

NOME: JÉSSICA SABRINA DA SILVA

TÍTULO:

AValiação de SOBRA E RESTO- INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM GRUPO DE APOIO A PACIENTES ONCOLÓGICOS NO INTERIOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS.

AUTORES: JÉSSICA SABRINA DA SILVA, JÉSSICA SABRINA DA SILVA, DAYANE DA SILVA PERES

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): NÃO POSSUI

PALAVRA CHAVE: NUTRIÇÃO, SOBRA LIMPA, RESTO INGESTA, UAN, DESPERDÍCIO, ONCOLÓGICO

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades do setor de alimentação coletiva que prepararam e fornecem refeições equilibradas. Existem múltiplos fatores que influenciam o desperdício de alimentos em uma UAN, como o planejamento impróprio das refeições, treinamento dos funcionários, porcionamento ou preferências alimentares. O desperdício é considerado uma falta de qualidade em uma UAN, uma vez que a quantidade de sobras e restos está amplamente ligada à adequação e aceitação do produto oferecido ao cliente e esta inadequação pode ser evitada por meio de um planejamento adequado, sem excessos de produção e consequentemente sobras. As sobras são alimentos que são preparados e não consumidos e restos alimentos servidos e não consumidos, ou seja, o que restante dos pratos e bandejas. O objetivo do presente estudo foi avaliar o índice de sobras e de resto-ingesta do almoço da UAN do Grupo de Apoio a Pacientes Oncológicos no interior de Minas Gerais. A pesquisa ocorreu durante o mês de julho, totalizando 21 dias de coleta de dados. As pesagens foram realizadas no período matutino, no almoço, totalizando 2664 comensais. Foi realizada a pesagem de todas as preparações prontas, das sobras limpas e sujas e do resto-ingesta dos comensais. Para a realização da coleta de dados foi utilizada uma balança de mesa, marca Filizola®, capacidade 10kg, divisão de 10g. Os colaboradores foram orientados quanto ao uso de uma lixeira própria para o descarte do resto, foram excluídos partes de alimentos não comestíveis, como cascas, sementes e ossos. Das 2664 dietas analisadas verificou-se um índice de sobras de 24,4% e um índice de restos de 7,3%, sendo que o índice de sobras está acima do recomendado pela literatura em que este estudo se apoiou, demonstrando uma perda considerável de alimentos. Observamos que o índice de RI está dentro do limite estabelecido.