

O DESPERDÍCIO NO PROCESSO DE PRÉ PREPARO DE HORTIFRUTES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CASCAVEL / PR

¹SUGUIURA, Alaides S.
¹PELOSI, Ana Carolina P.
¹RODRIGUES, Andréia L.
²MARTINS, Adriana

RESUMO

O desperdício de alimentos é um fator agravante para a fome, meio ambiente e economia mundial. Na produção de 4 bilhões de alimentos 30% aproximadamente destes alimentos são descartados e cerca de 40% de hortaliças, verduras e frutas são desperdiçadas no Brasil. O presente estudo foi realizado em um Centro de Convivência do Centro Universitário de Cascavel- PR no período de uma semana de junho de 2017. Foram pesadas as cascas, talos, folhas e sementes desperdiçadas no pré-preparo dos alimentos, colocando os respectivos valores em uma tabela (01) para a verificação de resultados. Foi constatado o maior desperdício no brócolis (54,29%) e o menor desperdício de cenoura (2,07%). Com tudo o objetivo desta pesquisa e quantificar o desperdício no pré-preparo de saladas, verificar o alto custo com compras devido à perda desnecessária na hora da higienização das hortaliças além da realização de treinamento sobre aproveitamento de alimentos.

Palavras-chave: Desperdício; Reaproveitamento; Talos e cascas; UAN.

I. INTRODUÇÃO

Unidades de Alimentação e Nutrição são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, segundo o perfil da clientela (LANZILLOTTI et al., 2004). Sob o aspecto conceitual, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada como a unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade (CARDOSO et al., 2005).

¹ Acadêmicas do curso de Nutrição no Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz em Cascavel, Paraná, sanae.suguiura@hotmail.com; carolinapittondo@hotmail.com; dehliborio@hotmail.com

² Docente do curso de Nutrição no Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz em Cascavel, Paraná,

Atualmente, há uma grande preocupação no sentido de se aproveitar ao máximo os alimentos, estudos mostram a importância do controle do processo de produção como técnicas corretas de pré-preparo, métodos para se evitar o desperdício no momento da aquisição dos alimentos, treinamentos, bem como, a valorização da mão-de-obra. (KIMURA, 1998).

As hortaliças são vegetais geralmente cultivados em horta e compreendidas geneticamente pelas partes comestíveis das plantas: raízes tuberosas, tubérculos, caules, folhas, flores, frutos e sementes. Hortaliça é a designação vulgar de plantas leguminosas ou de plantas herbáceas, comestíveis sob a forma de saladas, ensopados, guisados, condimentos, etc (FERREIRA, 1975). Para se obter um melhor aproveitamento na alimentação, as hortaliças são submetidas a operações culinárias que constam de limpeza, subdivisão e cocção, sendo influenciadas sobre a porcentagem de perdas o tratamento que recebe a hortaliça na cozinha, e isso depende das aparas e grossura das cascas removidas (ORNELAS,1994). Segundo Gonçalves, isso pode ocasionar um desperdício, conhecido pela perda decorrente da adoção de hábitos e costumes menos cuidadosos ou de procedimentos inadequados de produção ou administração.

A fome e o desperdício de alimentos são dois dos maiores problemas que o Brasil enfrenta, constituindo-se em um dos paradoxos do nosso país que é um dos maiores exportadores mundiais de alimentos, e também é um dos campeões de desperdício (TORRES et al., 2000). Produzimos cerca de 140 toneladas de alimentos por ano, somos um dos maiores exportadores de produtos agrícolas do mundo, e ao mesmo tempo, temos milhões de excluídos, sem acesso ao alimento em quantidade e/ou qualidade. O desconhecimento dos princípios nutritivos dos alimentos induz ao mau aproveitamento, o que ocasiona o desperdício de toneladas de recursos alimentares (GONDIM et al., 2005).

O alimento quando utilizado em sua totalidade significa além da economia, usar sem desperdício os recursos disponíveis, respeitando a natureza e alimentando-se bem. O esclarecimento sobre a importância do aproveitamento integral de alimentos é fundamental para a melhoria do estado nutricional, assim como para a utilização de forma alternativa desses alimentos. Nesse sentido, é relevante de a realização de estudos, projetos, cursos e oficinas sobre educação alimentar, que apresentem formas alternativas do uso do alimento como um todo, mostrando o valor

de aproveitá-los integralmente, a fim de obter uma maior gama de nutrientes com um menor custo. (SESI, 2006).

O objetivo desse trabalho foi quantificar o desperdício no pré-preparo de saladas, e verificar o alto custo com compras devido à perda desnecessária na hora da higienização das hortaliças e apontar possíveis soluções através de treinamentos especializados, sendo o desperdício um ponto fundamental de avaliação no gerenciamento da mesma.

II. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em na cozinha do Centro de Convivência Nair Ventorin Gurgacz do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz localizado na cidade de Cascavel, Paraná, no período de uma semana de junho de 2017, durante a realização de Estágio Curricular em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Para a avaliação do desperdício da UAN, foram utilizados apenas as verduras e legumes que eram servidas cruas, cozidas ou utilizadas para algum preparo, sendo analisada a retirada de talos, cascas e semente, de acordo com análise no momento do pré-preparo.

