Centro Universitário de Patos (UNIFIP)
Curso de Medicina
v. 7, n. 1, 2022, p. 145-153.
ISSN: 2448-1394

Journal of Medicine and Health Promotion

O NUTRICIONISTA COMO AGENTE DETERMINANTE NOS FATORES QUE CAUSAM O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O NUTRICIONISTA COMO AGENTE DETERMINANTE NOS FATORES QUE CAUSAM O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ana Milena Macêdo Coêlho
Centro Universitário de Patos–UNIFIP, Patos–PB, Brasil
milenanutri2010@hotmail.com

Teógenes Barbosa Dantas de Souza
Centro Universitário de Patos–UNIFIP, Patos–PB, Brasil
teogenes_barbosa@yahoo.com

RESUMO
Objetivo: O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão na literatura para analisar o papel desempenhado pelo nutricionista e sua relação no que diz respeito as ações que podem ser desenvolvidas para evitar o desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).
Métodos: Foram pesquisados através dos bancos de dados Scielo e Google Acadêmico, artigos científicos publicados do ano de 2011 até 2021, dos 37 trabalhos pesquisados, 18 foram selecionados para composição do presente trabalho.
Resultados: Muitos fatores estão associados ao desperdício de alimentos em UANs, dentre eles os que ganharam destaque são os relacionados a necessidade de um trabalho continuado pelo profissional responsável técnico da unidade, envolvendo ações de educação nutricional com os comensais, bem como capacitações e treinamentos de forma periódica com os colaboradores da empresa que são responsáveis pelo manuseio dos alimentos. O nutricionista é o profissional capacitado que pode realizar ações voltadas a Educação Alimentar e Nutricional de comensais, bem como o treinamento e capacitação dos colaboradores, afim de reduzir o índice resto-ingesta (RI) diário. O desperdício em uma UAN pode estar presente em todas as etapas desde o recebimentos de mercadorias até a distribuição das preparações prontas para o consumo.
Conclusão: Conclui-se que é fundamental a inserção do profissional nutricionista, que traga sua experiência para a gestão da UAN e que possa colocar em prática todas as atribuições a ele conferidas, para que seja possível a redução do desperdício e melhorias da lucratividade da empresa.

Palavras-Chave: Desperdício de alimentos. Nutricionista. Resto ingesta.

ABSTRACT
Objective: The objective of this work was to carry out a literature review to analyze the role played by the nutritionist and its relationship with regard to the actions that can be taken to prevent food waste in Food and Nutrition Units (UAN).
Methods: Scientific articles published from the year 2011 to 2021 were searched through the databases Scielo and Google Scholar, from the 37 researched works, 18 were selected for the composition of the present work.

Results: Many factors are associated with food waste in FNUs, among which those that gained prominence are those related to the need for continued work by the technical responsible professional of the unit, involving nutritional education actions with diners, as well as training and capacity building. periodically with the company's employees who are responsible for handling the food. The nutritionist is the trained professional who can carry out actions aimed at Food and Nutritional Education of diners, as well as training and qualification of employees, in order to reduce the daily rest-intake (RI) index. Waste in a UAN can be present at all stages from receiving goods to distributing ready-to-eat preparations.
Conclusion: It is concluded that the insertion of professional nutritionists is essential, bringing their experience to the management of the UAN and who can put into practice all the attributions conferred on them, so that it is possible to reduce waste and improve the company's profitability.

Keywords: Food waste. Nutritionist. Rest ingests.

1. Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades de trabalho que desempenham atividades relacionadas à alimentação e à nutrição[1]. O principal objetivo de uma UAN é fornecer uma alimentação segura que garanta os nutrientes necessários para manter e/ou recuperar a saúde de todos aqueles que são atendidos no serviço[2].

De acordo com FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) os insumos desperdiçados seriam capazes de alimentar dois bilhões de pessoas no mundo, pois ao ano são jogados no lixo entre um quarto e um terço dos alimentos produzidos[3].

O desperdício de alimentos é um fator de grande importância na gestão de UANs, sendo resultado da sobra ou do resto de alimentos, que está relacionado a uma série de fatores[4]. Para impedir o desperdício, é preciso que se realize um levantamento real do número de refeições necessárias, além de controle de sobras, uso adequado da matéria-prima e verificar a qualidade das refeições na distribuição, averiguando sempre a apresentação e temperatura dos alimentos[5].

