

ÍNDICE DE RESTO-INGESTÃO ANTES E DURANTE A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES DE CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

REST-INGESTION INDEX BEFORE AND DURING CARRYING OUT WASTE AWARENESS ACTIVITIES IN A FOOD AND NUTRITION UNIT

ANA ROSE MELO LUCENA¹  ADRIELLY SUELY SANTOS PEREIRA²  RAFAELA DA SILVA ROCHA³ 
ANDRESSA BRUNA BATISTA DE VERÇOZA⁴  BRUNA MERTEN PADILHA⁵ 
GABRIELA ROSSITER STUX VEIGA⁶  LÍDIA BEZERRA BARBOSA^{*7} 

¹Graduação em Nutrição (em andamento), Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas, Brasil

²Mestrado em Nutrição (em andamento), Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas, Brasil

³Graduada em Nutrição, Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas, Brasil

⁴Graduação em Nutrição (em andamento), Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas, Brasil

⁵Doutora em Nutrição, Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas, Brasil

⁶Doutora em Saúde da Criança e do Adolescente, Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas, Brasil

⁷Doutora em Ciências da Saúde, Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas, Brasil

*Autor Correspondente: lidia.barbosa@fanut.ufal.br

RESUMO

Objetivou-se analisar e comparar o índice de resto-ingestão antes e durante a realização de uma campanha educativa sobre desperdício alimentar para coletividade sadia em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar de Maceió, Alagoas. Trata-se de um estudo descritivo cuja coleta de dados ocorreu no refeitório do hospital, durante 14 dias, divididos igualmente em dois períodos: 7 dias antes e 7 dias durante as atividades de conscientização sobre desperdício de alimentos. A UAN possui um cardápio do tipo intermediário. Foram coletados dados de peso total das preparações, das sobras e dos restos dos alimentos na refeição do almoço. Foram calculados o índice de resto-ingestão e o número de pessoas que poderiam ser alimentadas com os alimentos desperdiçados. Realizou-se análise descritiva das variáveis. Teste t foi realizado para verificar as diferenças antes e durante a campanha de conscientização. O nível de significância assumido foi de 5%. O presente estudo obteve autorização da UAN para sua realização. Foi observado que, antes da campanha de conscientização, os valores médios do índice de resto-ingestão foram de 10,4% ($\pm 1,7$) e que, durante a campanha educativa, esses valores reduziram de forma expressiva, para 7,3% ($\pm 1,5$). O número médio de pessoas que poderiam ser alimentadas com os alimentos que viraram restos antes da campanha era de 17,4 ($\pm 2,6$). Durante a campanha, esse valor foi reduzido para 11,7 ($\pm 3,9$). Percebe-se redução significativa nos valores de resto-ingestão ao longo das atividades de ação. É importante destacar que a realização de atividades sobre desperdício de alimentos deve ser contínua.

Palavras-chave: desperdício de Alimentos; alimentação coletiva; Serviços de Alimentação.

ABSTRACT

The objective was to analyze and compare the rest-ingestion index before and during an educational campaign on food waste for healthy people in a hospital Food and Nutrition Unit (FNU) in Maceió, Alagoas. This is a descriptive study whose data collection took place in the hospital cafeteria, for 14 days, divided equally into two periods: 7 days before and 7 days during food waste awareness activities. The FNU has an intermediate type menu. Data were collected on the total weight of preparations, leftovers, and leftover food from the lunch meal. The rest-ingestion index and the number of people who could be fed with the wasted food were calculated. A descriptive analysis of the variables was carried out. T-test was carried out to check the differences before and during the awareness campaign. The significance level assumed was 5%. The present study obtained authorization from the FNU to be carried out. It was observed that, before the awareness campaign, the average values of the rest-ingestion index were 10.4% (± 1.7) and that, during the educational campaign, these values reduced significantly, to 7.3% (± 1.5). The average number of people who could be fed with food leftovers before the campaign was 17.4 (± 2.6). During the campaign, this value was reduced to 11.7 (± 3.9). A significant reduction in rest-ingestion values is noted throughout the action activities. It is important to highlight that carrying out activities on food waste must be continuous.

