

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

TAIZA BEATRIZ ADOLFO

**PORCIONAMENTO DE SALADA NA MODALIDADE “ SELF SERVICE “ EM
UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Vitória de Santo Antão

2018

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

TAIZA BEATRIZ ADOLFO

**PORCIONAMENTO DE SALADA NA MODALIDADE “SELF SERVICE” EM
UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Colegiado do
Curso de Graduação em Nutrição
do Centro Acadêmico de Vitória da
Universidade Federal de
Pernambuco em cumprimento a
requisito parcial para obtenção do
grau de Bacharel em Nutrição, sob
orientação da Professora Dra.
Marisilda de Almeida Ribeiro.

Vitória de Santo Antão

2018

Fonte
Sistema de Bibliotecas da UFPE. Biblioteca Setorial do CAV.
Bibliotecária Jaciane Freire Santana, CRB-4/2018

A239p Adolfo, Taiza Beatriz.
Porcionamento de salada na modalidade “self service” em um restaurante universitário/ Taiza Beatriz Adolfo. - Vitória de Santo Antão, 2018.
33 folhas.; Il.: color.

Orientadora: Marisilda de Almeida Ribeiro.
TCC (Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, CAV, Bacharelado em Nutrição, 2018.
Inclui referências e apêndice.

1. Saladas. 2. Restaurantes - Universidade. 3. Alimentação Coletiva. I. Ribeiro, Marisilda de Almeida (Orientadora). II. Título.

642.57 CDD (23.ed) **BIBCAV/UFPE-127/2018**

TAIZA BEATRIZ ADOLFO

**PORCIONAMENTO DE SALADA NA MODALIDADE “SELF SERVICE” EM
UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco em cumprimento a requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição

Data: 20/07/2018

Nota: 8,5

Banca Examinadora:

Kássia Francielle de Carvalho
Nutricionista de produção do Setor Industrial Pitú

Profa. Dr. Michelle Galindo de Oliveira
Universidade Federal de Pernambuco-CAV

Profa. Priscilla Alves Santos
Universidade Federal de Pernambuco-Recife

AGRADECIMENTOS

A Deus pelo dom da vida, pelo saber e a ânsia em ser melhor a cada dia, pelo cuidado e presença em todos os dias.

Aos meus pais e minhas irmãs que, ao meu lado, sempre me apoiaram no caminho para a realização dos meus sonhos.

À professora Marisilda e a nutricionista Priscila por toda atenção pela dedicação e paciência.

Aos funcionários e amigos do Restaurante Universitário da UFPE.

A familiares, amigos todos aqueles que, direta e indiretamente, contribuíram para a realização e conclusão deste trabalho.

“Por vezes sentimos que aquilo que fazemos não é senão uma gota de água no mar. Mas o mar seria menor se lhe faltasse uma gota”. (Madre Teresa de Calcuta)

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1- Percentual de sobra da salada crua, do período de 30 dias, no RU da UFPE.	20
Figura 2-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	21
Figura 3-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	21
Figura 4-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	22
Figura 5-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	22
Figura 6-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	23
Figura 7-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	23
Figura 8-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	24
Figura 9-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	24
Figura 10-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.	25
Figura 11- Percentual dos dias, em que o porcionamento médio servido de salada crua, foi igual ou maior que 90g no período de 30 dias, no RU da UFPE.	26

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DCNT	Doenças Crônicas não Transmissíveis
HAS	Hipertensão Arterial Sistêmica
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
OMS	Organização Mundial de Saúde
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
RU	Restaurante Universitário

LISTA DE TABELA

Tabela 1 – Percentual de distribuição de saladas no RU do período de 30 dias (outubro/novembro 2017).

19

RESUMO

O padrão alimentar do indivíduo pode definir seu estado de saúde. Dados epidemiológicos, em especial do Nordeste, apontam baixo consumo de hortaliças e frutas, em desacordo com o preconizado pela OMS e Guia Alimentar da População Brasileira, e que o nível de escolaridade está relacionado com o aumento desse consumo. O objetivo deste trabalho foi avaliar o porcionamento de salada crua, na modalidade “self service”, em um Restaurante Universitário. A amostra foi de 30 coletas, ocorridas entre outubro/novembro de 2017. A porção média servida pelo comensal foi calculada mediante diferença entre a quantidade total de salada produzida e a sobra limpa desta, dividido pelo número de comensais atendidos no dia. Dos resultados verificou-se, por vários dias, sobra limpa de salada acima de 10%; porcionamento com quantidades variáveis (44 a 105g), abaixo da porção de 90g estabelecido no cardápio, fato atribuído ao tipo de vegetal A e B utilizados, que combina 3 tipos de vegetais na mesma proporção. A média diária semanalmente avaliada foi de 60 a 70g per capita. Saladas com menor aceitabilidade continham cenoura e/ou repolho. Aquelas que demonstraram maior aceitabilidade contemplavam alface, tomate, e pepino ou beterraba. Concluiu-se pela necessidade de constante reavaliação de combinações, apresentações e per capita de saladas servidas na modalidade “self service”, de modo a elevar a aceitabilidade de vegetais crus, do tipo A e B, de forma prazerosa.

Palavras chave: Self Service. Alimentação Coletiva. Restaurante Universitário. Saladas

ABSTRACT

The individual's eating pattern can define their health status. Epidemiological data, especially in the Northeast, indicate low consumption of vegetables and fruits, in disagreement with that recommended by the WHO and the Food Guide of the Brazilian Population, and that the educational level is related to the increase of this consumption. The objective of this work was to evaluate the portioning of raw salad, in the "self service" modality, in a University Restaurant. The sample consisted of 30 samples, which occurred between October / November 2017. The average portion served by the diner was calculated by means of the difference between the total amount of salad produced and the clean leftovers, divided by the number of diners served on the day. From the results it was verified, for several days, clean salt of salad above 10%; portioning with varying amounts (44 to 105g), below the 90g portion established on the menu, a fact attributed to the type of vegetable A and B used, which combines equal parts of 3 vegetables. The weekly mean daily evaluated was 60 to 70g. Salads with less acceptability contained carrots and / or cabbage. Those that showed more acceptability contemplated tomato lettuce, and cucumber or beet. It was concluded that there is a need for constant re-evaluation of combinations, presentations and per capita of salads served in a self-service mode, in order to increase the acceptability of raw vegetables, type A and B, pleasantly.

