

DETERMINAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO DE HORTIFRÚTIS EM UM RESTAURANTE DE FORTALEZA, CEARÁ.

Cleidiane Rodrigues de Sousa¹; Diego Silva Melo¹; Jackeline Lima de Medeiros²

FAMETRO – Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza.

cleidianesousa1512@gmail.com; diego.melo100@hotmail.com; jackeline.medeiros@professor.fametro.com.br.

Título da Sessão Temática: Alimentos e nutrição

Evento: VI Encontro de Iniciação à Pesquisa

RESUMO

Para o planejamento de dietas e cardápios, é essencial o conhecimento do Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos, ou Fator de Correção (FC). Esse indicador é uma constante obtida pela relação do peso bruto (gramas) e do peso líquido (gramas) do alimento. Essas falhas causadas por estimativas incorretas podem acarretar problemas operacionais em Unidades de Alimentação e Nutrição, como aumento dos custos, desperdícios com sobras de alimentos já preparados, aquisição superfaturada, entre outros. O objetivo desse estudo foi determinar as perdas que ocorreram em hortifrúteis, na fase de pré-preparo dos mesmos, empregando-se o Fator de Correção em nove hortifrúteis utilizados na cozinha de um restaurante comercial de Fortaleza. Para a aquisição das amostras, foram realizadas pesagens de frutas e hortaliças durante três dias aleatórios do mês de março de 2018. Todos os hortifrúteis foram primeiramente pesados na sua forma bruta e em seguida pesadas na sua forma líquida, quando retirado as partes não comestíveis. A partir dos resultados encontrados, é possível concluir que a UAN apresentou fator de correção dentro dos valores encontrados pela literatura. É importante que toda unidade de alimentação e nutrição procure minimizar o FC sabendo que é um dos maiores problemas encontrados no dia a dia de uma UAN, e é de fundamental importância que o nutricionista esteja atento aos diversos fatores que permeiam a ocorrência dessas perdas.

Palavras-chave: desperdício. alimentação. Nutrição.

INTRODUÇÃO

A produção e o consumo sustentáveis de alimento não são apenas uma moda passageira, mas duas áreas que demandam a aplicação do conhecimento científico para ampliar a oferta de alimentos com menor impacto ambiental. Em um mundo que enfrenta mudanças climáticas e grande escassez de recursos naturais, e ainda convive com a insegurança alimentar, a redução das perdas e do desperdício dos alimentos deve ser uma prioridade global (EMBRAPA, 2016).

Segundo Lemos (2008), a economia, política, cultura e tecnologia estão diretamente ligadas ao processo de desperdício desde a pré-colheita até o consumo. Sendo assim, a perda de alimentos é uma questão importantíssima para a gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), visto que desenvolve atividades relacionadas a nutrição, desta forma, o ambiente físico, suas condições de higiene de instalações e manipuladores, devem ser cuidadosamente planejados a fim de minimizar o desperdício.

Para o planejamento de dietas e cardápios, é essencial o conhecimento do Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos, ou Fator de Correção (FC). Esse indicador é uma constante obtida pela relação do peso bruto (gramas) e do peso líquido (gramas) do alimento (PHILIPPI, 2006).

A obtenção desse indicador não se restringe apenas ao cálculo do valor das perdas por retirada de cascas, aparas, sementes, talos e sujidades. O conhecimento de forma de consumo e da parte comestível do alimento permite que a avaliação do valor nutritivo da dieta e /ou cardápio não fique sub ou superestimada. Essas falhas causadas por estimativas incorretas podem acarretar problemas operacionais em Unidades de Alimentação e Nutrição, como aumento dos custos, desperdícios com sobras de alimentos já preparados, aquisição superfaturada, entre outros (PHILIPPI, 2006).

De acordo com Domene (2011), por conta da interferência das variáveis envolvidas na rotina do processamento de alimentos, recomenda-se que cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), estabeleça, com sua equipe, os valores médios dos indicadores de FC ou IC, para ajustar o planejamento de compras à sua rotina operacional.

Assim, esta pesquisa teve como objetivo determinar as perdas que ocorreram em hortifrúteis, na fase de pré-preparo dos mesmos, empregando-se o Fator de Correção em nove hortifrúteis utilizados na cozinha de um restaurante comercial de Fortaleza.

METODOLOGIA

Os hortifrúteis para este estudo foram adquiridas na UAN comercial de um restaurante de Fortaleza. Para a aquisição das amostras, foram realizadas pesagens de frutas e hortaliças durante três dias aleatórios do mês de março de 2018. Na determinação do Fator de Correção (FC) foi utilizado a fórmula que utiliza a relação entre o peso do alimento adquirido, Peso Bruto, (PB) e o peso do alimento após a limpeza, Peso Líquido, (PL), $FC = PB/PL$.

