

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTA E SOBRAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UMA EMPRESA METALÚRGICA NA CIDADE DE PIRACICABA/SP

Vivian Cristina de Menezes Augustini¹
Patrícia Kishimoto²
Thaís Cristina Tescaro²
Flávia Queiroga Aranha de Almeida³

Resumo

A análise do índice de resto-ingesta visa avaliar as quantidades desperdiçadas por motivos como aceitação no cardápio e porcionamento inadequado por parte do comensal, em relação à quantidade de alimentos produzida. Quanto maior o valor deste índice, menor a satisfação do consumidor. Foram coletados dados nos dias úteis de segunda a sexta-feira, no período de 20 de abril à 15 de maio de 2007, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que oferece cerca de 4800 refeições diárias, entre almoço, jantar e ceia, nos dois refeitórios, com o intuito de conhecer o perfil de desperdício de seus clientes. Os resultados mostram que as porcentagens de sobra no almoço variaram de 7,48% a 13,39%. Já no jantar, os índices encontram-se entre 5,53% e 9,68%. E na ceia, os percentuais estão entre 17,09% e 60,85%. Com relação ao índice de resto-ingesta os valores encontrados são abaixo de 10%, com exceção do 14º dia no período do jantar, quando o percentual foi de 11,15%. Com o desperdício de alimentos gerados na UAN poderiam alimentar cerca de 11442 pessoas. Através dos resultados obtidos conclui-se que é necessário um processo de treinamento dos colaboradores e conscientização dos comensais, por meio de campanhas de combate ao desperdício, para que haja diminuição destes índices.

Palavras Chaves: Resto-ingesta, Desperdício, Unidade de Alimentação e Nutrição.

Introdução

Desperdiçar é o mesmo que extraviar o que pode ser aproveitado para benefício de outrem, de uma empresa ou da própria natureza (VAZ, 2006).

O Brasil parece ser um dos países mais férteis para o cultivo do desperdício. Aqui, recursos naturais, financeiros e até alimentos são literalmente atirados na lata do lixo, sem possibilidade de retorno. O desperdício está incorporado à cultura brasileira, portanto, difícil de ser modificado, afetando a produção do país como um todo, resultando em sintomas perniciosos para toda a sociedade (BORGES, 1991).

¹ Aluna do Curso de Nutrição do Instituto de Biociências – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Botucatu.

² Nutricionistas.

³ Professora Assistente Doutora do Curso de Nutrição do Instituto de Biociências – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Botucatu.

O decreto lei nº 2.848, de 1940, impede que restaurantes dêem as sobras de comida para quem precisa, responsabilizando os restaurantes no caso de uma pessoa passar mal com o alimento doado (FERNANDES, 2001). A quantidade de alimentos jogada no lixo poderia alimentar mais de 10 milhões de brasileiros diariamente (BORGES, 1991).

Numa UAN o desperdício pode ser a sobra de alimentos, que pode ser influenciado por uma série de fatores: planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, frequência diária dos usuários, preferências alimentares, treinamento dos funcionários na produção e no porcionamento. O controle é realizado a partir de mapas de previsão de gêneros, avaliação do rendimento da matéria-prima, índices de conversão e fatores de correção dos alimentos, uso de receitas padrão e mapas de frequência da unidade, tendo em vista o número de refeições servidas (HIRSCHBRUCH, 1998).

O que as empresas do segmento de alimentação ainda têm dificuldade em perceber é que não basta realizar controles diversos, se não há conhecimento e percepção de quais são os verdadeiros vilões em suas estruturas. Torna-se fácil perceber que, dentro de uma UAN, as contas mais altas e, por consequência, mais relevantes, são as que envolvem matéria-prima, por ser a base de todo o produto final. Entretanto, apesar da matéria-prima ser o foco principal de todo o trabalho desenvolvido, o que ocorre nas UANs é uma atuação muito intensa sobre as contas referentes a mão-de-obra, por acreditar-se ser o personagem principal dos resultados financeiros baixos, em virtude dos impostos pagos. Esquece-se de evidenciar os gastos associados à matéria-prima, sua utilização e suas excessivas perdas, além de quanto impactam sobre os resultados financeiros finais (RIBEIRO, 2002).

