

## **AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE SOBRES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL**

Adrielle Aguiar de Carvalho<sup>1</sup>; Julianne da Silva Peixoto<sup>2</sup>; Laryssa de Campos Jordy Ferreira<sup>2</sup>; Pilar Maria de Oliveira Moraes<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Pós-Graduanda em Nutrição Clínica e Hospitalar; <sup>2</sup>Pós-Graduanda em Nutrição Clínica; <sup>3</sup>Mestre em Saúde, Sociedade e Endemias da Amazônia

adriellecarvalho@yahoo.com.br

Centro de Pós-graduação (CPÓS)

**Introdução:** No gerenciamento da UAN o desperdício de alimentos é um fator de grande importância, pois se trata de uma questão não somente ética, mas também econômica e com reflexos políticos e sociais para o profissional nutricionista. O desperdício é decorrente das sobras de alimentos e restos, sendo influenciado pelo planejamento inadequado do número de refeições, per capita inadequado, frequência diária dos clientes, preferência alimentares, treinamentos dos empregados na produção e distribuição. **Objetivo:** Avaliar a ocorrência do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e nutrição de um hospital privado de Belém- PA, na forma de resto ingestão e sobras de alimentos. **Metodologia:** Foi um estudo do tipo transversal de caráter quantitativo, desenvolvido em uma UAN na cidade de Belém-PA que serve em média 900 refeições. Obtiveram-se dados do jantar de 15 dias consecutivos do mês de Outubro de 2013. Para avaliação da adequação, utilizou-se a recomendação conforme a Resolução CFN nº 380/2005 de 10% para sobras, normalmente recomendada para UPR's coletivas, e para encontrar a porcentagem de sobra fez-se o seguinte cálculo; total produzido dividido pelo valor de sobra x 100 e para o cálculo do resta-ingesta calculou-se assim; total consumido menos resíduo x 100 dividido pelo total consumido, esses valores foram todos fornecidos pelo responsável técnico pela UAN do local estudado. **Resultado e Discussão:** A UAN obteve na avaliação um percentual médio 15,57% de sobras, uma média de resto per capita de 30g de sobra por pessoa. O presente estudo também encontra-se com elevado percentual de sobra, podendo o mesmo estar associado diretamente a fatores educacionais dos comensais. **Conclusão:** O controle do resto ingestivo nas Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser valorizado como um instrumento útil não só para o controle de desperdícios e custos, mas também como um indicador da qualidade da refeição servida. É de competência do nutricionista implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto ingestivo e análise de desperdícios.