



DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL DA REGIÃO NOROESTE DO PARANÁ

Laura Lana Pinelli¹, Júlia Rufato De Freitas Cayres², Ariana Ferrari³

¹Acadêmica do Curso de Nutrição, Campus Maringá-PR, Universidade Cesumar - UNICESUMAR. Bolsista PIBIC/ICETI-UniCesumar.
lauralanapinelli@gmail.com

²Acadêmica do Curso de Nutrição, Campus Maringá-PR, Universidade Cesumar - UNICESUMAR. rufatojul@gmail.com

³Orientadora, Doutora, Docente do Programa de Pós-graduação em Tecnologias Limpas, UNICESUMAR. Pesquisadora do Instituto Cesumar de Ciência, Tecnologia e Inovação – ICETI. Ariana.ferrari@unicesumar.edu.br

RESUMO

A Unidade de Alimentação e Nutrição na área hospitalar tem como objetivo produzir e distribuir refeições que auxiliam na recuperação e manutenção do estado nutricional dos pacientes. São grandes geradoras de resíduos alimentares. Isso ocorre devido diversos fatores; a partir disso temos como objetivo avaliar o desperdício de alimentos em um hospital da região noroeste do Paraná. Trata-se de um estudo quantitativo descritivo, com coleta prospectiva de dados. Na primeira etapa será avaliado as condições higiênico-sanitária da UAN através de uma lista de verificação elaborada conforme a Resolução de Diretoria Colegiada da ANVISA, nº275 de 21 de outubro de 2002 e RDC nº216 de 15 de setembro de 2004. Após essa avaliação, será realizada uma entrevista com a nutricionista responsável, utilizando um questionário para a avaliação das características gerais de práticas sustentáveis, outro elaborado pelos próprios autores para a caracterização da UAN, além da Lista de Verificação das Boas Práticas Ambientais para serviços de alimentação. Além disso, será avaliada a satisfação da dieta hospitalar por parte dos pacientes e dos servidores; por fim, será feita uma análise do resto ingestão dos pacientes internados, excluindo os que estão em isolamento. Os dados serão tabulados no programa Microsoft Excel®, versão 2013. Após a tabulação e análise dos dados será realizado um plano de ação sustentável com base no método gerencial 5W2H e capacitação dos manipuladores de alimentos. Espera-se que os resultados obtidos sejam positivos para que possamos implementar ações que promovam o avanço do hospital.

PALAVRAS-CHAVES: Desperdício; Sustentabilidade; Unidade de alimentação e nutrição.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação coletiva é representada pela (UAN) unidade de alimentação e nutrição, que consiste em diferentes setores que desempenham um conjunto de funções com objetivo de prover alimentação adequada nos aspectos sensoriais e nutricionais, podendo ser definida como uma subsequência de atos que tem como objetivo servir refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando atender as necessidades de seus clientes (DE ABREU; SPINELLI; DE SOUZA PINTO,2019). Elas colaboram diretamente para o alcance do objetivo final da entidade, uma vez que correspondem a um conjunto de bens e serviços destinados a prevenir, melhorar e recuperar a população que atendem (Maciel, 2002).

O papel da alimentação vai além de suprir calorias e auxiliar na recuperação/manutenção do seu estado nutricional. Ela também tem caráter afetivo, pois possui o propósito de atenuar o sofrimento gerado no período de internação (RIBAS; DE OLIVEIRA PINTO; RODRIGUES, 2013). Um dos fatores que mais interferem na satisfação dos pacientes é a qualidade da alimentação dentro dos hospitais. O indivíduo estando internado apresenta grande fragilidade, buscando compensar isto na alimentação, o que aumenta suas exigências por alimentos de boa qualidade (SOARES, 2015). Observa-se, ainda, que a alimentação hospitalar é alvo de críticas e rejeições por parte dos pacientes e



da população em geral. A comida de hospital é comumente percebida como insossa, sem gosto, fria, servida cedo e ainda com conotações de permissão e proibição (SOUZA; GLORIA; CARDOSO, 2011).

