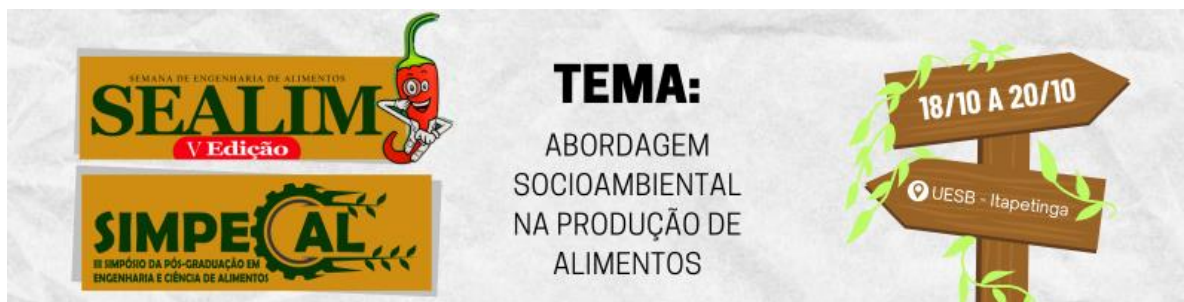




AVALIAÇÃO DA SUSTENTABILIDADE DE CARDÁPIOS DE UNIDADES ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE JEQUIÉ - BA

Mariana de Jesus Nascimento¹, Quésia Bispo Franklin Santos², Tanisa Andrade Araújo de Souza³, Alane Jesus de Brito⁴,

¹Graduanda de Nutrição- Centro universitário de excelência, Colegiado de Nutrição

² Graduanda de Nutrição- Centro universitário de excelência, Colegiado de Nutrição

³ Mestra em Ciência de Alimentos - Universidade Federal da Bahia;

⁴ Docente-Centro universitário de excelência, Colegiado de Nutrição

Resumo

O crescimento da produção global de alimentos e a mudança dos padrões alimentares dos últimos anos têm causado impactos na saúde do indivíduo e na sustentabilidade. Para a elaboração do cardápio com o viés sustentável, ressalta-se a contribuição importantíssima do profissional nutricionista inserido na unidade de alimentação e nutrição. Trata de um estudo do tipo descritivo de natureza quali e quantitativa, realizado em três Unidades de Alimentação e Nutrição. As unidades apresentam uma porcentagem média de resto ingesta que varia de 1 a 5% considerando dias típicos. Das oportunidades identificadas para melhoria na gestão de alimentos, estão: cardápio participativo e diálogo com os comensais. Evidenciou-se um planejamento adequado de cardápios nestas unidades o que demonstra ser um potencial ferramenta para garantir sustentabilidade em serviços produtores de refeições.

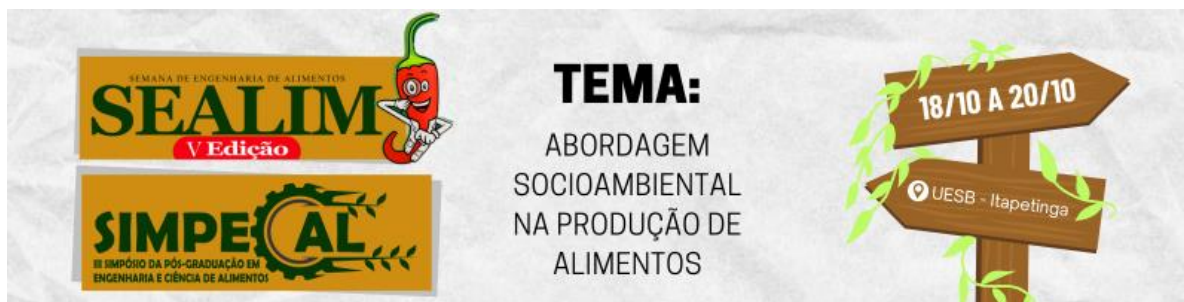
Palavras-chave Cardápio, Resto-ingesta, Sobras

1. Introdução

O crescimento da produção global de alimentos e a mudança dos padrões alimentares dos últimos anos têm causado impactos na saúde do indivíduo e na sustentabilidade. Com isso, ocorre a “transição nutricional” caracterizado por um aumento dos índices de sobrepeso e favorecendo aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, possibilitando a prevalência de déficits nutricionais (Triches, 2020).

