

# RELATÓRIO PARCIAL DA AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE ACEITABILIDADE ATRAVÉS DO MÉTODO RESTO INGESTA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DO IFES CAMPUS SANTA TERESA

Maria do Carmo Freitas Nascimento  
Nutricionista

Uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) é um local voltado para produção de uma alimentação adequada nutricionalmente e de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação, sem exceder os recursos financeiros estabelecidos pela instituição ou empresa. O Brasil é um país que apresenta altos índices de desperdício de alimentos. O desperdício é caracterizado como fator de baixa qualidade do serviço de alimentação.

Resto ingesta (RI) é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo usuário do serviço. O objetivo do projeto será conhecer e divulgar os índices de desperdícios do local e reduzir o desperdício de alimentos através da realização de ações educativas utilizando o mural informativo, distribuição de folder e realização da campanha “Raspe o prato”.

Através da avaliação do índice de resto-ingestão também poderemos investigar os fatores como tipos de preparações, porcionamento, características organolépticas dos alimentos, treinamento dos manipuladores que podem interferir nesses valores a fim de corrigi-los.

Segundo Resolução CD/FNDE nº 26/ 2013, é recomendado à aplicação do resto ingesta entre as metodologias para avaliar a aceitabilidade da alimentação escolar. Portanto, quando aplicada à metodologia de avaliação de restos, o índice de aceitabilidade mínimo deve ser de 90%.

## **Avaliação do resto ingestão antes da campanha de conscientização contra o desperdício de alimentos**

A coleta de dados foi realizada em 5 dias úteis com a pesagens dos alimentos no período de 30 de maio a 14 de junho de 2017, na UAN do IFES campus Santa Teresa que oferece cerca de 500 refeições diárias no período do almoço.

Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi feita a pesagem de todos os alimentos prontos que foram para a distribuição, descontando-se o peso dos recipientes. Os valores obtidos das pesagens dos alimentos que ficaram no balcão de distribuição e que, portanto, não poderiam ser reaproveitados.

Obteve-se o peso do resto pela pesagem do balde utilizado para descartar os restos alimentícios coletados na área de devolução das bandejas e utensílios, descontando-se o peso do balde.

Os cálculos do índice resto-ingesta foram realizados de acordo com as orientações do Manual de Apoio para as Atividades Técnicas do Nutricionista no âmbito do PNAE, 2017.

Após a obtenção dos pesos das refeições rejeitadas e da refeição distribuída, os valores obtidos foram inseridos nas fórmulas abaixo, com vistas a obter o percentual de rejeição, que foram utilizados no cálculo do percentual de aceitação (índice de aceitabilidade):

PERCENTUAL DE REJEIÇÃO = (Peso da refeição rejeitada x 100)/ Peso da refeição distribuída.  
PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO = 100 – PERCENTUAL DE REJEIÇÃO = % de aceitação.

## Resultados

Tabela 1. Percentual de rejeição e percentual de aceitação do cardápio do almoço de cinco dias.

	<b>Quantidade distribuída (Kg)</b>	<b>Resto (Kg)</b>	<b>Nº de refeições</b>	<b>Rejeição (%)</b>	<b>Aceitação (%)</b>
<b>Dia 1</b>	212,9	21,9	525	10,28	89,72
<b>Dia 2</b>	163,9	13,9	405	8,5	91,5
<b>Dia 3</b>	195	18,4	501	9,42	90,57
<b>Dia 4</b>	210	25,7	494	12,22	87,78
<b>Dia 5</b>	175,8	16,4	480	9,32	90,67

Verifica-se que nos dias 1 e 4 o percentual de aceitação ficou abaixo do recomendado pela legislação FNDE nº 26 /2013, onde a aceitação foi menor que 90%. Mediante os resultados torna-se necessário investigar e intervir os fatores que possam está influenciando nesta maior rejeição, como a verificação dos cardápios ofertados, temperatura das preparações, porcionamento, monitorização diária dos alimentos e equipamentos, e também aplicação de medidas educativas que vissem a conscientização dos usuários contra o desperdício de alimentos.

## **Dados coletados em 5 dias**

**Dia 1: 30/05/17** Total de usuários: 525 (14 funcionários da contratada)

Cardápio: arroz branco, arroz integral, feijão carioca, carne assada, maionese de legumes, proteína de soja, mix de folhas, rabanete ralado.

**Peso total da refeição= 218,51 kg**

Arroz branco= 50,32 kg

Arroz integral= 14,89 kg

Feijão carioca= 41,40 kg

Carne assada= 59,16 kg

Maionese= 29,82 kg

Mix de folhas = 14,60 kg

Rabanete= 4,32 kg

Proteína de soja= 3,97 kg

**Peso de restos nas cubas = 5,59 kg**

Arroz branco= 0,77 kg

Arroz integral= 0,07 kg

Feijão carioca= 1,16 kg

Carne assada= 1,05 kg

Maionese= 0,55 kg

Mix de folhas = 0 kg

Rabanete= 1,35 kg

Proteína de soja= 0,62 kg

**Peso refeição rejeitada = 21,9 kg**

Percentual de rejeição = 10,28%

Percentual de aceitação = 89,72%

**Dia 2: 02/06/17** Total de usuários: 405 (14 funcionários da contratada)

Cardápio: arroz branco, arroz integral, feijão preto, isca bovina, suflê de legumes, ovo frito, salada de pepino, salada de repolho roxo.

