

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

GLÓRIA MARIA GOMES VIEIRA

ANDRESSA VITÓRIA DEICKE

**AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE UMA REFEIÇÃO A PARTIR DA
OBSERVAÇÃO DE SOBRAS E RESTOS APLICADA EM UMA EMPRESA NO
OESTE DO PARANÁ.**

CASCADEL

2022

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
GLÓRIA MARIA GOMES VIEIRA E ANDRESSA VITÓRIA DEICKE

**AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE UMA REFEIÇÃO A PARTIR DA
OBSERVAÇÃO DE SOBRAS E RESTOS APLICADA EM UMA EMPRESA NO
OESTE DO PARANÁ.**

Trabalho apresentado à disciplina
de Unidade de Alimentação e
Nutrição como requisito parcial
para obtenção da aprovação
semestral no Curso de Nutrição do
Centro Universitário Assis Gurgacz.

Professora Orientadora: Adriana
Hernandes Martins

CASCADEL

2022

RESUMO

Diversos elementos podem induzir ao desperdício de alimentos como, a falta de uma ficha técnica para elaboração de refeições, preferências alimentares, treinamento dos funcionários para produção, porcionamento dos alimentos, compras realizadas sem critérios, gerenciamento, frequência dos usuários, ausência de indicadores de qualidade e o clima. Analisar e avaliar o desenvolvimento e o desempenho das UAN's é fundamental, pois o controle de qualidade periódico, quantidade, níveis de estoque, prazos de validade, custos, características dos produtos e serviços e higiene, trazem bons resultados ao final de todo trabalho. Controlar o desperdício é uma questão não somente econômica e ambiental, mas também ética e moral no desempenho profissional do nutricionista. Assim, esse estudo tem o objetivo de avaliar a aceitabilidade de uma refeição a partir da observação de sobras e restos aplicada em uma empresa no oeste do Paraná. Esta pesquisa foi desenvolvida em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) em uma empresa de transporte rodoviário de carga situada em Cascavel no Oeste do Paraná, a coleta dos dados foi usada durante a distribuição da maior refeição do dia que é o almoço, em um período de 14 dias com o intuito de verificar o desperdício de alimento no local em questão e a aceitabilidade diante do cardápio ofertado. Para determinar os percentuais de sobras e o índice de resto-ingesta foram utilizadas as fórmulas, conforme Abreu *et al.* As avaliações mostram uma grande perda nas sobras que ficavam dentro da cozinha e principalmente no buffet com valores de 6% e 18% respectivamente, o qual a literatura mostra ser aceitável abaixo de 3% conforme Vaz (2006). No quesito aceitabilidade os valores variaram entre 97% e 74%, ou seja, momentos em que os consumidores se sentiram muito satisfeitos com o cardápio e momentos que não aceitaram muito bem. Foi possível determinar como um planejamento de cardápio com o controle de sobras e restos são de grande importância para uma unidade de nutrição alimentação, podendo então observar a aceitabilidade dos comensais diante do ofertado e assim melhorar não somente a forma de preparação dos alimentos como também o custo/desperdício final da refeição.

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

1. INTRODUÇÃO

Sabe-se que a prática alimentar saudável contribuiu positivamente para a melhora do estado de saúde e diminuição do risco para doenças crônicas não transmissíveis. Desta forma, vem sendo difundida no Brasil e no mundo, seja entre a população mais jovem como também em adultos e idosos e vem se tornando prioridade em políticas públicas de alimentação, nutrição e saúde do país (PEREZ et al., 2016).

