

A IMPORTÂNCIA DA AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTÃO NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs)

Ana Paula de Andrade Silva¹
Paula da Costa Garcia²
Daniela de Stefani Márquez³
Eleusa Spagnuolo de Souza⁴
Lauriane de Oliveira Silveira⁵

Resumo

O resto ingestão é a relação do alimento devolvido pelo comensal na bandeja com a quantidade de alimentos distribuídos. É sinônimo da má qualidade, quando acima dos percentuais recomendados, sendo evitado através de planejamento. A avaliação do mesmo é de grande importância, pois possibilita a análise do que está sendo desperdiçado para uma posterior correção. O objetivo final de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) é o cliente, portanto para um bom desempenho se faz necessário que esse planejamento seja eficiente, voltado para o consumidor, mas sem deixar de gerar lucros e satisfação. Desperdiçar gera além de perdas econômicas, transtornos éticos e sociais, afetando a UAN, a sociedade e o país. Uma visão ampla permite a diminuição do desperdício as preparações mais consumidas, o per capita, os hábitos alimentares, a cultura e outros, controlando na unidade através do fator de correção, receitas padrão e aceitabilidade dos comensais as preparações distribuídas.

Palavras-chave: Resto ingestão. Desperdício. UAN. Refeições.

Abstract

Rest intake is a ratio between the food returned by commensal in the tray and the amount of food distributed. It is synonymous, when above the percentage

¹ Discente do curso de nutrição da Faculdade Atenas. E-mail: anapaula15jp@hotmail.com

² Professora da Faculdade Atenas;

³ Professora da Faculdade Atenas;

⁴ Professora da Faculdade Atenas;

⁵ Professora da Faculdade Atenas.



recommended, of bad quality, avoided through planning. The evaluation of the rest intake is of great importance because it enables the analysis of what is being wasted in the unit for later correction. The ultimate goal of a Food and Nutrition Unit (FNU) is the client, so to perform well it is necessary an efficient planning, focused on the consumer, but while generating profits and satisfaction for the unit. As well as economic losses, waste generates ethical, social and cultural disorders affecting the FNU, society and the country. The planning aims to reduce waste in the most consumed preparations, per capita, eating habits, culture and others, controlling the unit through the correction factor, standard recipes and the comensal acceptability of distributed preparations.

Keywords: Rest intake. Waste. FUN. Meals.

Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, descritivo, explicativo, com o objetivo de avaliação do resto ingestão em unidades de alimentação e nutrição. As pesquisas e dados foram coletados na biblioteca da Faculdade Atenas, sites de artigos científicos (scielo, bireme, google acadêmico, periódico capes), e sites de revistas científicas (nutrição em pauta, nutrição brasil).

Introdução

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são órgãos que desempenham funções voltadas para o fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente, seguindo as preferências da clientela (LANZILLOTTI et al, 2004).

O resto ingestão é a relação do alimento devolvido nas bandejas com a quantidade de refeições oferecidas, expressa em percentual. Os tamanhos dos pratos e dos utensílios utilizados podem levar o cliente a se servirem de uma quantidade maior e conseqüentemente, gerar restos (CORRÊA et al, 2006).

A produção de uma UAN tem como propósito final o consumidor. O bom desempenho da mesma é resultado de um planejamento e de uma sucessão de atos voltados a seu objetivo (HIRSCHBRUSH, 1998).

Constituindo o desperdício um fator de grande importância, pois além de uma questão ética, é também uma questão econômica com reflexos políticos e sociais (NONINO-BORGES et al, 2006).

Segundo os cálculos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, o país joga no lixo o equivalente a R\$ 12 bilhões em alimentos ao ano. Essa quantidade de alimentos seria suficiente para alimentar cerca de 30 milhões de pessoas, ou oito milhões de famílias durante o ano (BRADACZ, 2003).

O desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado através de um bom planejamento, a fim de que não haja excessos e sobras. Deve ser realizado com previsão do rendimento final, considerando, em restaurantes comerciais, as preparações mais consumidas e o per capita de cada alimento (ABREU et al, 2003).

O número de pratos a serem produzidas, frequência diária dos usuários, preferências alimentares, treinamento dos funcionários e o porcionamento são fatores que influenciam em um planejamento e podem levar a ocorrência do desperdício. O controle é realizado a partir de previsão de gêneros, avaliação do rendimento da matéria prima, fatores de correção dos alimentos, índice de conversão, mapas de frequência da unidade, receitas padrão e a aceitabilidade do cliente tendo em vista a quantidade de refeições servidas (HIRSCHBRUCH, 1998).