Um dos fatores primordiais para a garantia da qualidade na Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UANH) é a inocuidade do alimento em todas as etapas de produção. Segundo a OMS, para garantir a qualidade do alimento, as boas práticas em locais onde se produzem e distribuem refeições, devem cumprir requisitos como manutenção e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; o controle da água de abastecimento, vetores transmissores de doenças e de pragas urbanas; capacitação dos profissionais; supervisão da higiene dos manipuladores e manejo correto de resíduos (REIS; FLÁVIO; GUIMARÃES, 2015).

O nutricionista responsável por uma UAN, ao gerenciar, deve observar todos os processos realizados em cada etapa da produção de alimentos, como planejamento de cardápio, aquisição de matéria-prima, armazenamento, pré-preparo e preparo, buscando estratégias para reduzir uso de recursos naturais e produção de resíduos, de forma a preservar o meio ambiente, envolvendo também treinamento de funcionários e conscientização dos usuários (LUDUVICE, 2020).

Resto é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo cliente, é um indicativo de desperdício no restaurante e deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente. O tamanho do prato ou a quantidade e tamanho das vasilhas utilizadas podem induzir os clientes a se servirem com uma quantidade maior que a possibilidade de consumo e, consequentemente, gerar restos. A mensuração do resto ingesta e sobras podem favorecer práticas que otimizam os serviços prestados pelas UANs, porém não se deve levar em conta apenas fatores econômicos, mas estabelecer questões relacionadas com o meio socioambiental, e utilização de recursos naturais (BEAL; FRITZ; COZER, 2018).

Os resíduos sólidos podem ser definidos como os restos das atividades humanas, considerados pelos geradores como inúteis, indesejáveis ou descartáveis. Normalmente, apresentam-se sob estado sólido ou semissólido, ou ainda, o lixo formado pelo conjunto dos produtos não aproveitados das atividades humanas (SPINELLI; CALE, 2009). Podem ser classificados em categorias: perdas no estoque e armazenamento, perdas no processamento dos alimentos, na distribuição e na devolução (ALVES; UENO, 2015).

O desperdício dos alimentos prontos para consumo pode ocorrer por falha de previsão no dimensionamento das quantidades preparadas ou pelo hábito do cliente em servir-se mais do que necessita (VAZ, 2006). O nutricionista da unidade pode reduzir grande parcela dos impactos que podem ser gerados ao meio ambiente inserindo a manutenção de fichas técnicas e aplicação de check-list (DE CARVALHO; DE OLIVEIRA CHAUDON, 2018).

2 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo trata-se de um projeto teórico-prático, com intuito de desenvolver uma pesquisa de campo de caráter exploratório quantitativa descritiva, associada a uma pesquisa de revisão bibliográfica e documental; onde irá ocorrer a coleta de dados das condições higiênicos sanitárias utilizando uma lista de verificação elaborada conforme a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA, nº 275 de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002) e RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004); nesta pesquisa também iremos avaliar as práticas sustentáveis onde será aplicado uma Lista de Verificação



das Boas Práticas Ambientais para serviços de alimentação (LVBPA-SA), elaborada e validada por Colares et al. (2018), composta por 4 blocos. Para cada pergunta, será respondido: SIM (quando adequados), NÃO (quando inadequados) e NA (não se aplica, quando a questão não aplica à realidade da UAN), e um questionário adaptado do estudo de Martins (2015) para avaliação das características gerais de práticas sustentáveis, motivos ou razões para a não realização de algumas atividades, além de características específicas de sustentabilidade ambiental em cada etapa do processo de produção das refeições na UANs, ao final os resultados serão calculados o percentual de medidas de boas práticas ambientais adotada pela UAN do hospital.

Para descrever a UAN o nutricionista Responsável pela Unidade será entrevistado para informar o número de refeições produzidas diariamente, forma de distribuição das refeições, número de comensais atendidos, características gerais dos equipamentos e instalações, entre outros; além do responsável por gerir a alimentação, os pacientes serão entrevistados afim de avaliar a aceitabilidade e a satisfação da dieta hospitalar oferecida aos pacientes bem como a possível causa de desperdício será elaborado um questionário de satisfação da refeição com base no trabalho de Coloço et al. (2009) e Baía (2021); serão incluídos pacientes internos com condições físicas e psicológicas preservadas e que estejam se alimentando por via oral, na faixa etária entre 18 a 75 anos de idade. Serão excluídas pessoas com menos de 18 anos ou mais de 75 anos de idade, que estejam impossibilitados de se comunicar e/ou que se alimentam via sonda enteral ou parenteral; as questões avaliadas vão de acordo com a refeição que será consumida no dia. Ao final, será observado o grau de satisfação dos pacientes, através dos “Muito satisfeito”, “Satisfeito”, “Pouco satisfeito” e “Insatisfeito”;