Sobras são os alimentos que foram produzidos e não distribuídos[6], por sua vez os restos são alimentos distribuídos e não consumidos. O indicador de resto, índice de rejeito ou índice de resto ingestão é a relação percentual entre o peso da refeição rejeitada pelos comensais e a quantidade de refeição distribuída[1]. O índice de resto ingesta (%) pode ser classificado como ótimo, bom, ruim e inaceitável de acordo com os seguintes intervalos: ótimo – índice de 0 a 3%; bom – índice de 3,1 a 7,5%; ruim – índice 7,6 a 10%; inaceitável – índice acima de 10%[7].

O responsável técnico por uma UAN é o profissional nutricionista, que na sua formação acadêmica adquire conhecimentos necessários para administrar uma UAN, contribuindo para o fornecimento de uma alimentação balanceada dentro dos padrões dietéticos da clientela e higiênicos-sanitários[8].

Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão na literatura para analisar o papel desempenhado pelo nutricionista e sua relação no que diz respeito as ações que podem ser desenvolvidas para evitar o desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição.

2. Método

Foram pesquisados através dos bancos de dados Scielo e Google Acadêmico, artigos científicos publicados do ano de 2011 até 2021, utilizando, em várias combinações, os seguintes termos de pesquisa: desperdício de alimentos, resto ingesta e nutricionista, unidade de alimentação nutrição. A pesquisa bibliográfica incluiu artigos originais, de revisão, e livros escritos na língua portuguesa. Os artigos foram inicialmente selecionados através de seus títulos e resumos, em seguida foram lidos na íntegra, sendo selecionados aqueles que se encaixaram na temática escolhida, foram usados como critério de seleção artigos que discorriam sobre a relação do nutricionista, comensais e colaboradores que manuseiam alimentos com o desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Foram pesquisados 37 trabalhos dos quais 18 foram selecionados para composição do presente trabalho.

3. Resultados e Discussão

De acordo com a literatura pesquisada muitos fatores estão associados ao desperdício de alimentos em UANs, dentre eles os que ganharam destaque são os relacionados a necessidade de um trabalho continuado pelo profissional responsável técnico da unidade, o nutricionista, envolvendo ações de educação nutricional com os comensais, bem como capacitações e treinamentos de forma periódica com os colaboradores da empresa que são responsáveis pelo manuseio dos alimentos, desde o recebimento da matéria prima, passando pelo armazenamento e preparo, até a distribuição das refeições.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) na resolução nº 380 de 2005, dispõe sobre as áreas de atuação do nutricionista e as suas atribuições. As UANs estão inseridas na área da alimentação coletiva, na qual compete ao profissional, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição e realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas[9]. Uma unidade na qual o nutricionista tende por algum motivo a não desempenhar suas atribuições de maneira adequada, está sujeita a sofrer problemas relacionados a qualidade, desperdício de alimentos e consequente redução da lucratividade da empresa.

O nutricionista é o profissional capacitado que pode realizar ações voltadas a Educação Alimentar e Nutricional de comensais, bem como o treinamento e capacitação dos colaboradores, afim de reduzir o índice resto-ingesta (RI) diário. O RI deve ser investigado periodicamente pelo Responsável técnico (RT) para observar o índice de desperdício da UAN, fazendo campanhas contínuas e interagindo com os comensais[10]. Controles adotados pela empresa como é o caso da aplicação do Índice resto-ingesta, são importantes e eficientes, afim de pesquisar sobre a qualidade e aceitabilidade do cardápio oferecido, sempre em busca de melhorias, adequando as preparações existentes no cardápio as necessidades nutricionais, aversões e preferências alimentares da clientela, respeitando os hábitos e a cultura alimentar.

Em uma UAN o percentual elevado de desperdício gera o aumento dos custos, estando também relacionado a falta de qualidade do serviço, sendo reflexo da falta de planejamento pelo RT. Todas as UANs devem ter o nutricionista presente para gerenciar e realizar um controle de gastos observando as sobras e os restos[6].

