



**VI Semana Acadêmica
Faculdade Uninta Itapipoca**
Integração Ensino, Pesquisa, Serviço e Comunidade:
Estratégias para Inovação

A IMPORTÂNCIA DO RESTO-INGESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO- UAN: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.

Francisca Eduarda Patrício Pessoa

Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Uninta- Itapipoca Itapipoca- CE. E-mail: peessoaeduarda33@gmail.com

Douglas Rodrigo Cursino dos Santos

Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição/Nutricionista. Pós Doutorando em Saúde Coletiva da Unilogos®. Faculdade Uninta Itapipoca. Itapipoca – Ceará. E-mail: palestracursino@gmail.com

Introdução: O resto-ingestão é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo cliente nas Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN, e deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente. O tamanho do prato ou a quantidade e tamanho das vasilhas utilizadas podem induzir os clientes a se servirem de uma quantidade maior que a possibilidade de consumo e, conseqüentemente, gerar restos. Talheres e pegadores podem interferir na quantidade que a pessoa se serve, dependendo do tamanho e menor ou maior funcionalidade (ABREU *et al.*, 2013). Sobras são alimentos produzidos e não distribuídos. Uma avaliação diária é uma das medidas mais utilizadas no controle de uma UAN. **Objetivo:** Apresentar a importância do resto-ingestão em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. **Método:** Trata-se de uma revisão bibliográfica de abordagem qualitativa e de natureza descritiva, apresentando a importância do resto-ingestão para as Unidades de Alimentação e Nutrição- UAN no contexto de aceitabilidade e economia. Os artigos científicos utilizados, foram originais que abordassem o tema de Resto-ingestão, Unidades de Alimentação e Nutrição e Desperdício, publicados entre 2012 a 2022, em língua portuguesa e disponíveis na íntegra, por meio da plataforma da Biblioteca Virtual de Saúde, nas bases de dados Medline e Lilacs, com a utilização dos descritores em ciências da saúde “Alimentos”, “Alimentação Coletiva”, “Resíduo”, “Custos”, “Produtividade” e suas combinações, excluindo-se monografias, dissertações, teses, revisões integrativas e sistemática, trabalhos inconclusivos ou que destoam do tema principal, resultado em 11 artigos dos quais 04 foram utilizados nesta pesquisa. **Resultados:** Quando um comensal não ingere toda a quantidade colocada no prato, gera conseqüentemente desperdício, e a esse desperdício dá-se o nome de resto ingestão, o qual não deve exceder um percentual de 10% para populações saudáveis e 20% para enfermas (NOVISNKI *et al.*, 2017). Geralmente as sobras estão relacionadas com o serviço e seu planejamento, já o resto e resultado de uma relação com o comensal e sendo assim se torna mais difícil o seu manejo (SILVA *et al.*, 2018).



O resto ingestão tem como objetivo para a unidade o controle de custos e serve como indicador de qualidade no serviço prestado, contribuindo para todo o processo de produção e aceitação do cardápio oferecido (FURTADO *et al.*, 2019) Deve ser analisado tanto do ponto de vista econômico, como da falta de integração com o cliente. Em alimentos que estiverem bem preparados, o resto ingesta deverá ser próximo de zero, visto que em restaurantes com refeições pagas pelo peso não há restos, ficando claro que cliente sabe a quantidade que satisfaz suas necessidades. **Conclusão:** O Nutricionista, além das atividades técnicas e administrativas, é necessário foco no gerenciamento de resíduos de maneira compatível com a preservação ambiental, implementando sempre que possível medidas educativas, estipulação de metas de desperdício e uma melhor organização na distribuição das preparações dos cardápios, treinamento de funcionários em relação ao porcionamento nos pratos e tipos de utensílios utilizados nas UANs, sendo ações eficientes e eficazes na redução dos custos de produção.

Descritores: Alimentos; Alimentação Coletiva; Resíduo; Custos; Produtividade.

Referências:

ABREU ES DE, SPINELLI MGN, PINTO AM DE S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição:** um modo de fazer. 5ª ed. rev. ampl. São Paulo: Metha; 2013. 378 p. acesso: 01 abr. 2023.

FURTADO, CLAUDIA ROSI ET AL. AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTA DURANTE CAMPANHA CONTRA O DESPÉRDÍCIO DE ALIMENTOS EM DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO VALE DO TAQUARI – RS. **South American Journal: of Basic Education, Technical and Technological.** Vale do Taquari-rs, p. 81-94. 02 jun. 2019. Acesso: 02 abr. 2023.

NOVINSKI, ANA PAULA FONSECA; ARAÚJO, GESIKA CORTES; BARATTO, INDIOMARA. RESTO INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE PATO BRANCO-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo, v. 11, n. 66, p.451-458, dez. 2017. Acesso: 03 abr. 2023.

SILVA, DEBORAH BREDA DA; SCHAUREN, BIANCA COLETTI. AVALIAÇÃO DO DESPÉRDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL. **Revista Uningá**, Lajeado RS, v. 55, n. 2, p.47-58, abr. 2018. Acesso:04 abr. 2023.