

ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ-CAMPUS DE CRATEÚS NOS ANOS 2018 E 2019.

ANTONIA MICAEL TOMAZ SILVA, ALAN OLIVEIRA DOS REIS, KEIVA MARIA SILVA GOMES

78

O desperdício é notadamente verificado quando se observa os restos nos cestos de lixo e no retorno das bandejas de refeição. Ademais, quantificar e analisar as perdas alimentares na perspectiva da sobra e do resto ingestão é extremamente necessário e importante, tendo em vista que estes aspectos interferem de maneira prejudicial à eficiência, produtividade e a sustentabilidade de alimentos na produção de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

O objetivo do presente trabalho é reavaliar o desperdício de alimentos a partir do índice de resto e sobra, dos anos 2018 e 2019, em um Restaurante Universitário da Universidade Federal do Ceará em Crateús-CE. Os dados da análise foram obtidos pelos nutricionistas e pelos bolsistas do Programa de Iniciação Acadêmica. A metodologia de coleta dos dados foi: para quantificar os pesos alimentares foi utilizada uma balança digital da marca **BALMAK**, com carga máxima suportada de 300 Kg. Antes de iniciar as refeições eram realizadas a pesagem da quantidade total de alimentos produzidos. Ademais, após a finalização das refeições foi verificado o peso dos restos e sobras. Todas as informações coletadas diariamente eram armazenadas na planilha **Libreoffice Calc**.

O valor médio de resto em 2018 foi de 10,35% e em 2019 de 10,66%. Ao analisar os dados obtidos e confrontá-los com a literatura, o percentual de resto se classifica com desempenho regular e péssimo, respectivamente, nesses anos citados. Nota-se, um alto índice do resto ingesta, no qual verifica-se a quantificação do desperdício e suas implicações negativas nos aspectos socioeconômicos e ambientais. O desperdício observado através do percentual de resto possui fatores que influenciam esse resultado como preferências pessoais na hora das refeições, assim como situações sentimentais e emocionais, falta de apetite e porcionamento inadequado.

Já os percentuais aceitáveis de sobras, segundo a literatura, compreendem valores de até 3 % ou ainda valores baseados na própria UAN. No Campus de Crateús, o índice de Sobras instituído como aceitável é de até 10%, principalmente por tratar-se de refeição transportada. Diante disso infere-se que os dados referentes às sobras, ou seja, o percentual de 19,44 % e 14,85% referente a esses dois anos, estão acima do estipulado. Dessa forma, as possíveis causas são provenientes da instável frequência diária dos comensais, preferências alimentares, apresentação dos pratos, bem como porcionamento abaixo da quantidade per capita prevista. Como também por conta do sistema de abastecimento ser feito por transportes.

Infere-se, que o desperdício é um fator relevante a ser estudado no âmbito Universitário, uma vez que ajuda a monitorar e avaliar os aspectos negativos desta prática. A partir das discussões supracitadas observa-se que os padrões de sobras e restos estão avaliados como alto nível de perda alimentar. Dessa forma, há uma necessidade de alteração de tais resultados, tendo em vista os fatores socioambientais.

Palavras chaves

Desperdício- Restos- Sobras