

UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA-BH



**ANÁLISE DOS RESULTADOS DOS PROCESSOS
IMPLEMENTADOS, PARA A DIMINUIÇÃO DO DESPERDÍCIO, EM UM
RESTAURANTE SELF
SERVICE DE BELO HORIZONTE-MG.**

Autores: (a): Leila Marques;
Luciana
Lustosa; Helen
carvalho

**BELO HORIZONTE
2019**

UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA-BH

LEILA MARQUES;
LUCIANA LUSTOSA;
HELEN CARVALHO.

**ANÁLISE DOS RESULTADOS DOS PROCESSOS
IMPLEMENTADOS, PARA A DIMINUIÇÃO DO DESPERDÍCIO, EM UM
RESTAURANTE SELF
SERVICE DE BELO HORIZONTE-MG.**

Trabalho de Conclusão de Estágio apresentado à disciplina de
Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição.
Professor (a) Orientador: Helen Carvalho.

**BELO HORIZONTE
2019**

**ANÁLISE DOS RESULTADOS DOS PROCESSOS
IMPLEMENTADOS, PARA A DIMINUIÇÃO DO DESPERDÍCIO, EM UM
RESTAURANTE SELF
SERVICE DE BELO HORIZONTE-MG,**

Autores: (as) LEILA MARQUES; LUCIANA LUSTOSA; HELEN CARVALHO.

Resumo: O trabalho em questão teve como objetivo analisar e reduzir o desperdício de alimentos em um Restaurante Self Service localizado na Cidade de Belo Horizonte -MG. Realizou-se no período de 11/09/19 à 30/10/19, antes e após medidas de intervenções, o registro do índice de resto-ingesta. Foram pesados os restos de alimentos que sobraram no Self Service de Salada e preparações quentes. As medidas de intervenção realizadas na unidade foram: Educação Nutricional e capacitação em serviço com os colaboradores, a fim de reduzir o desperdício de alimentos neste estabelecimento.

Para o índice de resto-ingesta, encontrou-se que a princípio uma diminuição considerável nos valores, entretanto esses foram oscilando em decorrência da forma de descarte e conscientização do colaborador responsável mas, de forma geral o grau de desperdício abaixou consideravelmente em relação ao que era visto antes da intervenção. Portanto esse tipo de trabalho deve ser feito dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição de forma mais efetiva, no intuito de minimizar cada vez mais os impactos negativos que refletem no faturamento da empresa.

PALAVRAS CHAVE: Serviços de alimentação, alimentação coletiva, desperdício de alimentos, capacitação.

1 INTRODUÇÃO

Em tempos atuais onde as pessoas levam uma vida, corriqueira e passam a maior parte do tempo fora de casa, muito são aqueles que fazem as suas refeições em restaurantes, padarias, lanchonetes e/ou outros estabelecimentos onde há a oferta de alimentos.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades ou órgãos de trabalho que executam atividades relacionadas à alimentação e nutrição (BARBOSA et al., 2014). Seu principal objetivo é fornecer uma alimentação segura que possa garantir os nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde de todos aqueles que desfrutam do seu serviço (FONSECA e SANTANA, 2012).

Esses locais têm como objetivo elaborar e servir refeições adequadas no que tange aos aspectos sensorial, nutricional e de segurança alimentar. Respeitando os recursos financeiros previamente estabelecidos (VIANA E FERREIRA, 2017).

Ao analisar a ótica de distribuição desses alimentos, depara-se com um cenário bem comum nesses locais, a questão de desperdício e a falta de processos para minimizar o mesmo, bem como a falta de conhecimento sobre segurança alimentar são cenários comuns de serem visualizados.

Sendo o desperdício de alimentos um problema amplamente discutido e que está incorporado à cultura brasileira, movimentada por causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, que abrangem as principais etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento (SILVÉRIO E OLTRAMARI, 2014).

Diariamente são descartadas 39 milhões de toneladas de alimentos, quantidade que daria para alimentar com café da manhã, almoço e jantar 78% dos cinquenta milhões de pessoas que ainda passam fome no país. Entretanto por questões de segurança alimentar, o decreto-lei nº 2.848, de 1940, impede que as sobras de comida sejam doadas, responsabilizando o fornecedor pelas consequências relativas ao alimento doado. (SILVÉRIO E OLTRAMARI, 2014).