Keywords: Self Service. Collective Feeding. University restaurant. Salads.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 OBJETIVOS	13
2.1 Geral	13
2.2 Específico.....	13
3 JUSTIFICATIVA	14
4 REVISÃO DA LITERATURA	15
5 MATERIAL E MÉTODOS.....	17
6 RESULTADOS	18
REFERÊNCIAS.....	30
APÊNDICE	33

1 INTRODUÇÃO

A alimentação desempenha papel importante na promoção e manutenção da saúde, conseqüentemente, o padrão alimentar do indivíduo pode definir o seu estado de saúde, crescimento e desenvolvimento durante o curso de vida (WHO, 2003).

A Organização Mundial da Saúde preconiza, para a população, uma ingestão diária de 400g/dia de frutas e verduras, enquanto o Guia Alimentar para a População Brasileira orienta para o consumo diário de, pelo menos, 3 porções de legumes e verduras como parte das refeições.

No Brasil, conforme IBGE, 2013, o percentual de pessoas de 18 anos ou mais de idade que consumiam cinco porções diárias de frutas e hortaliças foi de 37,3%. Este percentual variou de 28,2%, na Região Nordeste, a 42,8% na Sudeste e 43,9% na Centro-Oeste. As mulheres (39,4%), em média, consumiam mais estes alimentos que os homens (34,8%). De uma forma geral, o consumo de frutas e hortaliças mostrou aumento com a idade e com o grau de escolaridade, de 18 a 24 anos (33,70%), de 25 a 39 anos (35,9%), de 40 a 59 anos (38,7%), de 60 anos ou mais (40,1%), de acordo com o grau de escolaridade, sem instrução e fundamental incompleto (33,0%), fundamental completo e médio incompleto (35,4%), médio completo e superior incompleto (39,9%), superior completo (45,9%).

A formação de hábitos alimentares, além da disponibilidade dos alimentos e condições econômicas, envolve fatores diversos, entre eles: socioculturais; religiosos; psicológicos, e atualmente, influências publicitárias ou prestígio atribuído a determinado alimento. Portanto, a escolha dos alimentos, sofre influências diversas, exceto em condições extrema de fome. (PINHEIRO, 2004).

O incentivo ao aumento no consumo de hortaliças e frutas é considerado a necessidade mais importante do Guia Alimentar para a População Brasileira, tendo em vista provas científicas dos benefícios do consumo deste grupo de alimento para a saúde, cuja disponibilidade é abundante no Brasil (BRASIL, 2006).

No Brasil, apesar de ações em diferentes áreas, promovidas pelo governo, é grande o desafio de consolidar uma estratégia brasileira de

incentivo ao consumo de hortaliças e frutas para a promoção da saúde, razão pela qual, como parte dessa estratégia, foi criado o Manual de Ações de Incentivo ao Consumo de Frutas e Hortaliças. Este tem como propostas, incluir o controle do uso de agrotóxicos na esfera educativa e articular as ações de educação alimentar e nutricional, possibilitando a formação de hábitos alimentares saudáveis, propiciando o desenvolvimento local. (Brasil, 2009).

Neste contexto, as universidades tornam-se centros importantes para a promoção de estilos de vida saudáveis de jovens adultos, evitando-se a manifestação de doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como obesidade, diabetes, hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemias, entre outras (FREITAS et al., 2012).

Os restaurantes institucionais dentre eles os restaurantes universitários devem fornecer aos usuários refeições nutricionalmente adequadas. Para planejamento da alimentação de coletividade sadia, é necessário conhecer o perfil da clientela atendida (sexo, faixa etária, o nível de atividade física, peso, altura e estado nutricional), e o número de refeições / dia consumida habitualmente. O planejamento dos cardápios é realizado com base no perfil da clientela, fator de dificuldade para avaliações individuais do impacto nutricional da alimentação sobre os usuários (FAUSTO et al., 2001).

Em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a exemplo do Restaurante Universitário, a oferta de refeição deve proporcionar alimentação variada, regional, prazerosa, e que sejam respeitadas as preferencias do consumidor, propondo a construção de hábitos alimentares saudáveis e estratégias que incluam a seleção de alimentos adequados do ponto de vista sensorial e nutritivo.

Neste aspecto, o objetivo deste trabalho é avaliar o porcionamento de saladas na modalidade “*self service*” em um Restaurante Universitário, comparar a demanda com o oferecido no contrato e identificar preferência dos consumidores.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

-Avaliar o porcionamento de saladas na modalidade “self service” em um restaurante universitário na UFPE.

2.2 Especifico

- Avaliar o quantitativo de distribuição das saladas servidas no RU.
- Comparar a média de distribuição per capita e o previsto no contrato.
- Avaliar o quantitativo distribuído com o recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.
- Identificar hortaliças de preferência.

3 JUSTIFICATIVA

Dados epidemiológicos, notadamente aqueles referentes ao Nordeste, apontam baixos percentuais de consumo de frutas e hortaliças, em desacordo com as quantidades preconizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Em complemento, os dados também informam que o nível de escolaridade está relacionado com o aumento deste consumo, e neste aspecto, as universidades tornam-se centros importantes para a promoção de estilos de vida saudáveis de jovens adultos.

Frente a este cenário, justificam-se os objetivos e realização deste trabalho.

4 REVISÃO DA LITERATURA

Uma alimentação saudável é aquela que supre as necessidades orgânicas sem trazer malefícios para a saúde, ou seja, deve estar em acordo com as necessidades de cada fase da vida e com as necessidades alimentares especiais, bem como, ao uso sustentável do meio ambiente. Além de ser a fonte de nutrientes, a alimentação está relacionada aos valores sociais, culturais, afetivos e sensoriais (BURITY et al, 2010).

O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fornecer aos seus clientes uma refeição equilibrada, em bom nível higiênico-sanitário e nutricionalmente adequada, com o intuito de manter e/ou recuperar a saúde do indivíduo, sempre auxiliando e propondo práticas educacionais que favoreçam o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (PROENÇA, 1999; COLARES; FREITAS, 2007).

O cardápio elaborado pelo nutricionista que atua em UAN é instrumento a ser utilizado no sentido de transformar o seu conhecimento sobre os alimentos em ato de nutrir, de maneira saudável, as pessoas que estão sob sua responsabilidade, sejam eles clientes ou funcionários (VEIROS; PROENÇA, 2003).

Verduras e legumes são plantas ou partes de plantas que servem para consumo humano. As partes normalmente consumidas são as folhas, frutos, caules, sementes, tubérculos e raízes (PHILIPPI, 2003).

