

ANALISE DOS PRINCIPAIS FATORES DE DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UAN

ANALYSIS OF THE MAIN WASTE FACTORS IN A FOOD AND NUTRITION UNIT – UAN

Danyela Andrade de Oliveira^{1 2*}, Jayne Lima de Oliveira^{1 2}, Karina Nascimento Pereira^{1 2}

1 Centro de Ciências da Saúde e Desporto da Universidade Federal do Acre.

2 Curso de Bacharelado em Nutrição - UFAC

*Autor correspondente: danyelaa33@gmail.com

Recebido: 12/09/2017; Aceito 10/11/2017

RESUMO

Analisar na literatura os principais fatores que contribuem para o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição e indicar possíveis formas de minimizar esse problema. O presente trabalho trata-se de uma revisão bibliográfica, onde utilizou-se as plataformas SCIELO, LILACS e google acadêmico. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício pode ser justificado por falta de qualidade e tem obrigação de ser evitado por meio de planejamentos adequados e bem executados. Campanhas relacionadas ao controle da alimentação para que clientes reduzam o desperdício parecem ser medidas positivas para que haja uma redução do mesmo.

Palavras-chaves: UAN, desperdício, geração de resíduos e Unidade de Alimentação.

ABSTRACT

To analyze the literature the main factors that contribute to food waste in a unit of food and nutrition and indicate possible ways to minimize this problem. The present work it is a literature review, where we used the SCIELO platforms, LILACS and academic google. Food and Nutrition Units (UAN), waste can be justified by lack of quality and has an obligation to be avoided through proper planning and well executed. Campaigns related to the control of food to customers reduce waste seem to be positive steps so there is a reduction of the same.

Keywords: UAN, waste, waste generation and Food Unit.

1. INTRODUÇÃO

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, segundo o perfil da clientela [1].

No gerenciamento de uma UAN o desperdício é um fator de grande relevância. O desperdício de alimentos na cadeia alimentar

tem causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, que abrangem as principais etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento [2].

De acordo com o Serviço Social do Comércio (SESC), citado por Heisler [3], no Brasil, o desperdício de alimentos atinge cerca de doze bilhões de reais por ano. Diariamente

são descartadas 39 milhões de toneladas de alimentos, quantidade suficiente para alimentar com café da manhã, almoço e jantar 78% dos cinquenta milhões de pessoas que ainda passam fome no país. No entanto, o decreto lei nº 2.848, de 1940, impede que as sobras de comida sejam doadas, responsabilizando o fornecedor pelas consequências relativas ao alimento doado.

O planejamento de cardápios, por exemplo, deve ser realizado por um profissional qualificado, com capacidade para prever o rendimento final de cada alimento, considerando, as preparações mais consumidas e a per capita de cada alimento [4]. Além disso, a existência de um sistema de controle de desperdício permite a detecção de práticas que geram aumento dos gastos e criam mecanismos que visam ao cumprimento das metas estipuladas de acordo com a realidade de cada Unidade [5].

Torna-se oportuno que as UANs identifiquem os tipos de resíduos originados, bem como os fatores que contribuem para sua produção, na perspectiva de contribuir para a redução dos resíduos que produzem, participando da minimização dos resíduos gerados e dos problemas ambientais [6].

O presente trabalho tem como objetivo analisar na literatura os principais fatores que contribuem para o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e indicar possíveis formas de minimizar esse problema.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho consiste em uma revisão bibliográfica realizada no ano de 2016, utilizando as bases de dados SCIELO, LILACS, google acadêmico com as palavras-chaves: UAN, desperdício, geração de resíduos, Unidade de Alimentação. Os artigos, dissertações, e monografias selecionados para revisão foram publicados desde 1986 até o momento, sendo realizados no Brasil e no exterior. Como método de inclusão, os artigos selecionados foram os que relatavam exclusivamente o desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação, sendo elas hospitalares, industriais e/ou comerciais. Foram excluídas da pesquisa aquelas que não avaliaram exclusivamente o desperdício de alimentos em Unidade de Alimentação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os níveis de desperdício dentre UANs podem variar muito e estão relacionados com diversos fatores. A melhor forma de saber a real situação dentro de cada unidade é por meio de uma avaliação. A avaliação da média de consumo alimentar e resto de refeição da UAN visa gerar dados para que se possa avaliar o desempenho da mesma e, se necessário, implementar ações corretivas posteriormente. A avaliação diária das sobras é uma medida que deve ser utilizada no controle do desperdício [7].

A importância do controle de restos de alimentos e a investigação dos motivos dessa ocorrência possibilitam a avaliação da qualidade e da eficiência dos serviços prestados, nos quais o nutricionista exerce papel fundamental para evitar possíveis desperdícios [8].

Como o percentual de sobra varia muito de UAN para UAN, admitem-se como aceitáveis percentuais de até 3% ou de 7 a 25 g por pessoa, ou ainda valores baseados no próprio estabelecimento. O resto deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também, da falta de integração com o cliente [9].

