

AVALIAÇÃO DE SOBRAS LIMPAS EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E ELABORAÇÃO DE PRODUTO

II Encontro de Iniciação Acadêmica

Maria Priscielle Braga Bastos, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

Segundo a Resolução CFN nº 380/2005, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são unidades de alimentação coletiva voltadas para preparação e distribuição de refeições nutricionalmente e sensorialmente equilibradas, dentro dos padrões higiênico-sanitário, que devem ser controladas pelo gestor ou nutricionista da unidade, de acordo com o número de comensais e refeições servidas por dia, para evitar desperdício, seja por resto-ingesta, alimento servido que vai para o lixo, ou sobras alimentares, que pode ser limpas ou sujas. Dentro do cenário acadêmico, estas UAN's são representadas pelos Restaurantes Universitários (RU's). No período letivo de 2016.2 foi realizada uma pesquisa sobre a quantidade de alimento desperdiçada em um RU da Universidade Federal do Ceará e observou-se uma grande quantidade de desperdício, boa parte reaproveitável, o que era chamado de sobra limpa. Este conteúdo corresponde ao alimento preparado que não foi distribuído e deve ser mantido sob refrigeração e monitoramento (tempo/temperatura), sendo cerca de 60 quilogramas por dia, o que poderia ser utilizado para alimentar aproximadamente 100 pessoas por dia. Portanto, foi pensado e elaborado um produto, utilizando esta sobra, o qual além de possuir um maior tempo de vida útil, foi também bem aceito entre comensais do Restaurante, sendo esta uma alternativa em potencial para reduzir o desperdício destas unidades.

Palavras-chave: desperdício. sobra. produto. reaproveitável.