

ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS PARA A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) ESCOLAR DO INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS SALGUEIRO-PE

Filipe Araújo de Carvalho⁴; Cristiane Ayala de Oliveira¹; Nataly Roberta Bezerra Santana Carlini²; Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa³

¹ Professor(a) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Salgueiro, BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural - CEP: 56.000-000 - Telefone: (87) 3421-0050 Salgueiro - PE – Brasil;

² Nutricionista do IF. SERTÃO-PE, Campus Salgueiro, BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural - CEP: 56.000-000 - Telefone: (87) 3421-0050 Salgueiro - PE – Brasil;

³ Técnica em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Salgueiro, BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural - CEP: 56.000-000 - Telefone: (87) 3421-0050 Salgueiro - PE – Brasil;

⁴ Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Salgueiro, BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural - CEP: 56.000-000 - Telefone: (87) 3421-0050 Salgueiro - PE – Brasil.

RESUMO

Este projeto teve como objetivo otimizar o processo produtivo da UAN escolar do IF Sertão Pernambucano/campus Salgueiro através da elaboração das fichas técnicas e realização de treinamento para os funcionários responsáveis pela produção da alimentação escolar, minimizando desperdícios e impactos ambientais. Foi um estudo do tipo observacional transversal, que foi desenvolvido na cozinha que fornece as refeições para os alunos do nível médio. Foram realizadas pesagens periódicas, tanto dos recipientes onde os alimentos foram preparados/servidos, bem como dos alimentos individualmente, das sobras e dos restos. A coleta de dados ocorreu durante um período de 30 (trinta) dias, e foi realizada nos períodos de preparo e de pós-refeição. A tabulação dos dados foi feita em planilha eletrônica e, a partir da pesagem das sobras, foram calculados: a percentagem de desperdício; quantificação de restos; desperdício médio per capita; cálculo indicador de parte comestível (IPC); valores de indicadores de conversão (IC). O percentual de rejeição, em todos os dias, apresentou variação de 2% a 9%. Do total de alimentos produzidos no período deste estudo, verificou-se que 1,72% foram sobras e que 4,86% foram rejeitados, ou seja, 93,42% dos alimentos produzidos foram consumidos pelos alunos. Observou-se também que o índice de aceitação (Ia) está entre 91% e 98%. De acordo com os resultados obtidos, pôde-se observar também que o tempo de exposição das preparações prontas para o consumo e as temperaturas destas não ofereceram riscos à saúde dos alunos, estando todas as preparações dentro dos limites preconizados pela legislação vigente, estando apenas uma refeição abaixo de 60°C, na etapa de distribuição, necessitando de medida corretiva para a melhoria da qualidade das preparações. Observou-se no presente estudo que os valores de IPC acima do recomendado foram os de alimentos que exigem maior manipulação, inclusive quando comparados à avaliação de outros autores. Percebe-se então a importância de treinamentos dos manipuladores objetivando a padronização dos procedimentos realizados no pré-preparo e preparo dos alimentos, na tentativa de minimizar desperdícios e evitar custos adicionais às Unidades de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: desperdício, alimentação escolar, padronização.