

AVALIAÇÃO DE SOBRAS LIMPAS E RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO-SE

EVALUATION OF CLEAN SOILS AND REST INGESTA IN A NUTRITION FOOD AND NUTRITION UNIT IN THE CITY OF NOSSA SENHORA DO SOCORRO-SE

RESUMO

O objetivo deste estudo foi avaliar o índice de resto-ingesta e sobras limpas de alimentos no restaurante de uma empresa no município de Nossa Senhora do Socorro, SE. A análise do índice de resto-ingesta visa avaliar as quantidades desperdiçadas por motivos como aceitação no cardápio, porcionamento inadequado por parte do comensal, em relação à quantidade de alimentos produzida. Foram coletados dados nos dias úteis de segunda a sexta-feira no período de 01 de Abril à 05 de Abril de 2019, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que oferece cerca de 1.300 refeições no almoço, com o intuito de conhecer o perfil do desperdício. Para avaliação do desperdício de alimentos foi calculado o índice de resto-ingesta, o percentual de sobra limpa, sendo pesado e avaliando o desperdício por meio de restos alimentares deixados na bandeja dos comensais. O resultado encontrado do índice de resto-ingesta foi de média 9,29%, a sobra limpa foi de média 3,04%, referente aos restos alimentares deixados pelos comensais, durante os cinco dias pesquisados seriam suficientes para alimentar 251 pessoas. Conclui-se que a quantidade de sobras dos alimentos não está próxima ao recomendado para se considerar como satisfatório, mas ações como conscientização dos comensais e porcionamento é uma possível forma de minimizar o desperdício.

Palavras Chaves: Resto-ingesta; Desperdício; Unidade de Alimentação ; Nutrição.

ABSTRACT

The objective of this study was to evaluate the rest-ingestion index and clean food leftovers in the restaurant of a company in the municipality of Nossa Senhora do Socorro, SE. The analysis of the rest-ingestion index aims to evaluate the quantities wasted for reasons such as acceptance in the menu, inadequate portioning by the diner, in relation to the quantity of food produced. Data were collected on weekdays from Monday to Friday from April 1 to April 5, 2019, at a Food and Nutrition Unit (UAN), which offers about 1,300 meals at lunch, with the purpose of knowing the profile of waste. In order to evaluate food waste, the rest-ingestion index was calculated, the percentage of clean leftovers, being weighed and evaluating the waste by means of leftovers left in the tray of the diners. The rest-ingestion index was found to be a mean of 9.29%, the clean leftover was an average of 3.04%, referring to the remains left by the diners, during the five days surveyed would be enough to feed 251 people. It is concluded that the amount of leftovers from food is not close to what is recommended to be considered as satisfactory, but actions such as eating out and portioning are a possible way to minimize waste.

Keywords: Rest-ingestion; Waste; Food and Nutrition Unit.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são empresas organizadas e responsáveis por produzirem e fornecerem alimentação balanceada atingindo fins nutricionais, dietéticos e higiênicos sanitários (RABELO e ALVES, 2016). Um planejamento adequado faz com que o desperdício dentro de uma UAN seja evitado como o excesso de produção e por consequência as sobras (AMARAL, 2008).

A UAN desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição. Nestas unidades, há vários setores destinados ao preparo, cocção e distribuição de alimentos a indivíduos de qualquer idade, sexo ou crença e aos próprios colaboradores (TEIXEIRA et al.,2000)

O responsável técnico por uma unidade de alimentação é o profissional nutricionista, que em sua formação acadêmica adquire o conhecimento da ciência da nutrição para gerir uma UAN, sabendo da importância e da necessidade da utilização de soluções práticas para o maior controle dos processos, contribuindo assim para o fornecimento de uma alimentação balanceada dentro dos padrões dietéticos da clientela e higiênicos-sanitários (ABREU et al., 2011).