Além dos questionários aplicados será realizada uma análise de resto ingestão. A avaliação das sobras sujas e do resto ingestão será realizada por 14 dias, em duas semanas distintas, utilizando-se uma balança eletrônica. Primeiramente, os resíduos gerados serão separados, pesados e categorizados como orgânico, sobra lima, sobra suja, resto ingestão, casca de laranja, descartáveis em geral, óleo de cozinha; os dados serão tabulados segundo as equações propostas por Abreu et al. (2009), Almada et al. (2019) e Vaz (2006) para elaborado um plano de ação sustentável, para isso será utilizado checklists e método gerencial 5W2H adaptado de Moraes e Costa (2013); por fim será realizado o planejamento e execução da capacitação dos manipuladores de alimentos será elaborado com base nos resultados dos questionários aplicados e na verificação de insumos disponíveis para aplicação de melhores técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir desta pesquisa espera-se contribuir com a aquisição de práticas sustentáveis que possam colaborar no reaproveitamento das sobras, favorecendo a redução dos resíduos gerados e cooperando com a economia dos custos do hospital e propor técnicas que possam contribuir na melhora da aceitabilidade dos pacientes, diminuindo o resto ingestão e aperfeiçoando as refeições produzidas no Hospital.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Mariana; UENO, Mariko. **Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição.** Revista Ambiente & Água, v. 10, p. 874-888, 2015.



BEAL, Juliana; FRITZ, Rosani; COZER, Mirian. **Índice de resto ingestão e sobras alimentares de um serviço de nutrição e dietética localizado no sudoeste do Paraná.** Revista Simbio-Logias, v. 10, n. 14, p. 93-101, 2018.

DE ABREU, Edeli; SPINELLI, Mônica; DE SOUZA PINTO, Ana Maria. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** Editora Metha, 2019.

DE CARVALHO, Lúcia; DE OLIVEIRA CHAUDON, Maíra. **GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: REVISÃO.** Higiene Alimentar, v. 32, n. 278/279, 2018.

LUDUVICE, Bárbara et al. **Sustentabilidade Ambiental Nos Serviços De Alimentação Hospitalar.** Mix Sustentável, v. 6, n. 3, p. 45-54, 2020.

MACIEL, Ticiana et al. **Fatores interferentes na satisfação dos trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.** 2002.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Foodservice management.** Pearson Education UK, 2015.

REIS, Helenice; FLÁVIO, Eliete; GUIMARÃES, Rosani. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG.** Revista Unimontes Científica, v. 17, n. 2, p. 68-81, 2015.

RIBAS, Simone; DE OLIVEIRA PINTO, Elaine; RODRIGUES, Camila. **DETERMINANTES DO GRAU DE SATISFAÇÃO DA DIETA HOSPITALAR: FERRAMENTAS PARA PRÁTICA CLÍNICA?** Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 8, n. 2, p. 137-148, 2013.

SILVA, Alessandra; SILVA, Carina; PESSINA, Elen. **Avaliação do índice de resto ingestão após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar.** Revista Simbio-Logias, v. 3, n. 4, p. 43-56, 2010.

SILVA, Katrina; CARNEIRO, Angélica; CARDOSO, Leandro. **Práticas ambientalmente sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição hospitalares.** Brazilian Journal of Food Technology, v. 25, 2022.

SOARES, Jéssica. **Fatores associados à satisfação de dietas hospitalares: uma revisão bibliográfica.** 2015.

SOUSA, Anete; GLORIA, Mariana; CARDOSO, Thalita. **Aceitação de dietas em ambiente hospitalar.** Revista de Nutrição, v. 24, p. 287-294, 2011.

SPINELLI, Mônica Glória; CALE, Liliana. Avaliação de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Simbio-Logias**, v. 2, n. 1, p. 21-30, 2009.

VAZ, Célia. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. **Brasília: Metha**, v. 193, 2006.

