

Produção de refeições - 2021

A presença de um estagiário de Nutrição diminui o desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição

Matheus Antônio Filiol Belin¹, Daniela Alencar Lirolla²; Flávia Queiroga Aranha.³

¹Graduando em Nutrição, Instituto de Biociências, UNESP, Botucatu, SP. matheus.belin@unesp.br

²Nutricionista, Botucatu, SP.

³Prof.^a. Dr.^a. do Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, UNESP, Botucatu, SP

Introdução: Anualmente, 1,3 bilhões de toneladas, ou um terço da produção de alimentos, são desperdiçados no mundo, gerando prejuízos da ordem de US\$ 700 bilhões do ponto de vista ambiental e US\$ 900 bilhões na dimensão social¹. No Brasil, o desperdício é de 82,2 mil toneladas por ano, ou seja, 42% da produção². Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), vários fatores são necessários para uma produção sem ou com menores desperdícios, como uma boa equipe e alinhada, planejamento, organização e constantes avaliações de quantidade e qualidade da produção, o qual pode ser realizada através da avaliação do resto ingesta de alimentos³. **Objetivo:** Avaliar a influência que a presença de um estagiário em Nutrição pode gerar no desperdício de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Materiais e Métodos:** Em um Restaurante Popular de Botucatu – SP, foram coletados os valores de resto ingesta (Kg) das refeições de todas as 14 semanas de dezembro de 2019 a fevereiro de 2020. Os dados foram coletados, sumarizados e submetidos à análise de variância (ANOVA), seguido do teste de *Scott-Knott*⁴ para diferença de médias ($p = 0,05$). **Resultados e Discussão:** O valor de resto-ingesta variou de $2,4 \pm 1,5$ kg a $20,0 \pm 3,0$ kg de alimentos. Os maiores valores de resto-ingesta foram registrados na semana 9 e semana 10, em janeiro, ($20,0 \pm 3,0$ kg; e $16,2 \pm 4,4$, respectivamente). A partir da semana 11 (fevereiro), os valores de resto-ingesta começaram a diminuir e, na semana 14 (fevereiro), foi observado o menor valor de resto-ingesta na unidade ($2,4 \pm 1,5$ kg). Após debate com a equipe e com a Nutricionista Responsável Técnica pela UAN, foi relatado que a única mudança que ocorreu durante este período foi o início das atividades do estagiário na unidade. O estagiário pode ter contribuído ao auxiliar manualmente e com um novo olhar em algumas funções realizadas pela Nutricionista, tornando as atividades mais efetivas, inovando e proporcionando mais tempo para a profissional realizar outras funções e ficar menos sobrecarregada, o que é muito comum em nutricionistas de UANs⁵. Além disso, a nutricionista também obteve mais tempo para avaliar, acompanhar e comandar a produção, o que pode contribuir para melhor planejamento e ajuste das quantidades de alimentos produzidos, melhores características sensoriais e possível diminuição do desperdício de alimentos^{3,6}. **Conclusão:** A diminuição do resto ingesta pode diminuir o desperdício, as despesas na UAN e contribuir com a sustentabilidade da produção. De acordo com os achados deste trabalho, a presença de um estagiário de Nutrição pode gerar diminuição do resto-ingesta, e conseqüentemente, do desperdício de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Entretanto, ainda são necessários mais estudos semelhantes para concretização desta afirmação.

Bibliografia:

¹ SANTOS, K. L.; PANIZZON, J.; CENCI, M. M.; GRABOWSKI, G.; JAHNO, V. D. Food losses and waste: reflections on the current Brazilian scenario. *Brazilian Journal of Food Technology*, Campinas, v. 23, e2019134, p. 1-12, 2020.

² MAGRO, G. P. D.; TALAMINI, E. Estimating the magnitude of the food loss and waste generated in Brazil. *Waste Management & Research*, v. 37(7), p. 706–716, 2019.

³ FURTADO, C. R.; SILVA, L. O.; BERTANI, J. P. B.; FASSINA, P. Evaluation of the rest ingestion during campaign against food wastage in two food and nutrition units of vale do Taquari – RS. *South American Journal of Basic Education, Technical and Technological*, Rio Branco, v.6, n.1, p. 81-94, 2019.

⁴ SCOTT, A. J.; KNOTT, M. A. A cluster analysis method for grouping means in the analysis of variance. *Biometrics*. Raleigh, v. 30, n. 3, p. 507-512, 1974.

⁵ ARANHA, F. Q.; MIANO, A. C.; ROSA, C. S. C.; SANTOS, C. H. E. S.; SMITH, J. B.; OLIVEIRA, M. C. D.; DANGIÓ, T. D.; BELIN, M. A. F. Changes in food service due to COVID-19 pandemic. *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*, v. 2(2), p. 252-267, 2020.