

CONSUMO CONSCIENTE: CAMPANHA CONTRA O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE CAXIAS-MA

Bruna Danielly Gomes da Silva (1); Maylton Sousa Alencar (2); Andresa Basker Costa Ribeiro (3); Dalva Muniz Pereira (4)

1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Caxias

brunadanielly0406@gmail.com

2 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Caxias

mayltonalencar@gmail.com

3 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Caxias

baskercosta@gmail.com

4 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Caxias

dalva.pereira@ifma.edu.br

RESUMO

Os alimentos são desperdiçados quando em boas condições fisiológicas, vão para o lixo. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado a partir de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. O planejamento de cardápios, por exemplo, deve ser realizado por um profissional qualificado, com capacidade para prever o rendimento final de cada alimento, considerando, as preparações mais consumidas e per capita de cada alimento. Este trabalho teve por objetivo avaliar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma Instituição de Ensino em Caxias - MA antes, durante e após campanha de conscientização contra o desperdício de alimentos. Foram coletados dados durante o almoço, no horário de 11h00 as 13h00, nos dias úteis de segunda à sexta. Foi utilizada balança digital Filizola® para verificação do peso das sobras. Todos os cálculos foram realizados de acordo com as fórmulas de Vaz (2006). As campanhas foram realizadas com a participação dos alunos dos cursos de Agroindústria. Dentre as atividades desenvolvidas, pode-se citar a coleta de dados: Controle dos rejeitos resultantes das refeições; Cálculo do resto ingestão; Análise da aceitação das refeições durante a semana, coletando informações junto aos usuários sobre os motivos das sobras e sugestões sobre o cardápio; Análise do percentual de pessoas que poderiam ser alimentadas com o desperdício. Foi elaborado banner em que eram colocados dados do desperdício diário de alimentos. As mesas da UAn foram adesivadas com informativos para sensibilizar os comensais quanto à importância da redução do desperdício. Também foram elaborados marcadores de mesa com informações sobre o desperdício de alimentos no Brasil e no Mundo. Durante a realização da Campanha Consumo Consciente, as sobras dos alimentos foram pesadas durante cinco dias consecutivos. Foram desperdiçados 115,45 Kg, com uma quantidade média 23,09 g per capita/dia. Após a campanha sobre consumo consciente, foram desperdiçados 638,90 Kg, com uma quantidade média 42,49 g per capita/dia. Os valores encontrados durante a intervenção direta com

(83) 3322.3222

contato@conedu.com.br

www.conedu.com.br

os comensais demonstram que a campanha provocou importante redução nos índices de resto total, resto per capita e percentual de resto ingestão. Dessa forma, campanhas de conscientização que objetivem o combate ao desperdício tornam-se cada vez mais importantes, sendo necessária fazer parte das medidas a serem implementadas e trabalhadas de forma contínua.

Palavras-chave: Campanha de Sensibilização, Desperdício, Segurança Alimentar e Nutricional

INTRODUÇÃO

No gerenciamento da UAN o desperdício de alimentos é um fator de grande importância, pois se trata de uma questão não somente ética, mas também econômica e com reflexos políticos e sociais para o profissional nutricionista, tendo em vista que o Brasil é um país onde a fome e a miséria são considerados como problemas de saúde pública (NONINO-BORGES et al, 2006).

Os alimentos são desperdiçados quando em boas condições fisiológicas, vão para o lixo. Esta situação é vista na realidade nas sobras de refeições nos pratos em domicílios e restaurantes; aproveitamento parcial de frutas, raízes e folhas; pelo descarte dos produtos in natura em bom estado, devido ao vencimento do prazo de validade estipulado e até mesmo pela falta de outras formas alternativas de aproveitamento (VILELA et al., 2003).

Em uma UAN, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado a partir de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. O planejamento de cardápios, por exemplo, deve ser realizado por um profissional qualificado, com capacidade para prever o rendimento final de cada alimento, considerando, as preparações mais consumidas e per capita de cada alimento (ABREU et al., 2009).

Cada alimento perdido em virtude de erros em processos, planejamento ou por consumo inadequado dos clientes, torna-se um grande vilão no controle de custos de matéria-prima. Por isso, a utilização de ferramentas que evidenciem as perdas existentes, bem como a mensuração das mesmas e posteriores intervenções, são fundamentais e imprescindíveis para a lucratividade da empresa e satisfação do cliente atendido (RIBEIRO, 2002).

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: custos de matéria-prima, tempo e energia, da mão-de-obra e dos equipamentos envolvidos (CORRÊA et al, 2006).

