

**AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DO ALMOÇO OFERECIDO EM UMA ESCOLA
PRIVADA EM FORTALEZA, CE**

Viviane Rocha Barbosa

Géssica de Souza Martins

Grasyelle Pereira de Vasconcelos Seleguin

Lorna Bandeira Barbosa de Oliveira

Alane Nogueira Bezerra

Camila Pinheiro Pereira

Centro Universitário Fametro - Unifametro

(vii.h@hotmail.com)

Título da Sessão Temática: *Alimentos, nutrição e saúde*

Evento: VII Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

Introdução: O desperdício significa colocar fora aquilo que poderia ter sido aproveitado como benefício para a empresa. Na produção de alimentos, o desperdício reduz o lucro. Aos alimentos colocados no prato e que por algum motivo não foi consumido, denomina-se como resto. Considerado um dos indicadores de desperdício, o percentual de resto-ingestão demonstra o desperdício de alimentos em relação ao que foi produzido. **Objetivo:** Avaliar o resto-ingestão do almoço servido aos estudantes de uma escola particular localizada em Fortaleza, Ceará. **Métodos:** Esta pesquisa foi desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma escola particular de Fortaleza. Estudo do tipo descritivo, com abordagem quantitativa. A coleta dos dados foi realizada em agosto de 2018. Foram pesados, durante cinco dias consecutivos, a refeição distribuída e o lixo orgânico, com o auxílio de uma balança digital da marca Toledo®. Para a avaliação do resto-ingestão, em percentual de cada dia, os dados obtidos foram colocados na fórmula: peso do resto (kg) x 100 / peso da refeição distribuída (kg). Para obter o resultado do total em kg da quantidade de alimentos desperdiçados, foi somado todos os valores dos cinco dias. Para a realização do cálculo da média de desperdício em valor percentual, foi somado os valores percentuais de cada dia e dividido por cinco. **Resultados:** Os valores em kg da refeição distribuída nos dias 27, 28, 29, 30 e 31 de agosto foram, respectivamente: 54,15kg; 55,25kg; 54,80kg; 53,90kg; 54,10kg. Em relação aos desperdícios, no primeiro dia foi 10,5kg, 11,2kg; no segundo dia, 9,4kg; no

terceiro dia; 8,3kg no quarto dia e 9,8kg no quinto dia. A partir disso, os valores em percentuais do desperdício foram de 19%, 20%, 17%, 15% e 18%, respectivamente. No total, o desperdício da semana foi de 49,2kg e 17,87% em relação ao que foi distribuído.

Conclusão: Os resultados encontrados de desperdício ficaram acima do recomendado pela literatura. Portanto, torna-se necessária a realização de intervenção para atingir o valor recomendado. Podem ser utilizadas como estratégias a conscientização dos comensais sobre o desperdício, orientar a equipe de funcionários a preparar as refeições em menores quantidades e alertá-los sobre a importância do preparo, aparência e do sabor para se tornar mais atrativo e agradável aos estudantes.

Referências:

ZIMMERMANN, A. M.; DE MESQUITA, M. O. Campanha resto zero em restaurante universitário. **Disciplinarum Scientia Saúde**, v. 12, n. 1, p. 115-125, 2016.

Descritores: Desperdício de alimentos; Alimentação coletiva; Alimentação escolar.