



AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO EM PRATOS PRINCIPAIS PRÉ E PÓS CAPACITAÇÃO DE COPEIRAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO NORDESTE

BARRETO, Jéssyca Teles¹;
COSTA, Laís Santos²;
COSTA, Jamille Oliveira³;
CARVALHO, Izabela Maria Montezano⁴;
VIANA, Leilany Suelle dos Santos⁵;
SANTOS, Maria Aparecida⁶.

RESUMO

Os restaurantes universitários são Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que têm como objetivo a preparação e o fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas ao público atendido, que geralmente é composto por uma clientela de faixa etária, gênero e classe econômica e social variadas. Na produção de grandes quantidades de refeições para coletividades, o desperdício de alimentos pode ser um fator de relevante e multifatorial, podendo ser de origem política, cultural e tecnológica, e ter consequências econômicas e ambientais relevantes. A adoção de ações para o controle do desperdício de alimentos demonstra, portanto, compromisso com a responsabilidade social e ambiental por parte da gerência em UANs. Objetivo: Avaliar o desperdício de alimentos proteicos que compõem os pratos principais em um restaurante universitário em dois momentos - antes e após uma capacitação realizada com as copeiras responsáveis pelo porcionamento durante a distribuição. Métodos: Para análise do desperdício, foi utilizado o método de restrição, que se caracteriza pela relação entre o peso do resto comestível observado no prato dos clientes e o peso da refeição servida. A capacitação realizada com as copeiras consistiu de uma explanação sobre o tema “porcionamento de pratos principais” em slides didáticos, utilizando como referência a porção estabelecida em contrato vigente da UAN. Em seguida, todas foram convidadas a servir um prato, simulando o porcionamento realizado na distribuição aos usuários, para verificação da assimilação do conteúdo exposto e correção de eventuais falhas, se ainda persistissem. Resultados: Na refeição do almoço, após a capacitação, houve redução dos restos de prato principal em aproximadamente 50%. Além disso, foi observada uma redução das sobras limpa e suja. Estimativas: Observou-se que a capacitação realizada foi efetiva para o objetivo proposto, e houve de fato uma redução no desperdício de alimentos relacionados aos pratos principais. É importante que estas ações de treinamento de conscientização sejam realizadas rotineiramente em UANs,

¹Nutricionista residente do programa de residência multiprofissional Saúde do Adulto e Idoso HU/UFS; Rua Maestro Domicio Fraga, 348, Grageru, 49025-420; jessycatelesnutri@gmail.com; (79) 9 8879-5470.

²Nutricionista residente do programa de residência multiprofissional Saúde do Adulto e Idoso HU/UFS; Rua Maestro Domicio Fraga, 348, Grageru, 49025-420;

³Mestre em Ciências da Saúde/UFS; jamillenutri@gmail.com; (79) 9 9998-5529.

⁴Doutora em Bioquímica/UFV; i_montezano@yahoo.com.br; (79) 9 9128-4009.

⁵Especialista em Nutrição Clínica e Terapia Nutricional/IBPEX; leilanyviananutricionista@hotmail.com; (79) 9 9912-8572.

⁶Especialista em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos/USCS; mariaa_2@live.com; (79) 9 9934-3417.



de maneira a promover a redução do desperdício. Além disso, sugere-se que sejam realizadas ações de educação nutricional com os comensais para reforçar o combate ao desperdício de alimentos nestes espaços de produção de refeições.

¹Nutricionista residente do programa de residência multiprofissional Saúde do Adulto e Idoso HU/UFS; Rua Maestro Domício Fraga, 348, Grageru, 49025-420; jessycatelesnutri@gmail.com; (79) 9 8879-5470.

²Nutricionista residente do programa de residência multiprofissional Saúde do Adulto e Idoso HU/UFS; Rua Maestro Domício Fraga, 348, Grageru, 49025-420;

³Mestre em Ciências da Saúde/UFS; jamillnutri@gmail.com; (79) 9 9998-5529.

⁴Doutora em Bioquímica/UFV; i_montezano@yahoo.com.br; (79) 9 9128-4009.

⁵Especialista em Nutrição Clínica e Terapia Nutricional/IBPEX; leilanyviananutricionista@hotmail.com; (79) 9 9912-8572.

⁶Especialista em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos/USCS; mariaa_2@live.com; (79) 9 9934-3417.