De acordo com o Ministério da Saúde, os Dez Passos para a Alimentação Adequada e Saudável propõem: fazer com que alimentos de origem vegetal, hortaliças, frutas e legumes, alimentos in natura e/ou minimamente processados de todos os tipos sejam a base da alimentação; evitar o consumo de sal, óleos e açúcares; limitar e evitar o consumo de alimentos processados e ultra processados; comer em ambientes apropriados; fazer compras em locais que ofertem alimentos in natura; partilhar habilidades culinárias; dar a alimentação o tempo adequado; evitar redes de fast foods; ser crítico quanto às propagandas ligadas a alimentos. Estas orientações possibilitam realizar mais facilmente uma alimentação adequada e, concomitantemente, prevenir e reduzir os riscos de doenças crônicas na população (BRASIL, 2014). As grades empresas que fornecem alimentação para seus colaboradores são consideradas pelo mistério da saúde de grande importância para a propagação de uma alimentação balanceada e mais saudável. O estado nutricional de um colaborador, tem influência direta com seu desempenho no local de trabalho. Porém, ao contrário do que é esperado, estudos têm demonstrado inadequações nas refeições oferecidas por estes locais. Além de não possuírem, muitas vezes, qualidades nutricional, sensorial e higiênico-sanitária adequadas, são, geralmente, menos saudáveis quando comparadas com as produzidas em domicílio próprio. Isto pode afetar diretamente o estado nutricional de todos que utilizam essas refeições (DUARTE; ALMEIDA; MARTINS, 2013; WHO, 2004).

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o planejamento dos cardápios deve ser realizado por nutricionistas com a finalidade de planejar refeições adequadas, que atendam a pré-requisitos como hábitos alimentares dos clientes, valorizando as características nutricionais dos alimentandos, qualidade higiênico-sanitária, adequação ao mercado de abastecimento e à capacidade de produção (PROENÇA et al., 2008). No gerenciamento de uma UAN, a observação desperdício de alimentos é um recurso de grande significância, a quantidade de sobras e restos podem ser utilizadas para determinar a qualidade do serviço. O desperdício de alimentos ocorre quando se tem perdas dos alimentos dos quais eles não podem ser utilizados, como também o que sobra nos pratos dos comensais (MARTINS et al., 2006; CASTRO et al., 2002).

Todo alimento produzido para uma refeição que não foi exposta ao balcão pode ser aproveitável em outra produção (desde que todas as etapas de tempo e temperatura tenham sido seguidas), enquanto sobra não aproveitável ou resto, é o alimento produzido e distribuído no balcão que não foram consumidos pelos comensais e tudo aquilo que foi deixado em seus pratos ou descartados no lixo (AUGUSTINI et al., 2008).

Diversos elementos podem induzir ao desperdício de alimentos como, a falta de uma ficha técnica para elaboração de refeições, preferências alimentares, treinamento dos funcionários para produção, porcionamento dos alimentos, compras realizadas sem critérios, gerenciamento, frequência dos usuários, ausência de indicadores de qualidade e o clima. Analisar e avaliar o desenvolvimento e o desempenho das UAN's é fundamental, pois o controle de qualidade periódico, quantidade, níveis de estoque, prazos de validade, custos, características dos produtos e serviços e higiene, trazem bons resultados ao final de todo trabalho. Controlar o desperdício é uma questão não somente econômica e ambiental, mas também ética e moral no desempenho profissional do nutricionista (MAISTRO L., 2000).

Assim, esse estudo tem o objetivo de avaliar a aceitabilidade de uma refeição a partir da observação de sobras e restos aplicada em uma empresa no oeste do Paraná.

2. MÉTODOS

Esta pesquisa foi desenvolvida em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) em uma empresa de transporte rodoviário de carga situada em Cascavel no Oeste do Paraná, através de um estágio supervisionado de nutrição, a pesquisa teve duração de três meses entre o período de Setembro a Novembro. A empresa que serve diariamente almoço.

A coleta dos dados foi usada durante a distribuição da maior refeição do dia que é o almoço, em um período de 14 dias com o intuito de verificar o desperdício de alimento no local em questão e a aceitabilidade diante do cardápio ofertado. A UAN possui um cardápio regional sulista, servindo diariamente arroz, feijão, dois tipos de proteína (variando entre frango, carne bovina, carne suína, miúdos e ovos), dois tipos de guarnições (macarrão, purê, farofa, mandioca, entre outros) dois tipos de saladas (alface, repolho, chicória, cenoura, tomate) e uma sobremesa (variava entre frutas e doces). Os alimentos eram divididos entre um balcão quente e outro frio.

