

DETERMINAÇÃO DO RESTO E INGESTA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE BELÉM-PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Maria de Nazareth de Lima Carneiro¹; Lorrany Miranda Marinho¹; Erika Vasconcelos de Oliveira²; Ranilda Gama de Souza²

¹Acadêmica de Nutrição;² Nutricionista

mnath_lima@hotmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: Na segunda metade do último século verificou-se um aumento na produção de alimentos, e com isso também ocorreu uma elevação do desperdício alimentar. O Brasil está entre os países que mais joga alimentos no lixo, e eles poderiam alimentar cerca de trinta milhões de pessoas, ou oito milhões de famílias durante um ano. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) esse desperdício é verificado através da relação entre o resto (alimento devolvido nas bandejas) e a ingesta (alimento ingerido pelos comensais) expresso em percentuais, sendo aceitável como percentual de resto-ingestão, taxas inferiores a 10%. **Objetivo:** Determinar o índice de resto e ingesta de um Restaurante Universitário (RU) de Belém-PA. **Descrição da experiência:** O resto e ingesta foi desenvolvido no Restaurante Universitário, no período de 09 de setembro a 02 de outubro de 2014, durante almoço e jantar, em duas unidades (I e II), pelos estudantes de nutrição em estágio supervisionado. Foi verificado o peso das preparações servidas aos comensais, descontando o peso do recipiente, em seguida foi realizada soma dos valores obtidos, resultando no total de alimentos servidos. Foi subtraído o peso das sobras que se refere a quantidade que não foi distribuída aos comensais. Cascas, ossos e partes não comestíveis eram devidamente separadas e descartadas antes da pesagem. Todos os dados obtidos foram tabulados em planilhas do Excel 2010 para análise do resto-ingestão. **Resultados:** As médias do índice de resto-ingesta no almoço nas Unidades I e II foram, respectivamente, 11,47% e 11,18% e no período do jantar, 9,99% e 9,53%. Esses resultados mostram que os valores do índice de resto-ingesta no período do almoço encontram-se acima dos citados pela literatura. Dentre os fatores que podem ter interferido no desperdício dessas refeições tem-se o apetite do cliente, o público diferenciado entre o almoço e o jantar, além da falta de conscientização dos comensais que não se comprometem com a redução do desperdício, vale resaltar que apesar de que os índices verificados no almoço estejam maiores do que os preconizado pela literatura, isso não interfere na qualidade do alimento, assim estabelecendo um padrão da própria unidade. **Conclusão:** A realização dessa pesquisa dentro de uma UAN possibilita aos acadêmicos de nutrição um conhecimento teórico e prático, além de proporcionar um aprendizado sobre os procedimentos do resto e ingesta. Uma medida que pode ajudar na redução de restos é a adoção de campanhas de conscientização direcionadas aos clientes, através do qual podem tornar-se agentes no processo de redução do desperdício.