



AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE PROCESSAMENTO ALIMENTAR EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO PARTICULAR NA CIDADE DE MARINGÁ-PR

Márcia da Silva Santos Fontes¹, Mariana Luísa Chiezi de Oliveira², Queila Turchetto³, Carlos de Barros Junior⁴
Isabele Picada Emanuelli⁵

RESUMO: O setor de restauração por questões de praticidade e custo andam pela via contrária da commodity atual para uma alimentação mais saudável, substituindo os alimentos in natura ou minimamente processados por alimentos com maior extensão de processamento. Neste contexto, o presente trabalho propõe analisar o nível de processamento dos alimentos em um restaurante comercial de instituição de ensino superior privada na cidade de Maringá. Assim, através da classificação dos alimentos propostos pelo novo Guia Alimentar para População Brasileira, pretende-se aplicar o indicador desenvolvido por Matuk 2015, e identificar o nível de processamento dos alimentos em um restaurante de refeições coletivas. Espera-se, com esses resultados identificar os índices e as quantidades de produtos industrializados utilizados pelo restaurante.

PALAVRAS-CHAVE: indicadores, processamento de alimentos, restaurantes, sustentabilidade, universidades

1 INTRODUÇÃO

A história é marcada pelas suas revoluções tanto industriais quanto tecnológicas. Através dos conhecimentos gerados e das novas tecnologias desenvolvidos é observado uma preocupação em demasia com o volume e rendimento financeiro da produção associados a um descaso com a qualidade em si do produto. Essa produção em grande escala conjunto a enorme ganância vislumbrada por investidores trouxe consequências e efeitos catastróficos para a sociedade, que visualmente impossibilita a subsistência do planeta. (MALTHUS, 1998; MUELLER, 1998).

A população brasileira tem apresentado mudanças drásticas em seu padrão comportamental ao longos dos anos, principalmente em sua alimentação. Esta mudança tem-se caracterizado por um consumo de alimentos com alta densidade energética e pobre em frutas e legumes, associados a hábitos que evidenciam uma qualidade de vida inadequada. Observa-se que essas mudanças no padrão alimentar são associados a novos desequilíbrios nutricionais (AZEVEDO, 2014; OLIVEIRA, 1997).

Ao falarmos de alimentação, podemos dizer que o setor de restauração consiste em um serviço complexo, compreendendo uma sucessão de eventos destinados a produzir e/ou atender refeições balanceadas, dentro dos padrões dietéticos e sanitários bem como as necessidades nutricionais de sua clientela (PROENÇA, 2005; LANZILLOTTI et al., 2006; ANTUNES et al., 2006).

O setor de restauração, tende-se adaptar as mudanças exigidas de acordo com as influências geradas pelos modismos alimentares, com toques de um terrorismo alimentar, podemos exemplificar a questão atual sobre o glúten, e a necessidade de se ter produtos isentos da proteína em seus estabelecimentos, sem ao menos entender o porquê disso tudo. Assim, notou-se atualmente, uma ampliação no conceito de alimentação saudável, mesmo que empírico pela sociedade, que vai além dos valores nutricionais e higiênico-sanitários, considerando também estratégias economicamente viáveis, ambientalmente sustentáveis, socialmente justas e que assegurem a diversidade cultural (Azevedo, 2011).

Porém o setor de restauração por questões de praticidade e custo, andam pela via contrária, substituindo os alimentos in natura ou minimamente processados por alimentos com maior extensão de processamento, mesmo que sejam sem glúten. Os produtos industrializados para food service ganharam espaço ao atender as necessidades do estilo de vida contemporâneo como tempo e trabalho. Esses alimentos poupadores de tempo, em geral, possuem alta densidade energética, excesso de açúcar, sódio e gordura. Em contrapartida, tendem a apresentar naturalmente baixo teor de fibras, vitaminas e minerais. Tais características vêm sendo associadas como fatores de risco para o aumento da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis (Garcia, 2003; Teo e Monteiro, 2012).

^{1,2} Acadêmica(s) do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesumar-UNICESUMAR, Maringá-PR. marcinha7@bol.com.br; mari_lu10@hotmail.com.