Os hortifrúteis utilizados foram abacaxi, abóbora, alface americana, cenoura, chuchu, mamão, manga, melão, kiwi. As pesagens foram realizadas na cozinha da UAN do restaurante comercial, foi utilizada uma balança de mesa da marca TOLEDO com capacidade de 15kg e uma balança de chão da marca MICHELETTI com capacidade de 150kg. Todos os hortifrúteis foram primeiramente pesados na sua forma bruta e em seguida pesadas na sua forma líquida, quando retirado as partes não comestíveis.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o estudo foram avaliados 9 hortifrúteis, sendo que 5 foram frutas e 4 hortaliças, determinados o fator de correção através das três repetições e calculado o valor médio para cada fruta e hortaliça (tabela 1).

Tabela 1. Fator de correção dos hortifrúteis em uma unidade de alimentação e nutrição de Fortaleza – Ceará, 2018.

Alimentos	Fc1(dia1)	Fc2(dia 2)	Fc3(dia 3)	Média dos 3 dias	Referencial teórico 1
Abacaxi	1,90	1,82	1,87	1,86	1,41 – 1,50
Abóbora	1,25	1,16	1,19	1,20	1,15 – 1,64
Alface americana	1,12	1,25	1,19	1,19	1,09 – 1,33
Cenoura	1,28	1,11	1,19	1,19	1,21 – 1,25
Chuchu	1,32	1,43	1,18	1,31	1,29 – 1,39
Mamão	1,39	1,35	1,48	1,41	1,31 – 1,45
Manga	1,82	1,62	1,64	1,69	1,36
Melão	1,44	1,35	1,03	1,27	1,22 – 1,25
Kiwi	1,44	1,38	1,45	1,42	1,10 – 1,42

Elaborada pelo autor
1 ANJOS, (2013).

Verificou-se que no restaurante onde foi realizado essa pesquisa, a abóbora, a alface, a cenoura, o chuchu, o mamão, e o kiwi obtiveram FC dentro dos valores estabelecidos pela literatura (ANJOS, 2013). Já os valores encontrados para o abacaxi (1,86), a manga (1,69), e o melão (1,27), foram acima dos valores de recomendados por Anjos (2013).

Pode -se observar que Cosme (2012), em seu estudo avaliando o fator de correção das frutas e vegetais utilizados na cidade de Limoeiro do Norte-CE, obteve fatores de correção inferiores aos encontrados na presente pesquisa, para os hortifrúteis comparados que foram abacaxi (1,28), cenoura (1,09), e chuchu (1,15). exceto para a abóbora (1,31), onde o valor encontrado do fator de correção foi acima do resultado do presente estudo.

Portanto, de acordo com os resultados pode-se perceber que o desperdício na UAN, é pequeno, estando 6 dos hortifrúteis avaliados dentro dos valores recomendados por Anjos (2013).

Observou-se durante a pesquisa que os hortifrúteis foram entregues e preparados no mesmo dia, porém vários fatores podem ter influenciado para a variação dos valores encontrados e como o grau de maturação das frutas e hortaliças, habilidade do manipulador e equipamentos utilizados (RICARTE, et. al, 2008).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos resultados encontrados, é possível concluir que a UAN apresentou fator de correção dentro dos valores encontrados pela literatura. É importante que toda unidade de alimentação e nutrição procure minimizar o FC sabendo que é um dos maiores problemas encontrados no dia a dia de uma UAN, e é de fundamental importância que o nutricionista esteja atento aos diversos fatores que permeiam a ocorrência dessas perdas.

Portanto, sempre que é necessário, é importante que seja realizado treinamento com os colaboradores, investimento em equipamentos, controle no recebimento, na distribuição e em todo o fluxo operacional.

REFERÊNCIAS

EMBRAPA, **Perdas e desperdícios de alimentos**. Disponível em:< <https://www.embrapa.br/tema-perdas-e-desperdicio-de-alimentos/sobre-o-tema>> Acesso em: 08 de Abril de 2018.

DOMENE, S. M. A.; **Técnica Dietética: teoria e aplicações**. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.

PHILIPPI, S. T.; **Nutrição e Técnica Dietética**. – 2. ed. rev. e atual. – Barueri, SP: Manole, 2006.

ANJOS, M. C. R.; **Relação de Fatores de Correção e Índice de Conversão (cocção) de Alimentos**. – Nutrição – UFPR, 2013. Disponível em:< <https://docs.ufpr.br/~monica.anjos/Fatores.pdf> > Acesso em: 08 de Abril de 2018.

LEMONS. A. G.; **Determinação do Fator de Correção das Hortaliças Folhosas do CEASA de Brasília – DF**. Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, Pós-graduação *Lato sensu*, Curso de Especialização em Gastronomia e Saúde. Disponível em: < http://bdm.unb.br/bitstream/10483/326/1/2008_AlineGuimaraesLemos.pdf > Acesso em: 08 de abril de 2018.

COSME, et. al.; Determinação do fator de correção de frutas e vegetais utilizados na culinária da cidade de Limoeiro do Norte – Ceará. **VII CONNEPI**, 2012. Disponível em: <<http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/viewFile/1474/1770>> Acesso em:09 de setembro de 2018.

RICARTE, M. P. R., et.al.; Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em fortaleza – ce. **SABER CIENTÍFICO**, Porto Velho, v.1, p/158-175, 2008.