clima, na água, na Terra e na biodiversidade [Internet]. 2017 [acesso em 10 abr 2017]. Disponível em <http://www.fao.org.br>. Acesso em: 12 nov. 2024.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). Food Wastage footprint: Impacts on natural resources. Roma, 2013.

IANISKI, V. B.; IANISKI, L. B.; VIEIRA, E. L. ANÁLISE DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. *Salão do Conhecimento*, v. 1, n. 1, 2015.

MACHADO, C. C. B. et al. Avaliação do índice de resto ingesta de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Anápolis-GO. *Ensaio e Ciência: C. Biológicas, Agrárias e da Saúde*, v. 16, n. 6, 2015.

NASCIMENTO, Silvia Panetta. Desperdício de alimentos: fator de insegurança alimentar e nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, SP, v. 25, n. 1, p. 85–91, 2018. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8649917>. Acesso em: 13 nov. 2024.

PENSAR. COMER. CONSERVAR – Diga não ao desperdício. Disponível em: <http://www.thinkeatsave.org/po/> Acesso em 01 de Outubro de 2016.

SILVA, A.M.; SILVA, C. P.; PESSINA, E. L. Avaliação do Índice de resto-ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. *Rev. Simbiologias*. v. 3, n. 4, p. 43-56, jun, 2010.