Sobras são alimentos produzidos e não distribuídos. Uma avaliação diária é uma das medidas mais utilizadas no controle de uma UAN. A quantidade de sobras deve estar relacionada ao número de refeições servidas e à margem de segurança, definida na fase de planejamento. Os registros destas quantidades são fundamentais, pois servem como subsídios para implantar medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade (RIBEIRO, 2003). O percentual de sobra varia muito de restaurante para restaurante. O trabalho para reduzi-lo e chegar a um valor aceitável deve basear-se em valores apurados no próprio estabelecimento. Admitem-se como aceitáveis percentuais de até 3% ou de 7 a 25g por pessoa (VAZ, 2006).

Segundo VAZ, 2006, resto é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo cliente, e deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente. O tamanho do prato ou a quantidade e tamanho das vasilhas utilizadas podem induzir os clientes a se servirem de uma quantidade maior que a

possibilidade de consumo e, conseqüentemente, gerar restos. Talheres e pegadores podem interferir na quantidade que a pessoa se serve, dependendo do tamanho e menor ou maior funcionalidade (ABREU, 2003). O controle de restos é mais difícil de ser realizado, que o controle de sobras limpas, pois envolvem o cliente e sua relação com o produto, ambos fatores variáveis diariamente (HIRSCHBRUCH, 1998).

O resto-ingesta é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. São aceitáveis, como percentual de resto-ingestão, taxas inferiores a 10%. Há serviços que conseguem taxas inferiores ao preconizado pela literatura, perfazendo valores entre 4 e 7%. Quando o resultado apresenta-se acima de 10% em coletividades sadias e 20% em enfermas, pressupõe-se que os cardápios estão inadequados, por serem mal planejados ou mal executados (CASTRO, 2003). No entanto, segundo ABREU, 2003, o restaurante deverá medir as sobras ao longo do tempo e estabelecer um parâmetro próprio para a unidade.

A análise de quantidade de resto por cliente reflete melhor a realidade do restaurante do que o percentual de resto-ingesta, por não estar relacionada com a quantidade produzida. Esse valor é o que realmente reflete a atitude do cliente (VAZ, 2006).

O objetivo desta pesquisa foi verificar a ocorrência do desperdício, na forma de sobras de alimentos e resto-ingesta, na Unidade de Alimentação e Nutrição de uma indústria metalúrgica na cidade de Piracicaba – SP e saber quantas pessoas poderiam ser alimentadas com os alimentos desperdiçados.

Metodologia

Esta pesquisa foi desenvolvida na Unidade de Alimentação e Nutrição de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba, estado de São Paulo, que distribui, aproximadamente, 4800 refeições diariamente em seus três turnos de distribuição (almoço, jantar e ceia), nos dois restaurantes existentes, durante o período de 20 de abril a 15 de maio de 2007.

O restaurante possui cardápio de nível médio, bastante diversificado, distribuído em balcões de distribuição com utilização de bandejas lisas e pratos. Podem ser encontrados dois tipos de cardápio. O padrão, composto de sopa, arroz branco e integral, feijão, uma guarnição, dois pratos principais, quatro tipos de saladas, e três tipos de sobremesa. E, o segundo tipo, é o cardápio de regime, servido apenas no almoço, constituído de sopa, arroz branco e integral, feijão, uma guarnição e um prato principal, onde todas as preparações são isentas de sal.

Podem ser encontradas ainda opções de substituição do prato principal padrão, como massas, pizzas, lanche e *grill* de carnes nobres.

Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi feita a pesagem de uma cuba de cada preparação, depois de pronta, sendo descontado o valor do recipiente. Admitiu-se que as demais cubas, da mesma preparação, tinham o mesmo peso, visto que todas apresentavam dimensões iguais. Os valores obtidos foram somados, resultando no total de alimentos distribuídos. Desse total, diminuiu-se o peso das sobras, mensurado após a distribuição das refeições, para obtenção do total de alimentos consumidos em um determinado período (almoço, jantar ou ceia).

