

RESTOINGESTÃO E ANÁLISE DE SOBRAS DE NOVEMBRO DE 2015 EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS (ILPI), EM PINHAIS- PR

Grando, FCS¹, Speltz, MR⁽²⁾, Mafioletti, C⁽³⁾, Paula, RR⁽³⁾

¹ Nutricionista graduada pela Faculdade Evangélica do Paraná (2009), com Especialização em Gerenciamento em serviços de Alimentação e Nutrição –PUC-PR Email: flaviacsevero@gmail.com

² Nutricionista graduada pelo Centro Universitário do Brasil – UNIBRASIL (2016)

³ Acadêmicas de Nutrição da Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC-PR

Gerontologia: Serviços

INTRODUÇÃO

Palavras chave: Desperdício de Alimentos; Satisfação dos Consumidores; Consumo de Alimentos.

O desperdício nas UAN's é decorrente de alimentos que são preparados e não distribuídos além dos restos⁽¹⁾. Essa variável pode aumentar quando se refere aos idosos, pois percebe-se uma dificuldade maior na identificação dos cheiros e dos sabores dos alimentos, e isso se deve a modificações de ordem fisiológica, apresentando alterações no paladar, olfato e dentição que contribuem para a diminuição na ingestão do alimento⁽²⁾.

OBJETIVO

Quantificar as sobras e o restoingestão que ocorrem na instituição, como uma medida de averiguar se estão ocorrendo falhas no processo de produção e distribuição, e também para auxiliar no controle de desperdício dos alimentos.

DELINEAMENTO E MÉTODOS

Estudo longitudinal retrospectivo realizado a partir de coleta de dados, armazenados em uma planilha no programa *Microsoft Excel 2007*. A presente análise iniciou no mês de novembro de 2015, com duração de 5 dias. Os dados foram coletados pesando as preparações do almoço antes e depois da distribuição, avaliando as sobras e os restos deixados nos pratos. Para a pesagem foi utilizada uma balança digital da marca Triunfo.

RESULTADOS

A média de sobras resultou em 21,62%, obtendo-se uma redução de 0,95% em comparação ao estudo realizado em 2014. Porém, esse valor ainda não atinge a recomendação de até 3% preconizada por VAZ⁽³⁾. Dados semelhantes foram encontrados no estudo de GOMES & JORGE⁽²⁾ que indicaram valores de sobras acima do recomendado, totalizando 29,65%, e de restoingestão abaixo do limite de referência, com média de 4,57%. As sobras apresentaram relação com o número de refeições que totalizaram média de consumo de 62,4 porções, sendo menor que a planejada em ficha técnica (80 porções). Obteve-se valor de 3,62% de restoingestão, representando uma redução de 0,64% em comparação com o estudo anterior de 2014, estando de acordo com o limite estabelecido de 2 a 5%.

CONCLUSÃO

Em comparação com os resultados do trabalho realizado em 2014, pode-se notar através dos dados obtidos, uma redução nas médias encontradas para as sobras, número de refeições e restos. Concluí-se, portanto, que é necessária a atualização do rendimento das fichas técnicas além de uma intervenção em caráter educacional para que a equipe de preparação dos alimentos siga corretamente as fichas técnicas em relação às quantidades estabelecidas, bem como manter análises futuras.

REFERÊNCIAS

1) GOMES SG, JORGE NM. Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras em uma unidade produtora de refeição comercial em Ipatinga-MG. *Nutrigerais Revista Digital de Nutrição*. v.6 n.10, p-857-868,2012.

2) R. da S. Paula, F. C. de J. Colares, J. O. de Toledo, O. de T. Nóbrega. Alterações gustativas no envelhecimento. *Revista Kairós*, São Paulo, 11(1), jun. 2008, pp. 217-235

3) VAZ CS. *Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros*. LGE Editora Ltda. Brasília, 2006. 196 p.

Email: flaviacsevero@gmail.com