

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTA NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DO MATO GROSSO CAMPUSJUÍNA

Nome do Orientador: Mendalli Froelich

Resumo: Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições saudáveis. A inadequação do serviço de alimentação, rejeição do alimento ou outros fatores podem levar ao desperdício. Para avaliar o desperdício e qualidade do serviço as UANs pode-se utilizar inúmeras ferramentas, uma delas é o índice resto-ingesta, que é relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. Será obtido o índice de resto-ingesta através da pesagem do resto e da refeição distribuída. Os cálculos serão realizados de acordo com a fórmula preconizada por Vaz (2006). Dessa forma, espera-se como resultado obter dados suficientes para quantificar o nível de desperdício da unidade de alimentação e nutrição do Instituto Federal do Mato Grosso – Campus Juína, na forma de resto-ingesta.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição. Desperdício. Resto-ingesta