

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
CAROLINE ANDREZA BORGES
KELY GOES DOS SANTOS

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO EM UAN

Cascavel
2021

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
CAROLINE ANDREZA BORGES
KELY GOES DOS SANTOS

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO EM UAN

Trabalho apresentado como
requisito parcial de conclusão
do Estágio em Unidades de
Alimentação e Nutrição B, do
curso de Nutrição da
Faculdade Assis Gurgacz.
Professora Orientadora:
Adriana Hernandes Martins.

CASCADEL
2021

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO EM UAN

WASTAGE OF FOOD READY FOR CONSUMPTION IN UAN

Caroline Andreza Borges^{1*}, Kely Goes dos Santos^{1*}, Adriana Hernandes Martins².

¹ Acadêmica do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG;

² Nutricionista, Mestre, Docente do curso de nutrição, Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz (FAG)

*Autor correspondente: kelyg-santos@hotmail.com

RESUMO

Resumo: A condição fundamental para o bom desempenho de uma UAN é o planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado, buscando diminuir ou controlar o desperdício de alimento sendo necessário a implantação de medidas sustentáveis para reduzir o desperdício de alimentos, melhorar a eficiência e diminuir a geração de resíduos que são dispostos no ambiente. O estudo descritivo quantitativo-qualitativo, foi desenvolvido em uma Cooperativa Agroindustrial na cidade de Cascavel - PR, que distribui aproximadamente 3000 refeições diariamente, todos os dias da semana. A partir da pesquisa realizada referente à ingestão total de alimentos com que se serviu, 114 % informou ter colocado alimento à mais no prato e 8% relatou não comer algum alimento presente em seu prato; 86% nos relataram não gostarem de algum alimento no qual se serviram e 62% dos entrevistados relataram não ter deixado sobrar nenhum alimento no prato; quando questionados sobre a aceitação da combinação da refeição servida ganha destaque como boa preparação, 80% dos colaboradores disseram ser razoável e somente 23% não estavam satisfeitos com a preparação servida. Com este estudo observamos que são necessárias medidas urgentes na melhoria desses índices, pois eles podem estar gerando um gasto desnecessário à UAN, os dados presentes neste trabalho podem servir como subsídio para a implantação de medidas de redução de desperdício e otimização da produtividade, pois a observação diária e a implantação de campanhas de orientação, através da educação dos clientes e colaboradores, tornam possível a diminuição da taxa diária de desperdício.

Palavras-chave: desperdício alimentar, unidade de alimentação, alimentação coletiva.

ABSTRACT

Introduction: The fundamental condition for the good performance of a FNU is the proper planning of the volume of meals to be prepared, seeking to reduce or control food waste, requiring the implementation of sustainable measures to reduce food waste, improve efficiency and reduce generation of waste that is disposed of in the environment. The quantitative-qualitative descriptive study was developed in an Agroindustrial Cooperative in the city of Cascavel - PR, which distributes approximately 3000 meals daily, every day of the week. From the research carried out regarding the total food intake, 114% reported having put too much food on their plate and 8% reported not eating any food present on their plate; 86% reported that they did not like any food they were served with and 62% of respondents reported not having left any food on the plate; when asked about the acceptance of the combination of the meal served, it stands out as a good preparation, 80% of employees said it was reasonable and only 23% were not satisfied with the preparation served. With this study we observe that urgent measures are needed to improve these indexes, as they may be generating unnecessary expense for the UAN, the data present in this work can serve as a subsidy for the implementation of measures to reduce waste and optimize productivity, because the daily observation and the implementation of orientation campaigns, through the education of customers and employees, make it possible to reduce the daily rate of waste.

Keywords: food waste, food unit, collective feeding.

INTRODUÇÃO

No Brasil, o desperdício de alimentos chega a 40 mil toneladas por dia e ainda não há consciência social sobre a grande quantidade de resíduos orgânicos gerados e que poderiam ser aproveitados (Santos et al, 2006). Uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) consiste em um estabelecimento organizado para o

fornecimento de refeições balanceadas, em conformidade com padrões dietéticos e higiênicos adequados, visando atender as necessidades nutricionais de seus clientes, de acordo com os limites financeiros da instituição que a mantém (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011).