O desperdício em uma UAN pode estar presente em todas as etapas desde o recebimentos de mercadorias até a distribuição das preparações prontas para o consumo. O nutricionista é o profissional que tem a capacidade de gerir uma UAN de modo a evitar o desperdício de alimentos que também estão relacionadas as refeições produzidas e não utilizadas (sobras limpas), refeições distribuídas e não porcionadas (sobras sujas) e as refeições que foram colocadas no prato do comensal e não foram consumidas, sendo sinônimo de falta de planejamento e qualidade[8].

O mau planejamento, a falta de treinamento contínuo dos colaboradores, a não padronização dos porcionamentos, temperatura inadequada dos alimentos, falta de trabalhos educativos e de conscientização com os comensais, são pontos associados ao desperdício de alimentos e que é responsabilidade do nutricionista[11].

Comensal é a denominação dada ao consumidor final das refeições servidas na unidade, que ao se servir e não consumir o alimento, está contribuindo para o desperdício[12]. As ações educativas realizadas com comensais, reduzem significativamente o desperdício de alimentos, porém há necessidades da prática continuada dessas ações, com o objetivo de conscientizar os clientes a se servirem apenas do que vão consumir[13].

Atividades de educação alimentar e nutricional tem se mostrado significativas na redução dos índices resto ingesta através de metodologias didáticas. Campanhas educativas realizadas por meio de cartazes e pôsteres, com informações sobre o desperdício de alimentos e a substituição de bandejas por pratos de louça, reduziram em 56% o desperdício em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar[14]. Em outro estudo pesquisadores utilizaram o televisor do refeitório para exibir um material informativo e educativo sobre a quantidade de alimentos que foi descartada na semana analisada, calculando a equivalência anual de desperdício e apresentando sugestões para minimizar

o descarte de alimentos pela unidade, com essa atividade os autores perceberam que houve uma queda de 33% no desperdício de alimentos pelos clientes[15].

O índice de resto ingesta (%) pode ser classificado como ótimo, bom, ruim e inaceitável de acordo com os seguintes intervalos: ótimo – índice de 0 a 3%; bom – índice de 3,1 a 7,5%; ruim – índice 7,6 a 10%; inaceitável – índice acima de 10%[7].

Após a intervenção com campanhas educativas, mesmo os valores de desperdício estando dentro dos valores aceitáveis, menores que 10%, estudos em coletividades sadias mostraram a redução de 3 para 2,6%[16]. Outros autores também observaram esse mesmo resultado, o índice resto ingesta reduziu de 7,76% para 6,8%, após realizarem intervenção com seus clientes relacionadas a educação nutricional[10]. Ou seja, quanto mais próximo de zero for o percentual de desperdício, melhor será a qualidade do serviço, e esses resultados vão sendo melhorados a medidas que os clientes vão se conscientizados e porcionando em seus pratos apenas a quantidade de alimnetos que vão consumir.

É possível observar que as unidades que apresentaram alguma intervenção através de campanhas educativas obtiveram resultados positivos com relação a redução do desperdício, mesmo aquelas que já apresentavam valores dentro do esperado, mostrando que trabalhos de educação alimentar e nutricional realizados com os comensais de maneira contínua e periódica são indispensáveis. Campanhas de conscientização abordadas com os clientes sobre desperdício são eficazes para a redução do índice resto ingesta em UANs[17].

Conhecer os hábitos e preferências alimentares dos clientes é fundamental para garantir uma boa aceitação do cardápio e assim reduzir o desperdício dos alimentos. O índice de resto ingestão deve ser avaliado não só no ponto de vista econômico refletindo o aumento dos custos, sua avaliação é importante também para saber as preferências e exigências dos comensais[18].

A taxa de desperdício varia de acordo com o cardápio oferecido no dia[19]. Quando no cardápio estão preparações diferentes dos costume alimentares dos comensais, há uma maior rejeição, acarretando em desperdício, outros aspectos também estão relacionados ao desperdício, como: alta frequência da mesma preparação, pratos com uma má apresentação que geram uma certa monotonia, dentre outros aspectos que podem interferir diretamente nas escolhas dos cliente[4,20].

Dentro de uma UAN, os colaboradores também denominados de manipuladores de alimentos são responsáveis por colocar em prática todo o planejamento realizado pelo nutricionista. Sendo responsáveis por lavar, descascar, cortar, ralar, cozinhar, ou seja, realizar o processo de preparo dos alimentos[21].

