

DETERMINAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO E AVALIAÇÃO DE DESPERDÍCIO DE HORTALIÇAS PREPARADAS EM UM RESTAURANTE INDUSTRIAL NA CIDADE CAUCAIA-CE.

Bruna Saraiva dos Santos

Mariana Facó Marinho

Mônica Claudia Casimiro Braga

FAMETRO – Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza.

d.brunasaraiva@gmail.com

Título da Sessão Temática: Alimentos e Nutrição

Evento: VI Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo analisar o fator de correção (FC), atualmente também denominado indicador de partes comestível, de hortaliças de um restaurante industrial da cidade de Caucaia- Ceará e comparar com os valores encontrados na literatura, afim avaliar a existência de desperdício na unidade. O FC foi obtido através do peso bruto pelo o peso liquido. Observou-se que 8 (61,53%) das 13 hortaliças avaliadas apresentam FC acima do recomendado, isso supostamente mostra o desperdício ocasionado por falhas nas etapas de compra, recebimento e pré-preparo ou retirada em excesso de casca e aparas no momento da preparação, processos estes que podem induzir os valores totais produzido, gerando acréscimo dos custos da empresa.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos. Fator de correção. Hortaliças. Unidades de alimentação.

INTRODUÇÃO

Unidades de alimentação e nutrição (UAN) são unidades de trabalho voltadas para o preparo e distribuição de refeições, sendo estas refeições balanceadas e nutritivas, atendendo a qualidade higiênico sanitária , objetivando atender as necessidades nutricionais de seus comensais como também que se adeque as condições físicas e financeiras da instituição (ROSARIO, et al,2015).

Um aspecto de grande importância do gerenciamento de uma (UAN) é o desperdício , pois este implica muitas vezes a falta de controle , esse desperdício

pode ser reflexo de uma planejamento inadequado de refeições a serem produzidas, a frequência dos comensais , a falta de treinamento dos funcionários desde o pré-preparo até o porcionamento das refeições, isso tudo pode gerar a redução do lucro da empresa (CORTESE, et al,2010).

O desperdício pode ser avaliado por fatores existentes como é o caso do fator de correção (FC) este significa a perda em relação ao peso inicial do alimento, representada pela das aparas, como a casca, sementes, partes deterioradas. Além disso o (FC) serve para analisar a qualidade dos gêneros adquiridos, a eficiência e o treinamentos dos colaboradores, a qualidade dos equipamentos e utensílios utilizados. O fator de correção prevê também as perdas inevitáveis ocorridas durante o pré-preparo, quando os alimentos são limpos (folhas deterioradas e queimadas), descascados (cascas e talos) ou cortados (aparas) (SCHNEIDER,2012).

Para a determinação do fator de correção são necessários os valores referentes ao peso bruto (PB) e ao peso (PL) dos alimentos, sendo o peso bruto o valor obtido antes da retirada das aparas (sementes, cascas, partes deterioradas). Já o peso líquido é obtido após a retiradas das aparas ou parte não comestíveis (CORTESE, R.D.M et al,2010).

Este trabalho teve como objetivo determinar o fator de correção (FC) de hortaliças servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de um restaurante industrial (RI), localizada na cidade de Caucaia e comparar os valores com a literatura, afim de avaliar o desperdício.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada em um restaurante localizado na cidade Caucaia, Ceará no período de agosto a setembro de 2018, durante a realização de Estágio Curricular em Unidade de Alimentação e Nutrição, que produz 1900 refeições por dia, foi selecionado o determinado turno para recolher os seguintes dados de hortaliças. Foram avaliadas seguintes: Acelga, Alface, Abacaxi, Cenoura, Maça, Melão, Repolho, Tomate, Uvas Passas e Uva Itália.

Estas foram pesadas pelas pesquisadoras em balança mecânica industrial da marca Toledo do modelo 2124/5, que tem capacidade de 500 kg e o mínimo 2 kg antes do pré-preparo, obteve o peso bruto e, após o pré-preparo, obtendo-se o peso líquido. O Fator de Correção (FC) foi calculado dividindo-se o

peso bruto pelo peso líquido dos alimentos, e os seus seguintes resultados foram comparados com a literatura.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 1. Demostra os valores de hortaliças comparado com Literatura.

Dia	Alimento	Fator de correção (RI)	Fator de correção (Literatura) (Caldas)
Segunda	Alface Crespa	2,06	1,46
	Maça	1,15	1,18
Terça	Acelga	1,64	1,43
	Cenoura	1,20	1,16
Quarta	Uva Itália	1,0	1,0
	Alface crespa Roxo	1,70	1,72
Quinta	Repolho	1,52	1,35
	Cenoura	1,14	1,16
	Uvas Passas	1,0	1,0
Sexta	Acelga	1,76	1,43
	Abacaxi	2,33	1,93
Sábado	Alface	2,28	1,46
	Tomate	2,33	1,61

Fonte: autor (2018)

Na tabela 1, encontra-se os resultados do estudo comparado com a literatura, foi observado que RI 8 (61,55%) 13 das hortaliças apresentam FC acima do recomendado, 2 (15,4%) estão dentro da recomendação e 3 (23,1%) encontra-se dentro dos valores por CALDAS M.R. (2018).

Foi analisado que o desperdício no RI poderia ser por falhas nos processos de compra e cortes e/ou retirada excessiva de cascas e aparas durante a

preparação, procedimentos estes que influencia na quantidade total produzida, gerando um custo maior ao restaurante.

Resultados encontrado nessa pesquisa revelam que 8 (61,55%) dos alimentos usados mostram um desperdício elevado e 5 (38,5%) dos alimentos analisado estava dentro ou abaixo das recomendações média de valores de correção recomentado segundo Caldas, et al. (2010).

Na unidade de alimentação é interessante acompanhar as etapas do processo de avaliação sobre a medição do desperdiço. É de grande importância a técnica que possibilita identificar, avaliar e definir a relevância de procedimento e suas perdas direta e perdas indiretos que devem ser desenvolvidas (Lemos,2011).

A qualidade dos alimentos poderá ser influenciada pelos alguns fatores externos, gerando algumas dificuldades a ser controladas necessita de boas práticas de produção e transporte. Deverá ter cautela nas escolhas dos fornecedores é fundamental para a UAN. Principalmente na parte de frutas e verduras, pois dentre eles tem algumas falhas na parte de informalidade, falta de padrão em sua qualidade, por ausências de fiscalização (Schneider,et al. 2012)..

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Restaurante Industrial mostra Fator de correção em grande parte acima do recomentado pela a literatura como analisado na acelga, alface, tomate, cenoura, repolho e abacaxi. O resultado desta pesquisa apresenta uma necessidade de atenção maior nas etapas de compras, recebimentos e pré-preparo dos alimentos, afim de diminuir os desperdícios encontrado nas pesquisas e, dessa maneira, elevando o lucro da empresa e minimizar as perdas.

REFERÊNCIAS

CALDAS M.R. Relação de fatores de correção e índice de conversão (cocção) de alimentos. Disponível em: <<https://docs.ufpr.br/~monica.anjos/Fatores.pdf>>. Acesso em 10 set. 2018.

CORTESE, R.D.M et al. **Determinação do Fator de correção e consequente avaliação do desperdício de hortaliças preparadas em um restaurante self-service na cidade de Guarapuava-PR**, EAC XIX Encontro anual de iniciação científicas,2010.

LEMOS AG; BOTELHO RBA; AKUTSU RCCA. Determinação do fator de correção das hortaliças folhosas comercializadas em Brasília. **Horticultura Brasileira** 29: 231-236. 2011.

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