Diante desse cenário, o objetivo da sustentabilidade é garantir a sobrevivência dos recursos naturais para as gerações futuras e está relacionado ao desenvolvimento contínuo que forma um conjunto de ideias com estratégias e atitudes ecologicamente coerentes, economicamente viáveis, socialmente justas e culturalmente eficazes (Matos, 2015).

Atualmente têm observado um crescimento abrangente na área da sustentabilidade na em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), essas que são responsáveis pela saúde e promoção de uma alimentação saudável. Esse setor de alimentação vem crescendo no Brasil, além de sofrer mudanças ao longo dos anos, nos âmbitos sociais, ambientais e de saúde. Nesse cenário atual de sustentabilidade econômica se torna importante a oferta de um cardápio, com



qualidade, saudável e de baixo custo. (Brito, et al. 2023.)

Dessa forma, o conceito de dietas sustentáveis trazido em 2010 pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura fortalece como pilar o baixo impacto ambiental, acesso alimentar, qualidade nutricional e respeito à biodiversidade. Assim, ao pensar em dietas saudáveis e adequadas, com qualidade nutricional, com custo acessível, que respeitem aspectos culturais, busca-se somar a sustentabilidade, que conjuga estas dimensões à questão ambiental e coloca as preocupações com a alimentação numa perspectiva temporal preocupando-se com a segurança alimentar no médio e longo prazo (Triches, 2020).

Para a elaboração do cardápio com o viés sustentável, ressalta-se a contribuição importantíssima do profissional nutricionista inserido na UAN em planejar e supervisionar a produção das refeições.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as práticas de sustentabilidade de cardápios distribuídos por unidades de alimentação e nutrição.

2. Material e Métodos

Trata de um estudo do tipo descritivo de natureza qualitativa, realizado em três Unidades de Alimentação e Nutrição que oferecem cardápio do tipo médio, com distribuição tipo *self-service* e porcionamento de um prato protéico. Todas as unidades de alimentação e nutrição designadas com as siglas (UAN), possuem modalidade de serviço de autogestão e foram classificadas como UAN A, UAN B e UAN C.

Em relação a quantidade de refeição e serviços a UAN A, atende 400 refeições ofertando os serviços de café, almoço, janta e ceia. A UAN B atende 120 refeições nos serviços de café, almoço e janta para funcionários e para pacientes café, almoço, janta e ceia e a UAN C serve 330 refeições atendendo os serviços de café e almoço.

Para coleta de dados foi aplicado um *check list* Tabela 1, elaborado pelas autoras sobre resto e ingesta (alimentos devolvidos nos pratos pelo cliente) e sobras (alimento que fica após o necessário ser utilizado), visando à identificação de aspectos recomendados pela American Dietetic Association (ADA) (2001), Veiros e Proença (2010), Lei 12.305 de 2010 (BRASIL, 2010a), Wallace (2005), Harmon e Gerald (2007), Brasil Food Trends 2020 (BRASIL, 2010b), Cavalli (2001) e pelo Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014) quanto à saudabilidade e sustentabilidade de cardápios em UAN.

A coleta das informações aconteceu em setembro de 2023 nos serviços de alimentação em campus de estágios de nutrição. O *check list* foi estruturado com 12 questões, sendo 5 questões abertas e 7 questões objetivas de múltiplas escolhas, composto das seguintes informações: Dados gerais da unidade, resto ingesta de alimentos, sobra de alimentos, práticas de gestão de alimentos, conscientização e educação e desafios e oportunidades da unidade. Para análise de dados foram elaborados gráficos para interpretação sendo eles construídos no Origin Pro (versão 6.0). Como na Tabela 1 abaixo.

