



UTILIZAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO E CONTROLE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS

Palavras-Chave: Desperdício de alimentos, Ficha Técnica, Sustentabilidade

Alunas de Iniciação Científica: Julianne Silva Luz e Beatriz Nagamine Gomes (FCA- UNICAMP);

Orientadora: Prof^a Dr^a Caroline Dario Capitani (FCA- UNICAMP)

INTRODUÇÃO:

Ao longo das últimas décadas, os hábitos alimentares da população brasileira têm sofrido modificações, destacando-se a maior frequência da alimentação fora do lar em decorrência da busca por alternativas mais práticas, fáceis, rápidas e de menor custo (LEAL, 2010). Os restaurantes comerciais se mostram relevantes no setor de alimentação neste cenário, havendo necessidade de estudos que acompanhem o processo produtivo das refeições, desde os aspectos financeiros, como ambientais e de saúde. Para tanto, a Ficha Técnica de Preparação (FTP) parece ser instrumento essencial, capaz de reunir diversos tipos de indicadores e informações que auxiliam na construção de uma produção responsável em diferentes aspectos (AKUTSU et al., 2005), permitindo inclusive localizar pontos negativos da produção, como o desperdício de alimentos e erros na manipulação. A FTP representa, portanto, um papel fundamental não somente para controle de custos, mas também para uma produção de alimentos com ênfase na sustentabilidade (PEREIRA et al., 2019).

Atualmente, se desperdiça cerca de 348 mil toneladas de alimentos por dia na América Latina, sendo que 46% ocorre nas etapas de processamento, distribuição e consumo (FAO, 2013). No Brasil, esse desperdício é de 46 mil toneladas por ano, sendo que cerca de 6 toneladas (15%) são desperdiçadas em restaurantes (ANUFOOD, 2018). Segundo estudo de Saurim & Basso (2008), em um restaurante comercial de Santa Maria-RS, a média das sobras no período de uma semana foram de 16,3 kg/dia, quando a meta definida era de 9,5 kg/dia, representando valor cerca de 71,58% maior do que o estipulado e muito acima do preconizado na literatura, de 3% (RIBEIRO, 2020). Tendo isso em vista, ressalta-se a importância de se atentar para a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável da ONU, a qual dentre seus 17 objetivos, o de número 12 (Consumo e Produção Sustentáveis), está relacionado especificamente com a redução pela metade do desperdício de alimentos até 2030, o qual que ocorre tanto na produção e distribuição dos alimentos, quanto em sua venda e consumo (FAO, 2016).

Diante do exposto, o objetivo deste projeto foi verificar em restaurantes comerciais a presença de fichas técnicas de preparação ou receituário padrão e avaliar se realizavam controle de desperdício de alimentos.

METODOLOGIA:

A pandemia causada pela COVID-19 ocasionou a suspensão das atividades presenciais e, com isso, trouxe empecilhos para a realização do projeto inicial, além disso, a concessão da bolsa ocorreu em fevereiro de 2021. Dessa forma, para que parte dos objetivos iniciais fossem contemplados, o presente projeto foi adaptado, permitindo que a participação dos restaurantes fosse feita por meio de questionário on-line na plataforma *Google Forms*. Foram alterados o título e objetivo do projeto inicial, e o presente projeto permaneceu inserido dentro de outro projeto de pesquisa mais abrangente, sendo portanto um recorte do mesmo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP (parecer nº 4.384.625).

Após aprovação pelo CEP, foi realizado contato com os responsáveis de restaurantes comerciais. A seleção foi feita de forma aleatória e o contato com os restaurantes, por meio telefônico, *WhatsApp* e email. O critério de inclusão era ser restaurante comercial com serviço de entrega por *delivery* e estar localizado na microrregião de Campinas, SP, São Paulo, SP ou grande São Paulo. O questionário foi aplicado entre os meses de janeiro a julho de 2021. O questionário original apresenta 61 perguntas, divididas em cinco partes, e os dados aqui apresentados são referentes às questões 23 e 24 da terceira parte do questionário ("caracterização da empresa - Q23. O restaurante possui Fichas Técnicas das Preparações ou Receituário Padrão com descrição detalhada das receitas usadas?; Q24. O restaurante realiza algum tipo de controle de desperdício de alimentos? Exemplos: pesagem das sobras de alimentos, pesagem dos restos, ou outro tipo de pesagem para controlar a produção e o consumo de alimentos."). Também foram analisadas as características gerais dos restaurantes e dos gestores dos mesmos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

A amostra foi composta por 40 restaurantes comerciais com serviço de *delivery* da microrregião de Campinas, SP, São Paulo, SP e grande São Paulo (n = 9 municípios), porém, apenas 37 foram incluídos no estudo, devido a erros de preenchimento das respostas no questionário. Os resultados referente às características da amostra foram apresentados como características dos responsáveis técnicos e características do restaurante. Os responsáveis pelos restaurantes eram em sua maioria do sexo masculino (62%), grande parte possuía ensino superior incompleto, completo e pós graduação (13,5%, 37,8% e 24,3% respectivamente), sendo que 49,6% eram proprietários e 29,7% gerentes e 57% não possuíam nenhuma formação na área de alimentação. Quanto às características do estabelecimento, mais da metade dos restaurantes participantes (51,4%) eram microempresas, sendo que 59% atuam como restaurantes *à la carte* e 22% misto (foram considerados mistos todos aqueles que sinalizaram a opção "misto" ou que sinalizaram mais de uma linha de atuação).