Key words: food losses; collective feeding; Food Services.

Citar este artigo como:

LUCENA, A. R. M.; PEREIRA, A. S. S.; ROCHA, R. da S.; VERÇOZA, A. B. B. de; PADILHA, B. M.; VEIGA, G. R. S.; BARBOSA, L. B. Índice de resto-ingestão antes e durante a realização de atividades de conscientização sobre desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 11, n. 1, p. e12874, 2024. DOI: 10.59171/nutrivisa-2024v11e12874. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/12874>. Acesso em: 25 abr. 2024.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) realizam atividades de produção e distribuição de refeições para coletividades sadias ou enfermas, as quais devem estar dentro de adequados padrões dietéticos e higiênico-sanitários (CFN, 2018). Estas unidades podem ser gerenciadas por autogestão, que ocorre quando a própria empresa gerencia o processo produtivo de refeições (PPR) da UAN, ou por terceirização, quando o gerenciamento é realizado por uma empresa terceira. Dentre as formas de terceirização tem-se a concessão, na qual a empresa contratante fornece o espaço físico para a terceirizada, especialista em alimentação coletiva, e essa conduz o PPR (Furtado *et al.*, 2019).

Quando se trata do gerenciamento de uma UAN várias atividades são consideradas para o sucesso e qualidade do serviço e, entre estas atividades, pode-se destacar o controle do desperdício de água, gás, energia e, principalmente, do desperdício de alimentos (Abreu; Spinelli; Zanardi, 2019). Em se tratando de alimentos, tem-se o desperdício considerado obrigatório, que ocorre devido às perdas da remoção de partes não comestíveis (cascas, sementes, aparas, ossos etc.) e os não obrigatórios, como aqueles decorrentes de perdas desnecessárias de alimentos, de alimentos distribuídos e não consumidos e de restos, que são os alimentos devolvidas no prato ou na bandeja pela clientela, ao término da refeição (Abreu; Spinelli; Zanardi, 2019; Rabelo *et al.*, 2022).

O desperdício em UANs é importante de ser investigado, pois apresenta relação direta com os custos do serviço e com a sua clientela. Assim, ressalta-se que quando o desperdício ocorre antes do alimento ser distribuído, reflete problemas operacionais (funcionários e cozinha); já se o desperdício ocorrer após a distribuição do alimento, reflete sobre a aceitação do cliente, indicando também, ineficiência no planejamento (Akitaya; Machado, 2022).

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) cerca de 1.300 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados no mundo, montante que seria suficiente para alimentar 2 bilhões de pessoas (FAO, 2023). No Brasil, a fome é uma condição que aumenta a preocupação

com esse desperdício de alimentos, haja vista que atinge cerca de 14 milhões de pessoas; sendo que das perdas alimentares mais vigentes, 28% se dão pelos consumidores, e as outras frações são devido aos processos de produção, distribuição, manejo e armazenamento e processamento (FAO, 2023).

Ademais, o desperdício dentro de uma UAN é sinônimo de falta de qualidade e serve para avaliar a eficiência da produção de refeições, um dos métodos de avaliação da qualidade é por meio da estimativa dos restos devolvidos pelo cliente (Massarollo; Moura; Pietro, 2020). Através dos valores de restos realiza-se o cálculo do índice de resto-ingestão, que consiste na relação entre os restos devolvidos pelos comensais e o número total de refeições servidas (Rabelo *et al.*, 2022). Concomitantemente a isso, pode-se avaliar o resto-ingestão per capita, que consiste em quantificar o quanto de alimento é desperdiçado por pessoa após o porcionamento (Cardoso *et al.*, 2018; Soares *et al.*, 2018 apud Scholz *et al.*, 2019). Segundo Vaz (2006), admite-se como percentual aceitável para resto-ingestão valores de 2 a 5% ou de 15 a 45 g por pessoa.