As hortaliças do tipo A e B, classificação esta relativa ao teor de carboidrato no alimento, apresentam de 5 a 10% de carboidrato, respectivamente (BORJES; CAVALLI; PROENÇA, 2010)

Segundo Relatório Mundial da Saúde (OMS, 2013), a baixa ingestão de frutas, legumes e verduras está entre os 10 principais fatores de risco que contribuem para mortalidade no mundo. Por esta razão, muitos países têm priorizado políticas públicas de saúde enfatizando o aumento do consumo deste grupo de alimentos, tendo em vista a associação deste com a redução de riscos de mortalidade e ocorrência de doenças crônicas, tais como cardiovasculares, derrames e alguns tipos de câncer (NEUTZLING et al, 2009).

Estudos indicam que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos constituintes da matriz do alimento, diferentemente de intervenções baseadas em medicamentos ou suplementos que fornecem nutrientes na sua forma sintética e quantitativos isolados (BRASIL, 2014).

Valores baixos de consumo de verduras e legumes têm sido encontrados em estudos com adolescentes e adultos, tendo Toral et al. (2006), constado que apenas 10% dos adolescentes consomem habitualmente verduras e frutas em quantidades adequadas, consideradas as recomendações da pirâmide alimentar.

De acordo com Proença (2010), não só por razões biológicas, mas também por abranger aspectos econômicos, psicológicos, sociais e culturais, a alimentação é algo complexo e multifatorial, compreendendo uma das atividades humanas de maior importância.

5 MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa foi executada em um Restaurante Universitário (RU), em que o porcionamento das preparações de salada crua é realizada pelo próprio comensal, em sistema “self service”, ou seja, por opção quali-quantitativa, mediante o produto ofertado.

A avaliação quali-quantitativa de saladas distribuídas foi averiguada durante as refeições de almoço, aproximadamente, 3.000 refeições/dia, durante o período de outubro e novembro de 2017, de 2^a a 6^a feira, exceto em dia de feriado, ao final totalizado 30 dias.

O preparo das saladas oferecidas segue o padrão de cardápio estabelecido por contrato, entre empresa terceirizada e Universidade, para o fornecimento de refeições. Neste sentido, conforme previsto no contrato, o peso médio da refeição de almoço é de 700g $\pm$ 50g, com valor calórico de, aproximadamente, 1.200 Kcal, incluindo o porcionamento médio de 90g de salada crua, com no mínimo três tipos de hortaliças na mesma proporção.

Inicialmente foram identificadas os tipos de vegetais servidos, e classificados em A e B.

Para cálculo do quantitativo real distribuído foi considerada a diferença entre a quantidade total da preparação produzida e as sobras (quantidade não distribuída, incluída a restante nas cubas de distribuição). As referidas quantidades foram obtidas por meio de pesagem direta do alimento, antes e ao término da refeição do almoço, utilizando como utensílio padrão a cuba de distribuição, as quais foram taradas previamente.

A porção média servida foi determinada pela relação entre o quantitativo total de salada distribuída e o número de comensais atendidos no dia.

Também foram calculadas médias dos dias, avaliados semanalmente.

6 RESULTADOS

Da pesquisa, realizada no Restaurante Universitário – Campus Recife, no período de outubro e novembro de 2017, foram servidas vegetais do tipo A e B. Na lista dos vegetais **A** foram encontrados: acelga, repolho, alfaces, pepino, pimentão e tomate, enquanto na lista dos vegetais **B**, cenoura beterraba e cebola.

A Tabela 1 mostra o percentual de distribuição de saladas no RU-Campus Recife, no horário do almoço, em 30 dias consecutivos de coleta de dados, considerando, Número de comensais/dia; Total produzido; Total distribuído e Percentual de distribuição das referidas saladas.

Tabela 1 – Percentual de distribuição de saladas no RU do período de 30 dias (outubro/novembro 2017).

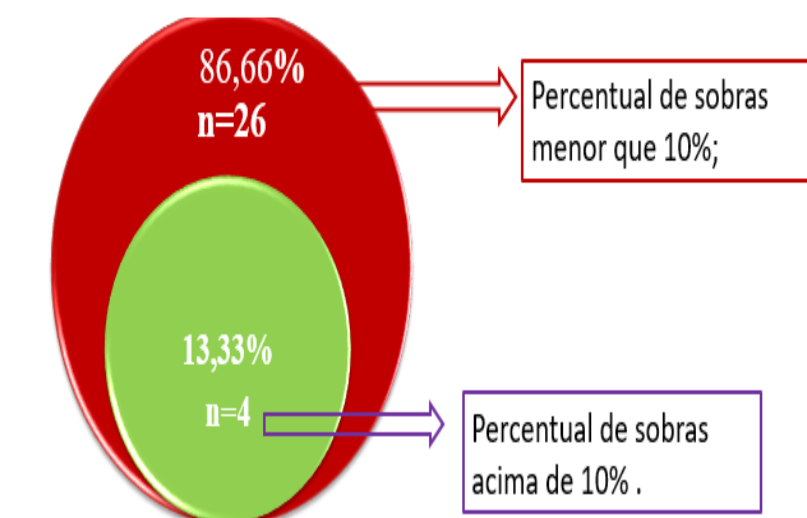
Data de coleta	Nº de comensais (dia)	Total produzido (kg)	Sobras (kg)	Total Distribuído (kg)	% de distribuição
05/10/2017	3160	249,30	16,62	232,68	93,33
06/10/2017	3041	173,95	31,74	142,20	81,75
09/10/2017	3048	227,90	21,20	206,70	90,69
10/10/2017	2164	213,18	0,00	213,18	100,00
11/10/2017	3286	151,70	0,00	151,70	100,00
16/10/2017	3182	233,85	21,64	212,20	90,74
17/10/2017	3319	314,10	2,84	311,26	99,09
18/10/2017	3252	217,50	2,37	215,13	98,90
19/10/2017	3204	234,30	7,98	226,32	96,59
20/10/2017	3116	236,60	0,00	236,60	100,00
23/10/2017	3129	253,05	11,77	241,28	95,34
24/10/2017	3323	268,80	5,60	263,20	97,91
25/10/2017	3193	168,98	19,88	149,10	88,23
26/10/2017	3300	282,69	0,00	282,69	100,00
27/10/2017	3264	263,81	17,02	246,79	93,54
30/10/2017	3202	249,22	29,32	219,90	88,23
31/10/2017	3265	210,52	20,94	189,58	90,05
06/11/2017	3148	155,84	4,87	150,97	96,87
07/11/2017	3292	270,92	1,59	269,32	99,75
08/11/2017	3348	171,40	1,52	169,88	99,11
09/11/2017	3168	333,94	2,83	331,11	99,15
14/11/2017	3376	238,48	2,70	235,78	98,86
16/11/2017	3159	222,00	29,60	192,40	86,66
20/11/2017	3239	229,12	0,00	229,12	100,00
21/11/2017	3344	197,87	0,00	197,87	100,00
22/11/2017	3313	194,94	2,56	192,37	98,68
23/11/2017	3240	236,50	0,00	236,50	100,00
27/11/2017	3142	301,53	0,00	301,53	100,00
28/11/2017	3135	146,01	9,42	136,59	93,54
29/11/2017	3299	162,36	6,76	155,59	95,83

Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Tabela elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco- RU UFPE, 2017.