As sobras limpas e resto-ingesta de alimentos estão relacionados ao desperdício dentro das UAN's: As sobras sujas que são os alimentos que restavam nas cubas do balcão de distribuição após o término das refeições e não podem ser reaproveitadas; o alimento que foi preparado e não distribuído sendo monitorado por tempo/temperatura são as sobras limpas, já o resto ingesta é todo o alimento servido e não consumido no qual os comensais descartam na lixeira (SCOTTON et al., 2010).

Desperdiçar é o mesmo que extraviar, o que pode ser aproveitado para benefício de outrem, de uma empresa ou da própria natureza (VAZ, 2006). O Brasil parece ser um dos países mais férteis para o cultivo do desperdício. Aqui, recursos naturais, financeiros e até alimentos são literalmente atirados na lata do lixo, sem possibilidade de retorno. O desperdício está incorporado à cultura brasileira, portanto, difícil de ser modificado, afetando a produção do país como um todo, resultando em sintomas perniciosos para toda a sociedade (BORGES, 1991).

A avaliação das sobras limpas tem como objetivo verificar a quantidade desperdiçadas por motivos causados por um planejamento descabido como: per capita inadequado, apresentação do cardápio, aceitação de cardápio e quantidade de alimentos preparados (CARMO e LIMA, 2011). A lei de N°2.848 de 1940 impede que qualquer empresa que forneça alimentação deem as sobras para alguém que necessite, sendo responsabilidade da unidade caso alguém passe mal com o alimento doado (AUGUSTINI et. al., 2008).

Segundo Rodriguez et al. (2010) o resto deve ser avaliado além do ponto de vista econômico e sim a sua integração com o cliente. Vaz (2006), ressalta que por não está relacionado com a quantidade produzida à análise da quantidade deste marcador reflete com mais fidedignidade a realidade dos restaurantes do que o percentual de resto-ingesta. Portanto, a unidade deve estabelecer um parâmetro próprio em longo prazo a partir da quantidade de sobras (ABREU,2011).

Para Augustini et. al. (2008) registrar essas quantidades são importantes, pois servem para inserção de medidas para redução dos desperdícios e otimização da produtividade como medidas racionais.

O Presente estudo teve como objetivo avaliar o quantitativo de sobras limpas e resto ingesta na unidade por um período de cinco dias de acordo com o número de comensais diário.

METODOLOGIA

Esta pesquisa é um estudo quantitativo descritivo transversal, foi desenvolvida em uma unidade de alimentação e nutrição de grande porte na cidade de Nossa Senhora do Socorro, no Estado de Sergipe, que oferece em média 1300 refeições diárias self-service no período do almoço.

Devido à diversificação do cardápio, a realização da coleta de dados ocorreu em cinco dias no período de 01 a 05 de abril de 2019. Foram realizadas três etapas para a tabulação de dados, a primeira foi realizada um treinamento com os colaboradores da unidade, para que houvesse padronização no preenchimento das cubas e das lixeiras para o resto ingesta, o segundo momento foi pesagem das cubas e das lixeiras de diferentes tamanhos, para obter o peso real dos alimentos produzidos e descartados, e a terceira etapa realizou-se a quantificação diária dos produto produzidos e desperdiçados por meio de sobras limpas e resto ingesta.

Para a tabulação da quantidade produzida de alimentos, todas as cubas já preenchidas foram pesadas e descontadas os valores de cada recipiente, dando assim o total de preparações produzidas; utilizando balança digital eletrônica marca Micheletti.

Para o cálculo de sobras limpas as preparações foram pesadas resultando no total de alimento não consumido.

A realização do percentual de sobras limpas se deu a partir da regra de três, ou seja, a relação do produzido e o que não foi para a distribuição.

