

Desperdício de alimentos em diferentes sistemas de gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição

Amanda Ap. M. Moriwaki (IC), Lília M. Gennari (PQ), Caroline Dário Capitani (PQ)

Resumo

O objetivo do presente projeto foi analisar o desperdício de alimentos em um restaurante universitário localizado no interior de SP. Inicialmente, o desperdício foi avaliado no sistema de terceirização/refeição transportada e, em seguida, na autogestão. Observou-se efeito positivo no controle do desperdício de alimentos quando o sistema de gerenciamento passou a ser autogestão, pois houve maior controle da quantidade produzida em função do número de comensais e das variações do serviço.

Palavras Chave: Unidade de Alimentação e Nutrição, Desperdício, Resto-ingestão

Introdução

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) pode ter como forma de gerenciamento a terceirização ou a autogestão. O modelo de gerenciamento pode influenciar na quantidade de alimentos desperdiçados sendo o desperdício sinônimo de falta de qualidade^[1]. Atualmente, o desperdício de alimentos é um tema de importante, pois sabe-se que 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados no mundo por ano^[2].

Um dos métodos mais utilizados para controlar o desperdício em UAN é a avaliação diária de sobras e restos^[3]. Contudo, não existe na literatura estudos que relacionem a diferença de percentual de desperdício em diferentes modelos de gerenciamento. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar o percentual de sobra e resto-ingestão em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em dois momentos, ou seja, em terceirização transportada e em autogestão. Complementarmente, analisou-se os principais motivos que contribuem para o desperdício.

Resultados e Discussão

A pesagem de sobra limpa, sobra suja e de resto em um restaurante universitário, ocorreu em dois momentos, ou seja, no sistema de terceirização/refeição transportada, e com sistema de autogestão. O controle do desperdício foi realizado no almoço e jantar durante 15 dias consecutivos. Observou-se na autogestão houve redução de 59% do desperdício em comparação com sistema de terceirização, o qual apresentou uma média de desperdício de 429,63 Kg alimento/dia. Na terceirização, não havia produção local de alimentos, e, portanto, a quantidade de alimentos recebidos estava acima (989,50 Kg) da quantidade necessária para atender a demanda dos comensais (794,04 Kg).

Além disso, na terceirização não havia reaproveitamento de sobra limpa, a qual, desde que conservada de forma adequada, pode ser usada na próxima refeição^[4], como no jantar. Em contrapartida, a autogestão, no período analisado contribuiu com maior percentual de resto-ingestão *percapita* (13%) quando comparado à terceirização (10%) e isso pode ser atribuído à monotonia das preparações servidas. Observou-se que o menor número de variações das preparações ocorreu em função da disponibilidade de equipamentos, bem como do recurso financeiro disponível.

Conclusões

O modelo de gerenciamento de uma UAN pode influenciar na quantidade de alimentos desperdiçada. Nesse sentido, a transição para a autogestão pareceu ser vantajosa do ponto de vista de redução do desperdício e maior controle de produção. Contudo, observa-se a necessidade de uma campanha de educação nutricional visando maior conscientização dos comensais para que se consiga reduzir o desperdício de alimentos deixados nos pratos.

Agradecimentos

Antonieta Kikumoto e Liliam Chaves (Nutricionistas. Ao CNPq pela concessão da bolsa PIBIC.

1- MEZOMO, I.F.B. 4a. ed. São Paulo: I.F. de B. Mezomo, 2002.

2- FAO. Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade. 2013.

3- SILVÉRIO, G.A.; OLTRAMARI, K. *Ambiência*, 10, p.125-133, 2014.

4- SÃO PAULO. Portaria CVS 5 de 09/04/2013.