A Figura 1 mostra o percentual de dias, em que a salada crua teve como sobra quantidade maior que 10%.

Figura 1- Percentual de sobra da salada crua, do período de 30 dias, no RU da UFPE.

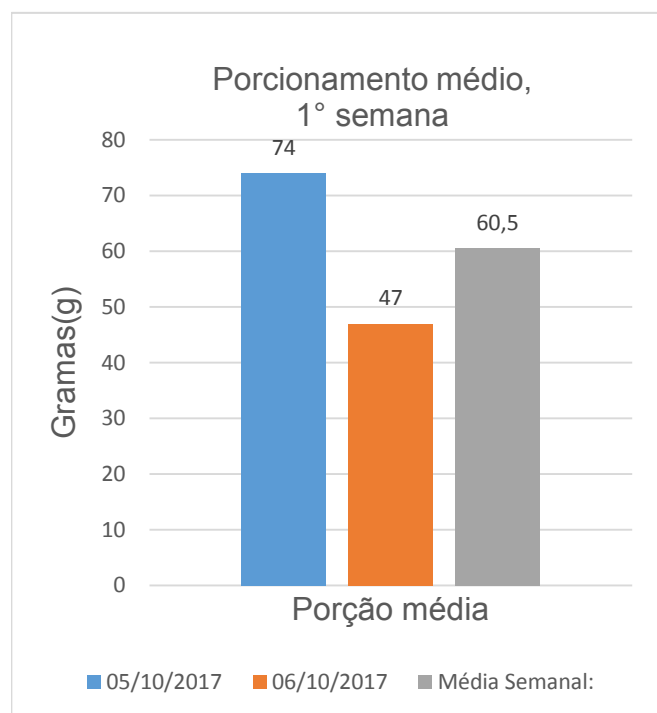


Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

As figuras de 2 a 10 mostram, semanalmente, o tipo de salada oferecida e porcionamento médio servido pelo comensal, no RU da UFPE – Campus Recife (outubro/novembro 2017). Enquanto a Figura 11 apresenta o percentual de dias em que, o porcionamento médio servido foi igual ou maior que 90g, no RU da UFPE – Campus Recife (outubro/novembro 2017).

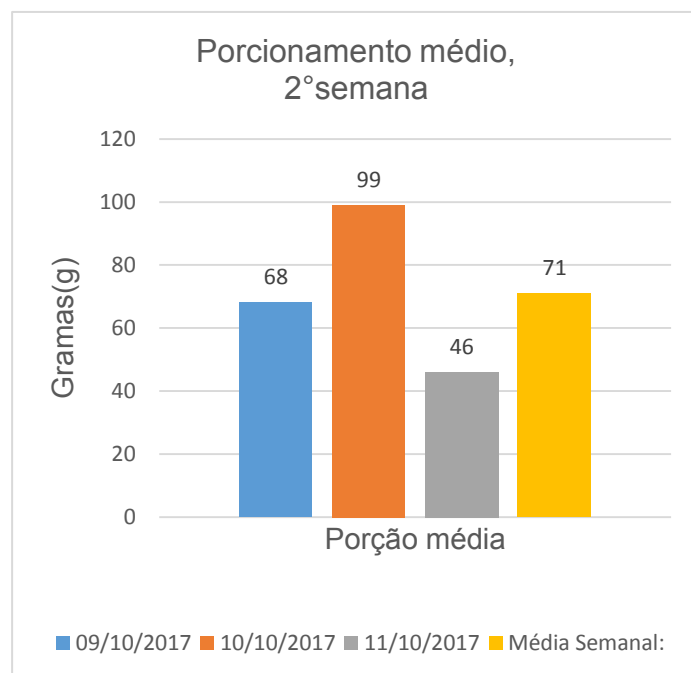
Figura 2-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: Adolfo, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

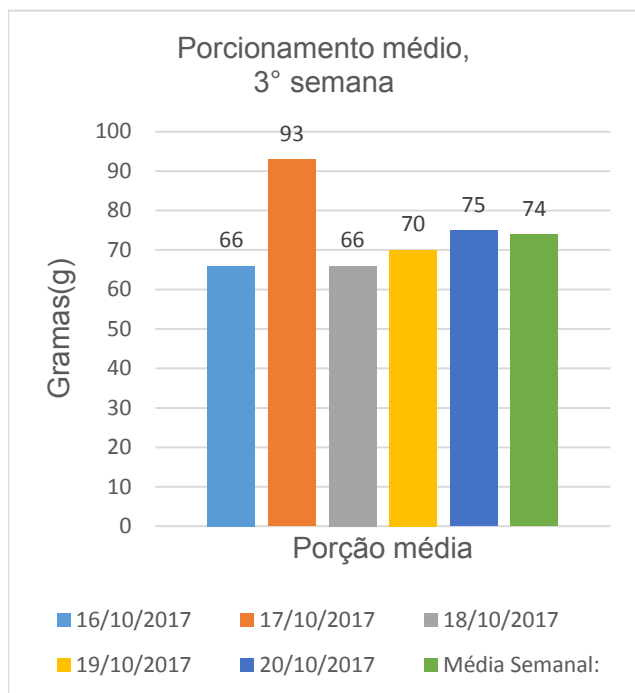
Figura 3-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: Adolfo, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