Primeiramente foi realizada a pesagem dos alimentos in natura (com cascas, talos e semente) pelas acadêmicas do curso de nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz. Utilizou-se balança (Black&Decker, modelo BCINOXT-BR), com capacidade de 5 kg, 9 tipos de alimentos, sendo elas: chuchu, couve-flor, brócolis, cenoura, repolho, beterraba cozida, acelga, cebola e mamão, antes da retirada de partes não comestíveis e estragadas; em seguida as funcionárias responsáveis pelo pré-preparo e preparo de saladas iniciaram a higienização.

As partes que seriam descartadas foram deixadas à parte para serem pesadas novamente. As saladas encontravam-se em recipientes do tipo caixas, sendo, portanto, estas pesadas vazias para obter o peso real das mesmas. Este processo foi realizado durante (quantos) dias, e após, houve acompanhamento diário, e em seguida submeteu-se dicas e treinamento relacionados ao desperdício no pré-preparo de saladas num período de (quantos) dias, sendo estas pesadas antes e depois da higienização.

III. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme tabela abaixo (tabela 01), foram separados os alimentos por peso inicial (g) sendo os alimentos in natura, íntegros, com casca, sementes e talos, peso final (g) peso do alimento após passar por processo de retirada de partes que não serão utilizados no preparo, lembrando que estas partes, não são partes estragadas ou amassadas, são parte íntegras que podem fazer parte de outra preparação, e por fim peso do descarte (g) peso das partes retiradas do alimento.

Nota-se que muitos alimentos são retirados cascas em excesso, com cortes grossos, onde obtém-se a um peso final muito pequeno se comparado o inicial. Entre os alimentos a baixo, é possível observar que o brócolis apresenta maior proporção de desperdício (54,29%), em contra partida, a cenoura apresenta menor índice de desperdício (2,07%).

Alimento	Peso inicial	Peso final	Peso do descarte	% do descarte
Chuchu	8558	5688	2870	33,53%
Couve flor	1926	1682	244	12,66%
Brócolis	1059	484	575	54,29%
Cenoura	376	298	78	2,07%
Repolho	5442	3967	1475	27,10%
Beterraba cozida	5826	5427	399	6,84%
Acelga	7,077	4,875	2,359	33,33%
Cebola	525	377	148	28,19%
Mamão	2,300	1,600	700	30,43%

De acordo com Akatu (2016), na América Latina há desperdício de alimentos até 345 mil toneladas por dia, sendo possível alimentar 37% das pessoas que sofrem com a fome. Por este motivo o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos no mundo, na produção de 4 bilhões de alimentos 30% aproximadamente

destes alimentos são descartados e cerca de 40% de hortaliças, verduras e frutas são desperdiçadas (UGALDE; NESPOLO, 2015).

Os super mercados são maiores responsáveis pelos desperdícios de alimentos pois e jogado fora aproximadamente 13 milhões de toneladas de alimentos por ano., e o desperdício doméstico chega a 20%, envolvendo também a questão financeira onde 12 bilhões de reais são desperdiçadas juntamente aos alimentos (LAURINDO; RIBEIRO, 2014).

Segundo o estudo de avaliação do desperdício de alimentos em uma UAN institucional em Fortaleza- CE, identificaram as perdas de alimentos no pré- preparo, constatou-se 31,6% de desperdício interno, sendo a maior perca no pré- preparo dos alimentos (SILVÉRIO; OLTRAMARI, 2014).

Storeck *et al* (2013), relata que o abacate (31%), abacaxi (24%), laranja (22%), banana (40%), mamão (30%), manga (27%) e morango (39%) são as frutas que mais sofrem perdas, as sementes, cascas, talos, folhas dos vegetais podem e devem ser utilizadas para produção de algumas preparações pois, enriquecem o valor nutricional diminuindo assim o desperdício.

Devido ao tamanho desperdício, irá ser realizado preparações como quentão de casca de beterraba e abacaxi com especiarias, farofas de talos entre outros, além de administrar treinamento com as responsáveis pela cozinha no período de julho a agosto de 2017.

IV. CONCLUSÃO

Conclui-se que o desperdício no processo de pré-preparo e um fator alarmante para a unidade, pois as cascas, talos e sementes podem ser aproveitadas para a produção de preparações como chás, farofas, panquecas entre outras.

Por este motivo e de extrema importância a realização de treinamento sobre os modos de aproveitar para a melhor produção além de fornecer nutrientes importantes.

REFERÊNCIAS

AKATU. **Consumo consciente para um futuro sustentável**. 2016.

RICARTE M et al. **Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE**. Porto Velho, 2008.

VANIN Michele, NOVELLO Daiana. **Avaliação do desperdício no pré preparo e preparo de saldas em uma unidade de alimentação e nutrição**.

LAURINDO Tereza, RIBEIRO Karina. **Aproveitamento integral dos alimentos**. Rev. interciência & sociedade. 2014.

MARCHETTO *et al.* **Avaliação das partes desperdiçadas de alimentos no setor de hortifrúti visando seu reaproveitamento**. Rev. Simbio, 2008.

MORAIS *et al.* **Aproveitamento integral de alimentos: Uma opção econômica e saudável**. São Paulo, 2008.

SILVÉRIO Gabriela, OLTRAMARI Karine. **Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras**. Rev. Setor de ciências agrárias e ambientais, 2014.

STORECK *et al.* **Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial das preparações**. Rev. Cienc. Rural. Santa maria RS, 2012.

UGALDE Fabio, NESPOLO Cássia. **Desperdício de alimentos no Brasil**. Itaquí RS, 2015.