A condição fundamental para o bom desempenho de uma UAN é o planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado, buscando diminuir ou controlar o desperdício de alimento (MEZOMO, 2002). Porém podem ocorrer em todo o processo de produção de refeições, especialmente no armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição, incluindo a matéria-prima e outros recursos como água, energia e mão de obra (VAZ, 2006), isto também envolve perdas que variam desde alimentos que não são utilizados, até preparações prontas que não chegam a ser servidas e ainda as que sobram nos pratos e tem como destino o lixo (RICARTE et al., 2008).

Medidas sustentáveis precisam ser implementadas nas UAN's para reduzir o desperdício de alimentos, melhorar a eficiência e diminuir a geração de resíduos que são dispostos no ambiente (ALVES; UENO, 2015; STRASBURG; JAHNO, 2017). As campanhas de conscientização e capacitação periódica dos colaboradores são estratégias promissoras para a redução do desperdício dos alimentos (ARAUJO; CARVALHO, 2015; SOARES et al., 2011). O monitoramento das atividades e a elaboração de rotinas, com padronização de processos por procedimentos técnicos operacionais e das quantidades de alimento empregado, são ações que podem ajudar a minimizar as sobras de alimentos. Outra frente de ação, externa à produção e com impacto na quantidade de sobras sujas, envolve a avaliação dos cardápios, estudos de aceitação dos alimentos e campanhas de conscientização com os comensais (SILVÉRIO; OLTRAMARI, 2014; SOARES et al., 2011; NEFF; SPIKER; TRUANT, 2015).

Sabendo o quão negativo é o impacto de desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição o presente estudo/projeto visa identificar a causa do desperdício causada dentro da Lar Cooperativa Agroindustrial, a partir de dados obtidos através de pesquisas e colocar em prática ações corretivas para diminuição do desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

O presente estudo refere-se a um estudo descritivo quantitativo-qualitativo, que foi desenvolvido em uma Cooperativa Agroindustrial na cidade de Cascavel - PR, que distribui aproximadamente 3000 refeições diariamente, todos os dias da semana, em seus 4 turnos (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar).

Para obtenção das informações/dados para a pesquisa foi necessário a abordagem de ao menos 20% dos colaboradores que realizam a refeição na empresa; em média 260 pessoas para obtermos dados significativos. O convite foi realizado no decorrer das refeições, ao término de sua refeição. Não houve nenhum critério específico para participação e termo de consentimento. Como critério de exclusão, apenas os indivíduos que não aceitaram responder o questionário por livre e espontânea vontade.

Nesse sentido, foram abordados 272 colaboradores dos quais todos foram utilizados para a composição do presente capítulo.

Após a realização da pesquisa os dados obtidos foram contabilizados por meio do programa Microsoft Excel, onde foi gerado um gráfico com porcentagens para que fosse possível identificar a causa das sobras e identificar o nível de aceitação do cardápio.

Durante os dias da pesquisa foi realizada a pesagem ao final de cada turno para obter a quantidade de alimentos que foram desperdiçados. Com base nestes dados foi realizada uma média de quantas pessoas poderiam estar se alimentando com as sobras, assim é possível calcular o custo deste desperdício com base na Ficha Técnica realizada no local para obtenção dos alimentos.

Para calcular o percentual de sobra utiliza-se a fórmula:

% de sobras = sobras prontas após servir as refeições x 100 / peso da refeição distribuída.

E, por fim, conhecendo o consumo per capita por refeição podemos calcular o número de pessoas que poderiam ser alimentadas com a sobra acumulada durante o período de coleta de dados, através da seguinte fórmula:

Pessoas alimentadas com a sobra acumulada = sobra acumulada / consumo per capita por refeição

Após o cálculo das variáveis acima citadas, pode-se fazer uma avaliação do desperdício de alimentos através das sobras limpas da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos resultados se deu através de um total de 272 respostas de colaboradores de diferentes sexos e idades; onde 183 eram do sexo feminino e 88 do sexo masculino, conforme Figura 1.

De acordo com a pesquisa, o gênero dos colaboradores encontrado neste estudo confirma a prevalência de mulheres.