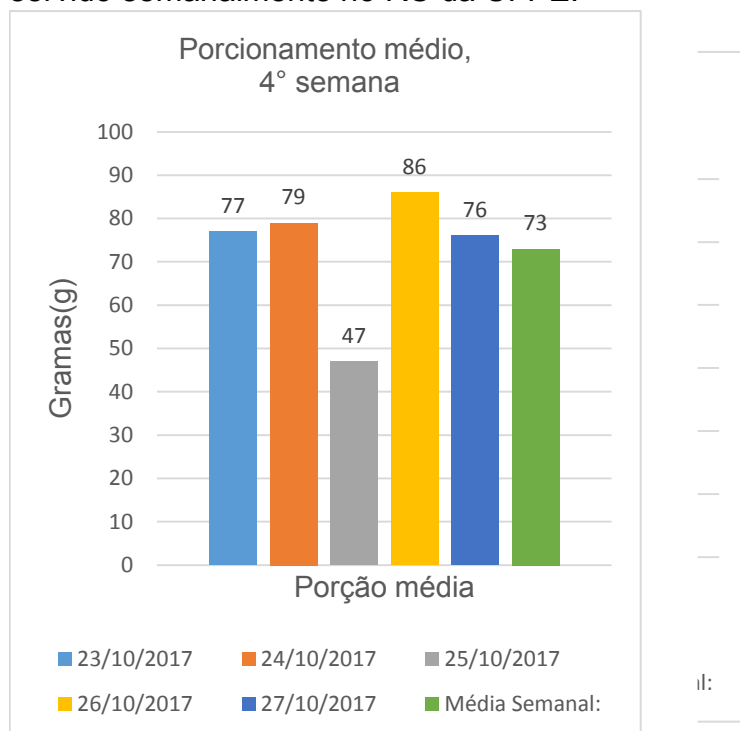
Figura 4-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

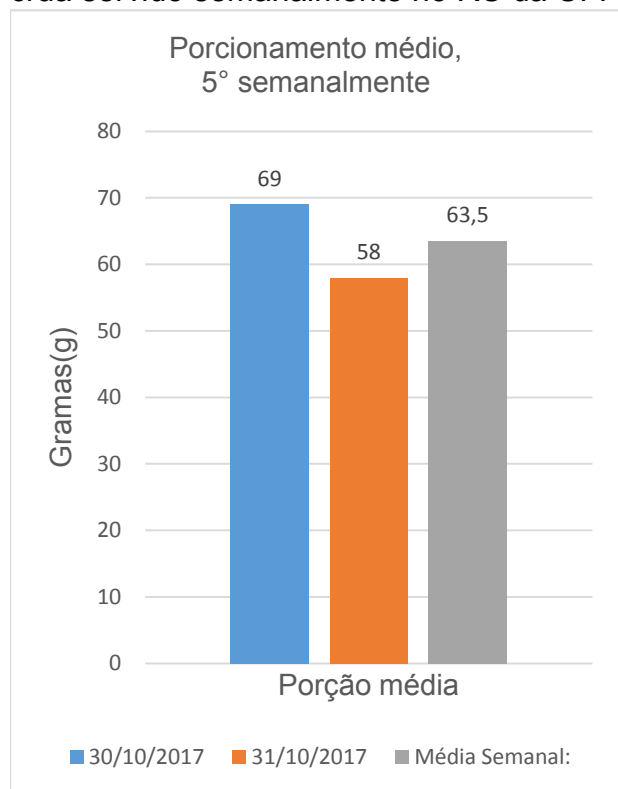
Figura 5-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

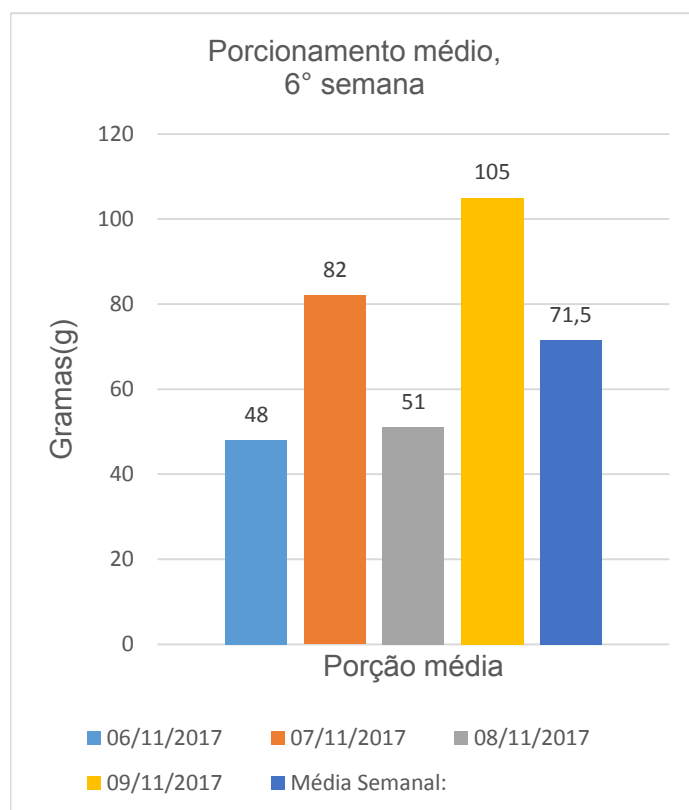
Figura 6-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

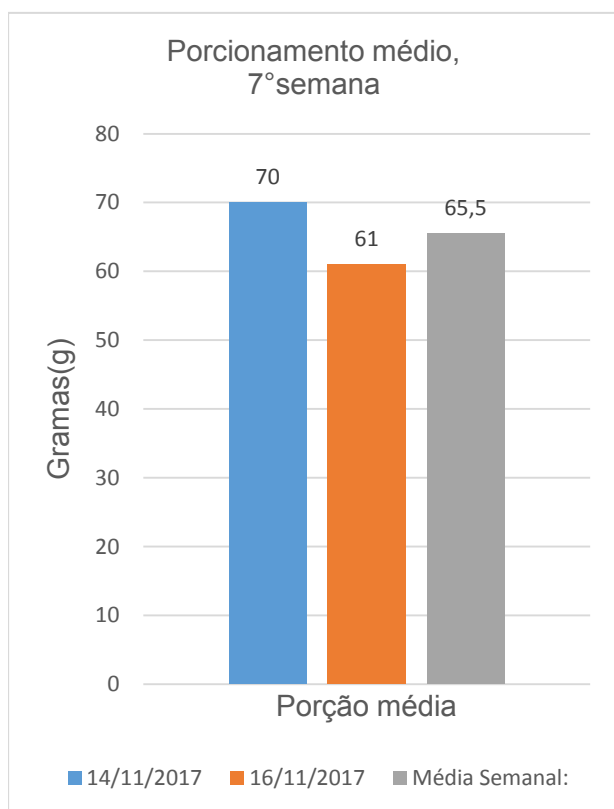
Figura 7-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

