

**AValiação DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS ATRAVÉS DO ÍNDICE DE
RESTO-INGESTA E SOBRA SUJA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO
SUDOESTE DO PARANÁ**

**HILBIG, G. [1]; FORCELLINI, J. [1]; ECHER, J. S. [1]; SANTOS, C.O. [1]; FATEL, E.
C. S. [2]; ; WEBER, J. [2]; ZANUZO, K. [3]; STRAPAZZON, F. S. K. [4]**

O desperdício de alimentos envolve perda e descarte de itens que poderiam ser consumidos ao longo da cadeia alimentar (produção, distribuição e consumo). Dois indicadores importantes nesse processo são o resto-ingesta (RI), que corresponde à quantidade de alimentos devolvida nas bandejas em relação ao total servido, e a sobra suja (SS), que se refere aos alimentos expostos no *buffet* e que não podem ser reaproveitados. Avaliar o desperdício de alimentos por meio do cálculo do per capita do RI e de SS em um Restaurante Universitário (RU) do Sudoeste do Paraná. Estudo transversal e quantitativo realizado no mês de março de 2025 em um RU localizado no Sudoeste do Paraná. A coleta do peso das SS e dos restos foi realizada durante 16 dias úteis consecutivos e anotadas em planilha pelas funcionárias da empresa terceirizada do RU ou pelos estagiários do curso de Nutrição após o término do horário de distribuição das refeições (almoço e jantar). Para o peso da SS foi descontado o peso da cuba. Para o peso do resto foi feita a pesagem do lixo orgânico recolhido na área de devolução dos pratos e bandejas, separando o lixo descartável (copos, guardanapos, palitos) e não comestíveis (casca de frutas, caroços, ossos), e desprezando o peso do saco de lixo. Para as coletas foi utilizada uma balança digital (Ramuza®, modelo DCR CL 30 kg). O cálculo do per capita do RI (kg) foi realizado através da fórmula: peso do resto (kg)/número de comensais e classificado como adequado (15 a 45g); e o per capita de SS (kg) foi calculado através da fórmula: peso total da SS (kg)/número de comensais e classificado como adequado (7 a 25g) (Vaz, 2006). Os

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
gabrielamaninha21@gmail.com

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
julianaforcellini0@gmail.com

[1] Julia Streit Echer. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
juliaexer@gmail.com

[1] Camila Oliveira Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
camila_santos2020@outlook.com

[2] Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
elis.fatel@uffs.edu.br

[2] Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
jucieli.weber@uffs.edu.br

[3] Késia Zanuzo. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
kesia.zanuzo@uffs.edu.br

[4] Fabiana da Silva Kramer Strapazzon. Nutrição. Empresa do Restaurante Universitário Serve Bem. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
fabianasstrapazzon@gmail.com

resultados foram tabulados no software Microsoft® Excel utilizando-se de média e desvio-padrão. Durante o mês de março de 2025, o RU serviu uma média de 431 refeições, sendo 254 no almoço e 176 no jantar. O cálculo per capita do RI apresentou valores adequados tanto no almoço ($34,28g \pm 16,07$) quanto no jantar ($28,69g \pm 16,07$), além do total do dia ($31,67g \pm 10,74$). Quanto ao per capita de SS, o valor foi considerado adequado no almoço ($21,91g \pm 10,44$), mas inadequado no jantar ($91,54g \pm 57,96$) e no total do dia ($49,21g \pm 57,96$). Estudo em um RU na Bahia (Conceição; Lira; Fonseca, 2021) apresentou per capitas de RI e SS superiores ao do presente estudo tanto no almoço ($114,04 \pm 23,37$ e $103,62g \pm 124,68$, respectivamente) quanto no jantar ($73,93 \pm 15,07$ e $347,86 \pm 82,25$, respectivamente), revelando desperdícios. Houve boa aceitação do cardápio e porcionamento adequado pelos comensais, conforme demonstrou o cálculo do per capita do RI. Entretanto, a SS apresentou necessidade de melhorias, sobretudo no jantar, que pode ser devido à variação na frequência diária dos usuários. Essa oscilação pode estar aumentando o desperdício e, consequentemente, gerando custos desnecessários.

Palavras-chave: : Alimento; Perda e Desperdícios de Alimento; Refeições

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária FA

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
gabrielamaninha21@gmail.com

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
julianaforcellini0@gmail.com

[1] Julia Streit Echer. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
juliaexer@gmail.com

[1] Camila Oliveira Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
camila_santos2020@outlook.com

[2] Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
elis.fatel@uffs.edu.br

[2] Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
jucieli.weber@uffs.edu.br

[3] Késia Zanuzo. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
kesia.zanuzo@uffs.edu.br

[4] Fabiana da Silva Kramer Strapazzon. Nutrição. Empresa do Restaurante Universitário Serve Bem. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.
fabianasstrapazzon@gmail.com