

AVALIAÇÃO DAS SOBRAS DE ALIMENTOS EM UM CENTRO DE RECUPERAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ – AL

Claudeane Deodato dos Santos Oliveira¹ (atividade de extensão),
claudanededeodato@gmail.com;

Carla Maraiza de Luna Torres¹ (atividade de extensão),
carlamaraizatorres@hotmail.com;

Fabiana Cristina Alves de Albuquerque¹ (Orientadora), fabiana.nutricionista@hotmail.com

Centro Universitário Tiradentes¹/Nutrição /Alagoas, AL. (UNIT, faculdade de Nutrição),
Maceió-Alagoas.

4.00.00.00-1 Ciências da Saúde - 4.05.00.00-4 Nutrição

RESUMO:

Introdução: A demanda de preparações alimentícias nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é em sua grande maioria elevada, com isso faz com que existam várias formas de desperdício dentro de uma UAN que vão desde a recepção da matéria prima até a distribuição dos alimentos. O desperdício de alimentos pode ser influenciado por uma série de fatores, como planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, frequência diária dos usuários, preferências alimentares, treinamento dos funcionários na produção e no porcionamento. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi avaliar a sobra de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição presente na Organização não governamental que atua no combate a desnutrição infantil, no município de Maceió - AL. **Metodologia:** A pesquisa foi desenvolvida em uma UAN institucional de autogestão que distribui em média 400 refeições diariamente, de segunda a sexta-feira, sendo a coleta de dados realizada durante o almoço, nos dias úteis de segunda a sexta-feira, no período de 20 a 31 de março de 2017, totalizando dez dias de coleta. Os gêneros alimentícios foram pesados antes da manipulação para obtenção do peso bruto, após manipulação para obtenção do peso líquido, depois da cocção para obtenção do peso cozido, e logo após o termino da exposição do balcão de distribuição para obtenção do peso das sobras sujas. Para a pesagem foi utilizada uma balança digital com capacidade máxima de quinze quilos, sendo retirado o peso do recipiente. Com os valores obtidos foi calculado o índice de cocção de todas as preparações. **Resultados e Discussão:** Os resultados demonstraram que todos os gêneros alimentícios apresentaram quantidade satisfatória de sobra em todos os dias avaliados, sendo o percentual médio de 33,3% de Arroz (3kg), 33,3% de Macarrão (1kg), 16,3% de Frango (1,5kg), 11,1% de Carne Vermelha (1kg), 11,1% de Purê (0,9kg) e 43,4% de Salada (1kg). Os gêneros que obtiveram maiores índices de sobra foram a carne moída e feijão, com média de 75% (4kg), mesmo em dia e semanas distintas. Os valores de sobras obtidos neste estudo estão inadequados, pois todos os gêneros alimentícios avaliados, principalmente a carne moída e o feijão, apresentaram valores acima da média aceitável de 10%. Evitar o desperdício também significa aumentar a rentabilidade da UAN, pois os restos alimentares trazem em si uma parcela dos custos de cada etapa da produção, como custos com matéria-prima, tempo gasto com a mão de obra durante o processo produtivo e energia dos equipamentos envolvidos para elaboração das refeições. **Conclusão:** Na Unidade de Alimentação e Nutrição, as sobras de alimentos devem ser evitadas, pois os restos alimentares trazem em si uma parcela dos custos de cada etapa da produção e evidencia o planejamento inadequado. Por meio de um planejamento adequado, se obtém o controle dos elementos a fim de evitar excesso de produção e as sobras.

Palavras chave: Planejamento de cardápio, Sobras, Unidade de Alimentação e Nutrição.

ABSTRACT:

Introduction: The demand for food preparations in the Food and Nutrition Units (UAN) is mostly high, so that there are several forms of waste within a UAN that range from the reception of the raw material to the distribution of food. Food waste can be influenced by a number of factors, such as inadequate planning of the number of meals to be produced, daily frequency of users, food preferences, employee training in production and portioning. **Objective:** The objective of the present study was to evaluate the food surplus in a Food and Nutrition Unit present at the non - governmental organization that works to combat child malnutrition in the municipality of Maceió – AL. **Methodology:** The research was developed in an institutional self-management UAN that distributes an average of 400 meals daily, from Monday to Friday, and data collection is performed during lunch, on weekdays from Monday to Friday, in the period from 20 to March 31, 2017, totaling ten days of collection. The foodstuffs were weighed before handling to obtain the gross weight, after handling to obtain the net weight, after cooking to obtain the cooked weight, and soon after the end of the display of the distribution counter to obtain the weight of the soiled leftovers. For weighing, a digital scale with a maximum capacity of fifteen kilos was used, the weight of the container being removed. With the obtained values the cooking index of all the preparations was calculated. **Results and Discussion:** The results showed that all foodstuffs had a satisfactory amount of leftovers on all evaluated days, being the average percentage of 33.3% Rice (3kg), 33.3% Macaroni (1kg), Chicken 16.3% (1.5kg), 11.1% Red Meat (1kg), 11,1% Puree (0,9kg) and 43,4% Salad (1kg). The genus that obtained the highest indices was the ground beef and beans, with an average of 75% (4kg), even in different days and weeks. The values of leftovers obtained in this study are inadequate, since all evaluated foodstuffs, mainly ground beef and beans, presented values above the acceptable average of 10%. Avoiding waste also means increasing the profitability of UAN, as the food waste carries in itself a portion of the costs of each stage of production, such as costs with raw material, time spent with the labor during the productive process and energy of the equipment involved in the preparation of meals. **Conclusion:** In the Food and Nutrition Unit, food leftovers should be avoided, as the food remains entails a portion of the costs of each stage of production and shows the inadequate planning. By means of an adequate planning, one obtains the control of the elements in order to avoid excess production and the leftovers.

Keywords: Menu planning, Leftovers, Food and Nutrition Unit.

Referências/references:

- 1 - RIBEIRO A.C.M. et al. Campanha contra o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição de Curitiba. Rev Nutr Brasil. P. 329, 2013. / RIBEIRO A.C.M. et al. Campaign against food waste in a food and nutrition unit in Curitiba. Rev Nutr Brazil.P. 329, 2013.
- 2 - SANTOS, M. H. R. et al. Monitoramento da Gestão de Qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Ponta Grossa - Paraná. 19 a 22 de outubro, 2010. / SANTOS, M. H. R. et al. Monitoring Quality Management in a Food and Nutrition Unit in the city of Ponta Grossa - Paraná. October 19-22, 2010.
- 3 - SCOTTON, V. et al. Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: a contribuição do rest- ingestão e da sobra. Revista Higiene Alimentar, v. 24, n. 186/187, p. 19-24, 2010. / SCOTTON, V. et al. Food Waste in Food and Nutrition Units: the contribution of the rest-ingestion and the surplus. Journal of Food Hygiene, v. 24, n. 186/187, p. 19-24, 2010.