O peso das sobras era obtido através da pesagem das cubas ainda com alimentos retiradas do balcão de distribuição e que, portanto, não poderiam ser reaproveitados, sendo descontado o valor do recipiente.

O mesmo acontecia com o cesto de lixo onde estavam os alimentos coletados na área de devolução de bandejas e utensílios, determinando-se assim, o peso do resto.

Todos os cálculos foram realizados de acordo com as fórmulas citadas em Vaz(2006).

Para o cálculo da quantidade de alimentos consumida, utilizou-se a fórmula:

Peso da refeição distribuída (Kg) = total produzido – sobras prontas após servir as refeições

O mesmo procedimento foi realizado nos três turnos de distribuição em todos os refeitórios, lembrando que as mesmas preparações eram servidas em todos os períodos. Os materiais descartáveis, ossos e cascas de frutas, através do auxílio de colaboradores, foram descartados em recipientes separados dos alimentos para não influenciar nos cálculos de resto-ingesta.

O consumo *per capita* por refeição foi calculado, utilizando-se a fórmula:

Consumo *per capita* por refeição (Kg) = peso da refeição distribuída / número de refeições

Para calcular o percentual de sobra utiliza-se a fórmula:

% de sobras = sobras prontas após servir as refeições x 100 / peso da refeição distribuída

Para calcular a quantidade média de sobra por cliente utiliza-se a fórmula:

Peso da sobra por cliente (Kg) = peso das sobras / número de refeições servidas

Para o cálculo do índice de resto-ingestão, utilizou-se a fórmula:

% de resto-ingesta = peso do resto x 100 / peso da refeição distribuída

A fim de calcular o resto-ingestão *per capita*, utilizou-se a equação:

***per capita* do resto ingesta (Kg) = peso do resto / número de refeições servidas**

E, por fim, conhecendo o consumo *per capita* por refeição podemos calcular o número de pessoas que poderiam ser alimentadas com a sobra e o resto acumulados durante o período de coleta de dados, através das equações:

Pessoas alimentadas com a sobra acumulada = sobra acumulada / consumo *per capita* por refeição

Pessoas alimentadas com o resto acumulado = resto acumulado / consumo *per capita* por refeição

Após o cálculo das variáveis acima citadas, pôde-se fazer uma avaliação do desperdício na Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

Resultados e Discussão

Para melhor compreensão, os resultados foram apresentados de acordo com o período de distribuição, sendo eles almoço, jantar e ceia, afim de que se pudesse compará-los e saber em qual deles o desperdício foi maior.

Conforme as Tabelas 1, 2 e 3, observa-se que as porcentagens de sobra em todos os períodos apresentaram-se acima dos percentuais encontrados na literatura, que, de acordo com VAZ, 2006, devem ser de 3%. No almoço os valores variam de 7,48% a 13,39%, sendo a média de 9,04%. Já no jantar, os índices encontram-se entre 5,53% e 9,68%, com média de 7,91%. E na ceia, os percentuais estão entre 17,09% e 60,85%, sendo a média de 28,53%.

Apesar das altas taxas de sobras em todos os períodos, a ceia é o período de maior desperdício apresentando percentuais muito altos, que chegam a ser maior que a metade do total de alimentos distribuídos.

Tabela 1: Valores acumulados de sobras nos dois refeitórios, no almoço.

Dias	Qtde Produzida (kg)	Sobra (kg)	Qtde distribuída (kg)	Refeições (n ^o)	Sobra per capita (kg)	% de Sobras
1	2689.80	317.78	2372.02	2908	0.109	13.39
2	2703.48	230.75	2472.73	2980	0.077	9.33
3	2572.76	209.8	2362.96	2980	0.070	8.87
4	2472.39	206.48	2265.91	3239	0.063	9.11
5	2652.33	230.09	2422.24	3035	0.075	9.49
6	2572.54	179.05	2393.49	2931	0.061	7.48
7	2747.44	214.15	2533.29	3033	0.070	8.45
8	2470.18	215.16	2255.02	2945	0.073	9.54
9	2843.39	208.35	2635.04	2996	0.069	7.90
10	2823.12	204.18	2618.94	3098	0.065	7.79
11	2903.51	225.28	2678.23	3094	0.072	8.41
12	2748.63	243.28	2505.35	2906	0.083	9.71
13	2776.09	241.62	2534.47	2970	0.081	9.53
14	2811.26	200.26	2611.00	3323	0.060	7.66
Média	2699.06	223.30	2475.76	3031	0.073	9.04