Este trabalho teve por objetivo avaliar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma Instituição de Ensino em Caxias-MA antes, durante e após campanha de conscientização contra o desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

Esta pesquisa foi desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional na cidade de Caxias-MA, que distribui, aproximadamente, 400 refeições diariamente, de segunda à domingo, referente às refeições correspondentes ao almoço e jantar.

Foram coletados dados durante o almoço, no horário de 11h00 as 13h00, nos dias úteis de segunda

à sexta. Foi utilizada balança digital Filizola® para verificação do peso das sobras.

Todos os cálculos foram realizados de acordo com as fórmulas de Vaz (2006). Para calcular a quantidade média de sobra por comensal, utilizou-se a fórmula:

$$\text{Peso da sobra por comensal (kg)} = \text{peso das sobras} / \text{número de refeições servidas}$$

Para quantificar o desperdício considerou-se o almoço, visto ser a refeição de maior volume de alimentos produzidos.

Durante a execução da campanha a pesagem da refeição distribuída e dos restos dos alimentos continuou sendo feita para que se pudesse analisar e avaliar os resultados, comparando-se aos valores anteriores à campanha.

As campanhas foram realizadas com a participação dos alunos dos cursos de Agroindústria. Dentre as atividades desenvolvidas, pode-se citar a coleta de dados: Controle dos rejeitos resultantes das refeições; Cálculo do resto ingestão; Análise da aceitação das refeições durante a semana, coletando informações junto aos usuários sobre os motivos das sobras e sugestões sobre o cardápio; Análise do percentual de pessoas que poderiam ser alimentadas com o desperdício.

Foi elaborado banner em que eram colocados dados do desperdício diário de alimentos. As mesas da UAn foram adesivadas com informativos para sensibilizar os comensais quanto à importância da redução do desperdício. Também foram elaborados marcadores de mesa com informações sobre o desperdício de alimentos no Brasil e no Mundo.

A atividade Prato Limpo fez parte do cronograma do projeto através da distribuição de brindes para os comensais que devolvessem o prato sem rejeitos. Caso o comensal entregasse seu sem restos, ele recebia uma ficha para preencher com os seus dados pessoais e depositar em uma urna. Semanalmente era feito um sorteio das fichas depositadas na urna. Optou-se por oferecer brindes semanalmente para premiar aqueles que estavam se conscientizando e colaborando com a campanha “Prato Limpo”.

Os dados do desperdício antes, durante e após a campanha “Consumo Consciente” foram tabulados e descritos em planilhas.

RESULTADOS

A média de sobras no almoço antes da campanha foi verificada durante quinze dias, bem como o número de comensais nos referidos dias e a quantidade desperdiçada *per capita*. No total, foram desperdiçados 174,658 Kg, com uma quantidade média 50,41g per capita/dia.

Durante a realização da Campanha Consumo Consciente, as sobras dos alimentos foram pesadas durante cinco dias consecutivos. Foram desperdiçados 115,45 Kg, com uma quantidade média 23,09 g per capita/dia. Após a campanha sobre consumo consciente, foram desperdiçados 638,90 Kg, com uma quantidade média 42,49 g per capita/dia.

Os dados comparativos da quantidade de alimentos desperdiçada antes, durante e após a Campanha Consumo Consciente mostram a redução dos percentuais médios para níveis aceitáveis.

Os valores encontrados durante a intervenção direta com os comensais demonstram que a campanha provocou importante redução nos índices de resto total, resto per capita e percentual de resto ingestão.

DISCUSSÃO

Diversos fatores podem interferir no rejeito alimentar e, conseqüentemente, no índice de resto ingestão. Dentre estes podemos citar a qualidade da preparação, temperatura do alimento servido, repetição frequente de preparações no cardápio, apetite e aceitação do prato pelo cliente, falta de conscientização, tempo disponível do comensal, utensílios (pratos, talheres, pegadores) inadequados que podem levar os clientes a se servir de quantidades superiores ao consumo, racionamento inadequado das preparações, falta de identificação da preparação, preferências alimentares, planejamento inadequado, ausência de treinamento dos funcionários para produção, dentre outros fatores (NONINO-BORGES et al., 2006; VAZ, 2006).

Zimmerman e Mesquita, 2011, ao compararem os dados sobre o desperdício no período anterior e durante as campanhas “Resto Zero”, perceberam que houve redução dos índices, havendo diferença significativa ($p < 0,05$) na maioria dos anos. De forma semelhante, Corrêa, Soares e Almeida (2006) também encontraram resultados favoráveis em seu trabalho de campanha contra o desperdício em uma UAN, onde foi observado decréscimo de resto ingestão de 91,95%, quando comparado o período anterior com o da realização da campanha.

