



ISSN 2594-6445

AVALIAÇÃO DO RESTO DE INGESTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAIS NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ – MT.

Danilla Lacerda Magalhães

Kamyla Santos Amaral

Stella Ferreira Sila

Tokiwa Mayumi Kobori

CURSO: Nutrição

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição - UANs são responsáveis por produzir refeições nutricionalmente e sob o ponto de vista higiênico sanitário adequados e ainda devem fazê-los com vista na qualidade e impedir o desperdício de alimentos e consequente geração de fome, pensando socialmente e resíduos sólidos com relação ao meio ambiente além dos prejuízos econômicos provocados pelo desperdício. Objetivo: objetivo deste estudo foi avaliar o resto de ingestão em Unidades de Alimentação e Nutrição institucionais no município de Cuiabá MT. Metodologia: A coleta de dados foi realizada no mês de fevereiro de 2020, de segunda a sexta-feira, durante o almoço, em duas UANs sendo uma privada e uma beneficente. Utilizou-se uma balança com capacidade 100 quilos para pesar as preparações produzidas, distribuídas, sobras e o resto de ingestão. Resultados: A UAN privada e UAN beneficente produziam em média 149 e 108 refeições na diariamente. A média de consumo diário per capita foi de 650 g em ambas as UANs, onde se observou que 5,29% de resto de ingestão na UAN privada e 4,07% na UAN beneficente equivalendo a 81g e 63g rejeitados por pessoa respectivamente, este resultado foi quatro vezes e três vezes maior que o recomendado. Os dados encontrados das sobras sujas foram de 10,97 kg na UAN privada e 3,45 kg na UAN beneficente representando o percentual de 12,83% e 6,33%. Os resultados referentes ao total de desperdício das duas UANs mostraram que seria possível alimentar 37 pessoas por dia. Conclusão: Conclui-se que o percentual de resto ingestão, sobras sujas e o desperdício nas duas UANs ultrapassou os valores preconizados na literatura, sendo os valores da UAN privada mais elevados, estes achados sugerem a necessidade de medidas junto aos comensais para se obter informações de suas preferências alimentares, além de ações pertinentes ao controle de desperdícios e treinamento com os manipuladores para a execução dos per capita e ainda uma planejamento da produção mais arrojado para garantir a produção necessária com sobras em níveis aceitáveis para minimizar a geração de resíduos que impacta diretamente no social, fomentando a fome, no meio ambiente e economia.

PALAVRAS-CHAVE: Desperdício de alimentos; Resto ingestão; Unidade de alimentação e nutrição.