Em uma UAN, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e conseqüentes sobras. Esse planejamento deve ser realizado por um profissional qualificado, com capacidade para prever o rendimento final de cada alimento, considerando, para tanto, no caso de restaurantes comerciais, as preparações mais consumidas e o per capita de cada alimento⁴. Também é importante a padronização de processos e serviços, por meio da elaboração de rotinas e procedimentos técnicos operacionais; treinamento da equipe; monitoramento das atividades, através de check-list, análises microbiológicas, conferência de temperaturas dos alimentos e equipamentos; e manutenção de registros [10].

Os ajustes da prescrição da dieta, por meio do aperfeiçoamento da anamnese médica

e nutricional, com inclusão das observações do enfermeiro e outros profissionais acerca do apetite e do padrão de ingestão, poderiam diminuir o desperdício em decorrência da aproximação da dieta às necessidades e à preferência dos clientes/pacientes [11].

Durante todo o processo de produção, as sobras devem ser evitadas com boas práticas de fabricação, desde a recepção até o preparo. Nesse processo, o armazenamento das mercadorias é peça fundamental do processo. O armazenamento de mercadorias é uma importante etapa do controle de qualidade de uma UAN, na qual as matérias-primas devem permanecer em condições cujo controle garanta a proteção contra contaminação; a redução, ao mínimo, das perdas da qualidade nutricional; e a não deterioração do produto [12].

O controle do desperdício deve ser monitorado também durante o pré-preparo dos alimentos. Na otimização das técnicas envolvidas nesta etapa, deve-se levar em conta critérios econômicos [13], utilizando o fator de correção, que é um índice que determina a relação entre o peso bruto (alimento in natura) e o peso líquido (alimento depois de limpo e preparado para utilização), denotando assim o percentual de perdas dos alimentos [14]. Cada serviço de alimentação deve estabelecer sua tabela de fator de correção de acordo com o tipo de alimento que adquire para maior segurança a respeito das quantidades a comprar, permitindo diagnosticar algum tipo de desperdício no momento do preparo desses alimentos [15].

O desperdício ocorre também quando não há planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado. O número de comensais, o cardápio do dia e até mesmo a estação climática, devem ser considerados antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparada, a fim de evitar sobras. Mas, se a sobra de alimentos for inevitável, devem-se seguir rigorosamente alguns critérios técnicos, de forma a poder aproveitá-las seguramente [16]. O excedente de alimentos distribuídos não é considerado sobra, e sim resto [17].

O registro de sobras, restos, devoluções e queixas podem interferir na adequação e aceitação do produto oferecido ao cliente. Resto ingestão é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. O controle do resto ingestão visa avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo (sobras), o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio (restos) [18].

De acordo com Abreu *et al.* (2003) [19], não existe uma porcentagem ideal de sobras. O restaurante deve medir as sobras, ao longo do tempo, e estabelecer um parâmetro próprio para a unidade. A avaliação das sobras serve para medir eficiência do planejamento, falha na determinação do número de refeições servidas, super-dimensionamento de per capita, falhas no treinamento em relação ao porcionamento, preparações incompatíveis com o padrão do

cliente ou com seus hábitos alimentares, além de má apresentação dos alimentos.

O resto deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente. Deve-se partir do princípio de que se os alimentos estiverem bem preparados, o resto deverá ser algo muito próximo de zero, já que em restaurantes com refeições pagas pelo peso não há restos, indicando que o cliente sabe a quantidade que deve comer. Se houver uma quantidade significativa de restos no restaurante self-service que não é pago pelo peso, será necessário um trabalho junto ao cliente e posterior reavaliação destas quantidades. Esta avaliação só faz sentido se houver disposição de encontrar os pontos problemáticos a serem corrigidos e não para comparar com percentuais estipulados teoricamente. A redução deve ser sempre comparativa dentro da própria unidade [20].

Segundo Maistro (2000) [21], sobre o peso médio da bandeja do comensal, índices inferiores a 10% são aceitáveis em coletividades sadias, sendo considerados bem administrados sob este aspecto os Serviços de Alimentação que conseguem manter seu IR abaixo deste percentual.

Estes resultados são bem diferentes dos obtidos por Castro (2002) [22], no restaurante de uma Universidade do Rio de Janeiro, onde todas as amostras apresentaram índice de resto ingestão superior a 10%. Um estudo realizado em cinco Serviços de Alimentação na região de Piracicaba, em São Paulo, sobre o índice de

resto ingestão, encontrou percentuais médios de 12,24; 7,26; 7,01; 5,47 e 5,30% [23].

De acordo com Corrêa et al. (2006) [24], os funcionários da UAN devem ser esclarecidos da importância da realização contínua de campanhas contra o desperdício e receber capacitações periódicas, para que realizem padronização das quantidades a serem preparadas, evitando uma grande quantidade de sobras.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos fatos apresentados, é visto que é muito importante que haja um planejamento adequado da alimentação que será servida para os comensais.