Um estudo executado por Pikelaizen e Spinelli, 2013, em uma UAN de São Paulo constatou um resto per capita de 55,3 gramas e média de restos em torno de 21,1%, o qual eles atribuíram a qualidade do cardápio ofertado, baixa aceitação das preparações por parte dos clientes e tamanho das porções servidas.

Carneiro, 2014, em campanha realizada uma unidade de alimentação industrial da cidade de Mineiros (Goiás), verificou que o peso do resto de alimentos passou de 631,27kg no mês anterior à implementação da campanha para 364,86 kg durante a execução da mesma, representando uma redução de 42% no resto total jogado fora.

A maioria das UANs possui níveis de desperdício acima do aceitável. A implementação de intervenções educativas continuadas aos clientes no que se refere aos danos ambientais e sociais causados pelo desperdício de alimentos pode ser uma alternativa em potencial para a redução desses níveis, pela conscientização. De um modo geral, as medidas corretivas para minimização do desperdício devem ser feitas com um monitoramento constante, definindo as estratégias de redução dos resíduos, criando indicadores próprios para a unidade e capacitando seus funcionários sobre a necessidade de evitar o desperdício (SILVÉRIO; OLTRAMARI, 2014).

O controle do resto-ingesta caracteriza-se como instrumento útil não só para o controle do desperdício dos alimentos, mas também como um indicador de qualidade, visto que um menor percentual de resto significa maior aceitabilidade dos comensais ao cardápio (VIANA; FERREIRA, 2017). Esse controle, para se tornar efetivo, deve ter o planejamento diário da quantidade das preparações, com base no número de refeições servidas na UAN, a fim de evitar excessos de produção, a capacitação dos funcionários para padronização de receitas e seguimento de fichas técnicas, garantir que as preparações sejam disponibilizadas em vasilhames e utensílios adequados além de utilizar pesquisa de satisfação do cliente para

conhecer as preferências (BUSATO; FERIGOLLO, 2018).

CONCLUSÃO

Através do presente trabalho, verificamos que o desperdício de alimentos está acima da quantidade recomendada pela legislação. Vários fatores influenciam para o aumento do desperdício, incluindo mau planejamento dos profissionais técnicos assim como a falta de conscientização da população.

O desperdício de alimentos gera custos desnecessários e acarreta prejuízos. Dessa forma, campanhas de conscientização que objetivem o combate ao desperdício tornam-se cada vez mais importantes, sendo necessária fazer parte das medidas a serem implementadas e trabalhadas de forma contínua.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M.G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3.ed. São Paulo: Metha, 2009.

BUSATO, M. A.; FERIGOLLO, M. C. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura. HOLOS, v. 1, p. 91-102, 2018.

CARNEIRO, N S. Desenvolvimento de campanha contra desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Mineiros–GOIÁS. Revista Saúde Multidisciplinar - FAMA Mineiros/GO - Vol. II, p. 19-29 , 2014.

CORRÊA, T.A.F.; SOARES, F.B.S.; ALMEIDA, F.Q.A. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.21 n.140, p.64-73, 2006.

NONINO-BORGES, C. B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; et al. Desperdício de alimentos intrahospitalar. Revista Nutrição, Campinas, v.19, n.3, p. 349-356, 2006.

PIKELAIZEN C, SPINELLI MGN. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo,SP. Revista Univap. São José dos Campos. 2013; 19 (33): 5-12.

RIBEIRO, C. S. G. Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) Industriais: Estudo de Caso em Restaurante Industriais. 128f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

SILVÉRIO, G. A. ; OLTRAMARI, K. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras Food waste in Brazilian Units Food and Nutrition. AMBIÊNCIA, v. 10, n. 1, p. 125-133, 2014.

VAZ, C.S. Restaurantes-controlando custos e aumentando lucros. 1ed. Brasília: CÉLIA VAZ, 2006.

VIANA, R. M. ; FERREIRA, L. C. (2017). Avaliação do desperdício de alimentos em unidade de alimentação e nutrição cidade de Januária, MG. Higiene Alimentar, 31(266/267), 22-26.



VILELA, N. J. *et al.* O Peso da Perda de Alimentos para a Sociedade: O Caso das Hortaliças. Revista Horticultura Brasileira, Brasília, v. 21, n. 2, p. 141-143, Abril/Junho, 2003.

ZIMMERMANN, Alice Mesquita; DE MESQUITA, Marizete Oliveira. Campanha resto zero em restaurante universitário. Disciplinarum Scientia| Saúde, v. 12, n. 1, p. 115-125, 2016.