

ANÁLISE DE FATORES PARA IDENTIFICAR DESPERDÍCIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Tainá Rodrigues Cunha
Alicia Freitas de Sousa
Camila Pinheiro Pereira

FAMETRO – Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza
E-mail para contato: tainarodrigues_12@hotmail.com

Título da Sessão Temática: Promoção da saúde e tecnologias aplicadas

Evento: V Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

RESUMO

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais onde se desenvolvem atividades voltadas à produção de refeições, sendo o desperdício dos alimentos nesses espaços, um componente de importante relevância. Em meio aos alimentos mais desperdiçados, encontra-se as hortaliças. Esse desperdício pode ser verificado pelo o Fator de Correção (FC), que é a perda em relação ao peso inicial, representada pela remoção de partes não comestíveis do alimento. O presente estudo é uma revisão bibliográfica, com o objetivo de analisar os fatores que influenciam no desperdício em uma UAN. Através dos estudos observou-se que, em UANs onde os manipuladores receberam treinamento os FC eram mais baixos e ocorreu menos desperdício de alimentos. Conclui-se que é de extrema importância ferramentas e treinamentos para que possam manter o desenvolvimento dos trabalhos na UAN de forma padronizada, com um dos objetivos para garantir um percentual menor de desperdício.

Palavras-chave: Desperdício. Manipuladores. Fator de correção. Unidade de Alimentação e Nutrição.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um grupamento de áreas com a finalidade de operacionalizar o fornecimento nutricional de coletividades (ABREU et al., 2016). Entretanto, no setor administrativo de uma UAN, o desperdício dos alimentos é um componente de importante relevância (CASTRO, 2002).

O desperdício dos alimentos pode ocorrer durante as etapas de produção das refeições, tanto no pré-preparo quanto nos processos de cadeia produtiva, transporte, comercialização, processo de embalagem e no armazenamento (CASTRO, 2002).

Dessa forma, em meio aos alimentos mais desperdiçados encontram-se as hortaliças, que se caracterizam as partes comestíveis das plantas, como raízes tuberosas, tubérculos, caules, folhas, flores, frutos e sementes (GOES et al., 2013).

Segundo Abreu et al. (2016), em uma UAN, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade. Em relação ao alimento, um dos fatores existentes é o Fator de Correção (FC), que é a perda em relação ao peso inicial, representada pela remoção de partes não comestíveis do alimento.

Na administração de uma UAN é importante fazer o controle do desperdício, pois está relacionado com os custos da unidade. Conseqüentemente, torna-se necessário alertar os fornecedores sobre a qualidade dos produtos, como também treinar os manipuladores que estão diretamente ligados à mão de obra ou adaptar equipamentos e utensílios (ABREU et al., 2016).

Contudo, o essencial constituinte da dieta são as hortaliças que fornecem nutrientes importantes, além de trazer uma variedade de cores e texturas às refeições. Em relação aos macronutrientes, sua composição é pobre em gorduras e proteínas, porém, contém quantidades elevadas de carboidratos e fibras dietéticas. Os micronutrientes presentes nas hortaliças encontram-se em consideráveis níveis (FAVELL *apud* CARVALHO, 2006).

À vista disso, este estudo tem o objetivo de analisar os fatores que influenciam no desperdício em unidades de alimentação e nutrição (UAN).

METODOLOGIA

O presente trabalho trata-se de uma revisão bibliográfica. As pesquisas foram realizadas no período de junho a agosto de 2017. A coleta foi feita através da busca eletrônica pela base de dados *Scielo*, *Google acadêmico* e *PubMed*, e em livros. Dentre esses foram encontrados um amplo acesso a periódicos e artigos científicos, a partir dos descritores acadêmicos: “desperdício dos alimentos”, “fator de correção” e “unidade de alimentação e nutrição”, publicados em português. Foram encontrados (14) artigos, onde (6) artigos foram utilizados e outros documentos que ajudaram na base da pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o advento da industrialização, surgiu a necessidade de criação de locais apropriados nas empresas para a alimentação de seus trabalhadores. Estes locais, denominados de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais onde se desenvolvem atividades voltadas à produção de refeições, com o objetivo de fornecer uma refeição com elevado valor nutricional dentro dos padrões higiênicos, a fim de auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, sempre procurando satisfazer o comensal, gerar

produtividade, qualidade e saúde, além de reduzir o número e a frequência de acidentes de trabalho, absenteísmo e rotatividade (RIBEIRO, 2002).

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) podem ser institucionais, comerciais, hotéis, comissárias e cozinhas hospitalares. Representam um serviço estruturado, compreendendo uma continuidade de atos com o objetivo de fornecer alimentação balanceada dentro das normas dietéticas e higiênicas visando, assim, atender às necessidades nutricionais dos seus comensais, de modo a adaptá-los aos limites financeiros da UAN (ABREU et al., 2016).

