

Sobras limpas em uma unidade de alimentação e nutrição

Bianca Helena da Silva^{1*}, Viviane Bressane Claus Molina²

¹ Graduanda do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Padre Anchieta.

² Docente do Centro Universitário Padre Anchieta, Jundiaí, São Paulo, Brasil.

*Autor de correspondência: Bianca Helena da Silva, biaa_heleninha@hotmail.com

Artigo original – Nutrição

Todos os autores deste artigo declaram que não há conflitos de interesses.

Resumo

Sobras limpas são todos os alimentos produzidos e não distribuídos e, em quantidades excessivas, são consideradas desperdícios. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a quantidade de sobras geralmente está relacionada com o número de refeições servidas diariamente no local, e seu excesso pode estar associado com a falta de planejamento adequado das refeições. Consideram-se aceitáveis os percentuais de até 3% do total de alimentos servidos, ou de 7g a 25g por pessoa, em relação às sobras. O objetivo desta pesquisa foi propor alternativas para a redução de sobras limpas e, conseqüentemente, a redução de desperdícios de uma UAN localizada no município de Louveira- SP, que fornece diariamente, em média, 550 refeições, distribuídas em cinco períodos. Foram analisados os resultados anotados na tabela de monitoramento diário dos alimentos durante o processo de produção até a devolução das bandejas, no período de seis dias. Com base nos valores obtidos através da tabela, observou-se que nenhum dia da semana atingiu a quantidade desejada, resultando em 50,65g de excesso de sobras limpas por pessoa, durante os seis dias da semana. Conclui-se que é de extrema importância o monitoramento e a orientação pelo profissional nutricionista em cada etapa do processo de produção, a fim de corrigir os pontos críticos, para que haja uma redução significativa do desperdício.

Palavras-chave: Sobras de Alimentos; Desperdício de Alimentos; Alimentação Industrial.

Clean surroundings in a food and nutrition unit

Abstract

Clean leftovers are all kinds of produced and not distributed food that in excessive quantities are called waste. According to a Food and Nutrition Unit (UAN), the amount of leftovers is usually related to the number of meals served daily and its excess may be associated with the lack of proper meal planning. The percentage up to 3% of the total food served or 7g to 25g per person in relation to leftovers are considered acceptable. The objective of this research was to offer alternatives for the reduction of clean leftovers and, consequently, the reduction of waste in an UAN that provides an average of 550 meals daily in 5 periods, located in Louveira, São Paulo state. Data of the daily food monitoring table were analyzed considering all the steps from the production process to the return of the trays for 6 days. Based on the recorded values it was observed that the desired amount of clean leftovers was not achieved, resulting in 50.65g of excess per person, during the 6 days of the week. We have concluded that monitoring and guidance of a nutritionist is extremely important, in order to correct the critical points as well as to enable a significant reduction of waste.

Keywords: Leftover Food. Food Waste. Industrial Feed.

Introdução

Sobras limpas são todos os alimentos produzidos e não distribuídos que, em quantidades indevidas, tornam-se uma forma de desperdício¹. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a quantidade de sobras limpas geralmente está relacionada com o número de refeições servidas diariamente no local, e seu excesso pode estar relacionado com o planejamento incorreto das refeições^{1,2}. Outros fatores podem influenciar as quantidades de sobras, como o número de comensais, o cardápio do dia, o porcionamento, as preferências alimentares e até a estação climática³.

O monitoramento da quantidade de alimentos produzidos é indispensável não somente para evitar uma quantidade excessiva de sobras e, conseqüentemente, o desperdício, como também para auxiliar no controle de custos e na qualidade das refeições servidas⁴. As UANs utilizam diversos meios para registrar a quantidade de alimentos em cada etapa de produção, com a finalidade de monitorar os processos, otimizar a produtividade e reduzir desperdícios⁵. O desperdício está associado com a cultura do brasileiro⁶. No Brasil, são desperdiçados, em média, 55 quilos de alimentos por pessoa ao ano, o equivalente a 12 bilhões de reais em alimentos desperdiçados

anualmente⁷. Consideram-se aceitáveis os percentuais de até 3% do total de alimentos servidos, ou de 7g a 25g por pessoa, em relação às sobras⁸. A quantidade de sobras diárias está relacionada com o total de refeições produzidas e a margem de segurança, que será definida na fase de planejamento de cada Unidade.⁹

Nas UANs, o desperdício é decorrente das sobras de alimentos e do resto-ingestão, que estão associados à falta de qualidade, devendo ser evitados através de um planejamento adequado por um profissional capacitado, para que não existam excessos durante o processo de produção e consequentes sobras¹⁰. É de responsabilidade do profissional nutricionista na UAN, planejar, organizar, supervisionar e avaliar os processos de produção, assim como a administração da unidade e a liderança dos colaboradores¹¹.

