

PES004 - AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO NO PRÉ- PREPARO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PARTICULAR EM BELÉM-PA

RHANNA BRAUN DO ROSARIO¹; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL²; KÁSSIA DA SILVA BRAZÃO²; LETÍCIA CAMPELO²; PILAR MORAES³

rhannabraun@hotmail.com

¹Graduação, ²Especialização, ³Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são áreas destinadas ao preparo e distribuição de refeições, que têm por objetivo garantir a oferta de refeições balanceadas de acordo com os padrões dietéticos e higiênicos, visando atender às necessidades nutricionais de seus comensais, de modo que se ajuste aos recursos físicos e financeiros da instituição³. O desperdício alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um fator de grande importância, devido refletir a falta de controle da unidade. Tal desperdício pode ser influenciado pela ausência de treinamento dos manipuladores, no momento de corte no descascamento e retirada de sementes e outros e o porcionamento dos alimentos, e na área de recebimento dos gêneros, onde pode ocorrer perdas pela falta de atenção, onde pode ocorrer alimentos estragados ou machucados que não serão utilizados nas preparações. Sendo essencial que cada UAN estabeleça sua própria tabela de IPC e faça um treinamento aos seus manipuladores, pois assim, a nutricionista responsável pela unidade, adquire maior segurança com relação à quantidade de gêneros alimentícios que será necessário adquirir para evitar as possíveis perdas. **Objetivos:** Analisar o desperdício no pré-preparo de frutas e hortaliças em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Hospital particular de Belém-PA. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, observacional e de revisão de literatura. Realizado no período de 26 de novembro a 03 de dezembro de 2013, em um Hospital particular de Belém-PA. Foram observados, os processos de corte das frutas (6) e hortaliças (12) escolhidas de forma aleatória conforme cardápio padrão do hospital. Para cada item, foi realizada a pesagem de três gêneros iguais para a obtenção da média aritmética (MA) do peso bruto (PB). Em seguida, solicitou-se aos manipuladores que realizasse o processo de corte como de costume. Após esta etapa, os três gêneros foram pesados novamente a fim de obter a MA do peso líquido (PL). Tal processo foi realizado durante três dias, para obtenção da média dos resultados encontrados, devido não ser apenas um funcionário responsável pelo corte dos gêneros todos os gêneros foram descartados. O indicador de parte comestível (IPC) das frutas e hortaliças foi calculado segundo a metodologia de Philippi²: $IPC = \text{Peso bruto} / \text{peso líquido}$. Posteriormente, calculou-se o desperdício financeiro somente das hortaliças e frutas que apresentaram o IPC acima do padrão observado na literatura de Ornelas³ e Nunes⁴. Para isto realizou-se um levantamento do preço médio unitário dos gêneros alimentícios por meio do sistema de lançamento de notas utilizado no Hospital. Após este processo, foi calculado o valor gasto a mais pela UAN através de uma regra de três simples, na qual: $IPC \text{ observado} \times \text{Preço médio unitário do produto} / IPC \text{ da literatura}$ e posteriormente foi calculado: $\text{Resultado encontrado pela regra de três} - \text{preço médio unitário do produto}$. Em seguida, calculou-se o resultado em percentual a fim de verificar o quanto está acima do custo médio dos gêneros. Foi estabelecido pelas autoras uma classificação, de quanto os gêneros alimentícios estão influenciando no controle de custos no Hospital. Sendo considerado

como baixo, os itens $\leq 20\%$; como médio os gêneros que se apresentaram entre 20 50% e elevado as frutas e hortaliças $\geq 50\%$. **Resultados e Discussão:** Observou-se que a maioria das hortaliças e frutas analisadas (61,11%), apresentaram IPC menor que o estabelecido, fato este que pode sugerir uma boa qualidade dos alimentos recebidos na UAN e de treinamento adequado dos manipuladores e mostrando também uma boa seleção de fornecedor. Das que apresentaram o IPC maior que a literatura, observou-se no momento das manipulações: excessiva retirada das raízes e talos e grande retirada das aparas. No estudo de Ricarte et al.,⁵ os autores tiveram como objetivo avaliar o desperdício de alimentos em um Restaurante Universitário, em Fortaleza- CE, os valores de IPC do cheiro verde e tomate encontrado, também estavam acima do estabelecido por Ornelas³. O descarte em excesso da parte não comestível das frutas e hortaliças, pode ocorrer devido falhas no recebimento dos gêneros (o funcionário responsável não observou todas as características sensoriais necessárias para receber o produto de forma íntegra) ou falta de treinamento entre os manipuladores dos processos de pré-preparo. Em relação as frutas, o presente estudo apresentou resultado semelhante ao estudo de Monteiro et al.,¹ no qual os autores tiveram como objetivo o identificar o Fator de Correção (FC) de alimentos servidos no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, foi observado que apenas uma fruta apresentou o IPC acima da literatura. No que diz respeito ao custo, pode-se observar que houve uma variação de 7,34% a 100% de aumento no controle de custos da unidade no período analisado. Observa-se que dois apresentaram baixos ($\leq 20\%$) impactos no controle de custos do Hospital, não influenciando de forma significativa. Entretanto, três gêneros foram considerados como as hortaliças que apresentaram maior influência no aumento do custo do Hospital ($\geq 50\%$). Somando apenas as três hortaliças, observa-se um desperdício de R\$5,70 no total. **Conclusão:** Com relação ao pré-preparo de vegetais, seria fundamental realizar treinamentos junto aos funcionários da unidade, principalmente sobre os cortes de frutas e hortaliças, de modo que o fator de correção e, conseqüentemente, as perdas sejam reduzidas. Observou-se que a maioria das frutas e hortaliças analisadas apresentaram IPC menor quando comparado com a literatura, fato este que contribui para economia nas compras destes gêneros. Entretanto, recomenda-se ainda o treinamento de funcionários no setor de recebimento, para que estes estejam aptos a observar e selecionar os alimentos de boa qualidade para serem manipulados na UAN e de pré-preparo de modo que o fator de correção e, conseqüentemente, as perdas das frutas e hortaliças que se encontraram elevadas possam ser reduzidas para que não ocorram custos elevados e não haja desperdícios, visto que o desperdício alimentar é considerado um problema econômico, ambiental e social.

Referências Bibliográficas:

- (1) Monteiro AR, Souza BB, Kabke GB, Zambiasi M, Petry A, Almeida AT. Determinação do fator de correção e conseqüente avaliação do desperdício de vegetais preparados em um restaurante institucional de Pelotas- RS. 2009. [acesso em 03 outubro 2015] Disponível em:
- (2) Philippi ST. Nutrição e técnica dietética. 2ª edição, Barueri: Manole, 2006.
- (3) Ornelas LH. Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos. 8ª edição. São Paulo: Atheneu, 2006.
- (4) Nunes RM. Fator de correção dos alimentos. 2010. [acesso em 03 outubro 2015] Disponível em:

(5) Ricarte MPR, Fé MABM, Santos IHVS, Lopes AKM. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-CE. Saber científico. 2008; 1 (1)158 - 175, jan./jun. Porto Velho.