Há um desperdício grande de alimentos durante o pré-preparo, o que poderia ser evitado com uma equipe de profissionais bem treinados. Do mesmo modo, é relevante que cada UAN tenha o seu próprio padrão de controle, de acordo com o número de pessoas que eles atendem diariamente, para evitar as sobras. E quanto ao desperdício de alimentos por parte dos comensais, é preciso conhecer antes a população, seus hábitos, preferências, região, e isso pode ser feito através de entrevistas, testes de aceitabilidade, entre outros. Logo, a presença de um profissional bem treinado para isso fará toda diferença, pois ele saberá a forma correta de calcular o que será servido, e poderá monitorar a preparação do alimento antes de ser servido e bolar estratégias

para aumentar a qualidade das refeições servidas e a aceitação das pessoas que irão fazer sua refeição nesse local.

Dentre as pesquisas visto, é analisado a falta de sugestões concretas que realmente sejam benéficas e que não sejam de uma dificuldade grande para a administração da respectiva UAN. Apesar do conhecimento das falhas, deve-se considerar faltas de verbas e falta de conhecimento técnico que essas unidades sofrem, é nesse ponto que deveria haver uma análise de tudo que está correto e errado e orientar tais administrações. Não só levantar os erros, mas mostra-los para possíveis melhoras.

5. REFERÊNCIAS

- [1]. LANZILLOTTI, H. S.; MONTE, C. R. V.; COSTA, V. S. R.; COUTO, S. R. M. **Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição**. Revista Nutrição Brasil, v. 3, n. 1, p. 11-17, 2004.
- [2] [22]. CASTRO, M. H. C. A. **Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação**. 2002. 93 f. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.
- [3]. HEISLER N. **Desperdício de alimentos no país gera prejuízo de R\$ 12 bilhões por ano**. In: RAMOS, R, 10 de maio de 2008. Disponível em: Acesso em: 10 set. 2008.
- [4] [19] [20]. ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. 140p.

- [5]. MARQUES, E. S.; COELHO, A. I. M.; HORTS, S. **Controle de sobra limpa no processo de produção de refeições em restaurantes**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 22, n. 160, p. 20-24, 2008.
- [6]. KINASZ, T. R.; WERLE, H. J. S. **Produção e composição física de resíduos sólidos em alguns serviços de alimentação e nutrição, nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, Mato Grosso: questões ambientais**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 20, n. 144, p. 64-71, set. 2006.
- [7]. GANDRA, Y.R.; GANBARDELLA, A.M.D. **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação**. São Paulo: Sarvier; 1986. 100p.
- [8]. PARISENTI, J. et al. **Avaliação de sobras de alimentos em unidade produtora de refeições hospitalares e efeitos da implantação do sistema de hotelaria**. Alimentos e Nutrição, Araraquara v. 19, n. 2, p. 191-194, abr./jun., 2008.
- [9]. VAZ, C. S. **Restaurantes - Controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: LGE, 2006. 196 p.
- [10]. HIRSCHBRUCH, M.D. **Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos x qualidade da produção**. Higiene alimentar, v. 12, v. 55, p.12-14, 1998.
- [11]. GALL, MJ. GRIMBLE, GK. REEVE, NJ. THOMAS, SJ. **Effect of providing fortified meals and between-meal snacks on energy and protein intake of hospital patients**. Clin Nutr. 1998; 17(6):259-64.
- [12]. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8.ed. São Paulo: ABERC, 2003. 120p
- [13]. RIBEIRO, C.S.G.R. **Análise de Perdas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) industriais: estudo de caso em Restaurantes Industriais**. 2003. 145p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.
- [14]. KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Fazendo Arte, 1998. 312p.
- [15]. ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética – Seleção e preparo de alimentos**. 7.ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 149p.
- [16]. SILVA JÚNIOR, E.A.; TEIXEIRA, R.P.A. **Manual de procedimentos para utilização de sobras alimentares**.
- [17]. ESPERANÇA, L.M.B. **Estudo comparativo do desperdício alimentar observado em hospitais público e privado**. Cadernos, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 68-69, jan./jun. 1999.
- [18]. RICARTE, M. P. R.; FÉ, M. A. B. M.; SANTOS, I. H. V. S.; LOPES, A. K. M. **Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE**. Saber Científico, Porto Velho, v. 1, n. 1, p.158-175, 2008.
- [19] [23]. MAISTRO, L. C. **Estudo do índice de resto ingestão em serviços de alimentação**. Revista Nutrição em Pauta, Campinas, v. 8, n. 45, p. 40-43, nov./dez. 2000
- Nutrição Brasil, v. 3, n. 1, p. 11-17, 2004.
- [24]. CORRÊA, T. A. F. et al. **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. 110, p. 64-73, 2006.