Para que as sobras e restos possam ser reduzidos e consequentemente o desperdício, o nutricionista juntamente com os colaboradores devem traçar metas. A

realização de capacitações periódicas e conscientização da equipe deve ser prioridade a fim de reduzir o desperdício e controlar o lucro[4].

Um marcador que está ligado diretamente ao desperdício de alimentos e que é produzido pelo colaborador, ganhando influência da qualidade do produto, é o Fator de Correção (FC). É através desse fator que observa-se perdas que ocorrem no pré-preparo do alimento, ele é obtido pela razão entre o peso bruto (alimento conforme é comprado) e o seu peso líquido (alimento após sofrer a etapa de pré – preparo, em que são retiradas partes que não serão utilizadas na preparação), sua principal função é na previsão de compras dos gêneros alimentícios, porém deve ser utilizado como marcador de desperdício, quando comparados aos valores existentes na literatura[22]. O ideal seria que cada unidade elaborasse seu próprio material de referência para o FC, a partir da utilização de equipamentos e utensílios de boa qualidade, aproveitando o alimento ao máximo.

Um estudo realizado em uma restaurante universitário, mostrou que o desperdício durante o pré-preparo poderia ser menor, pois foi possível observar que havia grande remoção de partes comestíveis de hortaliças durante sua manipulação[23]. A partir dessa observação podem ser desenvolvidas na unidades medidas de controle das etapas e capacitação da equipe, como também verificação da qualidade e manutenção dos utensílios e equipamentos usados no pré-preparos dos alimentos.

Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados frequentemente pelo nutricionista responsável, cada UAN deve determinar a periodicidade desses treinamentos de acordo com a necessidade e evolução no que diz respeito aos controles nas etapas de produção. As capacitações devem abordar temas diversos e pontuais, com o objetivo de garantir informações necessárias aos colaboradores sobre a importância do preparo de refeições nutritivas, saborosas e uso das técnicas mais adequadas a cada público[24].

Outros fatores que podem influenciar diretamente o aumento do desperdício relacionados aos comensais, é a utilização de utensílios inapropriados e o sistema de distribuição das refeições. Quando disponibilizados pratos grandes, os indivíduos ficam sujeitos a se servirem de mais alimentos do que conseguem consumir, o tamanho inadequado dos talheres, pegadores e conchas também estão relacionados ao aumento do desperdício[25]. O sistema de distribuição do tipo *self-service*, influencia os comensais a se servirem além do que conseguem consumir. No restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria, pesquisadores realizaram uma campanha com o tema "Resto Zero" com o objetivo de redução do percentual de restos, os mesmos perceberam melhorias após a substituição das bandejas estampadas de aço inox por pratos rasos de porcelana, além da mudança no sistema de distribuição, que passou a ser do tipo misto, sendo self-service para acompanhamentos e guarnição e cafeteria fixa para a distribuição de carne, sobremesa e suco[26].

4. Considerações finais

Uma série de fatores estão relacionados ao aumento do índice de desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição, porém a maior parte dos aspectos estão relacionados aos principais agentes: o nutricionista, os comensais e os colaboradores que manuseiam alimentos.

Todo o processo de gestão é responsabilidade e atribuição do nutricionista, que quando relacionado aos colaboradores, deve capacitar e treinar periodicamente a equipe para evitar desperdício em todas as etapas, desde o recebimentos de mercadorias que devem ser de boa qualidade, armazenamento, pré-preparo, tendo atenção ao fator de correção, preparo e distribuição, tendo atenção ao porcionamento das refeições e apresentação dos pratos. Quando se trata dos comensais, aspectos relacionados a preferências e aversões alimentares, hábitos e cultura alimentar, campanhas de conscientização e atividades de educação nutricional periódicas com a clientela, afim de evitar o desperdício.

Portanto, conclui-se que é fundamental a inserção do profissional nutricionista, que traga sua experiência para a gestão da UAN e que possa colocar em prática todas as atribuições a ele conferidas, para que seja possível a redução do desperdício e melhorias da lucratividade da empresa.

Referências

1. Teixeira SMFG, Carvalho ZMJ, Biscontinl TM. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu; 2000.

2. Fonseca KZ, Santana GR. Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. Editora UFRB, Cruz das Almas – Bahia, 2012.