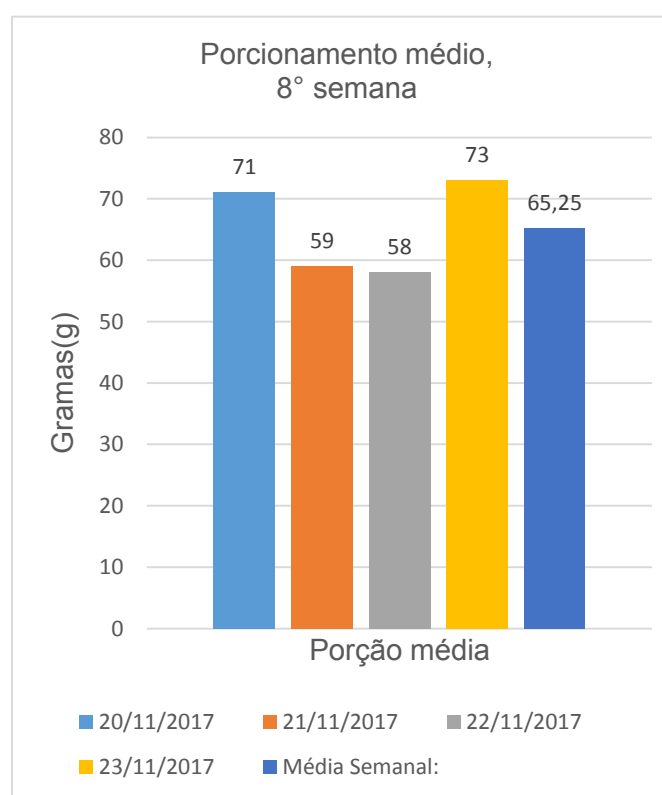
Figura 8-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

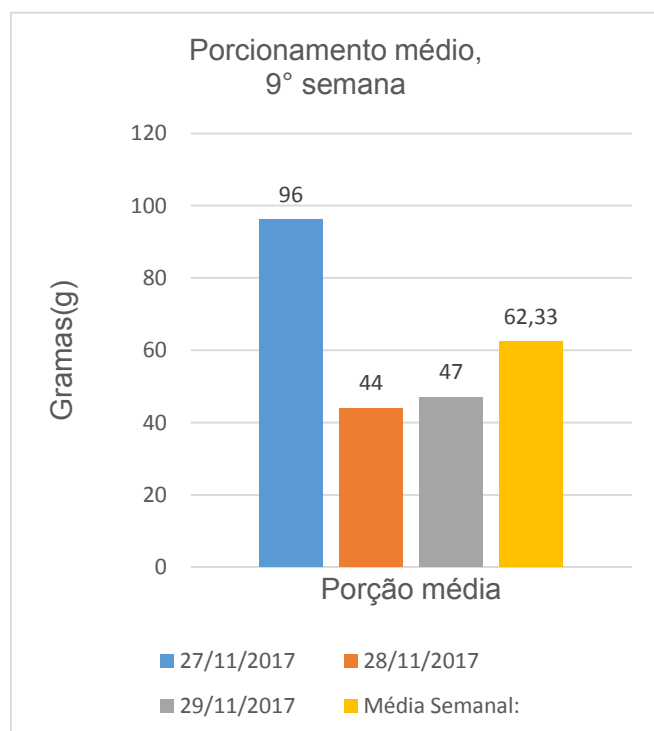
Figura 9-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

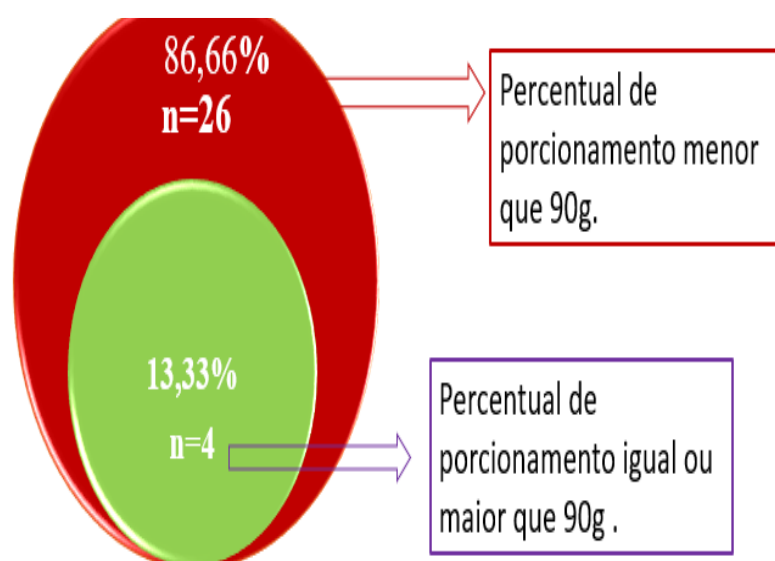
Figura 10-Porcionamento médio de salada crua servido semanalmente no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

Figura 10- Percentual dos dias, em que o porcionamento médio servido de salada crua, foi igual ou maior que 90g no período de 30 dias, no RU da UFPE.



Fonte: ADOLFO, Taiza, 2017.

Nota: Figura elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário.

7 DISCUSSÃO

O planejamento do cardápio representa a principal atividade para a produção de refeições, sendo ponto de partida para a aquisição de equipamentos, matéria prima e insumos; cálculo de pessoal; composição de custos; satisfação da clientela, além de ser imprescindível para o monitoramento da adequação nutricional do cardápio executado e distribuído (ABREU et al., 2009; SILVA, 2008; MARTINEZ, 2008).

Conforme apresentado na Tabela 1, verifica-se que o percentual de distribuição de saladas oferecidas no RU – Campus Recife, durante o período estudado, variou de 81,75 a 100%, indicando quantitativos de sobra acima de 10%. No período de 30 dias de coleta 13,33% dos dias a sobra foi maior que 10% conforme apresentado na Figura 1.

No processo de produção e distribuição de refeições coletivas, sobras acima de 10 a 15% do total produzido são consideradas elevadas, indicando falhas no planejamento, relacionadas a número de comensais subestimado, per capita elevado, ou ainda, baixa aceitação da preparação por parte dos comensais (ABREU; SPINELLI; SOUZA PINTO, 2011).

