



## **DETERMINAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO E CONSEQUENTE AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE VEGETAIS PREPARADOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL DE PELOTAS – RS.**

**MONTEIRO, Aline Rodrigues<sup>1</sup>; SOUZA, Bianca Bittencourt<sup>1</sup>; KABKE, Geórgia Brum<sup>1</sup>; ZAMBIAZI, Moema<sup>2</sup>; PETRY, Agnes<sup>2</sup>; ALMEIDA, Angela Teresinha<sup>3</sup>.**

<sup>1</sup> Acadêmicas da Faculdade de Nutrição – UFPel

<sup>2</sup> Restaurante Escola - Campus Capão do Leão - UFPEL

<sup>3</sup> Professora da Faculdade de Nutrição – UFPel

Caixa Postal 354 – CEP 96010-900. [lihhmonteiro@gmail.com](mailto:lihhmonteiro@gmail.com)

### **1. INTRODUÇÃO**

Unidades de Alimentação e Nutrição são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, segundo o perfil da clientela. (LANZILLOTTI et al., 2004).

O objetivo primário de uma UAN é servir refeições saudáveis sob o aspecto nutricional e seguras quanto às condições higiênico sanitárias, visando à manutenção e/ou recuperação da saúde do comensal, bem como auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (PROENÇA et al., 2005).

No gerenciamento de uma UAN, o desperdício é um aspecto de grande relevância podendo refletir ausência de controles, uma vez que pode ser influenciado por uma série de fatores: planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, frequência diária dos usuários, treinamento dos funcionários na produção e no porcionamento dos alimentos (HIRSCHBRUCH, 1998).

Considerando que atualmente há uma maior preocupação no sentido de aproveitar ao máximo os alimentos, o conhecimento do fator de correção vem contribuir para o alcance deste objetivo, visto que prevê as perdas inevitáveis sofridas pelos alimentos na fase de pré - preparo dos mesmos (ORNELLAS, 2008).

Para a determinação do fator de correção são necessários dados referentes ao peso bruto (PB) e ao peso líquido (PL). Obtém-se o PB através da pesagem do alimento "in natura", sem sofrer qualquer tipo de perda e o PL após a retirada das partes não comestíveis como aparas, sebo, ossos, cascas, talos, sementes, caroços, etc. Segundo Ornellas (2008), as perdas sofridas pelos alimentos 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.

O presente trabalho teve por objetivo identificar o Fator de Correção (FC) de alimentos de origem vegetal servidos no Restaurante Escola Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas, e compará-los com valores constantes na literatura pertinente ao assunto a fim de avaliar existência de desperdício.

## 2. MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi desenvolvida no Restaurante Escola Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas (RECCL), no período de Junho a Agosto de 2009, durante a realização do Estágio Curricular em Administração de Serviço de Alimentação.

Os vegetais avaliados foram: abacaxi, abóbora, agrião, alface crespa, banana prata, batata inglesa, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, couve manteiga, laranja, pepino, pimentão, repolho, rúcula e tomate.

Os alimentos foram pesados em balança mecânica industrial da marca Welmy antes do pré-preparo, para obtenção do peso bruto e após o pré-preparo, para obtenção do peso líquido. O peso foi aferido pelos funcionários do restaurante com a supervisão das acadêmicas. O Fator de Correção das frutas e hortaliças foram calculados dividindo-se o peso bruto pelo peso líquido dos alimentos. Os dados foram coletados em três repetições e calculados os valores médios para cada tipo de vegetal.

Após a coleta de dados e cálculo dos valores médios dos fatores de correção dos vegetais, os dados foram agrupados em tabelas para comparação com dados da literatura pertinente ao assunto, assim como avaliação do desperdício no pré-preparo dos alimentos.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

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

**Tabela 1.** Média de Fator de Correção (F.C.) dos vegetais utilizados nos meses de Junho a Agosto de 2009 no RECCL, comparados ao encontrado na literatura.