Sabendo-se da atual situação de desperdício do país, e que inúmeras pessoas poderiam se beneficiar com uma alimentação, principalmente as pessoas em situação de fome e pobreza, a presente pesquisa visa avaliar a quantidade de sobra limpa de uma UAN e propor alternativas para a redução de desperdícios por parte dos colaboradores.

Métodos

O trabalho foi realizado em uma UAN localizada no município de Louveira- SP, com serviço terceirizado, composta por 14 colaboradores na cozinha, fornecendo diariamente, em média, 550 refeições distribuídas em cinco períodos (desjejum, café da manhã, almoço, jantar e ceia), pelo sistema de *self-service*; apenas o prato principal é porcionado pelas colaboradoras.

O cardápio servido na unidade é composto por prato base (arroz e feijão), um tipo de guarnição, dois tipos de pratos principais, uma opção de ovo, três tipos de salada, um tipo de sobremesa, uma opção de fruta, duas opções de refresco em pó e uma opção de água saborizada.

A coleta de dados foi realizada durante a maior refeição do dia, o almoço, onde são servidas, em média, 230 refeições, entre as 10h e as 13h30, durante seis dias da semana, no período de 16 a 21 de março de 2020. Foram verificados os valores das sobras de cada refeição e anotados na tabela de monitoramento diário da Unidade. A quantidade das sobras de alimentos durante o processo de verificação era medida em litros, em um

recipiente reservado para a função, onde as colaboradoras depositavam as sobras, avaliavam o resultado obtido e anotavam na tabela de monitoramento. O processo era realizado em cada refeição.

Para realizar o cálculo da quantidade de sobras per capita, utilizou-se a seguinte equação:

$$\frac{\text{quantidade de sobras (gramas)}}{\text{numero de comensais}} = \text{quantidade de sobras por pessoa (em gramas)}.$$

A Unidade estudada trabalha com o conceito de não haver sobras limpas, ou haver a menor quantidade possível.

Resultados

A tabela abaixo apresenta uma média dos resultados obtidos em seis dias em relação às sobras limpas.

Tabela 1: Quantidade de sobras limpas, número de comensais e sobras per capita, do almoço, no período de 16 a 21 de março 2020.

Datas	Quantidade de sobras limpas do almoço (quilogramas)	Número de comensais	sobras per capita (gramas)
16/03	6 kg	192	31,25 g
17/03	7 kg	207	33,82 g
18/03	8 kg	226	35,40 g
19/03	7 kg	202	34,65 g
20/03	7 kg	203	34,48 g
21/03	5 kg	161	31,05 g
Total: 6 dias	40 kg	1.191 refeições	200,65 g

Considerando que a quantidade aceitável de sobras pela literatura é de até 3%, ou de 7g a 25g por pessoa, pode-se analisar que os resultados apresentados na tabela 1 não foram satisfatórios, tendo em vista que a quantidade média de sobras em gramas aceitável seria de, no máximo, 150g por pessoa, durante os seis dias avaliados, porém, o resultado

encontrado foi de 200,65g por pessoa, resultando em 50,65g de excesso de sobras limpas, por pessoa, durante os seis dias da semana. Com base nos valores obtidos através da tabela, pode-se observar que em nenhum dia da semana se obteve um resultado desejado.

Discussão

Augustini e colaboradores (2008) realizaram uma avaliação parecida com o presente estudo, para encontrar valores de sobras de uma UAN, acrescentando o peso das refeições produzidas e distribuídas e a porcentagem de sobras. Nesse estudo, os resultados encontrados também não foram satisfatórios, resultando em uma média superior de sobras, comparadas com a literatura, assim como os resultados encontrados no atual estudo³.

Outros autores utilizaram planilhas mensais de coleta de dados e um programa eletrônico de análise de resultados, para avaliar as sobras e os restos de uma UAN. O período de coleta de dados nesse estudo foi de três meses, significativamente maior do que o período da presente pesquisa. Os resultados obtidos através desse estudo foram diferentes, alcançando valores satisfatórios, encontrando-se dentro do valor mínimo de referência estabelecido pela literatura. Diferente das questões avaliadas com a pesquisa atual, esse artigo demonstrou que existia um planejamento adequado das refeições nessa unidade, além de uma certa capacitação e conscientização dos colaboradores⁴.