Daí onde surge um dos problemas pois, o fornecedor prefere descartar o resto ingerido no lixo a doá-lo a quem precisa.

Dentro dessa perspectiva, este trabalho objetiva analisar de que forma pode haver a diminuição de desperdício, oriundo do resto ingerido em um restaurante self-service, de Belo Horizonte, implementando processos a fim de minimizar o problema.

2 METODOLOGIA

Neste trabalho, o método escolhido, de acompanhar e catalogar, por um determinado período, o resto ingerido das preparações frias e quentes, foi aplicado em um Restaurante Self-Service, situado no bairro Caiçara, Belo Horizonte, MG, há mais de 30 anos.

O restaurante atende atualmente cerca de 300 (trezentos clientes), distribuindo em média 150 kg de comida, oferecendo um cardápio com 30 preparações quentes e um bufê exclusivo de salada com aproximadamente 40 itens. O self-service funciona de segunda à sexta, de 11h30 às 14h30, e aos sábados e domingos, de 11h às 15h.

Devido o estabelecimento estar passando por uma mudança de gestão, foi identificado pelo novo diretor operacional, a necessidade de reduzir o resto ingesta, que voltava das rampas de distribuição frias e quentes após o encerramento do atendimento, bem como sobras limpas que eram distribuídas aos colaboradores posteriormente.

Como já existia na unidade, uma empresa prestadora de serviço para Soluções em Segurança dos Alimentos, foi feita uma proposta de implementar processos para a diminuição de desperdícios, do resto ingesta e sobra limpa.

A princípio, a estratégia adotada foi a de, próximo ao horário do encerramento do self- Service, realizar a troca dos vasilhames dos itens da salada, por outros menores. Assim o alimento viria em menor quantidade e o consumidor seria atendido da mesma forma.

Junto à esse trabalho foram realizadas várias reuniões de treinamento e conscientização da equipe, e a mesma foi acompanhada de perto pela estagiária em Nutrição do restaurante, que ficou com a responsabilidade de coordenar e registrar todas as etapas desse novo processo, de distribuição e remanejamento dos alimentos no Self-Service.

Após verificar que a estratégia, surtiu resultados positivos, o mesmo procedimento foi implementado no Self- Service de comida quente, e da mesma forma, os richôs grandes, são substituídos por richôs menores, sem comprometer a qualidade e a oferta do alimento.

Outro processo implementado foi o de pesar diariamente todo resto ingesta, e realizar o registro, assim os colaboradores, viram na prática como simples mudanças podem culminar em resultados positivos. Esse controle foi feito nos meses de Set/2019 e Out/ 2019, e os resultados serão apontados no item de discussão.

RESULTADOS

A seguir serão apresentados os resultados obtidos através do estudo e acompanhamento “ *in loco* ” , realizado no período de 11/09/19 à 30/10/19, durante o horário de almoço de 11h30 às 14h30.

Nas Tabelas abaixo serão apresentados os números coletados referentes às variáveis de sobras de alimentos na UAN durante a campanha contra desperdício de alimento.

Tabela 1 - Média diária das variáveis das sobras, de alimentos quentes em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) .
Mês de referência: Setembro-2019.

Self Service / Quente							
	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	TOTAL SEMANA	MEDIA DA SEMANA
09 a 13	-	0	4,035	3,6	0	7,63	1,90
16 a 20	5,8	0	3,94	2,92	0	12,73	2,54
23 a 27	2,51	0	3,36	4,75	0	10,62	2,12
30	2,29	-	-	-	0	2,29	2,29
MÉDIA POR DIA DA SEMANA	3,56	0	3,77	3,7	0		

Na tabela 1, pode se observar que o total de desperdício na primeira semana ficou em 7,63 KG, entretanto não foram computados os desperdício do dia 09/09, 10/09 e 13/09. No caso das terças-feiras e sextas –feiras, por determinação dos diretores da empresa, todo o alimento que sobra e acondicionado em marmitas e doados a uma instituição de caridade. Nas demais semanas o desperdício foi diminuindo gradativamente ficando com uma média semanal entre 12,73kg à 10,62 kg, na última semana computou-se apenas o dia 30/09.

