

DESPERDÍCIO: principais causas dentro das unidades de alimentação e nutrição UAN

Alessandra Rosa Vieira¹
Daniela de Stefani Marques²
Dulcelene Ap. de Lucena Freitas³
Cinara Araujo Faria⁴
Lauriane Oliveira Silveira⁵

RESUMO

Existe uma tendência de crescimento dos Serviços de Alimentação para coletividade e das refeições efetuadas nesses estabelecimentos. Felizmente a preocupação com a qualidade das refeições servidas já é notória. No entanto, pouquíssimas informações estão disponíveis a respeito do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, o que mostra uma grande necessidade de intensificar as pesquisas nesse campo. Com o propósito de contribuir com a diminuição do desperdício de alimentos e melhorar a qualidade das refeições. No gerenciamento da UAN, o custo da refeição é um parâmetro importante a ser observado, norteador de escolhas e decisões a serem tomadas. Deve-se considerar neste planejamento os custos de sobra não aproveitável e de resto, que se fundamenta na minimização de custos e desperdícios. Assim se faz necessário um trabalho junto ao cliente para conhecimento de suas preferências alimentares, bem como ações de conscientização, além de treinamentos periódicos com os funcionários, visando melhorar a qualidade dos serviços e a redução do desperdício.

Palavras chave: Desperdício. Alimentos.

ABSTRACT

There is a growing trend of Food Services for collective and meals made in these establishments. Fortunately concern about the quality of meals served is already notorious. However, very little information is available about the food waste in Food

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Atenas. alessandrarosavieira@hotmail.com

² Professora do Faculdade Atenas;

³ Professora da Faculdade Atenas;

⁴ Professora da Faculdade Atenas;

⁵ Professora da Faculdade Atenas.

and Nutrition Unit, which shows a great need to intensify research in this field. In order to contribute to the reduction of food waste and improve the quality of meals. In the management of UAN, the cost of the meal is an important parameter to be observed, guiding choices and decisions to be made. It should be considered in this planning non-usable spare costs and moreover, which is based on minimizing costs and waste. So if a work is needed by the client to knowledge of their food preferences as well as awareness campaigns, as well as periodic training to employees, to improve the quality of services and reducing waste.

Key words: Waste. Food.

INTRODUÇÃO

Unidade de alimentação e nutrição (UAN) é o local voltado para a preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes de acordo com o perfil da clientela atendida (LANZILLOTTI et al, 2004).

A UAN, Unidade de alimentação e nutrição é definida como uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que realiza atividades relacionadas à alimentação e a nutrição, um dos objetivos da UAN, e servir refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário (TRANCOSO; TOMASIAK, 2004).

Segundo Abreu; Spinelli; Pinto (2011) O desperdício é sinônimo de falta de qualidade. A preocupação com o alimento não se restringe somente ao alimento, mas também vários outros fatores, como por exemplo o armazenamento correto das mercadorias, refrigeração, temperatura inadequada dos freezers, geladeiras e câmaras, ventilação, controle de pragas.

O Desperdício ocorre sobretudo quando não é feito o planejamento apropriado da quantidade de refeições a serem preparadas, o número de comensais, o cardápio do dia e até mesmo a estação climática deve ser considerados antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparado para que desta forma sejam evitadas as sobras. Porém se o desperdício prevalecer deve-se seguir rigorosamente determinados critérios técnicos, como por exemplo treinamento dos manipuladores de alimentos e monitoramento do processo de produção de forma que possam ser aproveitadas seguramente (SILVÉRIO; OLTRAMARI,2014).

METODOLOGIA

No presente trabalho será realizada uma pesquisa do tipo descritiva e exploratória, baseada por meio de levantamento bibliográfico sobre o tema Desperdício: principais causas dentro das unidades de alimentação e nutrição UAN, Para isso, serão utilizados artigos científicos encontrados em sites acadêmicos como Google acadêmico, Scielo, Bireme, assim como livros, revistas e periódicos do acervo da biblioteca da Faculdade Atenas.

DESENVOLVIMENTO

Segundo (LANZILLOTTI et al, 2004) As Unidades de Alimentação e Nutrição UAN são áreas destinadas a preparações e fornecimento de refeições balanceadas em nutrientes, e estão diretamente relacionadas ao desperdício de alimentos. O principal objetivo de uma UAN é servir refeições de qualidade e saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênicosanitário.

Sabe-se que em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício é caracterizado por falta de qualidade e capacitação dos manipuladores, e para que seja evitado deve-se elaborar um planejamento adequado, com o objetivo de evitar excessos de produção e consequentes sobras. 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. (ABREU et al, 2003).

No gerenciamento da UAN, o custo da refeição é um parâmetro importante a ser observado, norteando escolhas e decisões a serem tomadas. Dentro do custo mensal devem estar incluídos os custos de sobra aproveitável (alimentos produzidos e não distribuídos) e de resto (alimentos distribuídos e não consumidos) (AMARAL, 2008).

