

DETERMINAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS E BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Erika Ferraz de Andrade Amorim Mendes¹; Maray de Nojosa Gomes²; Thais Maria de Moraes Queiroz³; Ysadora Silva Barbosa⁴; Camila Pinheiro Pereira⁵

¹Centro Universitário Fametro - Unifametro; erika.mendes@aluno.unifametro.edu.br

²Centro Universitário Fametro - Unifametro; maray.gomes03@aluno.unifametro.edu.br

³Centro Universitário Fametro – Unifametro; thais.queiroz01@aluno.unifametro.edu.br

⁴Centro Universitário Fametro – Unifametro; ysadora.barbosa01@aluno.unifametro.edu.br

⁵Centro Universitário Fametro – Unifametro; camila.pereira@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Qualidade e inovação em alimentos e nutrição

Área de Conhecimento: Ciências da saúde

Encontro Científico: XI Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) fornecedoras de refeições transportadas caracterizam-se pela descentralização em relação à produção das refeições com o local de distribuição. Assim como na forma centralizada, esses serviços consistem em um conjunto de setores nos quais se operam a produção de alimentos para coletividades, constituindo, dessa forma, um serviço sistemático. No ano de 2020, estima-se que o segmento de refeições coletivas tenha produzido, aproximadamente, 14,7 milhões de refeições por dia por empresas prestadoras de serviços. **Objetivo:** Revisar na literatura sobre a determinação do fator de correção de frutas e hortaliças e as boas práticas de serviços de alimentação. **Métodos:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, realizada nas bases de dados Medline, Scielo e PubMed, utilizando os descritores de buscas: “desperdício de alimentos”; “frutas”; e “hortaliças” publicados nos últimos 5 anos. Foram utilizados 5 artigos sobre o tema. Diante dos artigos selecionados, optou-se por excluir aqueles que não contemplavam o tema específico, e os que não se enquadravam no propósito da revisão, que foi analisar a relevância das ações de Desperdícios de alimentos e o Fator de Correção. **Resultados e discussão:** Com relação à qualidade da matéria-prima, todos os hortifrutis estavam em bom estado de conservação, conforme o padrão exigido pela UAN, armazenados em câmaras de refrigeração sob temperatura controlada, sendo uma para hortaliças que necessitavam de refrigeração e outra para as frutas. As hortaliças que não necessitavam de refrigeração, como a abóbora leite, eram armazenadas à temperatura ambiente. Conforme a literatura, os alimentos estavam dispostos e organizados em monoblocos, sobre paletes, de forma a preservar a integridade dos alimentos, a fim de se obter maior controle dos alimentos que entram e saem do setor de armazenamento. As hortaliças eram manipuladas para a produção de saladas cozidas e cruas, e para a fabricação de temperos das preparações. As frutas, por sua vez, eram beneficiadas para serem utilizadas em sobremesas, e em saladas cruas. Quanto ao recebimento dessas mercadorias, a ocorrência era de três vezes por semana, em local próprio para esse fim, para suas devidas conferências e avaliações, respeitando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de recebimento e de armazenamento dessas matérias-primas específicas. De modo geral, dentre os fatores associados aos desperdícios durante as etapas de pré-preparo de hortaliças e frutas na UAN do

estudo, observados durante a coleta de dados, pode-se destacar que o instrumento utilizado para a remoção de partes não comestíveis dos alimentos, a técnica utilizada pelo manipulador e o estado de maturação dos alimentos foram os principais fatores relacionados às perdas. No que diz respeito ao instrumento, verifica-se que alimentos que passaram exclusivamente pelo descascador industrial tiveram menores perdas em relação aos dados de Ornellas (2007), como é o caso da batata-doce e da batata inglesa com valores de 1,04 e 1,02 respectivamente. Comparado aos valores obtidos por Silva, Jesus e Soares (2016), o valor do FC da batata inglesa determinado (1,02) encontrou-se dentro do intervalo encontrado pelas autoras (1,01 -1,07), contudo, as pesquisadoras utilizaram descascador manual e descascador elétrico para a retirada das partes não comestíveis. **Considerações finais:** Em conclusão, os fatores de correção de frutas e hortaliças determinados neste estudo foram considerados satisfatórios, levando-se em consideração o nível de tecnologia empregado e a mão-de-obra disponível no serviço, em comparação com os valores encontrados na literatura. Contudo, ressalta-se a importância do treinamento de manipuladores quanto às boas práticas com enfoque no desperdício de alimentos, assim como o acompanhamento diário desses colaboradores durante o pré-preparo de frutas e hortaliças para a melhoria da qualidade do processo de beneficiamento destes alimentos na UAN.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos; Frutas; Hortaliças.

Referências:

ABERC, Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. (2015). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades 2015. (11aed.) São Paulo.

AZEVEDO, A. M. F.; COSTA, A. M. M. (2017). Determinação e Avaliação do Índice de Parte Comestível de vegetais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Fortaleza, Ceará. **Rev. Simbio-Logias**, 9 (12), 65-82.

de Oliveira, K. P., Pontes, C. R., Maia, S. M. P. C., Vieira, J. M. M., & Pereira, C. P. (2020). Intervenção para redução de custos em um restaurante comercial em Fortaleza, Ceará. **Research, Society and Development**, 9(7), e925974472-e925974472.

DOMENE, S. M. A. (2018). **Técnica Dietética: Teorias e Aplicações**. (2a ed.), Guanabara Koogan.

SILVA JUNIOR, E. A. (2020). Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. (7aed.), Varela.

SOUZA, E. C., LEITE, A. J. D., & COSTA, A. F. D. M. Avaliação dos fornecedores de gêneros alimentícios de um serviço de nutrição e dietética hospitalar em Maceió AL. **Hig. aliment**, 54-58, 2016.