Já para a tabulação do resto-ingesta, foram colocados em sacos plásticos nas lixeiras da copa, foram pesadas todas as sobras dos pratos dos comensais dando assim peso total e para o cálculo do percentual de resto-ingesta foi através da fórmula: % de Resto-Ingestão = $\text{Peso do resto} \times 100 / \text{Peso da refeição distribuída}$; e para calcular o resto ingesta por comensal usou-se: $\text{Peso do resto-ingestão} / n^\circ \text{ de comensais}$.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados foram tabulados de acordo com os cinco dias da semana, de segunda a sexta feira no período de produção e distribuição do almoço, a fim de analisar a quantidade de sobras limpas e resto-ingesta da unidade de alimentação. Foram pesadas as quantidades produzida, distribuída, sobra limpa e resto-ingesta em Kg; como mostra na tabela 1.

Tabela 1. Peso em gramagem da refeição produzida, distribuída e resto-ingesta em uma unidade de alimentação em Nossa Senhora do Socorro/SE.

Dias da semana analisadas	Quantidade Produzida (Kg)	Quantidade Distribuída (Kg)	Quantidade de sobras limpas (Kg)	Resto-Ingesta (Kg)
Segunda	1084,4	1076,7	7,7	65,9
Terça	920,7	908,7	12	84,3
Quarta	891,7	887,7	4	69
Quinta	825,7	799,5	26,2	86,1
Sexta	686,2	686,2	0	66,7

Foram observados os alimentos que são sobras limpas, para maior precisão dos gastos na UAN. Observou-se que as saladas eram consumidas em menor quantidade sendo o maior índice na quinta-feira; obtendo também neste dia sobras da proteína. Como mostra na tabela 2.

De acordo com os resultados, a porção proteica é o principal motivo dos valores de resto-ingesta para os comensais. É preciso verificar as possíveis melhoras no processo de cocção e, dessa forma, reduzir o desperdício e melhorar a performance do custo dos cardápios para gerar mais benefícios financeiros para a Unidade.

Já existem Unidades de Alimentação que usam estratégia diferente na escolha dos cardápios; que visam analisar a opinião e interagir com os comensais. É um instrumento, através do qual eles sugerem três opções de cardápios para a semana seguinte, conforme as preferências dos comensais, e isso ajuda na redução do resto-ingesta, pois os comensais se sentem mais satisfeitos (SILVA et al., 2010).

Tabela 2. Alimentos que foram as sobras limpa em uma unidade de alimentação em Nossa Senhora do Socorro/SE.

Dias da semana analisados	Alimentos que foram sobras limpas
Segunda-feira	6,1Kg de macarrão e 1,6Kg de salada de repolho
Terça-feira	12Kg de salada de batatas cozida
Quarta-feira	4Kg de salada de Mix de folhas
Quinta-feira	8,5Kg de feijão; 6,5Kg de salada de grãos e 11,2Kg de galinhada
Sexta-feira	Não houve

Observou-se que em todo o período averiguado, as quantidades produzidas e distribuídas estavam dentro do padrão recomendado; sendo que somente na sexta-feira não teve sobras limpa, porém obteve maior resto-ingesta, o índice de resto ingesta variou entre 6,12% e 14%; como mostra gráfico 1.

Vaz (2006) define que resto é o peso do alimento que volta na bandeja ou no prato, depois de retiradas as cascas de frutas e ossos sendo este indicativo de desperdício. O percentual de resto - ingestão representa a quantidade do resto de alimento em relação à quantidade produzida. Pode-se admitir como normais as empresas que conseguem percentuais entre 2 e 5 % da quantidade servida e 15 a 45 gramas por pessoa, tornando então os valores de resto – ingestão encontrados na UAN superiores ao que é recomendado por Vaz. Nesse aspecto, a referida Unidade não se encontra dentro do recomendado, obtendo uma média de 9,29%.

Outros estudos obtiveram percentuais maiores aos encontrados na unidade monitorada, como o de Rodriguez et al. (2010), onde alcançou 13% de sobras na distribuição do almoço em sua Unidade de Alimentação e Nutrição, que serve 700

refeições/dia. Esse alto índice encontrado, segundo o autor, indica possíveis falhas na quantidade produzida, ocasionando gastos desnecessários.

