

NOME: ANNA LUIZA SILVA GONZAGA

TÍTULO: AVALIAÇÃO DE RESTO- INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA DO MUNICÍPIO DE PASSOS EM MINAS GERAIS

AUTORES: MARIA OLÍMPIA RIBEIRO DO VALE ALMADA, ANNA LUIZA SILVA GONZAGA, ANNA LUIZA SILVA GONZAGA, MARIA OLÍMPIA RIBEIRO DO VALE ALMADA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq/UEMG

PALAVRA CHAVE: RESTO-INGESTA, SOBRA, UAN, DESPERDÍCIO

RESUMO

O projeto teve como objetivo avaliar o índice de resto-ingesta, sobras limpas e sobras descartadas do almoço da unidade de alimentação e nutrição comunitária do município de Passos- MG, quantificando o desperdício de alimentos através do resto-ingesta, e da sobra limpa da UAN. A presente pesquisa foi realizada no restaurante comunitário da FESP/UEMG. Foram avaliados as sobras e o resto-ingesta do almoço de todos os comensais da unidade de alimentação e nutrição comunitária. Os dados referentes ao peso das preparações produzidas, sobra limpa e de resto-ingesta foram levantados com uso de uma balança de mesa e uma balança manual, descontando-se os pesos dos recipientes, para tabelar os dados foram utilizadas formulas de Vaz (2006). Foi considerada sobra limpa parte das preparações produzidas que foram acondicionadas em recipientes adequados e armazenadas em temperatura adequada para utilização posterior. O peso do resto-ingesta foi obtido por meio da pesagem do saco de lixo. Foram excluídos partes de alimentos não comestíveis dos alimentos. A media de consumo diário per capita foi de 556,76 g, na qual se observou percentual médio de resto ingestão de 3,09%, equivalente a 21,90 g de alimentos descartados por pessoa. Os resultados mostraram que o total de desperdício de acordo com as sobras limpas poderiam alimentar cerca de 42 pessoas, e observando o desperdício pelo resto-ingesta 5 pessoas em media poderiam ser alimentadas com o resto acumulado. Constatou-se que o percentual de resto-ingesta não ultrapassou os valores preconizados por Vaz (2006). A média de sobras foi de 32.52%, valores superiores ao preconizado como índice adequado. As sobras per capita apresentaram uma média de 174,79 g. Para o melhor controle de sobras, algumas medidas podem ser tomadas, como: elaboração de cardápios que satisfaçam a população atendida e treinamento e conscientização da equipe para fazer as preparações em quantidades adequadas.