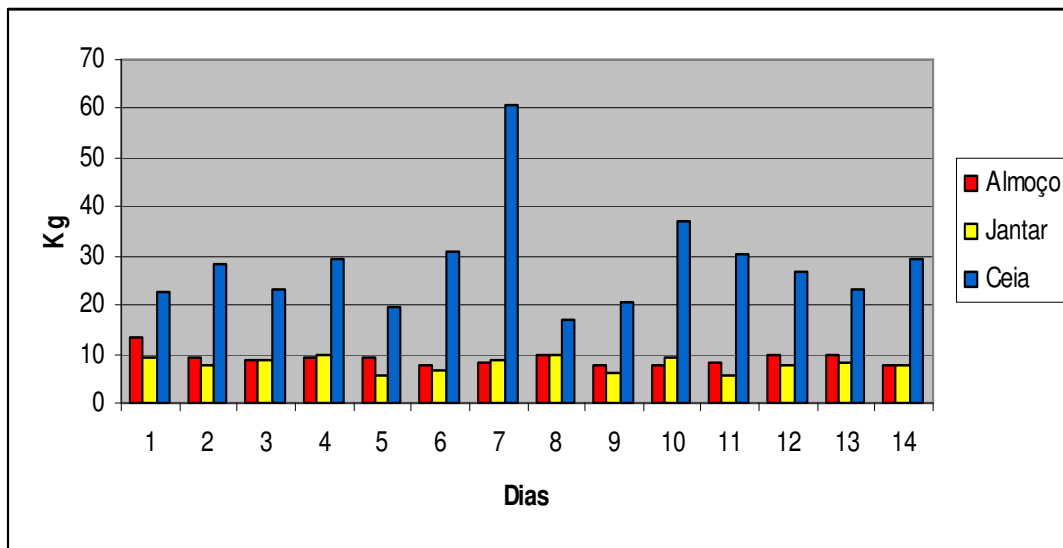
Tabela 2: Valores acumulados de sobras nos dois refeitórios, no jantar.

Dias	Qtde Produzida (kg)	Sobra (kg)	Qtde distribuída (kg)	Refeições (n ^o)	Sobra per capita (kg)	% de Sobras
1	1475.92	122.72	1353.2	1293	0.094	9.06
2	1257.91	91.69	1166.22	1333	0.068	7.86
3	1257.54	101.47	1156.07	1340	0.075	8.77
4	1386.63	122.41	1264.22	1472	0.083	9.68
5	1476.68	77.49	1399.19	1317	0.058	5.53
6	1428.86	88.31	1340.55	1315	0.067	6.58
7	1484.71	119.09	1365.62	1326	0.089	8.72
8	1222.13	107.34	1114.79	1291	0.083	9.62
9	1318.40	76.43	1241.97	1327	0.057	6.15
10	1541.53	128.73	1412.8	1338	0.096	9.11
11	1391.32	76.16	1315.16	1353	0.056	5.79
12	1587.39	113.88	1473.51	1323	0.086	7.72
13	1542.63	119.38	1423.25	1335	0.089	8.38
14	1265.83	92.54	1173.29	1359	0.068	7.88
Média	1402.67	102.68	1299.98	1337	0.076	7.91

Tabela 3: Valores acumulados de sobras nos dois refeitórios, na ceia.