Salienta-se que existem inúmeros fatores que podem interferir no rejeito alimentar e consequentemente no índice de resto-ingestão, entre os quais está qualidade da preparação, temperatura do alimento servido, repetição frequente de preparações no cardápio, apetite e aceitação do prato pelo cliente, falta de conscientização, tempo disponível do comensal, utensílios inadequados que podem levar os clientes a se servir de quantidades superiores ao consumo, dentre outros (Maffassioli; Koglin, 2020).

Assim, a promoção da conscientização da clientela por meio de ações educativas sobre as consequências do desperdício de alimentos para a sociedade é de extrema importância em UANs. Considerando que uma das formas de se avaliar o sucesso dessas ações é por meio da avaliação da diminuição do desperdício, este estudo teve por objetivo analisar e comparar o índice de resto-ingestão antes e durante a realização de uma campanha educativa sobre o desperdício alimentar para comensais que frequentam o refeitório (clientela sadia) de uma UAN hospitalar.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo realizado em uma UAN de um hospital público de Maceió-Alagoas. A UAN presta serviços de alimentação coletiva de forma terceirizada e serve diariamente cerca de 180 refeições para o almoço de clientes e funcionários do hospital, no refeitório. Possui um cardápio do tipo intermediário, organizado mensalmente pela nutricionista que gerencia o estabelecimento. O cardápio do almoço conta com um tipo de leguminosa, dois tipos de arroz, quatro tipos de proteicos (prato principal), sendo destes 2 vegetarianos, duas guarnições, uma salada crua, dois tipos de legumes cozidos, fruta e sobremesa. Esses componentes juntos perfazem um per capita em torno de 690g, sem contabilizar a fruta e sobremesa. O horário de distribuição é das 11:30 horas até às 14 horas, nesse período, além dos clientes (funcionários do hospital, estudantes ou visitantes), os funcionários da própria UAN também realizam a refeição.

A unidade de análise deste estudo foi constituída por restos e sobras das preparações que compõem a refeição do almoço dos funcionários do hospital, residentes, estudantes ou visitantes e funcionários da UAN (ambos clientela saudável).

A coleta dos dados ocorreu nos dias úteis durante o período de 18 de julho a 15 de agosto de 2023. Os dados foram coletados pela estagiária de nutrição.

Foram considerados 2 momentos distintos, sendo estes: A) 7 dias de coleta antes das atividades de conscientização sobre desperdício e; B) 7 dias durante as atividades educativas de conscientização sobre desperdício. Todos os alimentos prontos contidos na rampa, os restos jogados no lixo pelos clientes, as sobras limpas e sujas do dia, exceto sobremesa, foram pesados.

Para determinar o peso das preparações e das sobras de alimentos, utilizou-se balança de marca UPX solution com capacidade máxima de 32 kg. As sobras foram coletadas para calcular o peso da refeição distribuída. Na pesagem dos restos, utilizou-se balança da marca Balmak com capacidade de 200 kg. Ademais, os alimentos pesados nas

cubas tiveram os pesos destas descontados após pesagem para que apenas os alimentos entrassem na contagem. Não foram considerados os restos não

comestíveis dos alimentos oferecidos, como cascas de frutas e ossos. Para estes a própria UAN possui um cartaz orientando os usuários a fazer a separação, porém para garantir que isso realmente estava acontecendo, um estagiário ficava ao lado das lixeiras observando e ao final do horário do almoço verificava se realmente foi feita a separação como explicava o cartaz.

Foram determinados o peso da refeição distribuída, consumo per capita por refeição (a UAN não possui um per capita estabelecido, resto ingestão, resto ingestão, desperdício por pessoa e o número de pessoas alimentadas com o resto. Para avaliar o desperdício de alimentos na UAN estudada foram utilizadas as fórmulas do Quadro 1 propostas por Vaz (2006).

Quadro 1 - Fórmulas para cálculos de indicadores de desperdício de alimentos.