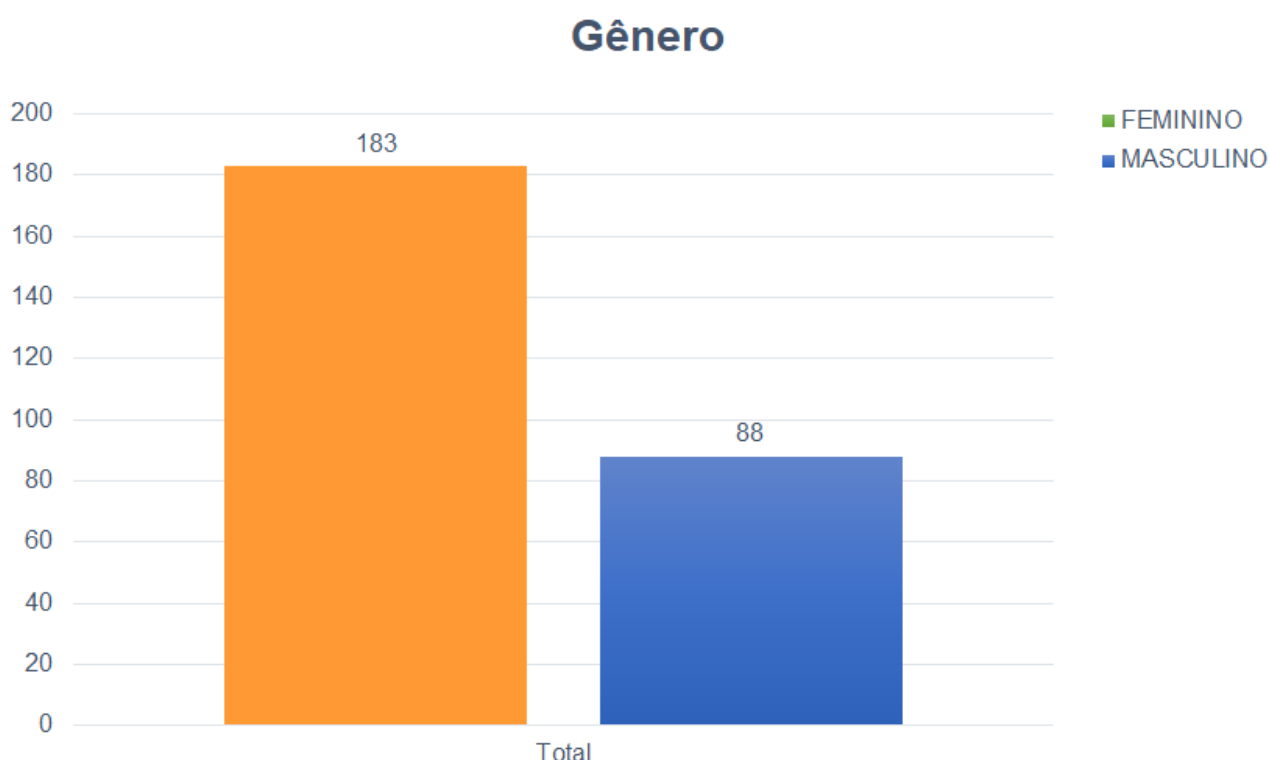


Figura 1. Gráfico de quantidade de participantes da pesquisa sobre desperdício de alimentos pronto para consumo em UAN com quantidade de participantes e gêneros.

Referente à quantia de sobras em pratos dos colaboradores, quando questionados sobre não ingerir a quantidade total de alimentos com que se serviu, 114 % informou ter colocado alimento à mais no prato e 8% relatou não comer algum alimento presente em seu prato, parcelas que nos levam a não rejeitar a importância de conscientização de todos, visto que o prato é montado por cada colaborador em particular podendo ele aceitar e/ou recusar algum alimento, assim como definir a quantidade, uma vez que os mesmos se servem sozinhos. Em seu estudo Issa *et al.* (2014) confirmou a necessidade de ações educativas para a redução de sobras de

alimentos. Fujii, Lepique e Faria (2010) nos trazem resultados da redução de 3% no desperdício de alimentos após uma intervenção educativa. Bicalho e Lima (2013) realizaram campanha educativa com alunos e servidores de uma instituição pública de ensino e relataram significativa redução no consumo per capita e restos per capita.

