



## Índice de resto ingesta na UAN do IFC Câmpus Concórdia

Karoline Marchetti, Cláudia Thomas Bertucini, Adilce Inês Hermes Benelli, Sofia Schultz, Ana Julia Santhier, Suellen Agnolin, Roberta Fernanda Espich Dickel, Maylaine Carina Pletsch Benetti

IFC Câmpus Concórdia

**Área:** Interdisciplinar/Outras áreas

**E-mail para contato:** claudia.bertucini@ifc-concordia.edu.br

O Programa Joga Limpo do IFC - Câmpus Concórdia visa destinar adequadamente os resíduos sólidos gerados na instituição e promover a política 3 R's (Reduzir, Reutilizar e Reciclar). A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) contribui significativamente na geração de resíduos, principalmente os orgânicos. Alimentos são desperdiçados tanto no processamento como pelos consumidores finais e compõem o montante dos resíduos orgânicos destinados, atualmente, ao aterro sanitário. Visando a definição de ações para a redução do desperdício de alimentos e dos resíduos orgânicos, realizamos um trabalho para verificar os índices de sobras (alimentos produzidos e não distribuídos) e resto (alimentos distribuídos e não consumidos), ocorridos durante os almoços na UAN do IFC - Câmpus Concórdia. Os dados foram levantados ao longo de dez dias úteis do mês de abril de 2015. Os alimentos foram pesados antes da preparação e utilizando-se os fatores de conversão propostos por Costa & Rosa (1997) e Ornellas (1988) foi estimada a quantidade de alimentos preparados diariamente. As sobras e os restos foram pesados e calculado os respectivos índices, dividindo-se o peso das sobras e dos restos pela quantidade de alimentos produzidos e transformando-se em percentual, de acordo com Abreu (2007). No período em que foi desenvolvida a pesquisa foram servidas, no almoço, em média, 585,2 refeições e produzidos 375,54 Kg de alimentos, os valores diários oscilaram entre 335,83 e 467,75 Kg. São gerados, em média, 10,8 Kg de sobras que representam 2,8% dos alimentos produzidos e 18g per capita. A média de resto correspondeu a 69,79 Kg, 19,27% do alimento servido diariamente e 125 g per capita. Considerando alguns parâmetros recomendados na literatura, observamos que o percentual médio e a quantidade per capita de sobras da UAN do IFC - Câmpus Concórdia estão dentro dos níveis aceitáveis, porém os restos extrapolam muito as recomendações. O número de pessoas que poderiam ser alimentadas com a quantidade de sobra e resto foi de 20 e 132 indivíduos, respectivamente. Os resultados indicam a necessidade de implantação de medidas urgentes para redução do desperdício, tanto na gestão da produção como na sensibilização dos comensais por meio de campanhas e de um programa continuado de educação nutricional e de consumo consciente junto aos usuários da UAN.

**Palavras-chave:** Alimentos, Desperdício, Resíduos Orgânicos