Foi utilizado uma balança digital de cozinha da marca SF-400 com capacidade de até 10Kg, para a pesagem das sobras e resto-ingestão. As sobras consideradas foram as que restaram no balcão de distribuição e as que restaram na cozinha, eram pesadas dentro dos seus respectivos recipientes e após descontado o peso deles. O peso do resto (lixeria) foi obtido através da pesagem do alimento deixado nos pratos pelos comensais dentro de uma sacola preta.

Para determinar os percentuais de sobras e o índice de resto-ingesta foram utilizadas as seguintes fórmulas, conforme Abreu et al. (2007):

% de Sobras = total produzido- quantidade servida x 100 / total produzido.

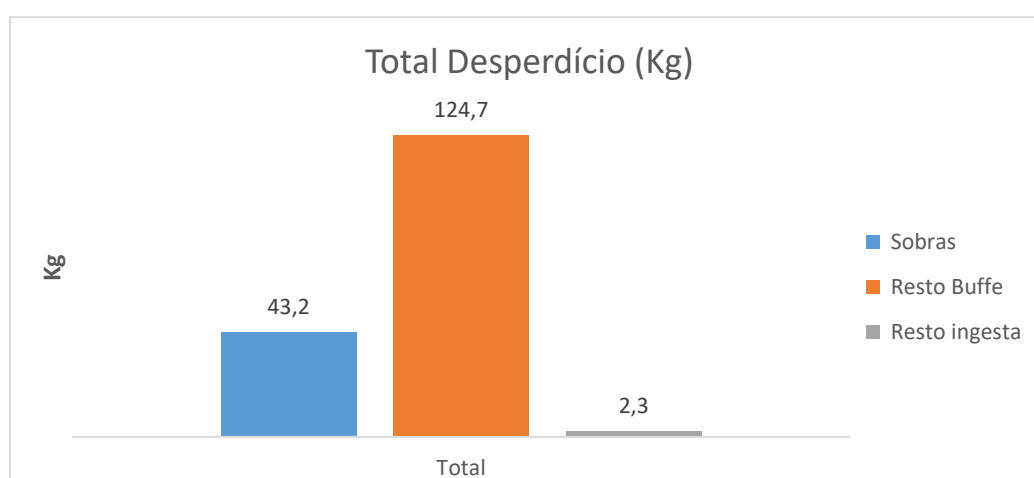
% de Resto-Ingesta = peso do resto x 100 / peso da refeição distribuída.

3. DESENVOLVIMENTO

3.1 AVALIAÇÃO DE SOBRAS E RESTOS

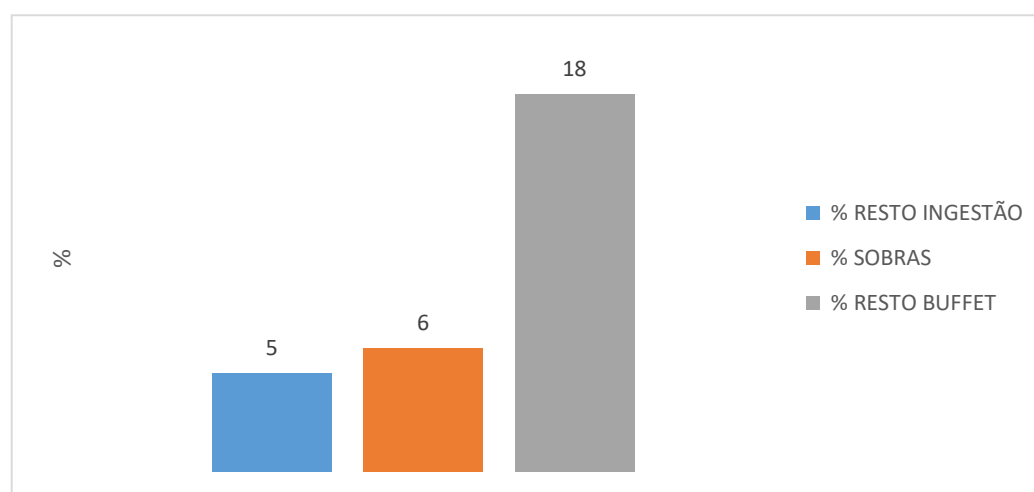
Está avaliação foi realizada durante 14 dias em uma empresa no Oeste do Paraná, a qual ofertava refeições para uma quantidade que variavam de 74 a 80 funcionários, a partir da pesagem dos alimentos que sobravam dentro da cozinha e que poderia ser reutilizada, das sobras no buffet e do que eram descartados pelos funcionários, que seriam então sobras e resto-ingesta. Os resultados obtidos estão descritos nos gráficos a seguir.

