

Avaliação Do Resto Ingesta Em Uma Unidade De Alimentação E Nutrição De Um Hospital Particular De Caruaru – Pe

Evaluation of Resting Intake in a Food and Nutrition Unit of a Private Hospital in Caruaru – Pe

Karla Karolaine Silva de Carvalho

Centro Universitário Vale do Ipojuca – UNIFAVIP, Caruaru, Pernambuco

Marcela Karla Santos Silva

Centro Universitário Vale do Ipojuca – UNIFAVIP, Caruaru, Pernambuco

Pricilla Keilla de Freitas Cysneiros

Centro Universitário Vale do Ipojuca – UNIFAVIP, Caruaru, Pernambuco

Alessandra Carlos de Moura

Centro Universitário Vale do Ipojuca – UNIFAVIP, Caruaru, Pernambuco

Cecília Benevides Alencar

Orientador

Faculdade Centro de Estudos Avançados – CCE CURSOS, Recife, Pernambuco

RESUMO

O ambiente hospitalar pode causar impacto negativo na aceitação da dieta, sendo assim o presente trabalho teve como objetivo quantificar o desperdício alimentar avaliando o resto ingesta do almoço dos pacientes em uma UAN hospitalar na cidade de Caruaru – PE.

Palavras-chave: Unidade de alimentação e nutrição. Nutrição hospitalar. Resto Ingesta.

ABSTRACT

The hospital environment can cause negative impact on the acceptance of diet, thus the present study aimed to quantify the food waste by evaluating the rest ingesta of the patients' lunch in a hospital UAN in the city of Caruaru - PE.

Keywords: Food and nutrition unit. Hospital Nutrition. Resto Ingesta.

1 INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) têm como finalidade preparar e servir refeições balanceadas, em condições higiênico-sanitárias adequadas, elaboradas por nutricionista. Em ambiente hospitalar, a alimentação e a nutrição têm principal objetivo melhorar o quadro clínico dos pacientes, contribuindo para a manutenção e ou recuperação da saúde (ESTEVAN; CABRAL, 2017).

O desperdício alimentar no Brasil apresenta valores alarmantes podendo estar relacionado a baixa qualidade e mau gerenciamento do serviço. Para obtenção dos resultados de desperdício é realizado o cálculo

de resto ingesta (RI), que é representado pela quantidade de comida deixada no prato (RODRIGUEZ; SILVA *et al.*, 2010).

No planejamento de cardápios, deve-se prever o rendimento final de cada alimento, considerando, as preparações e seus per capita. O controle realizado com RI torna-se útil para o controlar desperdício dos alimentos e indica qualidade, pois quanto menor percentual maior aceitabilidade dos comensais (BUSATO E FERIGOLLO, 2018).

O ambiente hospitalar por si só pode causar impacto negativo no estado de saúde do paciente. Dessa forma, o nutricionista precisa prescrever planos alimentares próximos da realidade individual afim de diminuir o rejeito e influenciar no aporte nutricional adequado diminuindo o tempo de internação, processo de cura e tratamento (BARBOSA *et al.*, 2007).

2 OBJETIVO

A análise de desperdícios permite ao nutricionista conhecer a aceitação das refeições produzidas, bem como saber necessidade de intervir para melhorar as características dos alimentos preparados. O presente trabalho teve como objetivo quantificar o desperdício alimentar pelo método de resto ingesta numa UAN hospitalar na cidade de Caruaru – PE.

3 METODOLOGIA

Estudo descritivo, observacional e exploratório em UAN hospitalar. A coleta ocorreu nos dias 07 e 14 de novembro de 2019. Para análise, realizou-se a pesagem das sobras nos pratos distribuídos. Aferição do peso dos alimentos separadamente subtraindo o peso da cuba, já obtenção do peso total somado os pesos de todos os alimentos. Peso por refeição obtido por técnica de amostragem pesando três bandejas aleatórias, retirando o peso da bandeja e extraindo a média. Após isso, foi aplicada a fórmula de Teixeira (2003), para calcular o %RI. Os dados foram inseridos em tabelas no Microsoft Excel® versão 2010 e organizados em planilhas. Por não haver contato direto à seres humanos não necessitou de aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

4 RESULTADOS

TABELA 1: % Resto ingesta em uma semana no horário de almoço na UAN hospitalar de Caruaru -PE, 2019