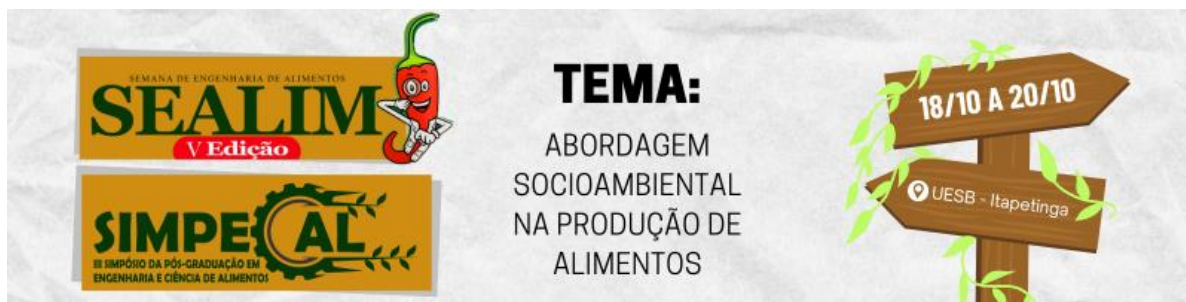
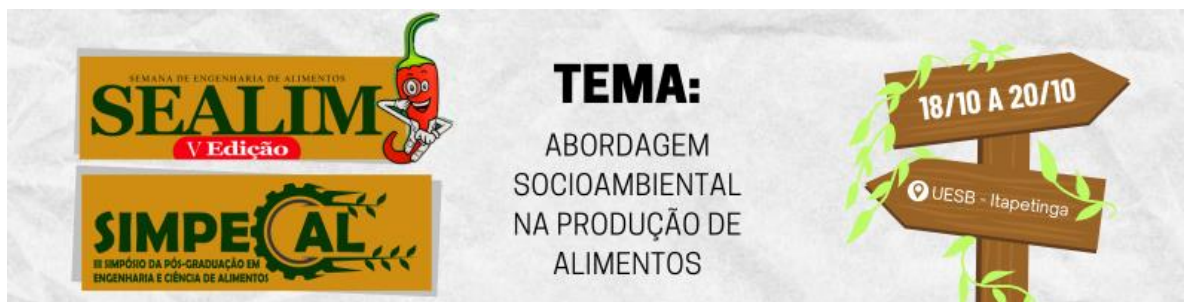


Tabela 1- Questionário de avaliação sobre aspectos de sustentabilidade de cardápios em unidade de alimentação

Informações Gerais: Nome da UAN: Modalidade da UAN: Nome do entrevistado: Função na UAN:	
RESTO-INGESTA DE ALIMENTOS: 1. Qual é a porcentagem média de resto-ingesta de alimentos na UAN em um dia típico?	
2. Quais são os principais motivos relatados pelos clientes para a resto-ingesta de alimentos?	a. Qualidade dos alimentos b. Quantidade de alimentos servidos c. Preferências alimentares individuais d. Outros (especifique)
3. Quais medidas a UAN adota para minimizar a resto-ingesta de alimentos?	a. Ajuste das porções servidas b. Melhoria da qualidade da comida c. Educação alimentar para os clientes d. Outras (especifique)
SOBRA DE ALIMENTOS: Qual é a média diária de sobra de alimentos na UAN?	
4. Como a UAN lida com as sobras de alimentos?	a. Doação para instituições de caridade b. Reciclagem c. Descarte adequado d. Outras (especifique)
5. A UAN realiza algum monitoramento de desperdício de alimentos?	a. Sim b. Não c. Em processo (se sim, explique o processo)
PRÁTICAS DE GESTÃO DE ALIMENTOS: 6. A UAN possui um sistema de gerenciamento de estoque para controlar o desperdício de alimentos?	a. Sim b. Não
7. Quais medidas são tomadas para reduzir o desperdício de alimentos na fase de preparação/cozimento?	a. Planejamento de cardápio eficiente b. Treinamento da equipe de cozinha c. Controle de estoque adequado d. Outras (especifique)
8. A UAN avalia regularmente o cardápio em relação à aceitação dos clientes para reduzir o desperdício de alimentos?	a. Sim b. Não c. Às vezes (se às vezes, explique como)
CONSCIENTIZAÇÃO E EDUCAÇÃO: 9. A UAN realiza programas de conscientização sobre desperdício de alimentos para clientes e funcionários?	a. Sim b. Não c. Em processo (se sim, explique)



10. Como a UAN incentiva os clientes e a equipe a serem mais conscientes sobre o desperdício de alimentos?	
DESAFIOS E OPORTUNIDADES:	
11. Quais são os principais desafios enfrentados pela UAN em relação ao resto-ingesta e sobra de alimentos?	
12. Quais oportunidades a UAN identificou para melhorar a gestão de alimentos e reduzir o desperdício?	
COMENTÁRIOS ADICIONAIS: Há mais alguma informação relevante que você gostaria de compartilhar sobre o tema?	

