UTILIZAÇÃO DE PARTES NÃO CONVENCIONAIS DE ALIMENTOS EM RESTAURANTE ESCOLAR

Sarita Martins Camiña Reinicke[1], Terciliana Francielle França de Carvalho[2], Deivison Augusto dos Santos Domingues[3]

1 Acadêmica do Curso Tecnólogo em Gastronomia, Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR. Bolsista PIBIC/UNICESUMAR.
screinicke@gmail.com
2 Orientadora, Docente do Curso Tecnólogo em Gastronomia Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR.
terciliana.carvalho@unicesumar.edu.br
3 Coorientador, Docente do Curso Tecnólogo em Gastronomia Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR.
deivison.domingues@unicesumar.edu.br

RESUMO

O objetivo geral desta pesquisa é incluir no cardápio diário de um restaurante escolar de porte industrial preparações que sejam realizadas com partes não convencionais dos alimentos. Trata-se de estudo de natureza aplicada, do tipo explicativa, com pesquisa bibliográfica exploratória, onde o produto final serão receitas com a utilização de partes não convencionais dos alimentos, através da técnica de Aproveitamento Integral dos Alimentos, onde serão escolhidas receitas que serão testadas, executadas e submetidas a testes de aceitação por parte da clientela do restaurante. Se houver aceitação das receitas, será realizado treinamento para os cozinheiros da instituição, para que possam, com a orientação da nutricionista do local, incluir estas receitas no cotidiano. Espera-se, ao final do estudo, obter receitas para incrementar a alimentação dos usuários do restaurante-escola. Também é esperado que os funcionários estejam treinados para que saibam executar a receita.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar; Utilização integral de alimentos; Restaurantes.

1 INTRODUÇÃO

O Aproveitamento Integral dos Alimentos é uma proposta de utilização da matéria–prima em sua totalidade (NUNES, 2009). As partes do alimento que comumente não são utilizadas podem ser aproveitadas, pois além de diminuir o desperdício, ainda contribuem para aumentar o valor nutricional das refeições. Em alguns casos, a parte eliminada no processo de pré-preparo e preparo pode ser mais nutritiva que a parte considerada “nobre” do alimento. Essa técnica possibilita uma maneira de incrementar as refeições servidas, especialmente na quantidade de fibras, vitaminas e minerais, enriquecendo a dieta (GONDIM et al., 2005).

O presente estudo tem como tema a utilização de partes não convencionais de alimentos, através desta técnica.

O problema de pesquisa se baseia na seguinte pergunta: É possível incluir no cardápio de um restaurante escolar de porte industrial, preparações que sejam realizadas com partes não convencionais dos alimentos?

Os resíduos gerados em um restaurante são resultado de processos onde o alimento segue um fluxo até ser transformado em refeições prontas. As fases de pré-preparo e preparo dos alimentos, onde são retiradas as cascas, talos, folhas, ossos, pele, que comumente não são aproveitados, além das embalagens para acondicionamento destes alimentos e de outros produtos utilizados (de limpeza, por exemplo), são algumas das etapas em que uma grande quantidade de resíduos são gerados. Além destas fases, tem-se ainda a fase de distribuição, onde os restos de alimentos dos pratos e do buffet, além de guardanapos e materiais descartáveis como copos e talheres são inutilizados todos os dias (PERUCHIN et al., 2013).

Os resíduos sólidos provenientes de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar geram uma parcela considerável de poluentes, contribuindo de maneira importante para o aumento da poluição e gerando impactos ambientais expressivos. A produção de resíduos nestes estabelecimentos se destaca pela frequência e quantidades gerados

(NETO et al., 2007). Segundo Stringhini (2010) a maior parte dos resíduos gerados são os resíduos sólidos orgânicos de origem animal e vegetal, e também o consumo de água, considerados pela autora com as duas grandes fontes de poluição ambiental nesta atividade.

Os resíduos orgânicos são materiais que degradam rapidamente; no entanto, podem ser fonte de contaminação ambiental, trazendo riscos à produção dos alimentos por atrair vetores se dispostos de forma inadequada, além da poluição tanto do solo como dos recursos hídricos (LAFUENTE JUNIOR, 2012).

A sustentabilidade nos restaurantes pode ser trabalhada em todas as fases da cadeia produtiva. Desde o plantio até a colheita, a embalagem e transporte até o local de preparo, e também na utilização eficiente desses alimentos, com manipulação adequada através de treinamento dos funcionários e padronização de processos.

A quantidade de resíduos orgânicos produzidos em um restaurante poderia ser reduzida com a introdução de técnicas que permitam minimizar os desperdícios, propiciando ainda uma redução de gastos com matéria-prima (TURCHETTO et al., 2017).

Com o aumento das refeições realizadas fora do lar, ocorre também um aumento na quantidade de resíduos produzidos e do desperdício de recursos ao longo da cadeia de produção de uma refeição. Portanto, o presente projeto pretende contribuir na redução do desperdício de partes nutritivas dos alimentos. Além disso, pretende ainda colaborar na melhora da qualidade nutricional da refeição servida, uma vez que partes consideradas “não nobres” dos alimentos podem ser ricas em nutrientes, especialmente as fibras, vitaminas e minerais.

