

**AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO DE UMA FÁBRICA DE CALÇADOS, LOCALIZADA EM FORTALEZA -
CE**

Francisco Thiago Sales Rocha

Centro Universitário Fametro - Unifametro

tsales.rocha@hotmail.com

Jennefer Albuquerque Almeida

Centro Universitário Fametro - Unifametro

jennyalbuquerque3@gmail.com

Raquel Araújo Sousa

Centro Universitário Fametro - Unifametro

raquelsousa2005@hotmail.com

Luiza Maria Costa Barros

Centro Universitário Fametro - Unifametro

luizamcbarros@gmail.com

Título da Sessão Temática: *Alimentos, Nutrição e Saúde*

Evento: VII ENCONTRO DE INICIAÇÃO À PESQUISA

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é definida por uma empresa que fornece refeições prontas para o consumo visando atender às necessidades nutricionais dos seus clientes.¹ Uma das problemáticas que vem sendo bastante trabalhadas nessas unidades é relacionada ao desperdício alimentar. Segundo Borges et al (2019) o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos. Entende-se por desperdício alimentar os alimentos que mesmo próprios para a ingestão humana não foram consumidos, mas eliminados por ação ou omissão humana.² O programa “Prato Limpo”, implantado em uma empresa de calçados em Fortaleza – Ce visa que os clientes deixem no máximo 8 gramas de restos pós-consumo em seus pratos. Este programa busca reduzir o desperdício alimentar ao incentivar que seus clientes coloquem ao prato somente o necessário para consumo. **Objetivos:** Avaliar as informações adquiridas dos comensais acerca do desperdício alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma fábrica de calçados. **Métodos:** O presente estudo foi realizado em uma UAN terceirizada que atende cerca de 1000 comensais/dia, na cidade de

Fortaleza – CE, no período do dia 03 à 13/09/2019. Foi colocada uma pesquisa de satisfação com os comensais logo após o almoço para adquirir informações acerca do resto-ingesta dos mesmos. O critério para a abordagem dos clientes era aqueles que deixavam sobras superiores a quantidade estabelecida pelo programa “Prato Limpo”. A averiguação da quantidade das sobras no prato do cliente era realizada visualmente quando havia o descarte de aproximadamente 2 ou mais colheres de sopa de alimentos. As respostas eram anotadas e, se houvesse queixa quanto a qualidade da refeição sendo comum a um número expressivo de clientes, imediatamente esta era reportada a nutricionista responsável pela unidade, para melhora no preparo das refeições. Após o término do almoço era realizada a pesagem das sobras sujas e dividida pelo total de comensais, a fim de calcular a per capita de desperdício alimentar. **Resultados:** Verificou-se que da totalidade dos alimentos preparados na cozinha desse refeitório, no período que podemos participar do Programa, inicialmente eram desperdiçados 8,5g per capita durante o almoço e depois de fazermos esse acompanhamento individualizado, com o passar dos dias esse desperdício oscilou, porém houve uma queda gradativa. O acompanhamento era feito diariamente com a pesagem do total das sobras sujas deixadas pelos comensais. O peso total das sobras sujas era dividido pelo número total de comensais do dia para assim obtermos o quantitativo de desperdício per capita do dia. Todos os dados eram registrados em planilha. Até o nosso último acompanhamento o total de desperdício de alimentos no almoço chegou a marca de 4,7g per capita. As campanhas de conscientização dos clientes é uma estratégia importante para a diminuição desse desperdício ajudando a diminuir as sobras sujas. Essas campanhas envolvem avaliação dos cardápios e sua aceitação, além de educação nutricional com os clientes.³ **Conclusão:** Observou-se uma redução do desperdício. O que pode estar relacionado às informações adquiridas ao longo da pesquisa de satisfação, pelos clientes, e em seguida as mudanças no modo de preparo das refeições com melhorias.

Referências:

¹BORGES, et al. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Eng. Sanit. Ambient., ahead of print Epub**, 2019. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-41522019005015101>. Acesso em: 10 set 2019.

²ARAÚJO, Lillian; ROCHA, Ada. Avaliação e controlo do desperdício alimentar em refeitórios escolares do Município de Barcelos. **Acta Port Nutr [online]**, 2017, n.8, pp 6-9. Disponível em: <http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2183-59852017000100002>. Acesso em: 10 set 2019.

³SILVÉRIO, Gabriela de Andrade; OLTRAMARI, Karine. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras. **Ambiência – Revista do Setor de Ciências Agrárias e Ambientais**. v. 10, n. 1, Jan./Abr., 2014. Disponível em: <<https://revistas.unicentro.br/index.php/ambiencia/article/view/1587/2220>> Acesso em: 10 set 2019.

Descritores: UAN; Desperdício Alimentar; Resto - ingesta.