Gráfico 01. Média de sobras e restos em quilos durante 14 dias.



Fonte: Dados coletados pelas autoras.

Gráfico 02. Média de sobras e restos em porcentagem durante 14 dias



Fonte: Dados coletados pelas autoras.

As médias obtidas para sobras e resto buffet demonstram percas relevantes o que ocasiona a um resultado negativo, já que 6% e 18% respectivamente são

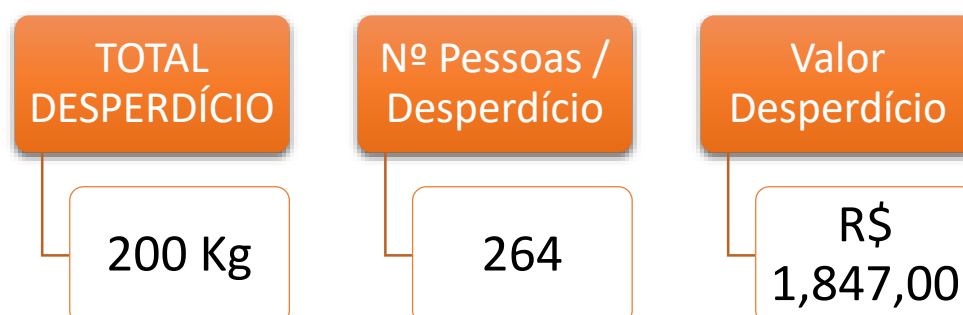
porcentagens ao qual **Vaz** (2006) determina como inaceitáveis, admitindo-se aceitáveis abaixo de 3% ou de 7 a 25g por pessoa.

Essas sobras elevadas podem ser correlacionadas a possíveis falhas na quantidade produzida, número das refeições estipuladas incorretamente, determinação per capita, forma de apresentação das preparações nos balcões de distribuição, preparações não adaptadas ao padrão do consumidor ou com seus hábitos alimentares (De Moura et al., 2009; Vaz, 2006).

Em relação aos resultados obtidos para resto ingestão, para Parisoto *et al.* (2013) o índice de resto ingesta (%) pode ser classificada como ótimo (0 a 3%), bom 3,1 a 7,5%), ruim (7,6% a 10%) e inaceitável (acima de 10%). Castro (2003) tem como aceitável resto-ingesta abaixo de 10%, sendo assim o valor de resto ingestão ainda se apresenta aceitável.

Com estes resultados pode-se atribuir o total desperdiçado nesses 14 dias, a quantidade de pessoas que poderiam se alimentar deste desperdício e o valor estimado de R\$7,00 por pessoa de perca, conforme descritos na figura a seguir.

Figura 01.

