AVALIAÇÃO DE RESTO INGESTÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UM ABATEDOURO DE AVES DO MUNICÍPIO DE PARANAVAÍ -PR

Autores

ANDREIA TOMBORELLI TEIXEIRA	*Aluno Graduação Unopar*
ANDREIA TOMBORELLI TEIXEIRA	*Aluno Graduação Unopar*
BEATRIZ LOURENÇO VENEGAS ULATE	*Docente Outra Instituição*

Introdução

No Paraná houve um crescimento de Unidades de Alimentação e Nutrição em Empresas beneficiárias que participaram do Programa de Alimentação ao Trabalhador que ampara cerca de 10 milhões de trabalhadores(MTE, 2005; MERCADO, 2005). Este crescimento ocorre, pois, o Programa de Alimentação ao Trabalhador garante Incentivo Fiscal a serem deduzidos no Imposto de Renda das empresas (MET, 2005; GRUPO VR, 2005). Outro fator positivo é que um Serviço de Alimentação possibilita a empresa controlar e reduzir riscos de contaminações alimentares e o absenteísmo, e conseqüentemente garante maior produtividade de seus funcionários. O nutricionista é o responsável pela avaliação do índice de resto ingestão, que é definido como a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo cliente e a quantidade de alimentos e preparações oferecidas. Este estudo exerce influência direta no equilíbrio das dietas normais e se reflete ainda em perdas econômicas para a empresa (MAISTRO, 2000).

Objetivo

O objetivo deste trabalho foi avaliar e quantificar a resto ingestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Abatedouro de Aves do Município de Paranavaí-PR.

Metodologia

A avaliação de resto ingestão foi efetuada durante o almoço e o jantar no decorrer de 12 semanas entre os meses de Maio, Junho e Julho de 2005. Este estudo foi efetuado em um Refeitório Industrial de grande porte, com média de 1250 refeições/dia. Os restos das bandejas e das cubas foram armazenados em baldes de lixos distintos para restos de comida (arroz, feijão, guarnição e prato principal) e restos de salada. A pesagem dos restos foi realizada após o termino de cada refeição, os valores foram tabelados em planilhas semanais e analisados com a finalidade de obter os percentuais de perda e quantidade perdida de refeições. A porcentagem de refeições perdidas foi calculada em relação número total de refeições servidas no período e o número de refeições perdidas foi calculada com base no per capta.

Resultado

Durnate o período de estudo observou-se que semanalmente o refeitório perdeu em média 219 kg de alimentos (em restos) ou 318 refeições perdidas. Isso representa 4,71% de perdas sobre o total de alimentos e preparações alimentares oferecidas. Os valores máximos de perdas foram 406 refeições ou 6,09 % de perda na ultima semana. O valor mínimo de perdas foi de 184 refeições perdidas ou 3,09% de perda na primeira semana. Segundo a literatura a porcentagem de resto ingestão aceitável é de 10%. No entanto a taxa preconizada pelos Serviços de Alimentação, visando uma redução do desperdício de alimentos, oscila entre 4% a 7%(MAISTRO, 2000).

ENCONTRO DE ATIVIDADES CIENTÍFICAS DA UNOPAR, 8., 2005, LONDRINA. ANAIS... LONDRINA: UNOPAR ED., 2005. 1 CD-ROM. ISBN 85-87686-13-5

Bibliografia

(1)MAISTRO, pg.40 e 41, nutrição em pauta ano VIII, n°45, 2000

(2) www.vr.com.br/vr/clientes_rh/p at.cfm, GRUPO VR Empresas e Estabelecimento, PAT, Programa de alimentação ao trabalhador.(23/08/05 13:45)

(3) www.mte.gov.br/Empregador/pat/Relatorios_graficos/Conteudo/RelEmpresaBeneficiariaEstado.asp, MTE - Ministério do Trabalho e Emprego Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho, Empresas Beneficiárias/Estado (22/8/5 13:21)

5- RIBEIRO, nutrição Brasil, ano 2, n°1, 2003 pg 42

4- mercado, pg 26,nutrição Brasil, ano 3, n°5,2004