3. Resultados e Discussão

As unidades apresentam uma porcentagem média de resto ingesta que varia de 1 a 5% considerando dias típicos, conforme Gráfico 1. De acordo com Mezomo (2002), a presença de valores acima de 10% em coletividade saudável implica em uma inadequação nos cardápios, sugerindo que eles foram mal planejados ou mal executados.

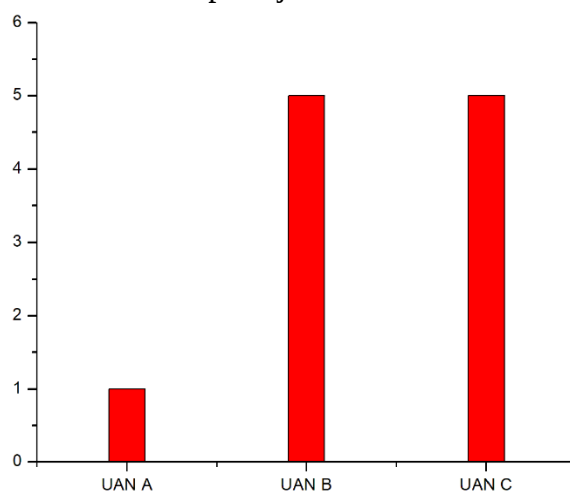
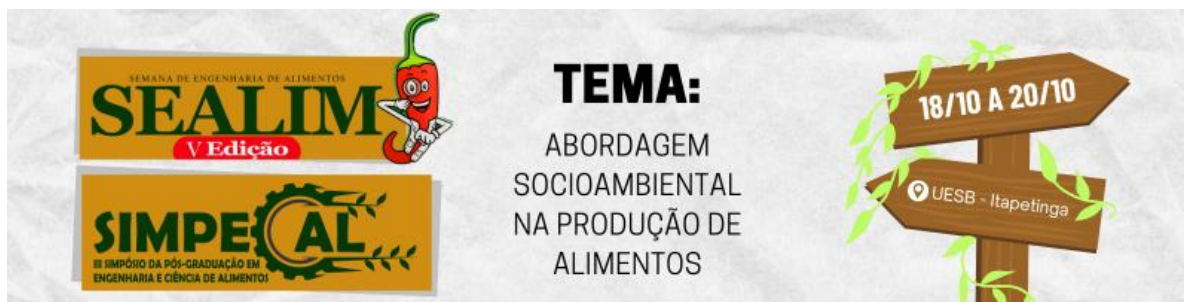


Gráfico 1: Resto ingesta

Todas as unidades indicam que o motivo para o resto ingesta em sua unidade, apesar de estar em uma faixa aceitável, está associado a preferências alimentares individuais. Ainda assim, a UAN B realiza melhoria na qualidade da comida como medidas para reduzir o resto ingesta, enquanto as outras unidades realizam educação alimentar para os clientes, como campanha educativa sobre conscientização da fome.

Quanto à sobra de alimentos, Vaz (2006) afirma que é aceitável um percentual de até 3% ou de 7 a 25g por pessoa; as unidades observadas neste estudo apresentam os seguintes valores: UAN A 15g por pessoa, a UAN B apresentou perda mínima por pessoa (próximo de zero) e na UAN C 10,61 g por pessoa, conforme o Gráfico 2. Sendo, portanto, a UAN A que apresentou



a maior quantidade de sobras. Todas apresentam um descarte adequado dessas sobras, onde na UAN C especificamente, são incluídas novas preparações a partir destas sobras limpas.

