



DETERMINAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO E CONSEQUENTE AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE HORTALIÇAS PREPARADAS EM UM RESTAURANTE SELF-SERVICE NA CIDADE DE GUARAPUAVA-PR

Rayza Dal Molin Cortese (Acadêmica de Nutrição-UNICENTRO), Patricia Cristina Pich (Acadêmica de Nutrição-UNICENTRO), Vanessa Fernanda Goes (Acadêmica de Nutrição-UNICENTRO) Renata Léia Demário Vieira (Orientadora), e-mail: renatademario@hotmail.com

Universidade Estadual do Centro-Oeste/Departamento de Nutrição/Guarapuava, PR.

Ciências da Saúde-Nutrição-Dietética

Palavras-chave: alimentação coletiva, hortaliças, desperdício de alimentos.

Resumo:

Este trabalho tem como objetivo analisar o Fator de Correção (FC), atualmente também denominado Indicador de Parte Comestível, de hortaliças de um restaurante self-service da cidade de Guarapuava – Paraná e comparar os valores encontrados com o da literatura, a fim de avaliar existência de desperdício na unidade. O FC foi calculado dividindo-se o peso bruto pelo peso líquido dos alimentos. Observou-se que 8 (47,05%) das 17 hortaliças analisadas apresentaram FC acima do recomendado, o que provavelmente indica um desperdício causado por falhas nos processos de compra e pré-preparo e/ou retirada excessiva de cascas e aparas durante a manipulação, procedimentos estes que podem influenciar na quantidade total produzida, ocasionando aumento nos custos da unidade.

Introdução

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades de trabalho ou órgãos de uma empresa voltados para atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, com o objetivo de fornecer refeições saudáveis e equilibradas em nutrientes e seguras quanto às condições higiênicas sanitárias, a fim de manter e/ou recuperar a saúde do comensal, auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (LANZILLOTTI et al., 2004; PROENÇA et al., 2005).

No gerenciamento de uma UAN, o desperdício é um aspecto de grande importância que pode refletir ausência de controles, uma vez que pode ser influenciado por vários fatores como o planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, frequência diária dos usuários, falta de treinamento dos funcionários na produção e no porcionamento dos alimentos, podendo acarretar redução de lucro e ser um indicativo de



ineficiência dos recursos humanos e estrutura da unidade (HIRSCHBRUNCH, 1998; VAZ, 2006).

Segundo Ornellas (2008), como atualmente há uma maior preocupação com relação ao aproveitamento máximo dos alimentos, o conhecimento do FC contribui para a redução do desperdício, uma vez que prevê as perdas inevitáveis sofridas pelos alimentos na fase de pré - preparo destes. Tais perdas sofrem ação direta de algumas variáveis como o tipo de alimento, qualidade e grau de amadurecimento, técnicas utilizadas no pré-preparo e habilidade do operador.

Para a determinação do fator de correção são necessários dados referentes ao peso bruto (PB) e ao peso líquido (PL) dos alimentos, sendo que o PB é obtido através da pesagem do alimento "in natura", sem sofrer qualquer tipo de perda. O PL é obtido após a retirada das partes não comestíveis como aparas, sebo, ossos, cascas, talos, sementes, caroços, etc. (MONTEIRO et al., 2009).

O objetivo do presente estudo foi identificar o Fator de Correção (FC) de hortaliças servidas em um restaurante self-service localizado na cidade de Guarapuava, Paraná, e compará-los com valores constantes na literatura, a fim de avaliar existência de desperdício.

Materiais e métodos

A pesquisa foi realizada em um restaurante self-service localizado na cidade de Guarapuava, Paraná, no período de março a abril de 2010, durante a realização de Estágio Curricular em Unidade de Alimentação e Nutrição.

As hortaliças avaliadas foram: tomate, cebola, beterraba, batata, cenoura, pepino, rabanete, pimentão (verde, vermelho e amarelo), repolho, acelga, agrião, escarola, alface americana, alface crespa e rúcula. Elas foram pesadas pelas pesquisadoras em balança mecânica industrial da marca Toledo, modelo Prix III, antes do pré-preparo, obtendo-se 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, sendo que os dados foram coletados em três repetições e calculados os valores médios para cada tipo de hortaliça.

Após a coleta de dados e cálculo dos valores médios dos FC, os dados foram tabulados e comparados com dados da literatura, avaliando-se também o desperdício no pré-preparo dos alimentos.

Resultados e Discussão

Na Tabela 1 são demonstrados os resultados obtidos através do cálculo das médias e a comparação com valores descritos na literatura.