Gráfico 1. Porcentagem de Sobras limpas e Resto-ingesta em uma unidade de alimentação em Nossa Senhora do Socorro/SE.

Em relação a quantidade de comensal, foi relativa aos dias da semana que variou de 1.149 pessoas até 1.399 pessoas e de acordo com a análise de resto-ingesta observou que as médias variaram entre 48 e 72 gramas por comensal. Como mostra tabela 3.

A avaliação do resto-ingesta deve levar em consideração o tipo de cardápio, sua elaboração, o tipo de sistema de distribuição e a opinião dos comensais, para uma melhor resposta nos custos.

Dessa forma, as empresas alimentícias de distribuição de refeições devem estar atentas se suas metas de índice de desperdício estão sendo impostas de acordo com os fatores acima citados (SILVA et al., 2016).

Os restos dos alimentos deixados nos pratos refletem a falta e conscientização dos comensais que não se comprometem com a redução do desperdício, portanto, outros fatores podem interferir no rejeito alimentar como a qualidade da preparação, temperatura do alimento servido, apetite do cliente, utensílios de servir inadequados ou pratos grandes que podem levar os comensais a se servirem de quantidades que não vão consumir (AUGUSTINI et al., 2008).

Tabela3. Número de comensais e gramagem de resto-ingesta por pessoa em uma unidade de alimentação em Nossa Senhora do Socorro/SE.

Dias da semana analisadas	Nº Comensais	Resto-ingesta por comensais (g)
Segunda-feira	1372	48
Terça-feira	1399	60
Quarta-feira	1149	58
Quinta-feira	1166	72
Sexta-feira	1159	57

CONCLUSÃO

Conclui-se no presente estudo que o índice de resto-ingesta não é satisfatório, indicando inadequação nas operações dentro da UAN estudada. Sendo assim, para as melhorias dos resultados é necessário elaborar estratégias relacionadas a conscientização dos comensais visando diminuir o desperdício, realizar com os

colaboradores treinamentos que possam padronizar o porcionamento dos alimentos e elaborar cardápios mais satisfatórios aos comensais.

REFERÊNCIAS

ABREU ES, SPINELLI MGN, PINTO AMS. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**, 4 ed. São Paulo (SP): Metha Ltda., 2011.

AMARAL, L.B. Redução do desperdício de alimentos na produção de refeições hospitalares. **Faculdade IBGEN - Instituto Brasileiro de Gestão de Negócios MBA em Gestão Pública**. Porto Alegre-RS, junho de 2008.

AUGUSTINI, V. C. et al. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. **Revista Simbio-Logias**, v. 1, n. 1, p. 99-110, 2008.

BORGES, R. F. **Panela Furada: o incrível desperdício de alimentos no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Columbus, 1991. 124 p.

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 C**, 2011; 15 (6): 9-20.

RABELO, N.M.L., ALVES, T.C.U; Avaliação do percentual de resto-ingestão e sobra alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição intitucional. **Revista Brasileira Tecnologia Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 10, n. 1, p. 2039-2052, jan./jun. 2016.

RODRIGUEZ, A. C. et al. Análise do índice de Resto-ingestão e de Sobras de uma UAN localizada no município de São Paulo, SP. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, n. 184/185, p. 22-24, 2010.

SCOTTON, V. et al. Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: a contribuição do resto-ingestão e da sobra. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, n. 186/187, p. 19-24, 2010.

SILVA, A.M; SILVA, C.P; PESSINA, E.L. Avaliação do índice de resto ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. **Revista Simbio-Logias**,V.3,4,Junho/2010.

TEIXEIRA SMFG, CARVALHO ZMJ, BISCONTINL TM. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo (SP): Atheneu; 2000.

VAZ, C. S. **Restaurantes – Controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, Ed. LGE, 2006, 196 p.