1. Peso da refeição distribuída (kg) = total produzido - sobras prontas após servir as refeições
2. Consumo per capita por refeição (g) = total de refeição distribuída / n° de comensais
3. Resto-Ingestão (Kg) = Peso dos alimentos que foram descartados - Peso dos cestos de lixo
4. Resto-ingestão (%) = Peso do resto x 100 / peso da refeição distribuída
5. Desperdício por pessoa = peso do resto / n° de refeições
6. Pessoas alimentadas com o resto = resto/consumo per capita por refeição

Fonte: Vaz (2006).

Após os primeiros 7 dias de coleta e análise dos dados, foi realizada a campanha contra desperdício de alimentos. Foram expostos no refeitório pratos montados com o peso dos restos per capita e, ao lado, o indicativo de quantos pratos daquele poderiam ser feitos se não houvesse desperdício; além disso, foram disponibilizados cartazes mostrando o peso total dos restos em quilos e o valor per capita, e; valores atuais sobre número de pessoas que vivem em situação de fome no país. Foram disponibilizados também materiais educativos que consistiam em: cartazes expostos no refeitório com a quantidade de pessoas que se alimentariam com a média de desperdício dos 7 dias coletados antes da campanha; e foi realizada a campanha do prato limpo, ou seja, resto zero por meio de cartazes afixados nas paredes. Assim, as abordagens utilizadas foram apenas por meio visual. Nenhum comensal foi abordado de forma verbal.

Para analisar a eficácia das atividades de conscientização sobre desperdício, durante a campanha,

também foram coletados os pesos das sobras e resto e comparados com os valores adquiridos antes das atividades.

Os dados foram digitados e analisados no software Microsoft Excel for Windows®. Realizou-se análise descritiva das variáveis e Teste t para verificar se houve diferença antes e durante a campanha de conscientização. O nível de significância assumido foi de 5% (p<0,05).

Por se tratar de um estudo que não envolveu seres humanos, dispensa-se a apreciação da presente pesquisa por um Comitê de Ética em Pesquisa. No entanto, o estudo obteve anuência da UAN para realização.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta os valores encontrados na primeira etapa da coleta, ou seja, antes da aplicação

Tabela 1- Distribuição da quantidade de alimentos produzidos/distribuídos, resto-ingesta e pessoas que se alimentariam com os restos em uma Unidade de Alimentação Hospitalar de Maceió, AL, antes da campanha sobre desperdício de alimentos, 2023.

Dias	Peso da refeição distribuída (kg)	Consumo per capita por refeição (g)	Resto-ingestão (Kg)	Resto-ingesta (%)	Desperdício por pessoa (g)	Pessoas que poderiam ser alimentadas caso não houvesse desperdício
1	105,06	648,50	9,90	9,40	61,60	15,20
2	99,45	667,40	13,10	8,80	87,30	19,60
3	116,73	748,20	13,00	11,10	83,30	17,30
4	106,68	711,20	13,20	12,30	88,00	18,50
5	115,20	711,10	9,00	7,80	55,50	12,60
6	116,80	703,60	12,80	10,90	77,10	18,10
7	108,29	656,20	13,30	12,20	80,60	20,20
MÉDIA	109,74	692,31	12,04	10,36	76,20	17,36
DP (+/-)	6,681	36,066	1,797	1,727	12,745	2,653

Fonte: Elaborado pelos autores.

das atividades de conscientização dos comensais.

A partir dos resultados obtidos, é possível observar que os o valor médio de resto-ingestão dos 7 dias analisados antes da campanha sobre desperdício de alimentos foi de 10,4±12,3%, estando acima da referência dada por Vaz (2006), que preconiza valores entre 2 e 5%. Esses valores foram superiores também aos 8,68% encontrados por Borges *et al.* (2019), em estudo realizado em uma UAN institucional, durante 4 semanas. Porém, Vaz (2006) refere que valores de

resto-ingestão menores que 10% ainda são aceitáveis para coletividades sadias.