Dias	Qtde Produzida (kg)	Sobra (kg)	Qtde distribuída (kg)	Refeições (n ^o)	Sobra per capita (kg)	% de Sobras
1	386.3	76.91	339.39	432	0.178	22.66
2	489.10	107.59	381.51	435	0.247	28.20
3	441.91	83.33	358.58	426	0.195	23.23
4	474.63	107.25	367.38	480	0.223	29.19
5	505.54	83.45	422.09	432	0.193	19.77
6	514.27	120.61	393.66	436	0.276	30.63
7	554.85	209.92	344.93	350	0.599	60.85
8	561.19	81.94	479.25	433	0.189	17.09
9	516.56	88.69	427.87	440	0.201	20.72
10	622.41	169.01	453.40	440	0.384	37.27
11	409.49	95.18	314.31	429	0.221	30.28
12	481.83	102.19	379.64	444	0.230	26.91
13	515.16	97.13	418.03	479	0.202	23.23
14	491.46	111.79	379.67	442	0.252	29.44
Média	497.47	109.64	389.97	435	13.74	28.53

Os valores encontrados podem denotar que um mesmo prato possa estar sendo preparado com muita frequência, má aparência ou apresentação dos alimentos, utensílios inadequados para servir, ou, até mesmo, falha no planejamento quanto ao número de refeições, já que em todos os períodos são servidas as mesmas preparações e os índices foram bem inferiores, como pode ser observado no Gráfico 1.

Gráfico 1: Comparação entre as % sobra nos três períodos durante o período de coleta de dados.

Torna-se então necessário um planejamento correto do número de refeições, avaliação do rendimento da matéria-prima, envolver toda a equipe para traçar metas atingíveis de controle de sobra, treinamento e conscientização da equipe, preparar alimentos aos poucos, sempre que possível, manter durante todo o tempo de distribuição uma excelente apresentação dos pratos.

Já no que diz respeito ao índice de resto-ingesta, as Tabelas 4,5 e 6 mostram que os valores encontraram-se abaixo dos citados pela literatura (CASTRO et al., 2003), abaixo de 10% para coletividades sadias, com exceção do 14º dia no período do jantar, quando o percentual foi de 11,15%. As médias do índice de resto-ingesta no almoço, jantar e ceia, respectivamente, foram 5,83%, 6,87% e 6,64%.

O resto por cliente manteve-se entre 40g e 90g, refletindo a falta de conscientização dos clientes que não se comprometem com a redução do desperdício, no entanto, outros fatores podem ter interferido no rejeito alimentar como a qualidade da preparação, temperatura do alimento servido, apetite do cliente, utensílios de servir inadequados ou pratos grandes que podem levar os clientes a se servirem de quantidades que não vão consumir, falta de opção de porções menores, entre outras.

Tabela 4: Quantidade de resto por cliente e % de resto-ingesta acumulados nos dois refeitórios no almoço.

Data	Qtde Produzida (kg)	Qtde distribuída (kg)	Resto* (kg)	Refeições (n ^o)	Resto per capita (kg)	% Resto- ingestão
1	2689.80	2372.02	144.48	2908	0.05	6.09
2	2703.48	2472.73	145.50	2980	0.05	5.88
3	2572.76	2362.96	122.02	2980	0.04	5.16
4	2472.39	2265.91	144.45	3239	0.04	6.37
5	2652.33	2422.24	142.60	3035	0.05	5.88
6	2572.54	2393.49	143.35	2931	0.05	5.98
7	2747.44	2533.29	159.17	3033	0.05	6.28
8	2470.18	2255.02	137.39	2945	0.05	6.09
9	2843.39	2635.04	141.25	2996	0.05	5.36
10	2823.12	2618.94	156.95	3098	0.05	5.99
11	2903.51	2678.23	132.40	3094	0.04	4.94
12	2748.63	2505.35	143.85	2906	0.05	5.74
13	2776.09	2534.47	159.96	2970	0.05	6.31
14	2811.26	2611.00	146.60	3323	0.04	5.61
Média	2699.06	2475.76	144.28	3031	0.04	5.83

*valor já abatido o peso de cascas, ossos e descartáveis.

Tabela 5: Comparativo de quantidade de resto-ingesta por cliente e % de resto-ingesta acumulados nos dois refeitórios no jantar.

