

1ª MOSTRA DE TALENTOS DA GRADUAÇÃO

Inovação, criatividade e excelência da produção de TCC da PUC-Campinas.



DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UM ESTUDO DE CASO

Nielen Mantovani¹, Débora Alves¹, Profa. Dra. Mara Lígia Biazotto Bachelli², Profa. Dra. Kátia Regina Rodrigues Martini²

¹Graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas, ²Docente da Faculdade de Nutrição da Pontifícia Universidade Católica de Campinas

INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é de grande significância, principalmente ao que se refere à qualidade do serviço, questões econômicas e éticas. O controle de sobras e restos é fundamental para avaliar a adequação das quantidades de alimentos produzidas em relação à demanda de usuários, distribuição e aceitação do cardápio proposto. As UAN's são responsáveis por grande parte do desperdício de alimentos no país, sendo assim, medidas para redução desses índices devem ser tomadas a fim de minimizar a quantidade de resíduos que são depositados no meio ambiente (ALVES e UENO, 2015).



OBJETIVOS

Analisar o índice de desperdício de alimentos de Unidades de Alimentação e Nutrição de seis *sites* de uma mesma empresa através da análise de sobras e restos após a implantação de um programa de redução de desperdício.

METODOLOGIA

MÉTODO: Estudo de caso descritivo quantitativo e documental retrospectivo;

PERÍODO: Janeiro de 2014 até dezembro de 2015;

LOCAL: unidades de alimentação e nutrição de 6 *sites* de uma empresa do ramo de metalúrgica localizados nas cidades de: Mogi Guaçu, São Bernardo do Campo, Indaiatuba, Jundiaí e Limeira no estado de São Paulo e Itajubá em Minas Gerais;

TIPO DE ADMINISTRAÇÃO DAS UANs: terceirização da mão de obra por concessionária de alimentos;

COLETA DE DADOS – Planilhas de registros cedidas pela empresa;

PESQUISA BIBLIOGRÁFICA *ON-LINE* - Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), SciELO, Science Direct, Scopus e sites de instituições – 2006/2016;

PALAVRAS CHAVES: Desperdício de alimentos. Compostagem. Alimentação. Resíduo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1. Dados em quilos das sobras de alimentos dos anos de 2014 e 2015 por *site* (cidade) e média e desvio padrão do *per capita* dos resultados.

Unidade	2014 - início da campanha			2015 - 2ª etapa da campanha		
	Número de refeições servidas	Sobras (kg)	<i>Per capita</i> (g)	Número de refeições servidas	Sobras (kg)	<i>Per capita</i> (g)
Mogi Guaçu	1001757	5217,88	5,21	922322	6159,22	6,68
Itajubá	677683	8876,07	13,10	646137	2746,51	4,25
São Bernardo do Campo	261906	3721,72	14,21	232493	3883,83	16,70
Indaiatuba	119238	2821,02	23,66	114900	942,29	8,20
Jundiaí	91526	851,50	9,30	89843	538,30	6,00
Limeira	85732	1297,03	15,13	89337	384,72	4,31
Total/média	2237842	22785,22	13,44	2095032	14654,87	7,69
Desvio padrão	-	-	6,21	-	-	4,66

Fonte: as autoras

Tabela 2. Dados em quilos dos restos de alimentos dos anos de 2014 e 2015 por *site* (cidade) e média e desvio padrão do *per capita* dos resultados.

Unidade	2014 - início da campanha			2015 - 2ª etapa da campanha		
	Número de refeições servidas	Restos (kg)	<i>Per capita</i> (g)	Número de refeições servidas	Restos (kg)	<i>Per capita</i> (g)
Mogi Guaçu	1001757	35856,82	35,79	922322	27706,53	30,04
Itajubá	677683	25368,39	37,43	646137	17982,36	27,83
São Bernardo do Campo	261906	4415,42	16,86	232493	4280,95	18,41
Indaiatuba	119238	3867,96	32,44	114900	1980,95	17,24
Jundiaí	91526	1086,31	11,87	89843	679,81	7,57
Limeira	85732	1689,44	19,71	89337	906,63	10,15
Total/média	2237842	72284,34	25,68	2095032	53537,23	18,54
Desvio padrão	-	-	10,86	-	-	9,07

Fonte: as autoras

A média de sobras *per capita* foi de 13,44g (DP=6,21) no início da campanha e 7,69g (DP=4,66) na segunda etapa. Para os restos obteve-se *per capita* de 25,68g (DP=10,86) na fase inicial e 18,54g (DP=9,07) na segunda etapa. A redução total de sobras foi de aproximadamente 36% e de restos de 26% resultando em redução total de 26.877,46 kg ao final de 2015.

Estes resultados mostraram que a campanha foi eficiente quanto a redução dos valores tanto de sobras quanto de restos, e que deve ser permanente. Novas metas devem ser determinadas visando maximizar o controle do desperdício de alimentos através do maior envolvimento e conscientização dos clientes e funcionários.

REFERÊNCIAS

- ALVES, M. G.; UENO, M. Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Rev. Ambient. Água*, Taubaté, v. 10, n. 4, p. 874-888, 2015.
- CANONICO, F. S.; PAGAMUNICI, L. M.; RUIZ, S. P. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR. *Rev. Uningá*, Paraná, v. 19, n. 2, p.05-08, 2014.
- SANTOS, A. T. L.; HENRIQUE, N. S.; SHHLINDEWEIN, J. A.; FERREIRA, E.; STACHIW. Aproveitamento da fração orgânica dos resíduos sólidos urbanos para a produção de composto orgânico. *Rev. Brasileira de Ciências da Amazônia*, v.3, n. 1, p. 15-28, 2014.
- VAZ, C. S. *Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial*. 2. ed. Brasília, 2003. 208 p.