Já 86% nos relataram não gostarem de algum alimento no qual se serviram, esses números nos mostram a importância de aceitação e de um cardápio padronizado. É necessário estar sempre atento ao que será servido e adequando os alimentos, preparações e quantidades ao estilo e exigências diferenciadas, prezando satisfazer plenamente o cliente sem esquecer das premissas contratuais e objetivos financeiros da empresa (RIBEIRO, 2002).

Augustini *et al.* (2008) nos trás que fatores como qualidade da preparação, temperatura em que a mesma é servida, apetite do consumidor, utensílios de servir e pratos grandes também levam o consumidor a se servir de quantidades que não irão consumir além da falta de opção de porções.

Já 62% dos entrevistados relataram não ter deixado sobrar nenhum alimento no prato, conforme mostra a Figura 2.

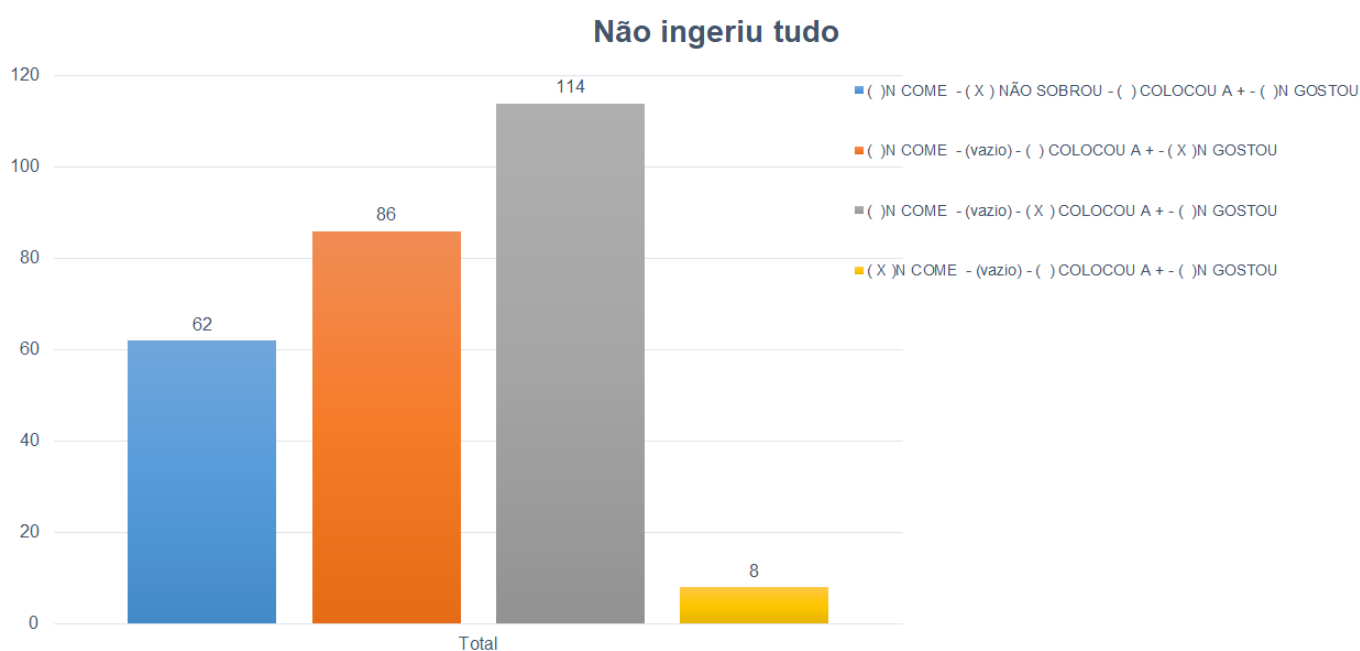


Figura 2. Gráfico com porcentagem de ingestão da refeição servida na unidade de alimentação referente a pesquisa sobre desperdício de alimentos prontos para consumo em UAN.

Quando questionados sobre a aceitação da combinação da refeição servida ganha destaque como boa preparação, 80% dos colaboradores disseram ser razoável e somente 23% não estavam satisfeitos com a preparação servida, como mostra a Figura 3.