Tabela 2- Média diária das variáveis das sobras, de alimentos frios em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) . Mês de referência: Setembro-2019.

Self Service / Salada							
	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	TOTAL SEMANA	MEDIA DA SEMANA
09 a 13	-	5,06	6,8	4,9	5,56	22,33	5,58
16 a 20	5,6	4,33	4,2	5,07	3,66	22,95	4,59
23 a 27	5,03	3,62	3,15	4,705	2,87	19,38	3,87
30	4,97					4,97	4,97
MÉDIA POR DIA DA SEMANA	5,23	4,34	4,71	4,89	4,031		

Na tabela 2, desde o início dos trabalhos o desperdício foi diminuindo no decorrer da semana, ficando com uma média semanal total variando entre 22,33 kg á 19,38kg, sendo que na última semana computou-se apenas o dia 30/09.

Tabela 3 - Média diária das variáveis das sobras, de alimentos quentes em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Mês de referência: Outubro-2019.

Self Service / Quente							
	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	TOTAL SEMANA	MEDIA DA SEMANA
01 a 4	-	0	6,24	5,32	0	11,56	2,89
07 a 11	3,055	0	4,64	7,145	0	14,84	2,968
14 a 18	4,52	0	13,01	7,96	0	25,49	5,098
21 a 25	11,695	0	9	1,105	0	12,8	6,4
MÉDIA POR DIA DA SEMANA	6,42	0	7,96	5,38	0		

Na tabela 3, a primeira semana manteve-se dentro dos números coletados nas semanas anteriores, entretanto, foi diagnosticado que os colaboradores estavam fazendo o descarte errôneo do resto-ingesta, e os mesmos não estavam sendo contabilizados da forma correta pois, os funcionários estavam descartando os alimentos no triturado da pia. Na semana 3 o número aumentou consideravelmente e através do acompanhamento mais efetivo junto aos colaboradores, foi possível abaixar os índices realizando os descartes da forma correta.

Tabela 4 - Média diária das variáveis das sobras, de alimentos quentes em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Mês de referência: Outubro-2019.

Self Service / Salada							TOTAL	MEDIA DA
	segunda	Terça	quarta	Quinta	sexta	SEMANA	SEMANA	
01 a 4	-	3,32	5,6	5,205	4,3	18,425	4,60625	
07 a 11	2,855	3,92	4,335	6,565	2,2	19,875	3,975	
14 a 18	3,025	3,99	4,245	3,195	2,42	16,875	3,375	
21 a 25	4,095	5,205		5,805		15,105	5,035	
MÉDIA POR DIA DA SEMANA	3,32	4,10	4,72	5,19	2,97			

Na Tabela 4, os números das médias semanais mantiveram –se dentro dos valores e médias aceitáveis, não houve muita oscilação e os colaboradores do setor da salada conseguiram se apropriar do valor e importância de minimizar o desperdício

Portanto, como observado nas tabelas acima, no self de salada a redução foi significativa e manteve um padrão ao longo dos dias e, também no self de comida quente, após a correção da forma correta de descarte, o valor de sobra ficou dentro da margem aceitável.

Nos dias de terças –feira e Sextas –feira não foram computadas as sobras do Self Service Quente pois, nesses dias todo o alimento que sobra e doado em marmitas para uma instituição de caridade.

DISCUSSÃO

O trabalho em questão demonstra como uma campanha para a redução do desperdício de alimentos em uma UAN, pode ter impactos positivos e resultados favoráveis. As ações desenvolvidas mostraram-se eficientes tanto para a capacitação dos funcionários da UAN como para a conscientização dos gestores.

Para (ARAÚJO; CARVALHO, 2015), “ em uma UAN, é necessário instituir programas de conscientização e capacitação de funcionários para atingir a meta da redução de resíduos, bem como para promover sustentabilidade”, tal afirmação vai de encontro ao trabalho realizado pois pode ser constatado que, após o trabalho realizado junto aos funcionários, o desperdício diminuiu significativamente, tanto nas

sobras de produção quanto nos restos de ingestão.

Isso culminará na afirmação de (STRASBURG; JAHNO, 2017), onde o mesmo considera que os processos associados com a produção de refeições são causadores de impactos para o meio ambiente, isso devido ao óxido nitroso e o metano, resultantes da degradação dos alimentos descartados que, são muito mais nocivos à camada de ozônio do que o CO₂.