Considerando que os restos alimentares produzidos por uma UAN são indicativos de um desperdício e que uma das formas de reduzir esse descarte alimentar é através de campanhas educacionais focadas nos comensais, identifica-se a importância da promoção dessas ações na UAN em questão (Chaves; Machado; Abreu, 2019).

Ao analisar possíveis causas do número de desperdício dentro da unidade observa-se o tamanho dos utensílios usados no porcionamento, por serem utensílios grandes acabam levando os comensais a pegarem uma quantidade maior de comida do que pegariam normalmente, além disso, os pratos apesar de não serem fundos são grandes, o que influenciam a querer completar o prato todo com comida.

A Tabela 2 apresenta os valores encontrados durante as ações de conscientização sobre desperdício. É possível observar que o presente estudo obteve redução significativa nos valores negativos de desperdício alimentar, apesar dos valores de resto-ingestão não terem se adequado as recomendações – índice resto-ingestão médio de 7,30% ±2,13 e média 7,83Kg de resto. Nota-se que a campanha contra o desperdício alcançou os comensais e começou a ter efeito positivo com as reduções encontradas nos valores de restos alimentares e resto-ingestão ao longo os dias de campanha.

Tabela 2- Distribuição da quantidade de alimentos produzidos/distribuídos, resto-ingestão e pessoas que se alimentariam com os restos em uma Unidade de Alimentação Hospitalar de Maceió, AL, durante a campanha sobre desperdício de alimentos, 2023.

Dias	Peso da refeição distribuída (kg)	Consumo per capita por refeição (g)	Resto-ingestão (kg)	Índice Resto-ingestão (%)	Desperdício por pessoa (g)	Pessoas que poderiam ser alimentadas com o resto*
1	83,14	519,60	10,00	12,00	62,50	19,20
2	137,86	856,20	9,80	7,10	60,80	11,40
3	119,28	684,50	7,00	5,80	40,20	10,20
4	134,57	815,60	8,10	6,01	49,00	9,90
5	98,55	635,70	6,90	7,00	44,50	10,80
6	99,30	580,70	6,50	6,50	38,00	11,19
7	120,364	708,02	6,50	6,7	39,41	9,18
MÉDIA	113,29	685,76	7,83	7,30	47,77	11,70
DP (+/-)	20,27	120,80	1,514	2,13	10,18	3,39

Fonte: elaborado pelos autores.
*Caso não houvesse desperdício.

Em estudo realizado em uma UAN do Refeitório localizado no Hospital Estadual Roberto Arnizaut Silveiras (HRAS) no Espírito Santo, com duração de 15 dias, obteve-se uma média de desperdício diária no horário do almoço de 44,1kg e resto-ingestão per capita de 241g, sendo valores acima dos encontrados no presente estudo, antes e após a campanha educativa (Quemelli; Nogueira, 2020).

Outro estudo que comparou o desperdício alimentar antes e depois de uma intervenção de educação alimentar durante 3 semanas em uma UAN do hospital pública de Goiânia-GO, mostrou que essas ações conduziram a uma redução de resto-ingestão de 7,76% para 6,80% no final da intervenção (Chaves; Machado; Abreu, 2019). Isso fortalece ainda mais a importância na criação de medidas de conscientização como forma de reduzir valores de desperdício.

Comparando os dois momentos da pesquisa verifica-se reduções nos 4 parâmetros de interesse para o desperdício: quantidade de lixo produzida, resto-ingestão, per capita do resto-ingestão e pessoas que se alimentariam com o resto. Percebe-se que essa redução não ocorreu de forma momentânea, os melhores resultados só foram vistos a partir do 3º dia de campanha de conscientização ocorrendo uma redução média de 4,5% do índice de resto-ingestão nos dias restantes (3º ao 7º). O 3º dia foi marcado pela montagem do prato com a gramatura média consumida na unidade, acompanhado da referência de quantidade média de resto descartado e da quantidade de pessoas que se alimentariam com o resto. O prato foi disposto em um lugar estratégico do refeitório em que todos os comensais pudessem visualizar. A partir desse momento, houve início da maior sensibilização dos comensais que ao verem um prato que eles mesmos poderiam se alimentar, com a quantidade de alimentos suficiente para saciar a fome, puderam começar a refletir sobre o seu próprio desperdício de alimentos enquanto consumidores.