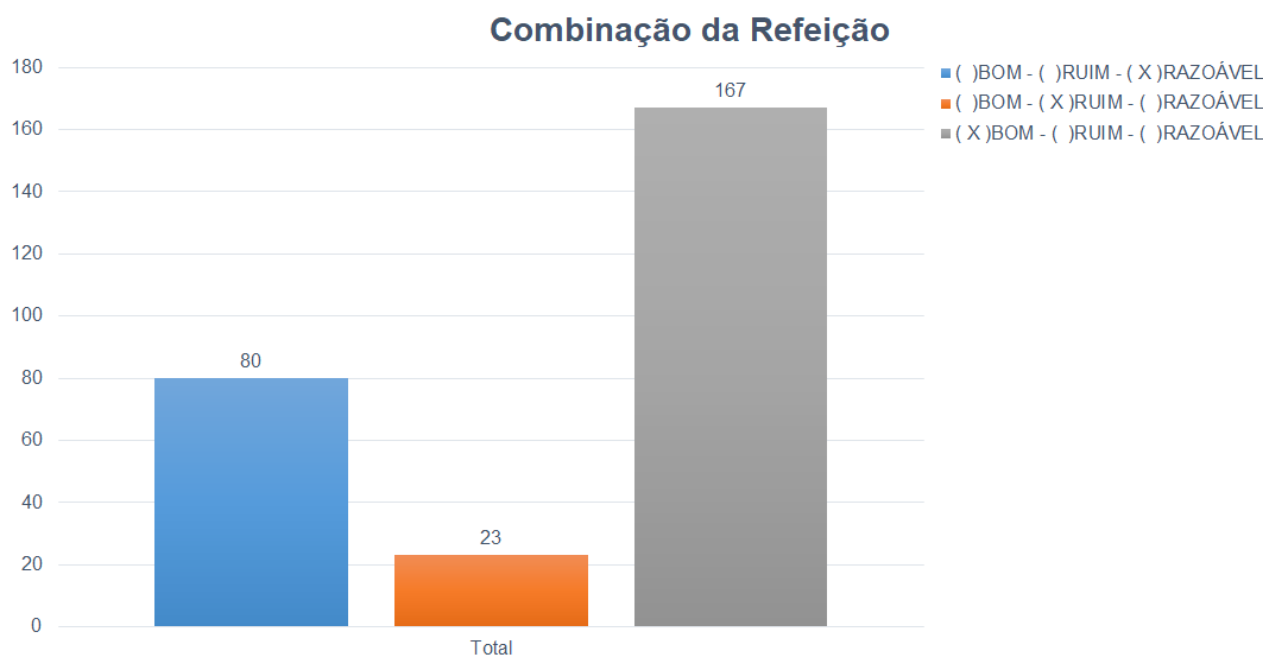


Figura 3. Gráfico com porcentagem de aceitação ou não da refeição servida na unidade de alimentação referente a pesquisa sobre desperdício de alimentos prontos para consumo na UAN.

Manter o controle de restos alimentares é uma tarefa delicada e que exige uma boa relação entre cliente e as preparações servidas, sendo ambos fatores variáveis diariamente (AUGUSTINI *et al*, 2008). Segundo Abreu e colaboradores (2003), deve-se partir do princípio de que se os alimentos estiverem bem preparados, o resto deverá ser bem próximo ao zero, visto que em restaurantes com refeições pagas pelo peso, não há restos, indicando que o cliente sabe a quantidade que consegue comer.

Ressalta-se então a necessidade das prestadoras de serviços na área de alimentação coletiva levarem em conta, ao estipularem suas metas de índice de resto ingesta, as práticas adotadas para a confecção das preparações, a complexidade dos cardápios, os sistemas de distribuição existentes para os

mesmos, os múltiplos serviços hoje existentes, assim como a aceitação dos cardápios (MAISTRO, 2008). Também deverá ser verificada a apresentação das preparações ao longo de todo o período de distribuição, substituindo-se aquelas que estiverem com má aparência (CORRÊA et al, 2006).

A quantidade da refeição (almoço) produzida diariamente é de aproximadamente 600 kg. Sendo distribuída entre o arroz, feijão, carne, salada crua e cozida e guarnição.

A quantidade de sobras de um dia é de aproximadamente 89 kg, ou seja, 14,83%. Com base nesses dados podemos observar que o número de pessoas que poderiam ser alimentadas com as sobras de um dia seria de aproximadamente 156 pessoas.

