



Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

ÍNDICE DE RESTO-INGESTA DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES HOSPITALAR E SEU IMPACTO NO CUSTO DA REFEIÇÃO

AUTOR PRINCIPAL: Luísa Tonello Vargas

ORIENTADOR: Valeria Hartmann

UNIVERSIDADE: Universidade de Passo Fundo

INTRODUÇÃO

Um indicador importante na produção de refeições hospitalares é o desperdício, pois são muitos os fatores que interferem no apetite e consumo dos pacientes. Por isso, criar estratégias que o diminuam é importante, uma vez que isso está diretamente ligado com o financeiro e também com nossa responsabilidade socioambiental, afinal o Brasil sofre com a subnutrição, onde 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçados por ano no mundo, só no Brasil 39 milhões de toneladas de alimentos, contabilizando R\$ 12 bilhões de reais, o que seria suficiente para alimentar quase que os 50 milhões que ainda passam fome no país (IBGE, 2008). Por isso, o objetivo deste trabalho foi quantificar o resto-ingesta de uma unidade produtora de refeições hospitalares e avaliar o seu impacto no custo da refeição, onde se padronizou coleta de dados, registraram-se os dados, quantificaram-se os restos, verificou-se o custo da refeição e por fim, avaliou-se a relação entre resto-ingesta e o custo da refeição.

DESENVOLVIMENTO:

Pesquisa quantitativa de delineamento transversal, onde a amostra foi composta por pacientes internados em um Hospital localizado no município de Não-Me-Toque – RS, nos 30 dias do mês de junho de 2015. Avaliou-se a quantidade de alimentos distribuídos aos pacientes utilizando o peso da refeição distribuída e o peso dos restos provenientes da alimentação dos pacientes, o percentual de restos e o custo do desperdício. Para a análise dos dados de restos foi realizado o cálculo percentual, através do peso total das refeições distribuídas e o peso dos restos, calculou-se também o número de pessoas alimentadas e fez-se a relação entre desperdício e custo da refeição. Foi determinado o peso de 576 almoços distribuídos e na Tabela 1 podemos verificar o peso per capita das refeições fornecidas e dos restos alimentares em gramas. Após a coleta de dados, verificou-se que em média o índice de resto-ingesta, referente aos almoços servidos, apresentou uma taxa de 11,83%. Em outros estudos quantitativos, como o de Sousa et al.⁸ e Almdal et al.¹¹, o desperdício foi superior a 35%. Porém, destaca-se que quando os valores de

resto-ingesta estão acima de 20% em Unidades de Produtoras de Refeições Hospitalares, pode-se dizer que há uma inadequação no planejamento e na execução dos cardápios e/ou falha no porcionamento e preparações diferentes do padrão/hábito dos pacientes (CASTRO et al., 2003). Analisando os custos da Unidade, podemos perceber que essa porcentagem de desperdício nos faz ter um gasto de aproximadamente 4 mil reais, em estudos semelhantes, onde o desperdício foi 27% no almoço, o custo ficou entre 6 mil reais (BORGES et al, 2006). Independente do porte da unidade alimentar, o importante é trabalhar para que o desperdício fique reduzido a 5% da produção de alimentos, o que os classifica na condição de ótimos. Unidades com desperdício de alimentos entre 5% e 10% são consideradas como bons e na faixa regular de 10% e 15%. As perdas alimentares que ultrapassam 15% da produção representam um indicativo de péssimo desempenho do serviço (BORGES et al, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Embora os resultados encontrados na pesquisa estejam dentro do limite considerado aceitável, verificou-se que em média 2 pessoas por dia poderiam estar sendo alimentadas com esse desperdício e no custo, esse implica em aproximadamente \$4.290,00 do valor gasto mensalmente com itens alimentícios. Portanto, faz-se necessário aplicar intervenções conscientizadoras e que visem minimizar ainda mais o desperdício, para reverter este valor em melhorias na qualidade e variedade das refeições.

REFERÊNCIAS

- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**.
BORGES et al. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. **Rev. Nutrição**, Campinas, 2006.
ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **Disponível: www.fao.org.br** Acesso: abril/2015.
ALMDAL, T.; VIGGERS, L.; BECK, A.M.; JENSEN, K. Food production and wastage in relation to nutritional intake in a general district hospital: wastage is not reduced by training the staff. *Clin Nutr.* 2003.
CASTRO et al. Resto-Íngesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Hig Aliment.* 2003.
SOUSA et al. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. **Rev. Nutr.**, Campinas, 2011.

ANEXOS

Figura 1 – Per capita distribuído, consumido e de restos de uma UAN hospitalar.

