

AValiação DO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL NA CIDADE DE DOURADOS -MS

Carlos Leonardo Moura De Moraes (c_m_leonardo@hotmail.com)

Bruna Menegassi (brunamenegassi@ufgd.edu.br)

Excedentes em UAN podem ocorrer por diversos motivos como: falhas no planejamento do número de refeições, porcionamento inadequado para a produção, per capita inapropriado, baixa aceitação do cardápio, má apresentação dos alimentos, entre outros. Dentro deste contexto, o desperdício pode ser minimizado por meio de um planejamento e monitoramento eficientes para que não existam excessos de produção, e conseqüentemente sobras. São consideradas sobras, os alimentos prontos para o consumo que não foram distribuídos no turno de preparo, incluindo as sobras resultantes do balcão térmico ou refrigerado, do pass thought e da produção. O presente estudo propôs avaliar o desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da cidade de Dourados – MS, utilizando o índice de sobras. Os dados foram coletados após o almoço no período de 28 de novembro a 02 de dezembro de 2016, em uma UAN que oferece em média 2300 refeições diárias, 1200 no almoço e 1100 no jantar. Para avaliar a quantidade de sobras, foram pesadas as cubas com preparações do balcão de distribuição e do pass thought. Após os cálculos, pôde-se identificar o perfil de desperdício da UAN estudada. Os resultados encontrados demonstraram que os percentuais de sobra do almoço variaram de 10,35% a 13,84%, sendo a média de 12,12%. Os valores de sobra per capita variaram de 85g a 142g e média de 106g, valores superiores ao preconizado pela literatura, que admite percentuais de até 3% ou de 7 a 25g de sobra por pessoa. O consumo de alimentos per capita no período foi de 87g. Com o desperdício de alimentos gerados pela UAN, poderiam ser alimentadas cerca de 702 pessoas. O custo médio produzido com o desperdício do prato base (arroz + feijão) no período avaliado foi de R\$568,70. Por meio dos resultados obtidos, sugere-se implantação de campanhas educativas a serem realizadas com os comensais e com a equipe de colaboradores, bem como adequação do planejamento das preparações do cardápio com monitoramento periódico das sobras para avaliar a aceitação dos pratos elaborados a fim de reduzir o desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Desperdício, Planejamento, Alimentação Coletiva.