A partir das Tabelas 3 e 4 observa-se a comparação dos valores de resto-ingestão e desperdício per capita antes e durante as atividades de conscientização. É possível perceber melhor o declínio nos valores médio de resto-ingestão apresentados na unidade, sendo a média antes da campanha de 10,3%, tendo seu valor máximo atingindo o

percentual de 12,3%, valor esse acima do dobro proposto por Vaz (2006). Já durante os dias de campanha os valores tenderam a redução, chegando ao percentual de 5,8% próximo a referência de 5% (Vaz, 2006). Campanhas semelhantes a esta foram feitas por Stocco e Molina (2020) com a “campanha prato limpo”, a qual foi uma das intervenções utilizadas no presente estudo, em ambas as pesquisas observou-se efeito positivo no desperdício de alimentos.

Tabela 3 - Comparação dos valores de resto-ingesta antes e durante a campanha contra desperdício de alimentos.

Resto-ingesta total (%)								p-valor
Antes da campanha				Durante campanha				
Mínimo	Máximo	Média	DP	Mínimo	Máximo	Média	DP	
7,8	12,3	10,36	1,727	5,80	12,00	7,30	2,126	0,046

Fonte: elaborado pelos autores.

Tabela 4 - Comparação dos valores de per capita do desperdício antes e durante a campanha contra desperdício de alimentos.

Desperdício per capita (g)								p-valor
Antes da campanha				Durante a campanha				
Mínimo	Máximo	Média	DP	Mínimo	Máximo	Média	DP	
55,5	88,00	76,20	12,74	38,00	62,50	47,77	10,18	0,005

Fonte: elaborado pelos autores.

Vale destacar que a redução na quantidade de restos jogados ao lixo, não aconteceu de forma instantânea no primeiro dia de campanha educativa contra o desperdício de alimentos, essa diminuição apenas começou a ocorrer após o terceiro dia de atividades. A quantidade de desperdício per capita sofreu uma redução saindo de valores mínimos de 55,5 g para 38 g e do máximo de 76,20 g para 62,50 g, vale ressaltar que esse valor máximo foi coletado no primeiro dia de atividades e que após ele as reduções começaram a surgir. Nota-se ainda que a média per capita do desperdício reduziu de 76,20g antes da campanha para 47,77 g durante a campanha, valor este maior do que o obtido em duas UANs localizadas no Vale do Taquari-RS, em que suas médias per capita reduziram de 42,3 g para 35,2 g durante a campanha, uma diferença de 7,1 g (Furtado; Bertani, Fassina, 2019).

De uma forma geral os efeitos da campanha contra o desperdício alimentar foram significativos (p<0,05) em comparação aos valores coletados antes da campanha. De modo semelhante a este

estudo, em análise de resto-ingestão, Britto e Oliveira (2017) também obtiveram resultado positivo; já a pesquisa de Scholz *et al.* (2019) não encontrou diferença estatisticamente significativa entre os valores encontrados de resto-ingestão antes e durante sua campanha.

Destaca-se que a prática rotineira de desenvolver medidas educativas junto aos restaurantes, como as campanhas de conscientização contra desperdício podem gerar gradativa redução nos valores de RI diários e cabe aos gestores da unidade desenvolverem outras medidas dinâmicas e que chamem a atenção dos comensais (Scholz *et al.*, 2019; Stocco, Molina, 2020). Neste caso, o nutricionista, enquanto responsável técnico de UANs, deve assumir a responsabilidade destas ações, as quais fazem parte da redução de desperdício e estão de acordo com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Ainda, entende-se que estudos que abordem a temática desperdício em UANs são importantes pelo fato de estarem em consonância com as recomendações de sustentabilidade do Guia Alimentar para População Brasileira (Brasil, 2014), e assim contribuam com o alcance dos ODS.