Foi observado que a maior parte dos restaurantes (86,5%) alegavam possuir fichas técnicas de preparação ou receituário padrão com descrição detalhada das receitas utilizadas (*Figura 1*). Essa porcentagem representa um dado positivo, uma vez que a FTP é um importante instrumento gerencial e operacional que traz informações sobre a receita, com um passo a passo que permite que ela seja reproduzida outras vezes e em quantidades diferentes, mantendo as características nutricionais e

sensoriais, além de permitir o controle financeiro e de gêneros, cálculo do cardápio e sua composição em nutrientes. A FTP garante uma padronização da preparação, o que facilita e auxilia o trabalho do nutricionista, dos funcionários da cozinha e também do cliente, que sempre irá receber uma refeição adequada sensorialmente e nutricionalmente (AKUTSU et al., 2005, MACIEL; FREITA; PASSOS, 2021). Além da padronização de receitas e do controle de custos, com a FTP também é possível observar dados que podem estar sendo negativos para a produção, como erros de manipulação e o desperdício de alimentos (PEREIRA et al., 2019).



Figura 1 – Presença de fichas técnicas de preparação ou receituário padrão nos restaurantes comerciais analisados (n = 37)

Apesar dos resultados a respeito FTP mostrarem que grande parte dos estabelecimentos possuíam um receituário padrão, os resultados de controle do desperdício de alimentos mostra que cerca de metade dos restaurantes participantes (48,6%) não realizavam nenhum tipo de controle, como pesagem de sobras, restos ou outro tipo de pesagem para controlar a produção e o consumo de alimentos, como mostra o *Figura 2*. Portanto, apesar da FTP ser um instrumento capaz de auxiliar no controle e desperdício de alimentos, os gestores não a citam como uma ferramenta para tal.

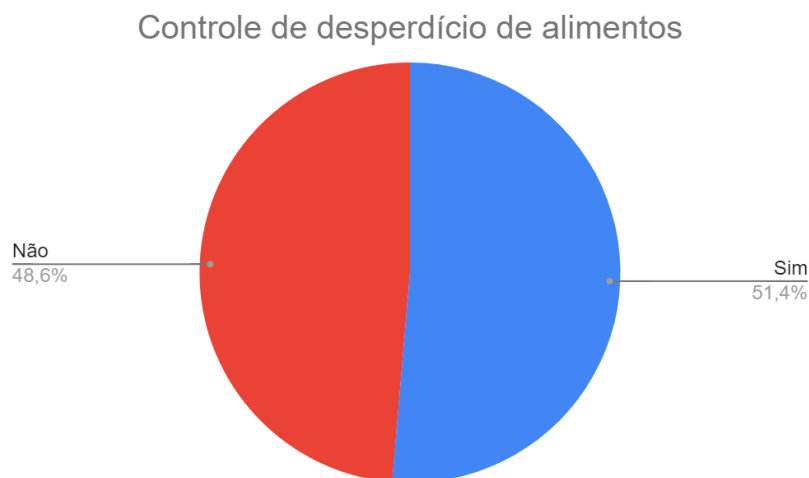


Figura 2 – Presença de algum tipo controle de desperdício de alimentos nos restaurantes, tais como pesagem de sobras, restos ou outros

O desperdício de alimentos envolve perdas que variam desde a não utilização dos alimentos, até preparações já prontas, mas que não chegam a ser vendidas e/ou servidas, além das sobras dos clientes, que têm como destino o lixo (CASTRO, 2003 apud PARISOTO; HAUTRIVE; CEMBRANEL, 2013), representando um problema social, ambiental e econômico (RIBEIRO, 2020). Segundo estudo do SENAC (2014), em restaurantes a maior parte do desperdício de alimentos é resultante da etapa de produção. De acordo com a simulação de dados feita pelo próprio SENAC na cidade do Rio de Janeiro, para cada indivíduo alimentado, cerca de 43% de comida é desperdiçada, o que equivale a 3.999.513,54 kg de alimentos jogados fora semanalmente no município. Resultados parecidos foram encontrados por González, Bezerra e Matos (2017), em um estudo feito em um restaurante comercial de Salvador, em que o desperdício de alimentos foi equivalente a 28,4%, sendo que a maior parte se deu na etapa de produção. No presente projeto, observou-se que boa parte dos participantes não possuem nenhum tipo de controle para evitar esse desperdício.