Nas figuras de 2 a 10 apresentadas, é possível observar que os porcionamentos diários realizados pelos comensais, no RU-Campus Recife, e semanalmente descritos, variou de 44 a 105g, sugerindo que a combinação dos vegetais utilizados pode ter contribuído para os resultados encontrados.

Se comparados à quantidade prevista no contrato (90g), constata-se que durante os 30 dias de coleta, em apenas 4 deles o porcionamento alcançou ou ultrapassou a quantidade prevista, que corresponde ao percentual de 13,33%, conforme se observa nos dias: 10/10/17 (Alface/Pepino/Tomate – 99g); 17/10/17 (Alface/Beterraba/Tomate – 93g); 09/11/17 (Alface/Beterraba/Tomate–105g); 27/11/17 (Alface/Beterraba/Tomate-96g). Exceto 2 dias, cujo porcionamento se aproximou do proposto: 26/10/17 (Alface/Beterraba/Tomate – 86g) e 07/11/2017 (Alface/Beterraba/Alface – 82g),

todos os porcionamentos diários mostraram-se abaixo do estimado contratualmente.

Ainda nas figuras de 2 a 10 podem ser vistas médias semanais dos porcionamentos diários, mostrando variação na faixa de 60,5 a 74,0, também abaixo do previsto contratualmente (90g).

Considerando valor de 1200 Kcal, previsto contratualmente, para a refeição de almoço servido no RU-Campus Recife e a recomendação da Organização Mundial de Saúde para o consumo mínimo de 400g/dia de hortaliças e frutas, para uma dieta de 2000 Kcal/dia, a estimativa de oferta de hortaliças e frutas para a clientela em questão seria de 240g. Apesar desse quantitativo incluir, além de uma porção de vegetais A e B, também de um vegetal C e de uma fruta, o aumento do consumo de vegetais crus do tipo A e B devem ser sempre incentivados, por sua riqueza em água, fibras, vitaminas e minerais, merecendo constante trabalho de educação alimentar e nutricional. Todavia, tendo em vista que esta pesquisa não contemplou o consumo das saladas, propriamente dito, a proporção de cada vegetal na porção atualmente oferecida, poderia ser revista a partir de complemento desta pesquisa, utilizando o método de duplicata da porção servida pelo comensal, assim como o proposto contratualmente.

Na comparação entre o quantitativo servido pelo comensal e os tipos de saladas oferecidas, é possível identificar preferências pelas preparações com combinação de Alface/Pepino/Tomate e Alface/Beterraba e Tomate, possivelmente, razão pela qual tenham sido servidas mais vezes, conforme observado no período avaliado. No mesmo cenário, saliente-se ainda, os baixos quantitativos servidos quando na preparação a cenoura foi contemplada, a exemplo das saladas Acelga/Cenoura/Pepino (47g); e Alface/Cenoura /Pepino (44g e 48g). Da mesma forma, baixos quantitativos servidos também foram observados quando na combinação esteve incluso o repolho cru: Alface/Cenoura/Repolho (47g). No entanto, dos 30 dias avaliados, a cenoura se fez presente em 13 deles e o repolho em 4 dias. Portanto, resta demonstrado os vegetais menos aceitos pela clientela do RU-Campus Recife.

8 CONCLUSÕES

Considerando o período de coleta e metodologia utilizados nesta pesquisa, foi possível concluir que:

- No RU- Campus Recife, as sobras do quantitativo produzido de saladas, por vezes, ultrapassou 10%, o que é considerado desperdício;

- O porcionamento diário de saladas, na modalidade “self service” no RU -Campus Recife, mostrou-se variável, conforme o tipo de combinação de vegetais utilizados, e na maioria das vezes, abaixo da estimativa de 90 gramas previstas contratualmente.

- Seguindo recomendação da OMS e Guia Alimentar para a População Brasileira, foi observada a necessidade de reavaliação da estimativa do atual percapita de 90g de salada crua para a clientela avaliada, assim como de incentivo para aumento do consumo de vegetais crus, na ordem de pelo menos 10%.

- Preparações de salada que contemplavam a cenoura e o repolho crus, foram as que tiveram uma menor aceitabilidade.

- Bons hábitos de alimentação exigem monitoramento e informações constantes, com metas de mudanças comportamentais que contemple o respeito aos costumes e necessidades da clientela atendida.

Espera-se que os resultados deste trabalho possam contribuir para a reavaliação das combinações e apresentações de saladas servidas na modalidade “self service”, de modo a elevar a aceitabilidade de vegetais crus, do tipo A e B, de forma prazerosa.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, PINTO, A. M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Planejamento de cardápio e receituário padrão. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3.ed. São Paulo: Metha, 2009. p. 107-118.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série A: Normas e Manuais e Técnicos). Disponível em: http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/guia_alimentar_conteudo.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Ações de Incentivo ao Consumo de Frutas e Hortaliças do Governo Brasileiro**. Brasília (DF): Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/folder_congresso.pdf>. Acesso em 25 abr. 2017.

BURITY, V. *et al.* **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2010. 160p

BARTHICHOTO, M. *et al.* Avaliação da padronização do porcionamento de uma unidade de alimentação e nutrição de um centro educacional infantil. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, Rio de Janeiro, v.10, n. 2, p. 419-428, 2015.

CARLOS, J. V. *et al.* Porcionamento dos principais alimentos e preparações consumidos por adultos e idosos residentes no município de São Paulo. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 4, p. 383-391, jul./ago., 2008.

CONTRI, P. V. *et al.* Portion size and salads consumption by women with standard diet in a hospitalization unit. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 21, n. 1, p. 141-147, jan./mar. 2010.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, dez. 2007.

FAUSTO, M. A. *et al.* Determinação do perfil dos usuários e da composição química e nutricional da alimentação oferecida no Restaurante Universitário da Universidade Estadual Paulista, Araraquara, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.14, n.3, p. 171-176. set/dez. 2001.

FREITAS, D. *et al.* Fatores de risco para hipertensão arterial entre estudantes do ensino médio. **Acta Paulista de Enfermagem**, São Paulo, v. 25, n. 3, p. 430-434, 2012. Disponível em: <[http:// dx.doi.org/10.1590/S010321002012000300017](http://dx.doi.org/10.1590/S010321002012000300017)>. Acesso em: 10 maio 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **POF: Pesquisa de Orçamento Familiares 2008-2009**: Aquisição Alimentar Domiciliar Per Capita. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional de Saúde 2013**: Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas. Rio de Janeiro: IBGE, 2013.