VEGETAIS	FATOR DE CORREÇÃO (FC)		
	RECCL 2009	Referencial Teórico*	Referencial Teórico**
Abacaxi	1,7	1,89	2,13
Abóbora	1,37	1,15 -1,64	-
Agrião	1,4	1,78	-
Alface crespa	1,4	1,09 -1,33	1,6
Banana prata	1,54	1,51	-
Batata Inglesa	1,3	1,06	-
Beterraba	1,28	1,61 – 1,88	1,4
Brócolis	1,4	2,12	-
Cebola	1,19	1,03 - 2,44	1,03
Cenoura	1,4	1,17	1,39
Couve	1,3	1,60 – 2,22	-

Laranja	1,68	1,39 - 2,13	1,23
Pepino	1,35	1,42	1,04
Pimentão	1,26	1,26	1,36
Repolho	1,52	1,72	1,62
Rúcula	1,37	-	-
Tomate	1,06	1,25	1,14

\*ORNELLAS et.al.,2008

\*\*RICARTE et.al.,2008

Pode-se observar na Tabela 1 que Ricarte et al (2008), em seu estudo também realizado em um restaurante institucional na cidade de Fortaleza-CE, obteve fatores de correção maiores que os encontrados na presente pesquisa, para todos os vegetais comparados, exceto para a cebola, cenoura, laranja e pepino.

Comparando nossos resultados com a literatura nota-se que o RECCL apresenta apenas 3 (17,65%) dos 17 vegetais com FC acima do recomendado, sendo que 6 (35,3%) estão dentro da recomendação e os demais encontram-se abaixo dos valores preconizados por Ornellas et.al.(2008).

Portanto, de acordo com os resultados podemos dizer que o desperdício no RECCL é pequeno, estando 14 (82%) vegetais avaliados dentro ou abaixo da média de fatores de correção recomendados pela literatura (ORNELLAS, et al 2008).

Durante a realização da pesquisa pode-se observar que os vegetais são entregues diariamente de acordo com o cardápio e são preparados e utilizados no mesmo dia da entrega, sendo que a utilização da sobra limpa existente não ultrapassa um dia de armazenamento, o que pode indicar o motivo da unidade ter apresentado um desperdício tão pequeno no pré preparo de vegetais.

#### 4. CONCLUSÃO

O RECCL apresenta fatores de correção em sua maioria dentro do recomendado pela literatura ou abaixo da recomendação, mostrando que o desperdício no pré-preparo e preparo de vegetais na UAN é pequeno, até mesmo quando comparada a outro restaurante institucional.

Considera-se importante que todo restaurante procure minimizar o problema do desperdício investindo principalmente no treinamento da mão-de-obra, uma vez que a conscientização desses profissionais evita gastos desnecessários, assim como estabelecer instrumentos de controle de desperdício dos alimentos em geral, os quais podem iniciar-se desde o recebimento até a distribuição dos mesmos, ou seja, em cada etapa que abrange um fluxo operacional.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

HIRSCHBRUCH, M.D. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos x qualidade da produção. **Higiene alimentar**, v. 12, v. 55, p.12-14, 1998.

LANZILLOTTI, H.S.; MONTE, C.R.V.; COSTA, V.S.R.; COUTO, S.R.M. Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição. **Nutrição Brasil**, v. 3, n. 1, p. 11-17, 2004.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética – Seleção e preparo de alimentos**. 8ªed. São Paulo: Atheneu, 2008.

PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VIEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Nutrição em Pauta**, Campinas, v. 13, n. 75, p. 4-16, nov./dez. 2005.

RICARTE, M.P.R.; MOURA FÉ, M.A.B.; SANTOS, I.H.V.S.; LOPES, A.K.M. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-CE. **Saber Científico**, Porto Velho, 1 (1): 158 - 175, jan./jun., 2008.