Data	Qtde Produzida (kg)	Qtde distribuída (kg)	Resto* (kg)	Refeições (n ^o)	Resto per capita (kg)	% Resto-ingestão
1	1475.92	1295.45	57.75	1293	0.04	4.45
2	1257.91	1106.22	60.00	1333	0.05	5.42
3	1257.54	1086.37	69.70	1340	0.05	6.41
4	1386.63	1172.60	91.61	1472	0.06	7.81
5	1476.68	1321.70	77.49	1317	0.06	5.86
6	1428.86	1248.80	91.75	1315	0.07	7.34
7	1484.71	1271.84	93.78	1326	0.07	7.37
8	1222.13	1031.20	83.60	1291	0.06	8.10
9	1318.40	1150.96	91.01	1327	0.07	7.90
10	1541.53	1320.20	92.60	1338	0.07	7.01
11	1391.32	1251.16	64.00	1353	0.05	5.11
12	1587.39	1391.73	81.78	1323	0.06	5.87
13	1542.63	1336.89	86.36	1335	0.06	6.45
14	1265.83	1055.53	117.76	1359	0.09	11.15
Média	1402.67	1217.18	82.79	1337	0.06	6.87

*valor já abatido o peso de cascas, ossos e descartáveis.

Tabela 6: Comparativo de quantidade de resto-ingesta por cliente e % de resto-ingesta acumulados nos dois refeitórios na ceia.

Data	Qtde Produzida (kg)	Qtde distribuída (kg)	Resto* (kg)	Refeições (n ^o)	Resto per capita (kg)	% Resto-ingestão
1	386.30	287.89	21.50	432	0.05	7.46
2	489.10	359.51	22.00	435	0.05	6.11
3	441.91	334.83	23.75	426	0.06	7.09
4	474.63	335.25	32.13	480	0.07	9.58
5	505.54	391.09	31.00	432	0.07	7.92
6	514.27	375.91	17.75	436	0.04	4.72
7	554.85	324.14	20.80	350	0.06	6.41
8	561.19	461.65	17.60	433	0.04	3.81
9	516.56	396.37	31.50	440	0.07	7.94
10	622.41	429.40	24.00	440	0.05	5.58
11	409.49	291.31	23.00	429	0.05	7.89
12	481.83	355.10	24.55	444	0.06	6.91
13	515.16	393.93	24.10	479	0.05	6.11
14	491.46	359.92	19.75	442	0.04	5.48
Média	497.47	364.02	23.81	435	0.05	6.64

*valor já abatido o peso de cascas, ossos e descartáveis.

Medidas como campanhas direcionadas aos clientes para que controlem seus restos e os conscientizem de que eles fazem parte do processo de redução do desperdício, alimentos com características organolépticas desejáveis e a criação de condições para que o cliente possa, quando permitido em contrato, servir-se outra vez são medidas que podem ajudar na redução de restos.

Na campanha realizada por Souza(1995), observou-se, que o resto-ingesta teve uma queda de 31,4% e as sobras limpas de 26,4%. Esses resultados foram considerados satisfatórios, cumprindo o estabelecido em seus objetivos propostos.

No estudo feito por Corrêa(2006), a campanha contra o desperdício de alimentos mostrou uma diminuição do resto-ingesta de 91,95% e 85,87 de sobras limpas.

Ainda com os dados obtidos durante o estudo, consegue-se afirmar que o desperdício é grande na Unidade, pois somando as sobras e a quantidade desprezada pelo comensal durante os 14 dias de coleta de dados, poder-se-ia alimentar 11442 pessoas, duas vezes o número de comensais que a UAN atende diariamente. Tais valores são apresentados na Tabela 7.

Tabela 7: Quantidade de pessoas que poderiam ser alimentadas com o resto e as sobras acumuladas durante os 14 dias de coleta de dados.

Sobra (kg)	Resto (kg)	Alimentos desprezados (kg)	Qtde consumida (kg)	Refeições	Consumo per capita (kg)	Pessoas Alimentadas
6098.86	3512.59	9611.45	56797.64	67258	0.84	11442

Num país como o Brasil, onde milhares de pessoas muitas vezes não têm o que comer, esse fato é desanimador sendo necessárias medidas urgentes para a redução do desperdício.