O objetivo geral desta pesquisa é incluir no cardápio diário de um restaurante escolar de porte industrial, preparações que sejam realizadas com partes não convencionais dos alimentos. Para tal, os seguintes objetivos específicos se fazem necessários: utilizar partes não convencionais dos alimentos para o preparo de receitas, aproveitando integralmente o alimento e seus nutrientes; verificar a aceitação das receitas criadas através da técnica de Aproveitamento Integral dos Alimentos e realizar treinamento com os funcionários da instituição para implementação das receitas no cardápio.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de estudo de natureza aplicada, do tipo explicativa, com pesquisa bibliográfica exploratória, onde o produto final serão receitas com a utilização de partes não convencionais dos alimentos, realizadas através da técnica de Aproveitamento Integral dos Alimentos.

O local de realização do estudo será uma instituição federal de ensino, que possui restaurante escola, onde são oferecidas em torno de 1500 refeições por dia, entre café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

Os sujeitos incluídos neste estudo serão todos os estudantes de ambos os sexos e os servidores do local, que também realizam suas refeições no restaurante escola. A amostra será composta por 100 pessoas, conforme sugerido pelo Ministério da Educação (2017).

Num primeiro momento, será realizada visita à horta da instituição para verificar que alimentos são produzidos, para posterior determinação da matéria-prima das receitas; a partir dos alimentos encontrados, serão escolhidas receitas nas seguintes categorias: pães e bolos, bebidas, entradas, saladas, acompanhamentos e sobremesas, utilizando a técnica de Aproveitamento Integral de Alimentos (SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, 2015).

Com a escolha das receitas, as mesmas serão testadas, para realização de ajustes nos ingredientes, consistência e sabor, e para possibilitar o cálculo da ficha técnica de cada uma, além de padronizar os procedimentos para execução das mesmas.

Após a realização do teste das receitas e determinação das fichas técnicas, serão realizados testes de aceitação das receitas pelo público que se alimenta no restaurante; o método utilizado será o sensorial afetivo, com a utilização da escala hedônica, que analisa o grau de aceitação ou não do produto, ou seja, o quanto o provador gosta ou desgosta da receita, também com base no proposto pelo Ministério da Educação (2017).

Essas etapas serão realizadas em dois momentos, por conta da sazonalidade dos alimentos, possibilitando o preparo de receitas de inverno e da primavera.

Os dados coletados nos testes de aceitação serão armazenados em banco de dados Excel, e serão organizados em tabelas e gráficos.

Por fim, se houver aceitação das receitas por parte dos alunos e servidores será realizado treinamento para os cozinheiros da instituição, para que possam, com a orientação da nutricionista do local, incluir estas receitas no cotidiano.

2.1 RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se, ao final do estudo, obter receitas para incrementar a alimentação dos usuários do restaurante, proporcionando uma diversificação do cardápio através do aproveitamento integral dos alimentos. Também é esperado que os funcionários estejam treinados para que saibam executar as receitas e possam implementá-las cardápio da instituição. Por fim, que as receitas preparadas utilizando as partes não convencionais dos alimentos tenham boa aceitação e que possam ser incluídas no cardápio do restaurante escolar.

REFERÊNCIAS

GONDIM, J.A.M. MOURA, M.F.V.; DANTAS, A.S.; MEDEIROS, R.L.S.; SANTOS, K.M. Composição centesimal e de Minerais em cascas de frutas. **Revista de Ciência e tecnologia de Alimentos.** São Paulo, v.25, n.4, p 825-827, out/dez. 2005.

LAFUENTE JUNIOR, A.N.A. Resíduos sólidos em restaurante comercial: um estudo de caso na cidade de Santos/SP. **Revista de Tecnologia Aplicada** – Faculdade Campo Limpo Paulista, v.6, n.2, p.44-61, Mai/Ago 2012. Disponível em: <http://www.cc.faccamp.br/ojs-2.4.8-2/index.php/RTA/article/view/430>. Acesso em: 26 mar. 2019.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2. ed. – Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017.

NETO, H.C.A.; MARQUES, C.C.; ARAÚJO, P.G.C.; GONÇALVES, W.P.; MAIA, R.; BARBOSA, E.A. **Caracterização de resíduos sólidos orgânicos produzidos no restaurante universitário de uma instituição pública (estudo de caso).** Foz do Iguaçu: ENEGEP, 2007. Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2007_tr650481_0422.pdf>. Acesso em: 26 mar. 2019.

NUNES, J.T. **Aproveitamento integral dos alimentos: qualidade nutricional e aceitabilidade das preparações.** 2009. 65f. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos) – Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/1037/1/2009_JulianaTavaresNunes.pdf>. Acesso em: 26 mar. 2019.

PERUCHIN, B.; GUIDONI, L.L.C.; CORRÊA, L.B.; CORRÊA, E.K. Gestão de resíduos sólidos em restaurante escola. **Tecno-lógica**, Santa Cruz do Sul, v. 17, n. 1, p. 13-23, Jan/jun. 2013.

Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/tecnologica/article/view/3627/2543>. Acesso em: 26 mar. 2019.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO. **Sabor sem desperdício: receitas com aproveitamento integral de alimentos.** Programa Mesa Brasil. – São Paulo: Serviço Social do Comércio, 2015.

STRINGHINI, F.R. **Adequação à Produção mais Limpa**: estudo de caso no restaurante o Guardião do Embaú. Monografia – Universidade do Sul de Santa Catarina, Departamento de Engenharia de controle de Poluição Ambiental. Florianópolis, 2010. Disponível em: <http://www.uniedu.sed.sc.gov.br/wp-content/uploads/2014/01/Francyele-Regina-Strighini.pdf>. Acesso em: 26 fev. 2015.