**Peso total da refeição= 175,35 kg**

Arroz branco= 44,38 kg

Arroz integral= 13,98 kg

Feijão preto= 35,92 kg

Isca de boi= 25,5 kg

Suflê de legumes= 26,35 kg

Salada de pepino =8,98 kg

Salada de repolho roxo= 9,79 kg

Ovo frito= 10,45 kg

**Peso de restos nas cubas = 11,49 kg**

Arroz branco= 3,86 kg

Arroz integral= 0 kg

Feijão preto= 0,87kg

Isca de boi= 2,18 kg

Suflê de legumes= 2,19 kg

Salada de pepino =1,51 kg

Salada de repolho roxo= 0,85 kg

Ovo frito= 0,03 kg

**Peso refeição rejeitada = 13,9 kg**

Percentual de rejeição = 7,92%

Percentual de aceitação = 92,08%

**Dia 3: 06/06/17** Total de usuários: 501 (14 funcionários da contratada)

Cardápio: arroz branco, arroz integral, feijão preto, frango assado, proteína de soja, salpicão, salada de repolho com tomate, pepino.

**Peso total da refeição= 204,97 kg**

Arroz branco= 45,68 kg

Arroz integral= 16,02 kg

Feijão preto= 38,36 kg

Frango assado= 44,76 kg

Salpicão= 31,25 kg

Salada de repolho com tomate = 16,37 kg

Pepino= 9,75 kg

Proteína de soja= 2,78 kg

**Peso de restos nas cubas = 9,78 kg**

Arroz branco= 1,46 kg

Arroz integral= 0 kg

Feijão preto= 1,96 kg

Frango assado= 0,56 kg

Salpicão= 1,16 kg

Salada de repolho com tomate = 1,58 kg

Pepino= 1,78 kg

Proteína de soja= 1,28 kg

**Peso refeição rejeitada = 18,4 kg**

**Peso de ossos = 14,2 kg**

Percentual de rejeição = 9,42%

Percentual de aceitação = 90,57%

**Dia 4: 13/06/17** Total de usuários: 494 (14 funcionários da contratada)

Cardápio: arroz branco, arroz integral, feijão carioca, carne de porco acebolada, ovo frito, tutu de feijão, salada de pepino com tomate, salada de repolho colorido.

**Peso total da refeição= 217,63 kg**

Arroz branco= 44,61 kg

Arroz integral= 12,81 kg

Feijão carioca= 38,81 kg

Carne de porco acebolada= 40,30 kg

Tutu de feijão= 46,58 kg

Salada de pepino com tomate = 13,98 kg

Salada de repolho colorido= 8,25 kg

Ovo frito= 12,29 kg

**Peso de restos nas cubas = 7,46 kg**

Arroz branco= 2,26 kg

Arroz integral= 0,44 kg

Feijão carioca= 2,36 kg

Carne de porco acebolada= 0,96 kg

Tutu de feijão= 1,26 kg

Salada de pepino com tomate = 0 kg

Salada de repolho colorido= 0,18 kg

Ovo frito= 0 kg

**Peso refeição rejeitada = 25,7 kg**

Percentual de rejeição = 12,22%

Percentual de aceitação = 87,78%

**Dia 5: 14/06/17** Total de usuários: 480 (14 funcionários da contratada)

Cardápio: arroz branco, arroz integral, feijão carioca, peixe frito, ovo frito, pirão, vinagrete, salada de repolho.

**Peso total da refeição= 181,24 kg**

Arroz branco= 38,88 kg

Arroz integral= 12,3 kg

Feijão carioca= 33,93 kg

Peixe frito= 24,84 kg

Pirão= 29,72 kg

Vinagrete = 23,36 kg

Salada de repolho= 8,19 kg

Ovo frito= 10,02 kg

**Peso de restos nas cubas = 5,44 kg**

Arroz branco= 1,66 kg

Arroz integral= 0,14 kg

Feijão carioca= 1,36 kg

Peixe frito= 0,26 kg

Pirão= 1,36 kg

Vinagrete = 0,48 kg

Salada de repolho= 0 kg

Ovo frito= 0,18 kg

**Peso refeição rejeitada = 16,4 kg**

Percentual de rejeição = 9,32%

Percentual de aceitação = 90,67%

## Referências

MOURA PN, HONAISSER A, BOLOGNINI MCM. Avaliação do índice de resto ingestão e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) do colégio agrícola de Guarapuava (PR). Revista Salus-Guarapuava (PR). Jan/Jun. 2009; 3(1)

Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília : FNDE, 2017. 78 p.

SILVA AM, SILVA CP, PESSINA EL. Avaliação do índice de resto ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. Rev. Simbio-Logias, V.3, n.4, Junho/2010.