Buscando o fornecimento de comidas de qualidade e em quantidade adequada otimizando recursos financeiros, a UAN deve estar sempre em melhoria e evolução. Para isso se faz necessário avaliar o total de alimentos produzidos, o consumo alimentar e o resto (MULLER, 2008).

Desenvolvimento

A quantidade de alimentos jogados no lixo diariamente no Brasil poderia alimentar cerca de 10 milhões de pessoas (AUGUSTINI et al, 2008)

Por isso no gerenciamento de uma UAN, o desperdício é um fator que deve ter total atenção, com causas políticas, culturais, econômicas e tecnológicas que abrangem todo o movimento da unidade, setores de produção, comercialização, transporte e armazenamento (CASTRO, 2002).

Quando um comensal não ingere toda a quantidade colocada no prato, gera conseqüentemente desperdício, e a esse desperdício dá-se o nome de resto ingestão, o qual não deve exceder um percentual de 10% para populações saudáveis e 20% para enfermas (CASTRO et al, 2003).

Deve ser controlado durante o pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos (RIBEIRO, 2003).

As sobras são alimentos produzidos e não distribuídos enquanto o resto é definido como a quantidade de alimentos distribuídos e não consumidos pelos clientes (ABREU; SPINELLI; PINTO,2009).

Geralmente as sobras estão relacionadas com o serviço e seu planejamento, já o resto é resultado de uma relação com o comensal e sendo assim se torna mais difícil o seu manejo (HIRSCHBRUCH,1998).

O resto ingestão tem como objetivo para a unidade o controle de custos e serve como indicador de qualidade no serviço prestado, contribuindo para todo o processo de produção e aceitação do cardápio oferecido (AMORIM et al, 2005)

Deve ser analisado tanto do ponto de vista econômico, como da falta de integração com o cliente. Em alimentos que estiverem bem preparados, o resto ingesta deverá ser próximo de zero, visto que em restaurantes com refeições pagas pelo peso não há restos, ficando claro que cliente sabe a quantidade que satisfaz suas necessidades (RICARTE, 2008).

Ao verificar a aceitação da alimentação oferecida aos clientes observa-se na UAN se está havendo o cumprimento dos objetivos estipulados pela mesma, que é oferecer uma alimentação adequada as necessidades metabólicas dos comensais (BRADACZ, 2003).

A avaliação média do consumo alimentar e resto ingestão, proporciona a avaliação do desempenho da mesma, podendo posteriormente implementar ações corretivas(MULLER, 2008).

Além dessa avaliação indicar conhecimento sobre quanto há de desperdício na unidade (MEDEIROS; SACCOL, 2014)

Em Estudo realizado por Lechner e Giovanoni para avaliação do desperdício de alimentos, contataram que a maioria dos comensais (n=75) afirmaram que esse desperdício tem uma parcela de causa por as preparações não lhe agradarem

(n=37,3%) ou pelo fato de se servirem além de sua fome (n=32%) (LECHNER; GIOVANONI, 2012)

Medidas como elaboração de cardápios de acordo com hábitos alimentares dos comensais, planejamento do número de refeições e per capita, rendimento da matéria prima, quantidade de clientes diários, envolvimento e treinamentos da equipe no controle de sobra através das metas estabelecidas, na distribuição da quantidade planejada, podem melhorar o controle de sobras. (VAZ, 2006).

O desperdício ocorre quando não há planejamento adequado do volume de alimentos a serem preparados. O cardápio do dia, a estação climática e o número de comensais devem ser fatores relevantes antes da definição da quantidade de alimento a ser preparada, evitando assim sobras e restos (SILVA JUNIOR; TEIXEIRA, 2007).

Outras possíveis causas que contribuem para as sobras e restos de alimentos são oscilações no número de comensais e preparações de alimentos não agradáveis o paladar dos mesmos. Um percentual de sobra muito alto pode também ocorrer devido a pratos incompatíveis com o hábito alimentar ou padrão do cliente, má aparência dos alimentos, grande frequência do mesmo cardápio, falha no planejamento do número de refeições e quantidade per capita, erros no porcionamento e distribuição das refeições e utensílios inadequados (Vaz, 2006).

Cada alimento perdido em erros de processos, consumo inadequado dos clientes e planejamento, torna-se um grande vilão do controle de custos de matéria prima. A utilização de ferramentas que evidenciam essas perdas, bem como a mensuração das mesmas e posteriores intervenções são fundamentais para lucratividade da unidade e satisfação do cliente (RIBEIRO, 2002)

Registros de sobras, restos e consumo implantados, poderiam reduzir o desperdício e conseqüentemente o custo com matéria prima. Algumas ações como treinamento, sensibilização dos funcionários perante a produção das refeições no quesito restos e sobras poderiam ajudar no controle desses fatores (MASCARENHAS; TORRES, 2012)

Vale ressaltar que para um menor o desperdício, se fazem necessários monitoramentos do consumo e das sobras, além da realização de testes de

aceitabilidade pelos clientes, sendo que as preparações não muito aceitáveis sejam substituídas por outras, procurando sempre inovação e melhora no atendimento (MEDEIROS; SACCOL, 2014).