E assim (SOARES et al, 2011) reitera que, o fato de minimizar o desperdício em UAN é importante por se tratar de uma questão econômica, e nesse caso no restaurante analisado foi percebido uma pequena queda do custo com insumos, no segundo mês de campanha, questão ambiental, como já tratado e também político-social, no sentido de diminuir os índices de pessoas passando fome no país. Dentro desse aspecto social, o trabalho de doação de marmitas continuou porém, em menor quantidade. Embora uma análise mais profunda na UAN avaliada devesse ser conduzida para se bloquear as causas do desperdício, a redução na sobra dos alimentos após a capacitação dos colaboradores mostra o impacto positivo dessa ação.

A teoria e a prática da Educação Nutricional existem para possibilitar que o sujeito aprenda e assuma, com plena consciência, a responsabilidade pelos seus atos relacionados à alimentação, por meio do desenvolvimento de abordagens educativas que permitam englobar as problemáticas relacionadas a alimentação em sua totalidade, tanto na dimensão biológica como na social e cultural (SOUSA E MESQUITA, 2017).

Portanto, a mesma deve ser utilizada como uma forma de ensinamento e conscientização do indivíduo, buscando a autonomia das escolhas, de modo seguro, eficaz e saudável.

Tais premissas da Educação Nutricional, ratificam o trabalho que está sendo executado e aponta a importância de se ter um profissional da Nutrição nesses locais de distribuição de alimentos, não somente para fiscalizar, mas para ensinar as condutas corretas e, com o trabalho contínuo, apresentar resultados cada vez favoráveis.

CONCLUSÃO

O Desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição ainda é visto mas, apesar disso, medidas podem e devem ser tomadas para minimizar o volume do de alimento descartado. Ao comparar os valores do índice de resto-ingesta durante as primeira pesagem, antes das intervenções e na demais, após as intervenções, estes valores reduziram, ou seja, conseguiu-se através de todos os trabalhos de conscientização e capacitação reduzir mais o desperdício que a implantação de medidas de orientação, através da educação dos colaboradores e gestores, padronização de processos e serviços, treinamento da equipe e monitoramento das atividades, tornam possível a diminuição da taxa de resto-ingesta, uma vez que a reduziu na unidade estudada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MOTA, RAPHAELA, FERREIRA, LUIZ CARLOS **Avaliação do desperdício de alimentos em unidade de alimentação e nutrição cidade de Januária, MG.**
docs.bvsalud.org › biblioref › 2017/05 › 266-267-site-22-26.

ANDRADE, GABRIELA, OLTRAMARI, KARINE. **Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras Food waste in Brazilian Units Food and Nutrition.** *Ambiência - Revista do Setor de Ciências Agrárias e Ambientais* V. 10 N. 1 Jan./Abr. 2014.

LUANA GALIAN ; SUELEN SANTOS ; GRASIELE MADRONA **.ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ANALYSIS OF FOOD WASTE IN A FOOD AND NUTRITION UNIT .**
Revista GEINTEC – ISSN: 2237-0722. São Cristóvão/SE – 2016. Vol. 6/n. 2/ p.3121-3127 3121 D.O.I.: 10.7198/S2237-072220160002010.

BORGES, MONIELE , SOUZA, LUIZ HENRIQUE , PINHO, SIRLAINE **.Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário.** *Eng. Sanit. Ambient.* vol.24 no.4 Rio de Janeiro July/Aug. 2019 Epub Aug 22, 2019.

PARISOTO DÉBORA ; HAUTRIVE, TIFFANY ; CEMBRANEL, FERNANDO. **REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE POPULAR REDUCTION OF WASTE OF FOOD IN A POPULAR RESTAURANT .**
Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR Campus Ponta Grossa - Paraná - Brasil ISSN: 1981-3686/ v. 07, n. 02: p.1106-1117, 2013 D.O.I.: 10.3895/S1981-36862013000200010

ALVES, Mariana Gardin and UENO, Mariko. **Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição.** *Rev. Ambient. Água [online].* 2015, vol.10, n.4, pp.874-888. ISSN 1980-993X. <http://dx.doi.org/10.4136/ambi-agua.1640>.