PINHEIRO, A. R. O.; FREITAS, S. F. T.; CORSO, A. C. T. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 17, n. 4, p. 523-533, out/dez., 2004

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Cienc Cult.**, São Paulo, v.62, n.4, p. 43-47, oct. 2010.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica e dietética**. São Paulo: Manole, 2003. 412 p.

PROENÇA, R. P. C. Inovações Tecnológicas na Produção de Refeições: Considerações Básicas. **Revista Higiene Alimentar**, Florianópolis, v.13, n.63, p.24-30, 1999.

ROS, F. M. M.; PEREZ, P.; ROZA, J. H. I. O porcionamento alimentar e o impacto sobre a saúde dos trabalhadores em um hospital da rede particular do estado do Rio de Janeiro. **Rev. Bras. Nutr. Clin.**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 2, p. 124-8, mar. 2013.

RAMOS, S. A.; SOUZA, F. F. R.; FERNANDES, G. C. B.; XAVIER, S. K. P. Avaliação de cardápio e pesquisa de Satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 279p.

SOUZA, A. A.; GLORIA, M. S.; CARDOSO, T. S. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 2, p.287-294, mar./abr., 2011.

TORAL, N. *et al.* Comportamento alimentar de adolescentes em relação ao consumo de frutas e verduras. **Rev. Nutr.**, campinas, v. 19, n. 3, p. 331-340, maio/jun., 2006.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, set./out. 2003.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and prevention of chronic diseases**: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Genebra: WHO, 2003.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Integrated prevention of non-communicable diseases**. Executive Board, 113 th Session. Draft global strategy on diet, physical activity and health. EB113/44 Add. 1, 2003 . Disponível em: http://apps.who.int/gb/archive/pdf_files/EB113/eeb11344a1.pdf>. Acesso em: 10 mai. 2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic disease**. Genebra: WHO, 2003.160p.

APÊNDICE

Tabela- Coleta de dados, pesquisa no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco- RU UFPE, 2017.

Salada Crua (Almoço)	Data	Peso da cuba	Peso da cuba com a salada	Peso da salada	Quantidade de refeições	Sobra da Rampa	SobraPass through	Q. total de cubas
Alface,Pepino,Tomate	05/10/2017	1,090kg	6,630kg	5,54kg	3160	5,54kg	11,08kg	45
Acelga,Cenoura,Pepino	06/10/2017	1,090kg	6,060kg	4,97kg	3041	11,865kg	19,88kg	35
Alface,Beterraba,Tomate	09/10/2017	1,090kg	6,390kg	5,3kg	3048	10,6kg	10,6kg	43
Alface,Pepino,Tomate	10/10/2017	1,090kg	6,700kg	5,61kg	2164	0	0	38
Alface,Cenoura,Repolho	11/10/2017	1,090kg	5,190kg	4,1kg	3286	0	0	37
Pepino,Repolho,Tomate	16/10/2017	1,090kg	8,885kg	7,795kg	3182	13,85kg	7,795kg	30
Alface,Beterraba,Tomate	17/10/2017	1,090kg	6,325kg	5,235kg	3319	2,84kg	0	60
Alface,Cenoura,Tomate	18/10/2017	1,090kg	6,395kg	5,305kg	3252	2,375kg	0	41
Acelga,Pepino,Tomate	19/10/2017	1,090kg	6,415kg	5,325kg	3204	7,98kg	0	44
Cebola,Pimentão,Tomate	20/10/2017	1,090kg	9,540kg	8,45kg	3116	0	0	28
Beterraba,Cenoura,Tomate	23/10/2017	1,090kg	6,975kg	5,885kg	3129	11,77kg	0	43
Acelga,Beterraba,Tomate	24/10/2017	1,090kg	6,690kg	5,6kg	3323	5,6kg	0	48
Acelga,Cenoura,Pepino	25/10/2017	1,090kg	6,060kg	4,97kg	3193	9,94kg	9,94kg	34
Alface,Beterraba,Tomate	26/10/2017	1,090kg	6,325kg	5,235kg	3300	0	0	54
Cebola,Pimentão,Tomate	27/10/2017	1,090kg	9,600kg	8,51kg	3264	8,51kg	8,51kg	31
Cenoura,Pepino,Tomate	30/10/2017	1,090kg	8,420kg	7,33kg	3202	7,33kg	21,99kg	34
Beterraba,Cenoura,Tomate	31/10/2017	1,090kg	7,105kg	6,015kg	3265	2,900kg	18,045kg	35
Alface,Cenoura,Pepino	06/11/2017	1,090kg	5,960kg	4,87kg	3148	4,87kg	0	32
Alface,Beterraba,Tomate	07/11/2017	1,090kg	6,300kg	5,21kg	3292	1,595kg	0	52
Acelga,Beterraba,Cenoura	08/11/2017	1,090kg	5,375kg	4,285kg	3348	1,52kg	8,57kg	40
Alface,Pepino,Tomate	09/11/2017	1,090kg	6,750kg	5,66kg	3168	2,83kg	0	59
Acelga,Beterraba,Tomate	14/11/2017	1,090kg	6,510kg	5,42kg	3376	2,70kg	0	44
Cebola,Pepino,Tomate	16/11/2017	1,090kg	8,490kg	7,4kg	3159	7,4	22,2kg	30
Pepino,Repolho,Tomate	20/11/2017	1,090kg	8,250kg	7,16	3239	0	0	32
Alface,Beterraba,Cenoura	21/11/2017	1,090kg	5,3kg	4,21kg	3344	0	0	47
Cenoura,Repolho Roxo,Tomate	22/11/2017	1,090kg	6,220kg	5,13kg	3313	2,565kg	0	38
Alface, Pepino,Tomate	23/11/2017	1,090kg	6,590kg	5,5kg	3240	0	0	43
Alface,Beterraba,Tomate	27/11/2017	1,090kg	6,380kg	5,29kg	3142	0	0	57
Alface,Cenoura,Pepino	28/11/2017	1,090kg	5,800kg	4,71kg	3135	4,71kg	4,71kg	31
Alface,Cenoura,Repolho	29/11/2017	1,090kg	5,600kg	4,51kg	3299	2,255kg	4,51kg	36

Fonte: Adolfo, Taiza, 2017.

Nota: Tabela elaborado pelo autor com base nos resultados obtidos na pesquisa em um Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco- RU UFPE, 2017.