Dias Avaliados	Nº de pacientes	Total Distribuído (Kg)	Rejeito (Kg)	Resto-ingesta (%)
07/11	57	23,94	2,400	10,02
08/11	37	15,54	3,000	19,30
10/11	31	13,02	1,500	11,52
11/11	24	10,08	0,815	8,08
12/11	39	16,38	1,300	7,93
13/11	37	15,54	2,800	18,01
14/11	26	10,92	1,000	9,15
Média	35,85	15,06	1,830	12,00
Desvpad (±)	10,96	4,60	0,889	4,60

Carvalho et. al, 2020

Assim, podemos observar que no estudo o menor índice foi de 7,93% e o maior de 19,3%, com uma média do percentual de rejeito dos dias observados de 12,00%, o equivalente a 1,830g de desperdício por pessoa. Estando de acordo com os parâmetros estabelecidos pela literatura (Souza e Cardoso 2011, máximo de 20%) para o tipo de clientela, e ainda é possível observar que a quantidade de refeições distribuídas diariamente apresentava alguns picos, devido a relação com a quantidade de pacientes internos no hospital.

No estudo de Rabelo e Alves, (2016) analisando o mesmo público foi encontrado um total de 34,16 kg que representa um percentual de desperdício de 9,45%, estando assim como nesse estudo dentro dos padrões estabelecidos para coletividades enfermas. Sendo o contrário de Novinski et al. (2016) com RI de 33,86%, havendo necessidade de medidas que influenciem diretamente na apresentação do prato, tanto na parte visual quanto na parte sensorial, tentando ao máximo encontrar um meio termo entre a alimentação necessária ao paciente de acordo com sua enfermidade quanto a adequação aos seus hábitos alimentares e culturais.

5 DISCUSSÃO

Segundo Abreu et al., (2012) o resto ingesta gerado por alimentação de coletividade enferma pode ter relação com alguns sintomas/características apresentados pelos pacientes na internação, tais como: falta de apetite, cultura, hábitos alimentares, temperatura dos alimentos, restrições alimentares, falta de auxílio dos familiares como também a textura da dieta. Desta forma, é necessário um grau mais elevado de controle das práticas realizadas na UAN para que o desperdício seja sempre o menor possível (SOARES et al.;2011).

Analisando o cardápio da UAN deste estudo, verificou-se que existe uma boa rotatividade, pois é fornecida uma variedade de preparações e a repetição de prato proteico só ocorre após dez dias. As variações de alimentos nas refeições principalmente com clientela fixa tornam-se um fator primordial para diminuição

da recusa de alimentos, pois a falta de variedade de cardápio pode acarretar um maior índice de desperdício por conta de repetitividade das preparações (AMORIM, 2010).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a obtenção e avaliação dos resultados, é possível concluir que o índice de resto ingesta da unidade avaliada está em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela literatura para coletividade enferma, deste modo evidenciando que o planejamento e gerenciamento da UAN vem sendo executado de forma correta. No entanto, sempre existe espaço para melhoras o que torna necessário a tomada de decisões e medidas para buscar diminuir o índice de desperdício encontrado, visando a excelência do serviço de alimentação.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. et al. Avaliação do desperdício alimentar na produção e distribuição de refeições de um hospital de São Paulo. *Revista Simbio-Logias*, v. 5, n. 7, p. 42-50, 2012.
- BUSATO, M. A.; FERIGOLLO, M. C. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura. *Revista Hollos*, v. 1, p. 91- 102, 2018.
- ESTEVAM, E.; CABRAL, B. E. M. Avaliação da aplicação das boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. *Revista Científica Da Faminas*, v. 12, n. 3, 2017.
- LECHNER, A.; GIOVANONI, A. Avaliação do resto-ingesta em uma unidade de alimentação no Vale do Taquari-RS. *Revista destaques acadêmicos*, v. 4, n. 3, 2012.
- MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. In: **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 2015. p. 343-343.
- NOVINSKI, A. P. F.; ARAÚJO, G. C.; BARATTO, I. Resto ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR. *RBONE-Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 11, n. 66, p. 451-458, 2017.
- RABELO, N. M. L.; ALVES, T. C. U. Avaliação do percentual de resto-ingestão e sobra alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, v. 10, n. 1, p. 2039-2052, 2016.
- SILVA JR, E. A.; TEIXEIRA, R. P. A. Manual de procedimentos para utilização de sobras alimentares. 2013.
- SOARES, I. C. C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. *Revista de Nutrição*, v. 24, n. 4, p. 593-604, 2011.
- SOUSA, A. A.; GLORIA, M. S.; CARDOSO, T. S. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. *Revista de Nutrição*, v. 24, n. 2, p. 287-294, 2011.