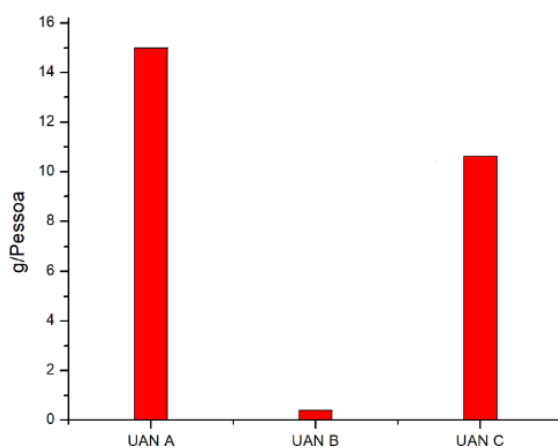


Gráfico 2: Sobra de alimentos

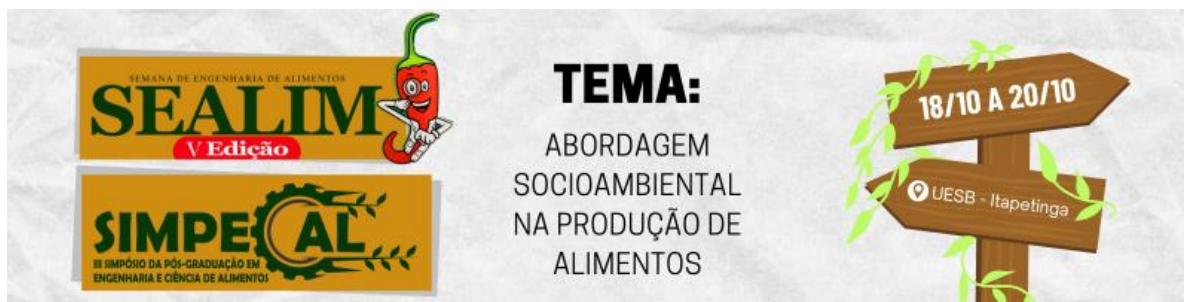
Sobre a recuperação de sobra limpa foi criado um projeto de número 14.016 que especifica sobre a diminuição de impacto ambiental e torna-se uma excelente alternativa futura para doação desses alimentos de forma segura para a comunidade (Kakitani et al., 2014).

Todas as unidades monitoram o desperdício de alimentos através de registros, a exemplo da UAN C que faz observação diária no final do serviço e a UAN A que possui um projeto próprio de desperdício zero. De acordo com Oliveira et al. (2020), a quantidade de sobras é um indicador de desperdício e influencia a qualidade do serviço em uma UAN, bem como a integração com os clientes.

Com relação às práticas de gestão de alimentos adotadas, todas as unidades possuem um sistema de gerenciamento de estoque para o controle de desperdício de alimentos. E na fase de preparação/cozimento todas as unidades fazem um planejamento de cardápio eficiente, onde na UAN A é feito um cardápio interativo, UAN B realiza escolha de produtos adequados e UAN C aplica técnicas de sustentabilidade. Contudo, todas as unidades avaliam regularmente o cardápio em relação à aceitação dos clientes para reduzir o desperdício de alimentos. É compreensível que a gestão do desperdício de alimentos em UANs seja vista como uma forma de promover a sustentabilidade no setor. A crescente atenção a esses aspectos nesse campo tem se tornado mais evidente na mídia e na literatura científica, como observado por Conceição, Lira e Fonseca. (2021).

No quesito conscientização e educação, todas as unidades realizam programas de conscientização sobre desperdício de alimentos tanto para clientes quanto para seus colaboradores. Na UAN A possui o projeto desperdício zero, UAN B distribui folders e UAN C realiza bate papos semanais sobre o tema; todos registrados nas unidades.

Entre os desafios observados nas unidades, estão: autorização do gestor para melhorias no cardápio e atender aos gostos e preferências individuais. É importante que os gestores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) reconheçam a importância do controle do



desperdício, pois trata-se de um fator de grande relevância, não apenas do ponto de vista ético, mas também econômico, com implicações políticas e sociais (Matos et al., 2015).