Este estudo apresenta como limitação a realização de uma ação pontual (mesmo tendo ocorrido em durante 7 dias), em um curto período, entretanto pelos resultados obtidos nesse período percebe-se que se houver continuidade das atividades de conscientização contra o desperdício de alimentos a redução do resto-ingestão pode ser ainda maior, fato este que pode também ter como consequência a redução dos custos da UAN. Assim, é importante que mais estudos semelhantes a este, com uma análise de um período maior, incluindo períodos após as campanhas educativas, sejam realizados.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados obtidos conclui-se que a UAN possuía elevado desperdício de alimentos quando analisado o resto-ingestão, no entanto com a realização de atividade educativa voltada para conscientização da clientela sobre o desperdício alimentar os valores de resto-ingestão sofreram redução significativa. Ressalta-se que a realização de atividades contínuas se faz

necessário em UANs e, além destas sugere-se que sejam realizadas avaliações da satisfação da clientela, para saber o ponto de vista deles e em que o serviço alimentar pode melhorar.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7a edição. São Paulo: Metha, 2019.
- AKITAYA, L. S.; MACHADO, C. C. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão da literatura. Revista Simbio-Logias, v. 14, n. 20, 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a ed. 1a reimpressão. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BORGES, M. P.; SOUZA, L. H. R.; PINHO, S.; PINHO, L. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. Engenharia Sanitária e Ambiental, v. 24, n. 4, 2019.
- CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN n. 600, de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 2018.
- CHAVES, V.S; MACHADO, C. C. B.; ABREU, V. S. Índice de resto ingestão antes e após campanha de conscientização de comensais. Revista Estudos Vida e Saúde, v. 46, 1-7, 2019.
- FAO. Food and Agriculture Organization. Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe. FAO, 2023. Disponível em: <<https://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>>. Acesso em 17 jul. 2023.
- FURTADO, C. R; SILVA, L. O; BERTANI, J. P. G;

FASSINA, P. Avaliação do resto ingesta durante campanha contra o desperdício de alimentos em duas unidades de alimentação e nutrição do Vale do Taquari - RS. *South American Journal of Basic Education, Technical and Technological*, v. 6, n. 1, p. 81-94, 2019.

RECEBIDO EM: 11.4.2024

ACEITO EM: 22.4.2024

MAFFASSIOLLI, V; KOGLIN, G. Desperdício de alimentos no refeitório de um hospital privado no sul do Brasil. *Revista Saúde e Desenvolvimento Humano*, v. 8, n.2, p. 67-72, 2020.

MASSAROLLO, M. D.; FAGUNDES, E. M.; PIETRO, L. M. Avaliação do resto-ingesta em um restaurante universitário do município de Francisco Beltrão-PR. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 13, n. 81, 2019.

QUEMELLI, C. A.; NOGUEIRA, G. B. Avaliação da sobra e do resto ingesta como estratégia na redução no desperdício de alimentos. *Revista Saber Científico*, v. 9, n. 2, 2020.

RABELO, B. C; FERREIRA, R. S.; SOARES, A. D. N; GUIMARÃES, N. S. Sustentabilidade em restaurante institucional: Campanha para redução do resto e análise da influência da aceitabilidade do cliente. *Revista de administração, ciências contábeis e sustentabilidade*, v. 12, n.2, 2022.

SCHOLZ, F; ADAMI, F. S.; ROSOLEN, M. D.; FASSINA, P. Avaliação do resto-ingesta antes e durante uma campanha de conscientização contra o desperdício de alimentos. *Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*, v. 6, n. 1, pág. 1-9, 2019.

STOCCO, A. B. MOLINA, V. B. C. Avaliação do Resto-Ingestão Antes, Durante e Após uma Campanha de Conscientização Contra o Desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Revista Multidisciplinar da Saúde*, v. 2, n. 1, pág. 39-52, 2020.

VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. 1a. ed. Brasília, 2006, 196p.