Considerações Finais

O resto ingestão é uma ferramenta de gerenciamento que demonstra o grau de qualidade do serviço prestado na unidade, perante o olhar do cliente. Sendo através dessa avaliação uma forma de se controlar, os custos, a produtividade e satisfação dos mesmos, além de possibilitar a visualização de problemas e aplicação de correções necessárias.

O desperdício é um transtorno que afeta a maioria das unidades e traz consigo prejuízo, necessitando conseqüentemente de uma boa gestão e planejamento. Para tanto, a interação entre cliente, unidade e produção se fazem de grande valia, auxiliando na prevenção e diminuição do mesmo, visto que os comensais são muitas vezes, em parte, responsáveis por uma grande quantidade desse desperdício.

Medidas corretivas como um planejamento em todo o processo de produção e distribuição são estratégias que minimizam esses efeitos, sendo também a análise das causas e opinião da clientela um instrumento para mudanças na unidade, onde o cliente é o objetivo principal e opiniões por eles expressas podem levar ao crescimento e desenvolvimento da empresa.

Referências

- ABREU, E.S.D.; SPILELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.D.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. São Paulo: Editora Metha, 2009.
- ABREU, E.S.D; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.
- AMORIM, M.M.A.; JUNQUEIRA, R.G.; JOKL, L. **Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG**. Revista de Nutrição, Campinas, v.18, n.1, p.145-156, 2005.
- AUGUSTINI, V.C.D.M.; KISHIMOTO, P.; TESCARO, T.C.; ALMEIDA, F.Q.A.D. **Avaliação do índice de resto ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/ SP**. Rev. Simbio- Logias, São Paulo. v.1, n.1. p.99-109, 2008.
- BRADACZ, D.C. **Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2003.
- CASTRO, M.H.C.A. **Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação**. 2002. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará (UEC), Fortaleza, 2002.
- CASTRO, M.D.A.S.; OLIVEIRA, L.F.; PASSAMANI, L. **Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.17, n.114-115, p.24-28, 2003.
- CORRÊA, T.A.F.; SOARES, F.B.S.; ALMEIDA, F.O.A. **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.140, p.6473, 2006.
- HIRSCHBRUCH, M.D. **Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos X qualidade da produção**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.12, n.55, p.12-14, 1998.
- 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**. Nutrição Brasil, v.3, n.1, p.11-17, 2004.
- LECHNER, A.; GIOVANONI, A. **Avaliação do resto – ingesta em uma unidade de alimentação no Vale do Taquari – RS**. Revista Destaques Acadêmicos, Rio Grande do Sul, v.4, n.3, p.79–83, 2012.

MASCARENHAS, M.C.K.; TORRES, I.A. **Estrutura de custos de uma refeição em uma unidade de alimentação e nutrição do DF.** Universitas Gestão e TI, v.2, n.1, p.93–112, 2012.

MEDEIROS, L.B.; SACCOL, A.L.D.F. **Avaliação do índice de resto e sobras em serviços de alimentação.** Higiene Alimentar, São Paulo, v.28, n. 232–233, p.64-68, 2014.

MULLER, P.C. **Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para funcionários de um hospital público de Porto Alegre- RS.** Monografia (Monografia de nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRS), Porto Alegre, 2008.

NONINO-BORGES, C.B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; et al. **Desperdício de alimentos intrahospitalar.** Revista Nutrição, Campinas, v.19, n.3, p.349-356, 2006.

RICARTE, M.P.R.; FÉ, M.A.B.M.; SANTOS, I.H.V.D.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.

RIBEIRO, C.S.G. **Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) Industriais: Estudo de Caso em Restaurante Industriais.** 128f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

RIBEIRO, A.C.M.; SILVA, L.A. **Campanha contra o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição de Curitiba.** Rev. Nutrição Brasil, Rio de Janeiro, v.2 n.6, p.329-336, 2003.

SILVA JÚNIOR, E.A.; TEIXEIRA, R.P.A. **Manual de procedimentos para utilização de sobras alimentares.** Disponível em:
<http://www.sescsp.org.br/sesc/mesabrasilsp/biblioteca/Manual_Procedimentos_Utilizacao_Sobras.doc>. Acesso em: 26, mar, 2015.

Vaz CS. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros.** Brasília, 2006.