



ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL

Área Temática: Alimentos, nutrição e saúde

Encontro Científico: VIII Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: Uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) consiste em um estabelecimento organizado para o fornecimento de refeições balanceadas, em conformidade com padrões dietéticos e higiênicos adequados, visando atender às necessidades nutricionais de seus clientes. Uma das condições fundamentais para o bom desempenho de uma UAN é o planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado, buscando-se diminuir ou controlar o desperdício de alimentos. **Objetivos:** Analisar o desperdício de alimentos de uma UAN de forma a identificar os fatores que mais contribuem para essas sobras. **Métodos:** Trata-se de uma análise descritiva de dados, levantados durante uma semana de almoços, onde foram pesados todos os alimentos produzidos, sobras limpas e sobras sujas do restaurante. Observou-se todo o processo de etapas de produção dessas refeições. **Resultados:** De acordo com os pesos das sobras observou-se que estavam além do esperado, pois os cozinheiros não seguiam as fichas técnicas na elaboração das refeições, assim os alimentos que eram disponibilizados pelo almoxarifado nem sempre eram utilizados, pois estes sempre solicitavam mais ingredientes. Não havia um controle de saída do estoque, sendo produzida uma maior quantidade de alimentos que seria consumido no dia. Um dos exemplos foi a farofa, que foi produzida 50g a per capita por pessoa, porém durante a pesquisa percebeu-se que 35g era o suficiente e então foi mudado o valor da per capita na ficha técnica. No dia seguinte a produção deveria ter sido de 5kg de acordo com a nova per capita, mas foi produzido 10,2kg de farofa. Na pesagem sobraram 5 kg de sobra limpa e 200g de sobra suja, o que mostra que a per capita estava correta e o erro veio dos cozinheiros não seguirem a ficha técnica. **Conclusão:** Com esta pesquisa verificamos que muitas das preparações estão com suas gramaturas fora dos padrões da UAN. Evidenciando a necessidade de um treinamento com os colaboradores enfatizando a importância dos mesmos seguirem as fichas técnicas junto com os cardápios de planejamento, para assim diminuir o desperdício.

Referências: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, M.A.S. (2011) *Gestão de unidades*



CONEXÃO UNIFAMETRO 2020

XVI SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha. 352 p.

Palavras-chave: desperdício de alimentos; UAN;