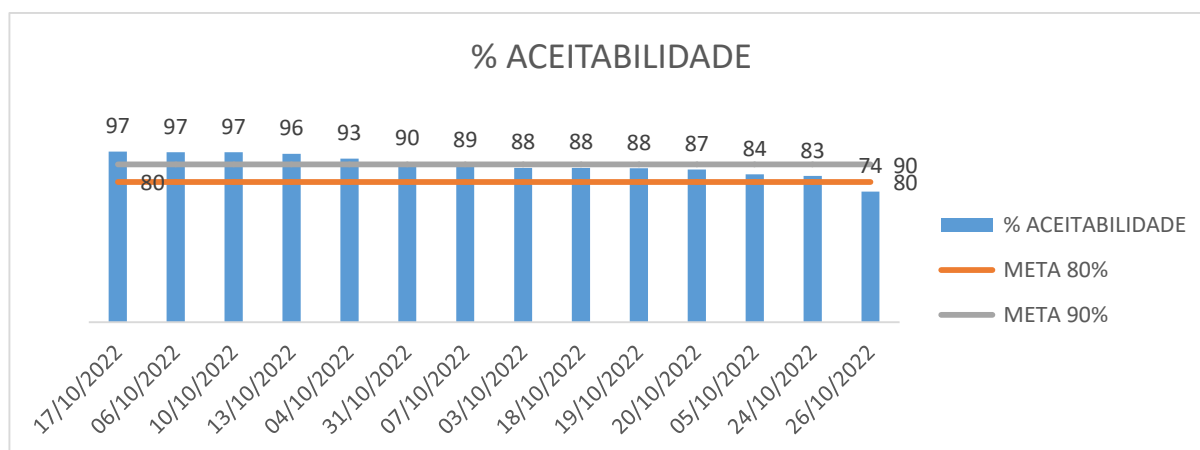


Fonte: Dados coletados pelas autoras, 2022.

3.2 ACEITABILIDADE

Está aceitabilidade pelos funcionários do cardápio ofertado foi avaliada a partir das sobras e restos, conforme apresentada no Gráfico 03 a seguir.

Gráfico 03. Média da aceitabilidade do cardápio ofertado em porcentagem.



Fonte: Dados coletados pelas autoras, 2022.

Augustini *et al.* (2008) descreve que o rejeito alimentar pode ser atribuído a qualidade da preparação, temperatura do alimento servido, apetite do consumidor, utensílios de servir inadequados ou pratos grandes que podem levar os consumidores a se servirem de quantidades que não vão consumir, preparações repetidas e que não sejam do agrado do consumidor ao qual o restaurante investe. No referente ao índice de aceitabilidade (%) os limites variaram entre 74 a 97% ou seja, momentos em que os consumidores se sentiram muito satisfeitos com o cardápio e momentos que não aceitaram muito bem.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos dados apresentados, é possível determinar como um planejamento de cardápio com o controle de sobras e restos são de grande importância para uma unidade de nutrição alimentação, podendo então observar a aceitabilidade dos comensais diante do ofertado e assim melhorar não somente a forma de preparação dos alimentos como também o custo/desperdício final da refeição. Portanto a implantação de fichas técnicas, treinamentos e um controle de sobras e restos é essencial para uma UAN.

5. REFERÊNCIAS

AUGUSTINI VCM, KISHIMOTO P, TESCARO TC. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba / SP. *Sim-bio-Logias*, Botucatu. 2008;1(1):99-110.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a

população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Castro M. Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação. 93 p. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza. 2003.

De Moura, P. N., Honaiser, A., & Bolognini, M. C. M. (2009). Avaliação do índice de Resto-ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Colégio Agrícola de Guarapuava/PR. Revista Salus, 3(1), 71-77.

DUARTE, F.M.; ALMEIDA, S.D.S.; MARTINS, K.A. Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde uma instituição privada. O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 37, n. 3, p. 288-298, 2013.

MARTINS MTS, EPSTEIN M, OLIVEIRA DRM. Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma unidade de alimentação e nutrição. Revis Hig Alimentar. 2006;20(142):52-7.

MAISTRO L. Estudo do índice de resto ingestão em serviços de alimentação. Revista nutrição em pauta, 12 edição 2000.

PARISOTO, Débora Fabiano; HAUTRIVE, Tiffany Prokopp; CEMBRANEL, Fernando Macedo. redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular . Revista brasileira de tecnologia agroindustrial , paraná, v. 07, n. 02, p. 1106-1117, jan./dez. 2013.

PEREZ, P.M.P; CASTRO, I.R.R.; FRANCO, A.S.; BANDONI, D.H.; WOLKOFF, D.B. Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. Revista Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 531-542, 2016.

PROENÇA RPC, SOUSA AA, VEIROS MB, HERING B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1ª edição. São Paulo: UESC; 2008.

Vaz, C. S. (2006). Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Metha, 193.