De acordo com o estudo realizado por Corrêa(2006), no período anterior à campanha contra o desperdício, 1425 pessoas poderiam ser alimentadas com os alimentos jogados no lixo, enquanto durante a campanha esse número caiu para 1135 pessoas, comprovando a importância de atividades para a conscientização dos comensais.

Conclusão

Apesar de o índice de resto-ingesta estar dentro da faixa aceitável citada na literatura, a quantidade de alimentos desprezados e o gasto com matéria-prima pela UAN são muito elevados, gerando, além de tudo, um gasto desnecessário à Unidade.

Os registros presentes neste trabalho poderão servir como subsídio para a implantação de medidas de redução de desperdício e otimização da produtividade, pois a observação diária e a implantação de campanha de orientação, através da educação dos clientes e colaboradores, tornam possível a diminuição da taxa diária de resto-ingestão.

Referências

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

BORGES, R. F. **Panela Furada: o incrível desperdício de alimentos no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Columbus, 1991. 124 p.

FERNANDES, F.; ROLLI, C. Brasil “joga fora” R\$ 150 bilhões por ano. **Folha on line**, São Paulo, 23 set. 2001. Dinheiro on line. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/dinheiro/ult91u31706.shtml>>. Acesso em 19 nov. 2007.

HIRSCHBRUCH, M. D. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos X qualidade da produção. **Rev. Hig. Alim.**, São Paulo, v. 12, n. 55, 1998, p. 12-14.

RIBEIRO, C. S. G. **Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) industriais: estudo de caso em restaurantes industriais**. 2002. (Dissertação). (Mestrado), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

RIBEIRO, A.C.M.; SILVA, L.A. Campanha contra o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição de Curitiba. **Rev. Nutrição Brasil**, Rio de Janeiro, v.2 n.6, 2003, p329-336.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. Avaliação da Produção. In: Abreu, E.S.; Spinelli, M.G.N. e Zanardi, A.M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha; 2003, p.127-141.

CASTRO, M.D.A.S, et al. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Rev. Hig. Alim.**, São Paulo, v.17 n.114/115, 2003, p.24 – 28.

SOUZA, L.H. Campanha contra o desperdício. **Rev. Hig. Alim.**, São Paulo, v.9, n.38, 1995, p.11 – 13.

CORRÊA, T.A.F.; SOARES, F.B.S.; ALMEIDA, F.Q.A. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Rev. Hig. Alim.**, São Paulo, v.21 n.140, 2006, p.64 - 73.

REST-INTAKE AND WASTE EVALUATION IN THE FOOD SERVICE OF A METALLURGICAL COMPANY IN PIRACICABA/SP

Abstract

The analysis of the remaining portion-ingestion index aims to evaluate the wasted amounts of foods for reasons such as acceptance of menu rations and inadequate self-served portions by the consumer, in relation to the amount of foods produced and available. The larger the value of this index, the lower the satisfaction of the consumer. Data was collected during working days from the 20th of April to the 15th of May of 2007 in a Food Service that serves about 4800 daily meals, between lunch and supper, in its two buildings, with the intention of profiling the wastefulness of customers. The results show sufficiently high values of leftovers and remaining portion-ingestion, making necessary a process of awareness of the consumers and training of the collaborators, by means of campaigns of combat to wastefulness, so that these indices can be reduced. The results show that the percentages of surplus in the lunch had varied of 7,48% 13,39%. For supper, and the indices meet enter 5,53% and 9,68%, and the supper, the percentages are between 17,09% and 60,85%. With relation to the remaining portion-ingestion index, values are below 10%, with exception of the 14° day in the period of the supper, when the percentage was of 11,15%. Food waste generated in the UAN could feed about 11442 people. From the results one concludes that it is necessary a process of training of collaborators and awareness of the consumer, by means of campaigns of combat to wastefulness, to promote a reduction of these indices.

Key Words: Rest-intake, Waste, Unit of Food and Nutrition