Por isso, é importante discutir essa problemática principalmente no que diz respeito à sustentabilidade na produção de alimentos. Ou seja, a *Agenda 2030* da Organização das Nações Unidas (ONU) para o Desenvolvimento Sustentável, é um plano de ação que engloba o planeta, as pessoas nele e a prosperidade, visando um fortalecimento da paz mundial. Esse plano traz 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e 169 metas com o intuito de melhorar a qualidade de vida das pessoas no presente e no futuro (ONU, 2015). Portanto, tudo o que comemos, consumimos ou vestimos reflete de alguma maneira no planeta em que vivemos, o que repercute nos âmbitos político, econômico, social, cultural e ambiental. A alimentação em si envolve mais do que apenas o ato de comer e a disponibilidade de alimentos e está relacionada com grande parte dos ODS, sendo necessário pensar na questão da sustentabilidade ligada não só a sua cadeia de produção, mas também ao chegar na mesa das pessoas e no seu posterior descarte (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017).

Além disso, é importante pensar no contexto da pandemia da COVID-19, uma vez que em decorrência da crise econômica e sanitária que estamos vivenciando, houve uma alta expressiva no preço dos alimentos e boa parte da população se encontrou desempregada. Essa problemática atinge com maior intensidade a parte da população que possui uma menor renda, o que pode levar a uma maior dificuldade na aquisição de alimentos, agravando portanto, a situação da Insegurança Alimentar e Nutricional (BACCARIN; OLIVEIRA, 2021).

CONCLUSÕES:

Apesar das circunstâncias de adaptação do projeto e necessidade de se realizar coleta de dados por meio de questionário on-line, foi possível obter dados referente à FTP e controle de desperdício de 37 restaurantes comerciais do interior de São Paulo. Contudo, cabe mencionar que é importante que trabalhos futuros avaliem *in loco* se essas FTP existem e como as mesmas estão sendo utilizadas, além de observar, por meio de monitoramento das sobras e dos restos, qual a quantidade de alimentos desperdiçados e os seu impacto frente ao que foi referenciado pelos gestores, ou seja, não realizar monitoramento do desperdício. Essas perspectivas de trabalhos futuros poderão auxiliar no debate para que restaurantes, de forma geral, tracem metas e desenvolvam

metodologias que visem maior controle dos alimentos desperdiçados, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

BIBLIOGRAFIA

- AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 18, n. 2, p.277-279, abr. 2005.
- ANUFOOD, Brazil. Desperdício de alimentos em restaurantes chega a seis mil toneladas no país. 2018.
- BACCARIN, José Giacomo; OLIVEIRA, Jonatan Alexandre de. Inflação de alimentos no Brasil em período da pandemia da Covid 19, continuidade e mudanças. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 28, p. 1-14, 4 mar. 2021
- GONZÁLEZ, Adrian Rui Angela; BEZERRA, Priscilla Quênia Muniz Bezerra; MATOS, Márcia Filgueiras Rebelo de. Desperdício de alimentos em um restaurante comercial de Salvador (BA): características, avaliação e intervenção sobre as principais causas. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, [S.L.], v. 11, n. 2, p. 2523-2541, dez. 2017
- LEAL, Daniele. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 17, n. 1 p. 123-132, 2010.
- MACIEL, Bruna Leal Lima; FREITAS, Erika Paula Silva; PASSOS, Thaís Souza (org.). Manual para elaboração de Fichas Técnicas de Preparação e oficinas culinárias. Natal: EDUFRRN, 2021.
- Organização das Nações Unidas - ONU. A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. 2015.
- Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura - FAO. Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade. Roma: FAO, 2013.
- Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura - FAO. Reduzir o desperdício de alimentos na América Latina e Caribe será chave para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Roma: FAO, 2016.
- PEREIRA, Igor Gabriel Santiago et al. Construção e implementação de fichas técnicas de preparação de unidade de alimentação e nutrição. **Journal Health Npeps**, [s.l.], v. 4, n. 1, p. 210-226, 2019.
- RIBEIRO, Jéssica Souza. Food Waste Indicators in Commercial Restaurants [Brazil]. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, [S.L.], v. 12, n. 2, p. 350-365, 2020. Universidade Caixias do Sul. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i2p350>.
- RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, [S.L.], v. 31, n. 89, p. 185-198, abr. 2017.
- SAURIM, I. M. L.; BASSO, C. Avaliação do desperdício de alimentos de bufê em restaurante comercial em Santa Maria, RS. **Disciplinarum Scientia**. Santa Maria, v. 9, n. 1, p. 115-120, 2008.
- SENAC. Avaliação do desperdício de alimentos em restaurantes comerciais do município do Rio de Janeiro. 2014.