



AValiação DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTÃO E SOBRA SUJA DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Kátia Luana Jaskulski¹,
Caroline Fernanda Hoenig²,
Mariana Grisa Simonetti³,
Sabrinne Luana Colling⁴,
Elis Carolina de Souza Fatel⁵

Categoria: Ensino⁶

Resumo: Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. Na administração de UAN, o desperdício é um fator de grande destaque, este se caracteriza pelas sobras dos alimentos. Estas sobras são consequência de uma série de fatores, tais como: planejamento inadequado do número de refeições a serem efetuadas, frequência diária de comensais, preferências alimentares e pelo treinamento dos funcionários. A avaliação dos índices de resto-ingestão e sobras sujas auxilia na compreensão e análise do desperdício de uma UAN, através desses verifica-se os fatores que intervêm nesses valores, com o propósito de corrigi-los, tornando-se vantajoso para uma UAN. O objetivo da pesquisa é analisar as quantidades de sobras sujas e resto-ingestão juntamente com as suas possíveis causas e demonstrar para a nova empresa que assumiu a gestão de um Restaurante Universitário (RU) em uma cidade do sudoeste do Paraná, a técnica relatada pela literatura, com base na coleta de dados no mês de junho de 2017. Para o desenvolvimento da pesquisa, foram pesadas as sobras sujas e o resto-ingestão do almoço e jantar da UAN. Para a verificação da sobra suja, após o término da distribuição, cada preparação foi pesada individualmente, verificando o total da sobra de cada preparação separadamente. Em seguida foi feita a soma para saber o total de sobras de cada refeição e do dia todo. Para a verificação do resto-ingestão, após o término da distribuição foi pesado todo alimento que foi jogado fora pelos comensais, com exceção de ossos e líquido, verificando assim a quantidade de resto ingestão. A empresa administradora do RU possui meta de 25 g per capita de sobra suja e resto-ingestão juntos. Na literatura o valor de referência de sobra suja é até 3% e de 15 a 25 g per capita. Já para o resto-ingestão os valores adequados em percentual são de

¹Acadêmica do curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*, katialuanajaskulski@gmail.com.

²Acadêmica do curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*, carol.hoenig@gmail.com.

³Acadêmica do curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*, marianagrisa1895@gmail.com.

⁴Nutricionista gerente da empresa Alimentare – Filial de Realeza, alimentare.uffsrealeza@gmail.com.

⁵ Professora, Doutora do curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*, elis.fatel@uffs.edu.br.

⁶ Formato: Comunicação oral.



2 a 5% e em gramas a quantidade é de 15 a 45 g per capta. Os resultados mostram que as sobras sujas tiveram uma média mensal de 42,22g per capta estando acima da meta da estabelecida pela literatura e o resto-ingestão teve uma médiamental de 31,4g estando este adequado, segundo a meta da literatura. Já análise da forma da empresa que é sobra suja + resto-ingestão ficou acima da meta da empresa em todos os dias. Esta análise também serviu para mostrar que o método da empresa não é o mais indicado, pois não se sabe qual é o verdadeiro problema da UAN. Através disso conclui-se a necessidade de ações imediatas para diminuição de sobras sujas, ou seja, precisa ter um maior controle no processo produtivo com a elaboração de rotinas, fichas técnicas de preparo, ordem de produção, controle das características sensoriais e monitoramentos das atividades.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição. Resto-ingestão. Sobra suja.