Tabela 1. Média de Fator de Correção (FC) das hortaliças utilizadas nos meses de Março a Abril de 2010 em um restaurante self-service de Guarapuava-PR (RSSG), comparados ao encontrado na literatura

Hortaliças	Fator de Correção (FC)	
	RSSG	Referencial teórico*
Acelga	1,9	1,54 - 1,66
Agrião	1,41	1,78
Alface americana	1,47	-
Alface crespa	1,43	1,09 - 1,33
Batata	1,27	1,06
Beterraba	1,44	1,61 - 1,88
Cebola	1,35	1,03 - 2,44
Cenoura	1,27	1,17
Escarola	1,7	1,92
Pepino	1,54	1,42

Pimentão amarelo	1,26	1,26
Pimentão verde	1,34	1,26
Pimentão vermelho	1,13	1,26
Rabanete	1,3	1,10
Repolho	1,25	1,72
Rúcula	1,66	-
Tomate	1,26	1,25

*ORNELLAS et.al.,2008

Na tabela 1 compara-se os resultados encontrados em nosso estudo com a literatura, observando-se que no RSSG 8 (47,05%) das 17 hortaliças apresentam FC acima do recomendado, 2 (11,76%) estão dentro da recomendação e 5 (29,41%) encontram-se abaixo dos valores preconizados por Ornellas et al.(2008), sendo que para 2 (11,76%) das hortaliças não foi encontrado referencial teórico para comparação. Tais resultados diferem do estudo de Monteiro et al. (2009), onde apenas 3 (17,65%) dos 17 vegetais apresentaram FC acima do recomendado e 6 (35,3%) estão dentro da recomendação.

O desperdício observado no RSSG deve-se provavelmente a falhas nos processos de compra e cortes e/ou retirada excessiva de cascas e aparas durante a manipulação, procedimentos estes que podem influenciar na quantidade total produzida, ocasionando aumento nos custos do restaurante.

Com relação às hortaliças cenoura, alface crespa e pimentão verde, todas apresentaram FC acima do valor recomendado pela literatura, de forma semelhante aos resultados encontrados por Ricarte et al. (2008).

Comparando os FC da beterraba, pepino, repolho e tomate do estudo de Ricarte et al. (2008), todos apresentaram fatores de correção abaixo do recomendado, o que difere de nosso estudo, onde somente a beterraba e o repolho apresentaram valores abaixo do recomendado, embora outras hortaliças aqui estudadas como o agrião, a escarola e o pimentão vermelho também apresentaram fatores de correção abaixo do recomendado.

Os resultados obtidos neste estudo mostram que 8 (47,05%) dos alimentos utilizados apresentam um desperdício elevado e 7 (41,17%) dos alimentos avaliados estavam dentro ou abaixo da média de fatores de correção recomendados segundo Ornellas, et al. (2008).

Durante a realização da pesquisa pode-se observar que as hortaliças são compradas diariamente pelas próprias cozinheiras de acordo com o cardápio, embora nem sempre sejam preparados e utilizados no mesmo dia da compra, o que pode indicar o motivo do desperdício observado no pré preparo, uma vez que estes alimentos estocados podem estragar até a próxima utilização.

Conclusões



O RSSG apresenta FC em sua maioria acima do recomendado pela literatura, como observado na acelga, alface crespa, batata, cenoura, pepino, pimentão verde, rabanete e tomate. Tal resultado mostra a necessidade de maior atenção nos momentos de compra e pré-preparo, a fim de minimizar os desperdícios observados no estudo e, assim, aumentar os lucros e diminuir as perdas na unidade.

Para isso, recomenda-se o treinamento da equipe para avaliar as características organolépticas (cor, odor, maturação, danos físicos) das hortaliças no momento da compra e utilizar técnicas de cortes de hortaliças e instrumentos de controle de desperdício que minimizem o FC e, desta forma, as perdas.

Agradecimentos

Agradecemos primeiramente à Deus por ter nos iluminado nesta trajetória e à professora Renata pela sua orientação e dedicação.

Referências

- Hirschbruch, M.D. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos x qualidade da produção. *Higiene alimentar*. 1998, 12, 55.
- Lanzillotti, H.S., et al. Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição. *Nutrição Brasil*. 2004, 3, 1.
- Monteiro, A. R., et al. Determinação do fator de correção e consequente avaliação do desperdício de vegetais preparados em um restaurante institucional de Pelotas -RS.. In: XVIII Congresso de Iniciação Científica, Pelotas, 2009.
- Ornellas, L.H. *Técnica dietética – Seleção e preparo de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2008.
- Proença, R.P.C.; et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. *Nutrição em Pauta*. 2005, 13, 75.
- Ricarte, M.P.R.; et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-CE. *Saber Científico*. 2008, 1, 1.
- Vaz, C. S. *Restaurantes - controlando custos e aumentando lucros*. Brasília: Editora Metha, 2006.