A quantidade elevada de sobra é devido à falta de padronização na elaboração dos alimentos. As requisições são feitas pela nutricionista que estipula a quantidade da matéria prima a ser utilizada. Possivelmente, se todos os custos fossem considerados, seriam superiores, uma vez que o tempo despendido para o preparo de pratos é proporcional à quantidade de preparações realizadas. Ou seja, um número maior de porções, pode gerar uma elevação do tempo para o pré preparo e preparo dos alimentos (VAZ, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este estudo podemos observar que são necessárias medidas urgentes na melhoria desses índices, pois eles podem estar gerando um gasto desnecessário à UAN.

No gerenciamento de uma unidade de saúde o desperdício de alimentos é um dos fatores de extrema importância, pois o mesmo não se trata apenas de uma questão econômica, mas sim de uma questão de ética, com reflexos políticos e sociais para o nutricionista responsável; lembrando que no Brasil, fome e miséria ainda são problemas de saúde pública.

Os dados presentes neste trabalho podem servir como subsídio para a implantação de medidas de redução de desperdício e otimização da produtividade,

pois a observação diária e a implantação de campanhas de orientação, através da educação dos clientes e colaboradores, tornam possível a diminuição da taxa diária de desperdício.

5 REFERÊNCIAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, M.A.S. (2011) **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha. 352 p.

AUGUSTINI, V. C. M.; KISHIMOTO, P; TESCARO, T.C.; et al. **Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba / SP**. Revista Simbio-Logias, Botucatu, v.1, n.1, p. 99- 110, 2008.

BICALHO, A.H.; LIMA, V.O.B. (2013) **Impacto de uma intervenção para redução do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. Nutrire, v. 38, n. 3, p. 269-277. <http://dx.doi.org/10.4322/nutrire.2013.025>

BORGES, Moniele Pereira; SOUZA, Luiz Henrique Rodrigues; PINHO, Sirlaine de; PINHO, Lucinéia de. **Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário**. Eng Sanit Ambient, Rio de Janeiro - RJ, v. 24, n. 4, p. 843-848, 1 ago. 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/esa/a/sYcfbXPXyvwRHY8XK3RzZDS/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 16 jun. 2021.

CORRÊA, T.A.F.; SOARES, F.B.S.; ALMEIDA, F.Q.A. **Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.21 n.140, p.64-73, 2006.

FERIGOLLO, M.C.; BUSATO5, M. A. **Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: Uma Revisão Integrativa da Literatura**. Holos, Chapecó - SC, ano 34, v. 1, p. 91-102, 29 jan. 2018. Disponível em: <http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/4081>. Acesso em: 16 jun. 2021.

FUJII, T.M.M.; LEPIQUE, M.M.; FARIA, M.I.S. (2010) **Avaliação da produção de resíduos alimentares (resto alimentar e sobras) antes, durante e após campanha de conscientização contra o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição - SP**. Salus, v. 4, n. 1, p. 43-56.

ISSA, R.C.; MORAES, L.F.; FRANCISCO, R.R.J.; SANTOS, L.C.; ANJOS, A.F.V.; PEREIRA, S.C.L. (2014) **Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação**. Revista Panamericana de Salud Publica, v. 35, n. 2, p. 96-103.

MAISTRO L. **Estudo do índice de resto ingestão em serviços de alimentação.** Revista Nutrição em Pauta, 12ª edição, 2000. Disponível em: . Acesso em: 20 de nov. 2008.

Mezomo, I.F.B. (2002). **Os serviços de alimentação: planejamento e administração** (pp.140-186). São Paulo: Manole.

Santos, C.M. M. Simões, S.J.C. & Martens, I.S.H. (2006). **O gerenciamento de resíduos sólidos no curso superior de tecnologia em gastronomia.** Nutrição em Pauta, 14(77), 44-49.

RIBEIRO, C. S. G. **Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) Industriais: Estudo de Caso em Restaurantes Industriais.** 128f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

Ricarte, M.P.R., Fé, M.A.B.M Santos, I.H.V.S. & Lopes, A.K.M. (2008). **Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza – CE.** Revista Saber Científico, 1(1), 158-175.

Silvério, G.A. & Oltramari, K. (2014). **Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras.** Ambiência Guarapuava, 10(1), 125-133.

VAZ, C.S. **Restaurantes - controlando custos e aumentando lucros.** 1.ed. Brasília: CELIA VAZ, 2006