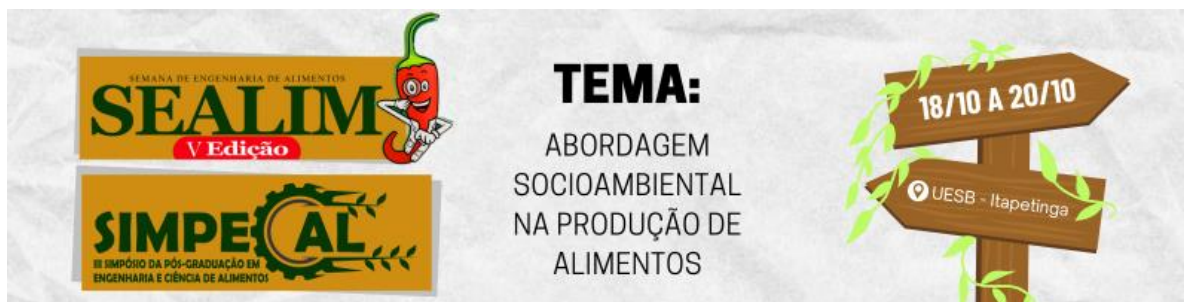
Das oportunidades identificadas para melhoria na gestão de alimentos, estão: cardápio participativo e diálogo com os comensais. Para uma UAN estar alinhada com os princípios da sustentabilidade, esta deve abranger os aspectos econômicos, ambientais e sociais. Isso ocorre através da oferta de um cardápio que promove a saúde dos clientes, prevenindo despesas futuras, preservando os recursos naturais e demonstrando respeito pelo cliente (Mota et al, 2017).

4. Conclusão

Ao avaliar o índice de resto-ingesta o mesmo foi considerado adequado, uma vez que o planejamento de cardápios está em conformidade com índices inferiores de desperdícios, isso demonstra que o bom planejamento de cardápio com maior aceitabilidade pode ser um potencial ferramenta para garantir sustentabilidade em serviços produtores de refeições. Utilizar um *check list* como instrumento de avaliação auxilia na verificação de medidas de saúde e sustentabilidade nos serviços de alimentação, além da sua facilidade de aplicação. No entanto é importante incentivar a realização de pesquisas adicionais que avaliem a gestão de cardápios sustentáveis, levando em consideração o contexto atual.

Referências

- BRITO, B., ALMEIDA, P., BEZERRA, M. Avaliação Qualitativa de Cardápios e Proposição de Receitas Nutritivas e Sustentáveis em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. Periódicos São Lucas, 2023.
- CORDEIRO, A.C, DIAS P., FERREIRA D., BARBOSA, R. S. D. qualidade nutricional sustentabilidade ambiental em cardápio com diferentes fontes proteicas na alimentação escolar do município de Niterói (RJ). Revbea, São Paulo, V 16, N.3, p. 330-346, 2021.
- CONCEIÇÃO, G. S., LIRA, C. R. N., FONSECA, M. C. P. Desperdício de alimentos em restaurante universitário:avaliação por resto-ingestão e pesquisa de satisfação. Rev. Simbio-Logias, V. 13, N. 18, 2021.
- ALVES, L. TRICHES, ROZANE, M. Sustentabilidade e alimentação escolar: análise nutricional e ambiental dos cardápios em um município catarinense. Trabalho de conclusão de curso, Revbea, São Paulo. 2022.
- LIMA, F. A. A., PAIÃO, A. F., TRICHES, R. M. Conciliando cardápios saudáveis e sustentáveis com menor custo em restaurante universitário. Interfaces Científicas - Saúde E Ambiente, v. 9, n. 2, 245–260. 2023.



LUDUVICE, B.C, SOUZA, A.C, FRAGA, L. N, M.S. CARVALHO, I.M.M. Sustentabilidade ambiental nos serviços de alimentação hospitalar. Mix Sustentável. Florianópolis, v.6, n.3, p.45-54, jun. 2020.

MATOS, G. M. S. Ingesta e sobras em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) em uma rede hoteleira de Aracaju - SE. Revista Hórus, v. 10, n. 1, p. 94-106, 2015.

MEZOMO, I. F. B. O serviço de alimentação. In: MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 4.ed. São Paulo: Manole. p. 140-186. 2002.

MOTA, ÊMILY B. F., BEZERRA, I. W. L., SEABRA, L. M. J., SILVA, G. C. B., & ROLIM, P. M. Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação. Holos, v.4, p. 381–394. 2017.

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

KAKITANI, R. SILVA, T. I. F. F. SHIINO, E. T. Desperdício de Alimento no pré-preparo e pós-preparo em um refeitório industrial. Revista Ciências do Ambiente On-Line, v.10, n. 1, 2014.