³ Professora especialista do departamento de gastronomia do Centro Universitário de Cesumar – UNICESUMAR, Maringá. queila.turchetto@unicesumar.edu.br;

⁴ Professor doutor do Mestrado de Tecnologias Limpas do Centro Universitário do Cesumar - UNICESUMAR, Maringá. cbjunior51@hotmail.com

⁵ Bolsista Produtividade em Pesquisa para Doutor do ICET. isabele.emanuelli@unicesumar.edu.br.



Do ponto de vista ambiental a industrialização na produção dos alimentos tem relação direta com o uso de recursos naturais como consumo de água e energia, poluição, degradação do solo e perda da biodiversidade. Além disso, o consumo desses alimentos pode favorecer as grandes indústrias em detrimento dos pequenos produtores, assim como a perda da diversidade cultural, enfraquecendo as culturas alimentares tradicionais (Monteiro et al., 2010; Brasil, 2014).

Recentemente fora lançada uma nova versão do Guia Alimentar para a População Brasileira, que propõe de forma inovadora, práticas alimentares que contribuem para a sustentabilidade do sistema alimentar, integrando os aspectos ambientais, culturais, econômicos e sociais. Neste guia, os alimentos foram redistribuídos em quatro categorias, sendo: (a) alimentos in natura ou minimamente processados, (b) óleos, gorduras, sal e açúcar, (c) alimentos processados e (d) alimentos ultraprocessados. Nesta linha, o guia recomenda que a base da alimentação seja composta por alimentos in natura ou minimamente processados, como forma de promoção da saúde e minimização dos impactos sociais, culturais e ambientais ocasionados pelo sistema alimentar (Brasil, 2014).

Promover a sustentabilidade, focando na prática contínua da conscientização e treinamentos dos profissionais responsáveis pelo preparo da refeição, propondo a utilização de produtos *in natura* no lugar dos produtos ultraprocessados, para que possam exercer as suas atividades adotando práticas sustentáveis, utilizando os recursos de forma racional e produzindo a quantidade suficiente, evitando grande quantidade de sobras e, conseqüentemente de lixo. A educação ambiental é fundamental com a proposta de modificar percepções e condutas de pessoas a partir da perspectiva da responsabilidade social e ambiental (Souza, 2011).

Considerando os pontos levantados o presente estudo pretende determinar os parâmetros de processamento de alimentos em um restaurante de instituição de ensino superior privado, aplicando o indicador de sustentabilidade para restaurantes de universidades brasileiras proposto por Matuk 2015.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O projeto destina-se a metodologia de estudo transversal, com aspectos descritivos e exploratórios. O processo inclui pesquisa bibliográfica e coleta de dados. O universo da pesquisa será composto pelo Restaurante Comercial do Centro Universitário de Maringá - Unicesumar. A coleta de dados será viabilizada pelo departamento de compras que irá disponibilizar os pedidos de compras do restaurante durante um mês de funcionamento do ano de 2015. Coletada as informações, as quantidades serão padronizadas pela unidade de medida padrão em quilogramas. Todos os alimentos serão classificados nas quatro categorias sugeridas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, conforme seu grau de processamento (Quadro 01).

Quadro 1. Classificação dos alimentos segundo grau de processamento.

Grupo	Descrição
A	Alimentos in natura ou minimamente processados (ex.: cereais, carnes, feijões, leite, frutas, raízes, tubérculos, vegetais, ovos, castanhas, sementes, café, chá, temperos secos e farináceos).
B	Substâncias extraídas de alimentos não processados ou minimamente processados e que são utilizadas como ingredientes culinários na preparação das refeições. (ex.: açúcar, óleos, gorduras vegetais e animais, leite de coco).
C	Produtos processados, ou seja, fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar, ou outro ingrediente culinário, a um alimento in natura ou minimamente processado (ex.: queijos, pães com levedo, conservas de alimentos, frutas em calda).
D	Produtos ultraprocessados pela indústria e prontos para consumo, que são manufaturados pela combinação de ingredientes dos grupos B e C, com pouca ou nenhuma proporção de alimentos do grupo A (ex.: pães e biscoitos industrializados, doces industrializados, bebidas industrializadas adoçadas, salsichas, carnes salgadas, curadas ou defumadas, refeições prontas enlatadas, congeladas ou desidratadas, molhos prontos, incluindo maionese, peixes e vegetais enlatados, cereais matinais açucarados).

Fonte: elaborada a partir dos dados de Brasil, 2014.

