
GESTÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS GERADOS NO REFEITÓRIO DO IFTM CAMPUS UBERLÂNDIA.

Estudantes: Lorryne de Fátima Aparecida Vieira, Maria Eduarda Gomes Silva, Amanda Nunes Segalla Silva

Orientadores: Deborah Santesso Bonnas

**Escola: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro –
Campus Uberlândia**

Resumo

A gestão dos refeitórios de unidades acadêmicas convive diariamente com o desafio de manter a um baixo custo um atendimento de qualidade. Além de empenhar-se para prover uma alimentação saudável, atendendo às necessidades nutricionais dos usuários, com um cardápio qualitativa e quantitativamente variado, a fim de manter a saúde de sua clientela. O presente estudo teve por objetivo avaliar a produção de restos de alimentos no refeitório do IFTM Campus Uberlândia, detectar possíveis causas da produção das sobras e por meio da elaboração de um plano de ação, atuar para redução de sobras de alimentos no setor. Na primeira etapa do trabalho foi realizada coleta de dados relativos a número diário de refeições servidas, quilos de alimentos preparados e sobras da ingestão. Foram também coletadas as informações sobre o cardápio diário servido. Paralelamente foi realizada pesquisa sobre a opinião dos usuários sobre a qualidade das refeições. Após a análise dos resultados da etapa diagnóstica será realizada a segunda etapa do trabalho que consiste na sensibilização dos usuários para redução do desperdício. Após a sensibilização será realizado novo diagnóstico sobre o desperdício dos alimentos no refeitório. A expectativa é que se alcance a média de 5% de sobras ou 25g de resíduos por comensal.

Palavras-chave: resíduos de alimentos, alimentação coletiva, saúde, segurança alimentar.

Introdução

No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o desperdício é um fator de grande relevância, uma vez que, o Brasil é um país onde a subnutrição pode ser considerada um dos principais problemas de saúde. O controle do desperdício deve ser monitorado também durante todas as etapas de produção dos alimentos.

O serviço de alimentação de um Campus Universitário difere dos outros tipos, pois nos restaurantes tradicionais para os clientes o "comer" é a finalidade primordial, enquanto que na universidade, os estudantes estão lá por causa das aulas e comer é uma necessidade básica para manter os estudos (GASPARIN et al., 2012).

Objetivos

Nesse contexto o presente estudo tem por objetivo avaliar a produção de restos de alimentos no refeitório do Campus Uberlândia, detectar possíveis causas da produção das sobras e por meio da elaboração de um plano de ação, atuar para redução de sobras de alimentos no setor.

Metodologia Utilizada

O presente estudo iniciou-se no refeitório do IFTM – Campus Uberlândia, no período de agosto de 2016.

Diagnóstico inicial

Durante os 15 primeiros dias da implantação do projeto foram coletados diariamente os dados referentes ao almoço de segunda à sexta feira:

- Refeições planejadas
- Quilos de alimentos preparados
- Cardápio diário
- Número de refeições servidas

Ao final do período de almoço diariamente foi pesado o resíduo orgânico gerado dos bandejeões.

Os dados coletados foram anotados em planilha desenvolvida para tal.

Após o período de coleta foi calculado o percentual de restos de ingestão sendo que os dados foram analisados segundo o critério utilizado para avaliação do índice de resto ingestão baseado em Castro e Queiroz (2007); sendo assim classificado:

De 0 a 5 % = Ótimo

De 5 a 10% = Regular

De 10 a 15% = Ruim

Acima de 15% = Péssimo

Também foi calculada a quantidade média em gramas do resíduo gerado por comensal

Plano de ação

De acordo com os resultados obtidos foi efetuada a análise das possíveis causas dos restos no refeitório, relacionando o quantitativo identificado à aceitabilidade do cardápio, erros de planejamento entre outros.

Os resultados foram apresentados a Coordenação de Alimentação e Nutrição elaborando-se um plano de ação por meio de campanhas educativas para redução das sobras.

Resultados

Os dados foram coletados no horário de almoço no período de 08 a 17 de agosto. Foram servidas em média 425 refeições por dia, produzidos em média 202 quilos de alimentos /dia.

Os restos de alimentos dos bandejões resultaram em uma sobra média de 50,5 quilos/dia o que correspondeu a 120g em média de resíduo por comensal ou 26% de sobras. De acordo com Castro e Queiroz (2007) esse nível de desperdício é considerado péssimo.

Também foi avaliada a opinião dos consumidores sobre os seguintes parâmetros: qualidade, variedade e disposição da comida, limpeza de talheres e bandejas, higiene dos funcionários e limpeza do ambiente.

Participaram da pesquisa 197 usuários do refeitório entre homens e mulheres (Figura 1).