3. BRASIL. Raúl Osvaldo Benítez. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura. Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe. 2019. Disponível em: <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/> Acesso em: 21 jul. 2021.

4. Galian LCF, Santos SS, Madrona GS. Análise do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. GEINTEC. 2016;6(2):3121-3127.

5. Novinski APF, Araújo GC, Baratto I. Resto ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. 2017;11(66):451-458.

6. Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5 ed. São Paulo: Metha Ltda; 2013.

7. Parisoto DF, Hautrive TP, Cembranel FM. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial. 2013;7(2):1106-1117.
8. Abreu ES de, Simony RF, Dias DHS, Ribeiro FRO. Avaliação do desperdício alimentar na produção e distribuição de refeições de um hospital de São Paulo. Revista Simbio-Logias. 2012;5(7):42-50.
9. Resolução Nº 380 do Conselho Federal de Nutricionistas, de 28 de dezembro de 2005 (BR). Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Diário Oficial da União. 28 dez 2005.
10. Chaves VS, Machado CCB, Abreu VS. Índice de resto ingestão antes e após campanha de conscientização de comensais. Rev. EVS. 2019;46:1-7.
11. Machado CCB, Mendes CK, Souza PG, Martins KSR, Silva KCC. Avaliação do índice de resto ingesta de uma unidade de alimentação e nutrição Institucional de Anápolis-go. Revista Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde. 2012;6:151-162.
12. Silva BO, Trindade BC, Molina VBC. Resto ingesta em unidades de alimentação e nutrição (UAN). Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS). 2020;2(4):13-24.
13. Borges MP, Souza LHR, Pinho S, Pinho L. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. Eng. Sanit. Ambient. 2019;24(4):843-848.
14. Britto ADP, Oliveira FRG. Desperdício alimentar: conscientização dos comensais de um serviço hospitalar de alimentação e nutrição. Arq. Ciênc. Saúde. 2017;24(2):61- 64.
15. Stocco AB, Molina VBC. Avaliação do Resto-Ingestão Antes, Durante e Após uma Campanha de Conscientização Contra o Desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev. Multidisciplinar da Saúde. 2020;2(1):39-52.
16. Viana KLS, Souza ALM de. Avaliação do índice de resto ingestão, antes e durante uma campanha educativa, em unidade de alimentação e nutrição (UAN). Revista Connection Line. 2015;(14):47-56.
17. Silvério GA, Oltramari K. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição brasileiras. Ambiência. Guarapuava. 2014;10(1):125-133.
18. Silva APS, Silva MA, Spinelli MGN, Matias ACG, Coelho HDS. Intervenção educativa no controle de restos em unidade de alimentação e nutrição. Revista da Universidade Vale do Rio Verde. 2016;14(2):319-327.
19. Barbosa VP, Moreira LA, Costa MD, Fernandes LFR, Gianini SA. Diagnóstico do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Confidentes-MG. XI Congresso Nacional de Meio Ambiente de Poços de Calda. 2014;3121-3127.

20. Oliveira RS, Moura MF, Maia SMPC, Oliveira KP, Moreira MR, Coutinho BRCOP. Avaliação do resto ingesta de uma UAN institucional de Fortaleza. Braz. J. Hea. Ver. 2020;3(3):4929–4939.
21. ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviço de alimentação Resolução RDC nº 216/2004. 3 ed. Brasília: Anvisa, 2004, 44 p.
22. Ornellas LH. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu; 2007.
23. Zotesso JP, Cossich ES, Colares LGT, Tavares CRG. Avaliação do desperdício e sua relação com a geração de resíduos em um restaurante universitário. Engevista. 2016;18(2):294–308.
24. Macedo JL, Brito ANM, Carvalho SL, Oliveira JVF, Brito FNM. Avaliação do índice resto-ingesta em unidade de alimentação e nutrição de um município do Maranhão. Research, Society and Development. 2020;9(1):1-8.
25. Canonico FS, Pagamunici LM, Ruiz SP. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR**.** UNINGÁ REVIEW**.** 2014;19(2):5-8.
26. Zimmermann AM, Mesquita MO. Campanha resto zero em restaurante universitário. Disciplinarum Scientia Ciências da Saúde. 2011;12(1):115-125.