Em termo mundial, comprovou-se que por volta de um terço dos alimentos para a ingestão humana é desperdiçada, o que caracteriza cerca de 1,3 bilhões de toneladas por ano. Essa perda ocorre desde a produção agrícola inicial, até o consumo da população. Nos países de alta e média renda, ocorre o descarte daquele alimento mesmo que esteja apropriado para o consumo. Entretanto, nos países de baixa renda, o desperdício ocorre sobretudo nas etapas iniciais de produção e distribuição, sendo irrelevante as perdas de comida ao nível do consumidor (FAO, 2013).

Em uma UAN, o desperdício é proveniente de sobras de alimentos (alimentos preparados e não distribuídos) e restos (alimentos distribuídos e não consumidos) (TEIXEIRA, 2004). Para reduzir os desperdícios, é necessário que se faça uma análise dos per capita e das quantidades reais consumidas, avaliação do consumo e de hábitos alimentares dos clientes, análise do perfil dos consumidores, e das reais estruturas físicas da UAN, além de treinar funcionários e educar comensais (RIBEIRO, 2002).

O fator de correção (FC) é uma constante para um determinado alimento de mesma qualidade e é decorrente da relação entre o peso bruto (PB) do alimento, conforme adquirido, e o peso líquido (PL) do alimento após a limpeza e preparado para utilizar (ORNELLAS, 2007). Dessa maneira, a avaliação do FC serve para medir a qualidade dos gêneros adquiridos, eficiência e treinamento da mão de obra, qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados (ABREU et al., 2016).

Cada unidade de alimentação e nutrição deve determinar seu documento gerencial, ex. FC, de acordo com o alimento comprado (que identifica a qualidade do produto), mão de obra do trabalho, (onde devem ser treinados, pois o treinamento é uma ferramenta para evitar o desperdício), utensílios (o manuseio do melhor utensílio, como a faca afiada é uma alternativa mais econômica, pois tira apenas as partes necessárias) e equipamentos (descascador regulado) utilizados, para melhor garantia a respeito das quantidades a comprar (ORNELLAS, 2007).

Isto pôde ser enfatizado no estudo feito em uma UAN do hospital em Belém-PA, onde foram observados os fatores de correção (FC) de frutas e hortaliças que apresentaram valores reduzidos, conseqüentemente, caracteriza-se uma boa implantação de métodos no treinamento dos manipuladores e boa escolha dos fornecedores (ROSARIO et al., 2015).

Um dos impasses que se encontram largamente discutidos e que está introduzido à cultura brasileira é o “desperdício dos alimentos”, sendo movido por causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, que englobam as principais etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento (CASTRO, 2002).

Em um estudo realizado por Goes et al. (2013), mostrou que 8, (a alface, o alho, a batata doce, batata inglesa, cenoura, acelga, cebola, o pepino e a beterraba), das 17 hortaliças analisadas tiveram o valor do fator de correção acima do recomendado, indicando desperdício, caracterizado por falhas nos processos de compras e pré-preparo, onde ocorre retirada excessiva de casca e aparas durante o processo de produção. Operações estas que podem influenciar na qualidade preparada, propiciando elevados custos na UAN.

De acordo com Ricarte et al. (2008), o desperdício dos alimentos em UAN acontece devido a falhas no recebimento e corte dos alimentos. Para prevenção desse desperdício é importante o planejamento de programas de capacitação dos manipuladores, que resultará em experiência e eficiência no trabalho (ABREU et al, 2016).

Um modo para possibilitar a produção eficiente de um trabalho é ensinar, que será onde capacita e motiva os manipuladores nas habilidades e conhecimentos solicitados pelo cargo (ABREU, 2016). Essa indagação é vista por um estudo feito por Schneider (2012), onde mostrou uma redução significativa nos FC das hortaliças após o treinamento dos manipuladores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dessa forma, conclui-se que fatores como recebimento, pré-preparo e treinamento de capacitação dos manipuladores influenciam diretamente na redução do fator de correção e de desperdício dos alimentos na UAN.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S. de; PINTO, A. M. de S.; SPINELLI, M. G. N. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2016.

CARVALHO, Patrícia. *et al.* Hortaliças como alimentos funcionais. **Revista Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 24, n. 4, out./dez. 2006.

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.

GOES, Vanessa Fernanda, *et al.* **Determinação e avaliação do fator de correção de hortaliças em uma unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava – PR.** 2013.

ORNELLAS, Lieselotte H. **Técnica Dietética, seleção e preparo de alimentos**, 8º edição, 2007.

RIBEIRO, C. S. G. **Análise de perdas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) Industriais: estudo de caso em Restaurantes Industriais.** [Dissertação] Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2002

ROSARIO, R. B, et al., **Avaliação do desperdício no pré-preparo de frutas e hortaliças em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital particular em Belém-PA**, pelo. In: CONGRESSO DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE DA AMAZÔNIA (COESA), 4., 2015.

SCHNEIDER, Idaiana. *et al.* Redução do fator de correção (FC) das hortaliças no pré-preparo de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) no interior do Vale do Taquari, **Revista Destaques Acadêmicos**, Rio Grande do Sul, v. 4, n. 3, 2012 2012.

TEIXEIRA S. et al. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu; 2004. 219p

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Food Wastage Photoprint: Impacts on natural resources.** Summary Report. 2013.