

CARACTERIZAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NUMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM AMBIENTE HOSPITALAR

Botelho G^{I,II}, Alegre M^{III}, Campos MJ^{IV}, Rocha A^V

Comunicação oral 01

INTRODUÇÃO

O desperdício alimentar pode ser estudado através da quantificação das sobras e dos restos, durante as refeições. As sobras são todos os alimentos prontos e confeccionados que não chegaram a ser distribuídos. Por sua vez, os restos são alimentos distribuídos que não foram consumidos, ou seja, a quantidade de alimentos devolvida no prato ou tabuleiro.

OBJETIVO

Caracterizar o desperdício alimentar numa Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar tendo como objetivo quantificar o desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

A recolha de dados foi realizada de segunda a sexta-feira entre 9 e 28 de junho de 2014. A população alvo foi os utentes internados nos cuidados continuados e no internamento médico-cirúrgico. A refeição avaliada, o almoço, era constituída por sopa, prato principal (carne ou peixe e respetivos acompanhamentos) ou prato principal dieta, e a sua pesagem foi realizada antes e após a sua distribuição, para posterior cálculo dos índices de restos e de sobras.

RESULTADOS

Foram servidos 503 almoços aos utentes, totalizando 312,0 kg de comida (sopa e segundo prato). Serviram-se 12 tipos de sopa diferentes. O total de sopa produzida foi de 158,4kg sendo que o índice de sobras foi de 12,6% e o de restos de 12,6%. Avaliaram-se 15 tipos de pratos principais diferentes. O peso total de alimentos confeccionados para serviço em prato foi de 202,6kg. Sendo que o índice de sobras foi de 14,6% e o de restos de 30,3%.

CONCLUSÃO

O valor das sobras da sopa foi de 12,6% e o valor do prato principal de 14,6%. A maioria das sobras na instituição eram armazenadas segundo os princípios de qualidade e segurança alimentar e aproveitadas nas refeições seguintes. Os valores de índice de restos foram de 12,6% para a sopa e de 30,3% para o prato principal. Estes resultados podem estar relacionados com o tipo de população estudada (utentes doentes, idosos) que condiciona o seu comportamento alimentar.

^I Professora Adjunta e Investigadora na Unidade I&D CERNAS, Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar, Escola Superior Agrária de Coimbra, Instituto Politécnico de Coimbra.

^{II} Estudante do Curso de Licenciatura em Ciências da Nutrição, ISEIT, Instituto Piaget, Viseu.

^{III} Licenciada em Engenharia Alimentar, Escola Superior Agrária de Coimbra, Instituto Politécnico de Coimbra.

^{IV} Nutricionista, Santa Casa da Misericórdia da Mealhada.

^V Técnica Alimentar e de Nutrição, Santa Casa da Misericórdia da Mealhada.