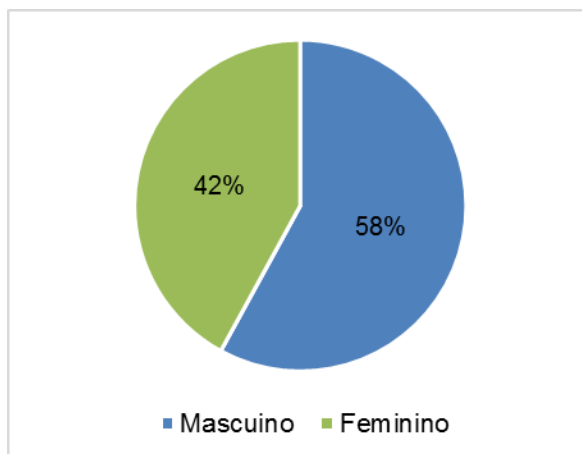


Figura 1 Percentual de participantes da pesquisa.

Os resultados estão apresentados na Figura 2.

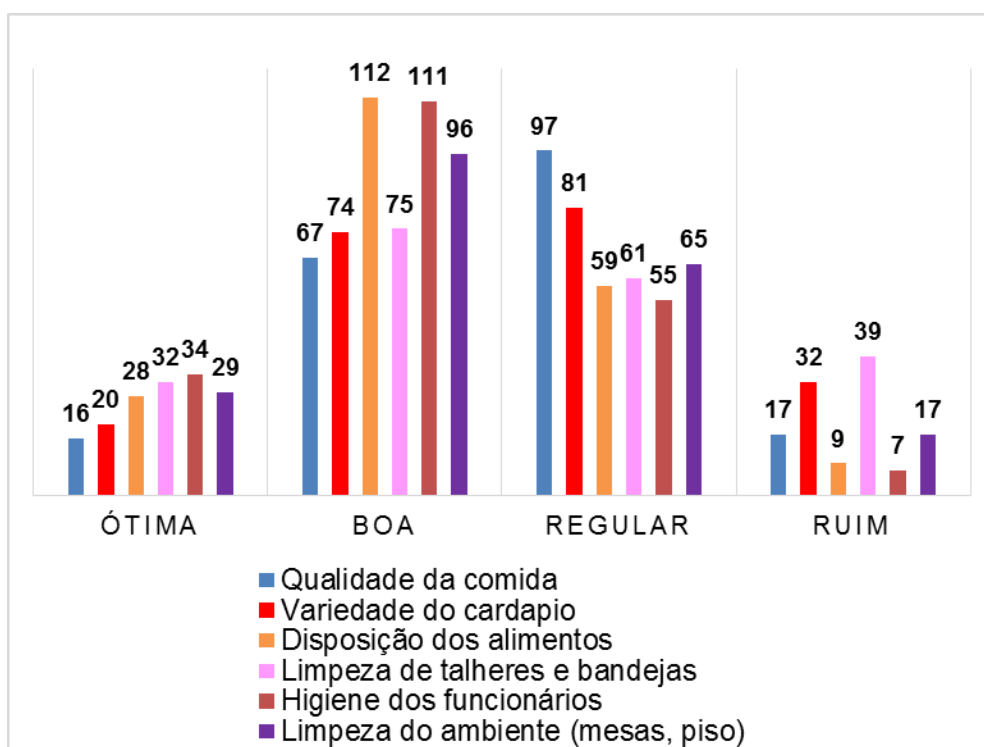


Figura 2 Avaliação da qualidade dos serviços do refeitório do IFTM Campus Uberlândia

Pelos dados coletados observa-se que a maioria dos parâmetros avaliados recebeu conceito entre bom e regular.

Tais resultados indicam a necessidade de melhorias em relação à qualidade e higiene do refeitório.

A partir dos dados observados foi iniciada uma campanha para redução do desperdício, dando ênfase à quantidade de alimentos que os comensais colocavam nas bandejas, uma vez que se correlacionou maior desperdício aos dias que o cardápio apresentava maior aceitabilidade.

Conclusões

Por meio dos resultados obtidos pode-se concluir que o desperdício no refeitório do IFTM encontrava-se acima dos níveis aceitáveis.

Assim, devem-se manter ações permanentes de conscientização para a sua redução, não apenas durante o desenvolvimento do presente estudo, pois essas ações poderão impactar no custo e disponibilidade dos alimentos, bem como na geração de lixo e seus impactos ao meio ambiente.

Referências

CASTRO, F.A.F.; QUEIROZ, V.M.V. Cardápios, Planejamento e Etiqueta. Viçosa: UFV, 2007, 98p.

GASPARIN, E. et al. Perfil nutricional e percepção de conforto dos comensais do Restaurante Universitário da UTFPR – Campus Medianeira. In: Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica da UTFPR, XVII, Anais..., Curitiba, PR, Brasil, 07 e 08 de Novembro de 2012.