



21º Congresso de Iniciação Científica

AVALIAÇÃO DE FATORES DE CORREÇÃO (FCS) DE VERDURA E LEGUMES EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES (UPRS)

Autor(es)

MARÍLIA STEFANI NETTO

Orientador(es)

LILIANE CORREA MAISTRO

Apoio Financeiro

FAPIC/UNIMEP

Resumo Simplificado

As hortaliças são definidas como sendo vegetais geralmente cultivadas em horta e compreendidas geneticamente pelas partes comestíveis das plantas: raízes tuberosas, tubérculos, caules, folhas, flores, frutos e sementes. É a designação vulgar de plantas leguminosas ou de plantas herbáceas, comestíveis sob a forma de saladas, ensopados, guisados, condimentos, etc. Portanto, para se obter um melhor aproveitamento na alimentação, as hortaliças são submetidas a operações culinárias que constam de limpeza, subdivisão e cocção, sendo influenciadas sobre a porcentagem de perdas o tratamento que recebe a hortaliça na cozinha, e isso depende das aparas e grossura das cascas removidas. Isso pode ocasionar um desperdício, conhecido pela perda decorrente da adoção de hábitos e costumes menos cuidadosos ou de procedimentos inadequados de produção ou administração e há tempo existe uma grande preocupação no sentido de se aproveitar ao máximo os alimentos. Nos estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentação para coletividades (UAN) o controle de desperdícios é um fator altamente importante, uma vez que isso está ligado diretamente com os custos da unidade e mostra que o desperdício de alimentos é um indicador de falta de qualidade em uma UAN, sendo o controle do processo de produção a garantia para um bom funcionamento das atividades. O Fator de Correção é um fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo. Esse fator é uma constante para um determinado alimento de mesma qualidade e é decorrente da relação entre peso bruto (PB) do alimento conforme adquirido, e peso líquido (PL) do alimento depois de limpo e preparado para utilizar. O objetivo deste trabalho foi avaliar Fatores de Correção (FCs) de verduras e legumes e, por sua vez o desperdício ou não por parte dos locais em relação aos itens em estudo. Foi realizado em duas Unidades Produtoras de Refeições (UPR's), sendo uma de natureza industrial, Restaurante Industrial (RI) e outra de natureza comercial, Restaurante Comercial (RC). O estudo em campo iniciou-se em dezembro de 2013 e terminou em abril de 2014. Foram utilizadas hortaliças de ampla aceitação, sendo as mesmas pesadas antes e, após a higienização. Os fatores de correção dos alimentos utilizados foram analisados e comparados com a literatura pertinente ao tema aqui tratado. Foram coletados todos os dados referentes ao restaurante comercial e industrial, calculados as médias e desvios padrões do fator de correção (FC) resultantes da obtenção de dados de lotes distintos de cada verdura e legume analisado e de acordo com os resultados foi possível verificar que o restaurante comercial teve maior desperdício que o industrial devido a falhas no armazenamento, enquanto que o restaurante industrial também demonstrou desperdício, porém menor, devido à maneira incorreta de manipulação dos alimentos. Conclui-se que a pesquisa contribuiu para ambos os restaurantes, sinalizando alguns problemas para que possam ser tomadas as medidas necessárias para minimizar o problema em questão que é o desperdício de alimentos, favorecendo assim esse tipo de controle nas UPRS.