Carmo e Lima (2011) utilizaram métodos semelhantes aos do presente estudo para avaliar o índice de sobras de uma UAN e de desperdício. Os autores realizaram cálculos baseados nas refeições produzidas na unidade, pesando cada preparação individualmente e a quantidade de sobras. Nesse artigo, o resultado encontrado também não foi satisfatório, notando-se grande desperdício de todos os alimentos preparados na unidade estudada. Os autores enfatizaram a questão do desperdício no país e citaram a importância de campanhas de conscientização para a diminuição do desperdício, da fome e da pobreza no Brasil¹².

Comparando os resultados da presente pesquisa com os artigos analisados, pôde-se verificar que os resultados obtidos são, em sua maioria, semelhantes quando comparadas as quantidades de sobras limpas nas UANs, em caráter não satisfatório. Percebe-se a importância de um planejamento adequado das refeições, os cálculos per capita, a

padronização na elaboração dos alimentos, registros adequados das quantidades preparadas, porcionamento correto, treinamento dos funcionários e gestão administrativa adequada da unidade. Todos esses fatores são fundamentais para evitar desperdícios em uma UAN.

Conclusão

A unidade estudada já possui há algum tempo o conceito de não haver sobras limpas, ou haver a menor quantidade possível, porém os dados obtidos por meio do estudo realizado não demonstraram resultados satisfatórios quando comparados com a literatura.

Esse resultado pode ter ocorrido devido a diversos fatores, como falta de treinamentos elaborados para a equipe, conscientização, implantação de metas e medidas eficientes, motivação, planejamento adequado, monitoramento, orientação, entre outros.

A equipe deve estar preparada para executar as medidas estabelecidas pela gerente da unidade, como também precisa haver conscientização e motivação para que se obtenham resultados satisfatórios e sucesso no objetivo desejado.

É de extrema importância o monitoramento e a orientação feita pelo nutricionista em cada etapa do processo de produção, a fim de corrigir os pontos críticos, para que haja uma redução significativa do desperdício.

Referências

1. Spegiorin LA, Moura PN. Monitoramento de sobras limpas: um passo para a redução do desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Rev. Salus-Guarapuava-PR*. 2009; 3(1): 15-22.
2. 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.
3. Augustini VCM, Kishimoto P, Tesaro TC, Almeida FQA. 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*. 2008; 1(1): 99-110.

4. Battisti M, Adami FS, Fassina P. Avaliação de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev. Destaques acadêmicos. 2015; 7(3): 36-42.
5. Monte LKF. Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras limpas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional do Município de Areia-PB. Universidade Federal de Campina Grande, Cuité-PB, 2014.
- 6- Barbara DS, Santos GR, Santana NN, Silva LB, Boudou FST, Filha ES. Avaliação de sobras limpas e resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Nossa Senhora do Socorro-SE. Revista Ciência In Cena. 2019; 2(9): 52-59.
- 7- Rabelo NML, Alves TCU. Avaliação do percentual de resto-ingestão e sobras alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. Rev. bras. Tecnol. Agroindustr. 2016; 10(1): 2039-2052.
- 8- Ferigollo MC, Busato MA. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão integrativa da literatura. Holos. 2018; 34(1): 91-102.
- 9- Nogueira LR, Spinelli MGN. Porcionamento, sobras e restos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma escola particular do município de São Paulo. Rev. Simbio-Logias. 2015; 8(11): 94-102.
- 10- Paiva DCS, Nascimento JC, Cabral BEM, Félix ACF, Lopes MS, Estevam E. Avaliação do índice de resto-ingestão em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital oncológico após alteração no sistema de distribuição e controle de sobras. Rev. Cient. da Faminas. 2015; 11(1).
- 11- Sartor J, Alves MK. Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e nutrição. Rev. Saúde e Desenvolvimento Humano. 2019; 7(3): 13-19.
- 12- Carmo SO, Lima TP. Avaliação do índice de sobras limpas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN institucional na cidade de Campo Grande -MS. Ensaio e ciência: Ciências agrárias, biológicas e da saúde. 2011; 15(6): 9-20.