As perdas dos alimentos nas unidades de alimentação e nutrição UAN variam desde os alimentos que não são utilizados, até as preparações prontas, que não chegam a ser servidas e também as que sobram nos pratos dos clientes e têm como destino o lixo. Por

isso a necessidade de uma educação nutricional adequada, que vise ao preparo de pratos equilibrados do ponto de vista nutricional, e que evitem desperdícios. Algumas preparações podem ser guardadas para o dia seguinte. Em alguns casos, as preparações são obrigatoriamente descartadas, por envolverem substratos altamente contamináveis, como por exemplo, pratos muito manipulados (CASTRO, 2002).

Segundo Abreu (2003), O Comensal contribui muito para o desperdício dos alimentos, pois muitas vezes servem e não consome o alimento, Essa perda alimentar é definida como resto ingestão, o restaurante deve estabelecer um parâmetro próprio ao longo do tempo para as unidades. Quando implantado na UAN, o controle de resto ingestão deve avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação as necessidades de consumo, o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio.

A avaliação diária das sobras é uma medida que deve ser utilizada no controle do desperdício, visto que o aumento do índice do resto alimentar está diretamente ligado ao planejamento inadequado do número de refeições produzidas, frequência diária dos comensais, treinamento e capacitação dos manipuladores de alimentos quanto à produção, utensílios utilizados inadequadamente, preparações incompatíveis com os hábitos alimentares dos comensais e eficácia na produção de alimentos, verificando-se a má aparência ou apresentação das preparações (NEGREIROS et al, 2009).

O Controle do desperdício deve ser monitorado durante todo o processo de pré-preparo e produção dos alimentos, as sobras devem ser evitadas com boas práticas de fabricação, desde a recepção até o preparo, nesse processo o armazenamento de mercadorias é um dos fatores mais importantes na etapa do controle de qualidade de uma UAN, pois as matérias primas quando são armazenadas corretamente tem uma maior garantia na redução de perdas e também contaminações. Portanto deve-se observar e manter condições aceitáveis para o controle de temperatura, higienização, rotatividade de estoque, ventilação e armazenamento adequado, assim é possível que haja uma redução nos custos de produção. (ABREU et al, 2003).

Os principais problemas encontrados no armazenamento de alimentos são falta de ventilação, temperatura inadequada dos freezers, geladeiras e câmaras, presença de insetos e roedores e falta de treinamento dos funcionários, por isso é importante que sejam sempre observadas e mantidas as condições satisfatórias, de controle de temperatura, limpeza e ventilação, para que desta forma garantam a

manutenção de bons padrões de higiene, evitando perdas econômicas prevenindo intoxicações e infecções alimentares (CASTRO,2002).

O tipo de serviço que a UAN realiza também tem grande influência nos índices de desperdício. Muitas vezes, o chamado “buffet livre” acaba induzindo as pessoas a se servirem mais do que realmente elas consomem, simplesmente porque o valor é fixo e a comida é à vontade, enquanto nos restaurantes em que se paga pelo que se consome, o cuidado do cliente com o desperdício é menor (SAURIM; BASSO,2008).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O controle de desperdícios nas Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser encarado como um instrumento útil não só para o controle de desperdícios e custos, mas também como indicador de qualidade da refeição servida, ajudando a definir o perfil da clientela atendida, bem como, a aceitação do cardápio oferecido.

Segundo a Resolução CFN N° 380/2005, a qual dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, compete ao nutricionista que trabalha em UAN realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. Ficando ainda definidas como atividades complementares de nutricionista na UAN: Implantar e supervisionar o controle periódico de sobras, do resto ingesta e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental dos comensais. Somente através deste trabalho realizado de forma continua, será possível ao nutricionista conhecer sua clientela, incentiva-la a reduzir o desperdício de alimentos e participar de coleta seletiva, otimizar a produtividade, atendendo assim as expectativas dos clientes e da empresa para qual presta serviço.

Com base no estudo foi possível demonstrar que a hipótese foi validada.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simoni de, et al. **Avaliação do desperdício alimentar na produção e distribuição de refeições de um hospital de São Paulo**, Revista simbologias, v.5,n.7,São Paulo, dez,2012.

AMARAL, L. B. **Redução do desperdício de alimentos na produção de refeições Hospitalares**. Trabalho de Conclusão de Curso, Programa de Pós-graduação, Curso de Gestão Pública, Faculdade IBGEN, Porto Alegre, 2008.

RICARTE, Michelle Pinho Rabelo, et al. **Avaliação do desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**, Saber Cientifico, v.1, n.1, p.158-175, Porto velho, jan-jul,2008.

SILVÉRIO, Gabriela de Andrade; OLTRAMARI, Karine, **Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição brasileiras**, v.10, n.1, p.125-133, Guarapuava, Jan-abr,2014.

SILVA, Alessandra Moniz da, et al. **Avaliação do índice de resto ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar**. Revista Simbologias, v.3, n.4, São Camilo, jun,2010.

SPEGIONRIN, Laura Antunez; MOURA, Priscila Negrão de. **Monitoramento de sobras limpas: um passo para a redução do desperdício em unidades de alimentação e nutrição**. Revista Salus-Guarapuava, v. 3, n.1, p.15-22, já-jun,2009.

VANIN, Michele; NOVELHO, Daiana. **Avaliação do desperdício no pré-preparo de saladas em uma unidade de alimentação e nutrição**. Revista Salus-Guarapuava, v.2, n.2, p.51-62, jul-dez,2008.