Após a caracterização dos alimentos, será possível obter a quantidade total em quilogramas de cada grupo e aplicar a fórmula do indicador e analisar os dados. A fórmula do INPR (Indicador do Nível de Processamento de Refeições) será determinada pela expressão:

$$\text{INPR} = A / B+C+D \text{ onde,}$$

A: quantidade total (kg) de alimentos in natural ou minimamente processados.



B: quantidade total (kg) de óleos, gorduras, sal e açúcar.

C: quantidade total (kg) de alimentos processados.

D: quantidade total (kg) de alimentos ultraprocessados.

Para interpretação dos dados, será utilizada a recomendação por Teo e Monteiro (2012) de que a participação dos alimentos in natura ou minimamente processados supere em, pelo menos, três vezes a participação somada das outras categorias de alimentos.

Sugere-se que restaurantes universitários apresentem INPR igual ao maior que 3 e estejam adequados quanto à proporção de alimentos in natura e minimamente processados servidos na unidade de alimentação, contribuindo para a saúde de seus usuários e minimizando os aspectos ambientais e sociais relativos ao sistema alimentar.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com base nos resultados dos índices de processamento dos alimentos a serem obtidos, espera-se identificar as reais características dos alimentos processados e rever, se necessário, a alteração pelo estabelecimento da substituição de ingredientes e cardápio oferecidos.

Sendo assim, pretende-se encontrar alternativas mais sustentáveis para a comunidade universitária minimizando os impactos ambientais.

REFERÊNCIAS

ANTUNES, M. A. et al. **Sistema multimídia de apoio à decisão em procedimentos de higiene para unidades de alimentação e nutrição.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 1, fev., 2006.

AZEVEDO, Edynara Cristiane de Castro; DIAS, Fábila Morgana Rodrigues da Silva; DINIZ, Alcides da Silva and CABRAL, Poliana Coelho. **Consumo alimentar de risco e proteção para as doenças crônicas não transmissíveis e sua associação com a gordura corporal: um estudo com funcionários da área de saúde de uma universidade pública de Recife (PE), Brasil.** *Ciênc. saúde coletiva* [online]. 2014, vol.19, n.5, pp. 1613-1622. ISSN 1413-8123.

AZEVEDO, Elaine de. **Riscos e controvérsias na construção social do conceito de alimento saudável: o caso da soja.** Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 45, n. 4, p.781-788, 2011.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

GARCIA, R.W.D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana.** Revista de Nutrição, Campinas, n. 16, v. 4, p.483-492, out./dez., 2003.

LANZILLOTTI, H. S. et al. **Modelo conceitual simbólico do sistema de alimentação coletiva.** Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 20, n. 111, p. 20-28, 2006.

MALTHUS, T. R. **An essay on the principle of population.** Reprint. Amherst, NY: Prometheus Books, 1998.

MATUK, Tatiana T et al. **Indicador do nível de processamento das refeições: caminho para a sustentabilidade.** IV Workshop Interdisciplinario de Investigación e Indicadores de Sustentabilidad, Concepción - Chile, p. 47 -59, 2015.

MONTEIRO, C.A. et. al. **A new classification of foods based on extent and purpose of their processing.** Cadernos de Saúde Pública, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010.

MUELLER, C. C. **Avaliação de duas correntes da economia ambiental: a escola neoclássica e a economia da sobrevivência.** Revista de Economia Política, v.18, n. 2, 1998.

OLIVEIRA, Silvana P. de e THEBAUD-MONY, Annie. **Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar.** *Rev. Saúde Pública* [online]. 1997, vol.31, n.2, pp. 201-208. ISSN 1518-8787.

PROENÇA, R. P. C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Editora UFSC, 2005. p. 221.

SICHE, Raul et al. **Índices versus indicadores: precisões conceituais na discussão da sustentabilidade de países.** Ambiente e Sociedade, Campinas, v. 10, n. 2, p.137-148, 2007.



SOUZA, Waldir Júlio; PIERRE, Letícia Terrone; MOREIRA, Karina; LANNA, Talline. **Sustentabilidade na produção de refeições em um restaurante institucional do município de ouro preto.** Anais da Semana de Ciência e Tecnologia, Ouro Preto, v. 3, p. 1-352, 2011.

TEO, C.R.P., MONTEIRO, C.A. **Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e práticas na aquisição de alimentos.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 25, n. 5, p. 657-668, set./out., 2012.