

## **AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE RESTO-INGESTÃO E SOBRAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

**KÁTIA DA SILVA SANTOS  
AMANDA SILVEIRA DOS ANJOS  
JULIANA SANTOS JUVINO  
BÁRBARA RAFAELA SANTOS DA ROCHA  
MARIA APARECIDA SANTOS**

Universidade Federal de Sergipe, Brasil.  
e-mail: katiadietitian@outlook.com

### **RESUMO**

**INTRODUÇÃO:** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) consistem em serviços organizados, compreendidos por uma sequência de atos destinados a produzir e fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênico-sanitários, atendendo as necessidades nutricionais e sensoriais dos comensais. De acordo com a organização das Nações Unidas, de todo alimento que é produzido no Brasil, cerca de 30% é jogado no lixo. **OBJETIVO:** Avaliar o resto-ingestão e as sobras alimentares das refeições servidas no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Sergipe. **MÉTODOS:** A coleta de dados foi realizada no mês de junho de 2017, de segunda a sexta-feira, durante a distribuição do almoço e jantar, onde são fornecidas 4.600 refeições diárias. Obteve-se o peso da refeição distribuída, através da pesagem de todos os alimentos prontos que foram para a distribuição, descontando-se os pesos dos recipientes, foi utilizada uma balança digital com capacidade de 150 quilos para obtenção dos valores. Para determinar os percentuais de sobras e o índice de resto-ingestão foram utilizadas as seguintes fórmulas, conforme Abreu et al. (2007): % de Sobras = total produzido - quantidade servida x 100 / total produzido. % de Resto-Ingestão = peso do resto x 100 / peso da refeição distribuída. Foi também classificado o desempenho da UAN através da comparação dos resultados obtidos com a literatura segundo Aragão (2005). **RESULTADOS:** No almoço a média de consumo diário per capita foi de 631g e o resto-ingestão de 9,7%. Já no jantar a média foi de 452g e o resto-ingestão de 11,8%. O valor do desperdício per capita foi o equivalente a 80g no almoço e 118g no jantar. Os valores encontrados das sobras sujas foi 40,15kg no almoço e 21,4kg no jantar. Os resultados mostraram que com o total de desperdício seria possível alimentar 220 pessoas no almoço e 127 no jantar. **CONCLUSÃO:** Através dos resultados obtidos conclui-se que é necessário treinamento dos colaboradores e conscientização dos comensais, por meio de campanhas de combate ao desperdício, para que haja diminuição destes índices.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gestão de Qualidade. Alimentação Coletiva. Desperdício de Alimentos.