



DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE DE PARTES COMESTÍVEIS DE HORTALIÇAS NA FASE DE PRÉ – PREPARO EM UM RESTAURANTE COMERCIAL LOCALIZADO EM CURITIBA – PR

Geovana Dos Santos Uchak

RESUMO

Um dos maiores problemas que o Brasil enfrenta é o desperdício, onde se compra muito, mas nem tudo é consumido e tem como destino o lixo. Grande parte das hortaliças produzidas é perdida da colheita até a produção, por diversas formas, meio de transporte incorreto, estocagem inadequada no pré-preparo, onde se pode ser retirado partes excedentes que poderiam ser consumidas, devido à forma incorreta de manipulação. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) que visam auxiliar na saúde e induzir a hábitos alimentares mais saudáveis também devem ter um olhar criterioso nas etapas de produção para que seja evitado o desperdício. Um dos métodos para diminuir perdas de hortaliças é o Índice de Partes Comestíveis (IPC) ou Fator de Correção (FC). A pesquisa terá o intuito de medir as perdas de hortaliças no pré-preparo em um restaurante comercial. O planejamento e a manipulação na hora do pré-preparo são o ponto forte para se evitar a falta de qualidade e desperdício dentro de uma UAN. Esse planejamento deve ser feito pelo nutricionista no momento da aquisição de gêneros, que também deve sempre orientar e treinar os funcionários como se manipular corretamente os alimentos minimizando o desperdício. O objetivo geral é: Avaliar o desperdício de hortaliças no pré-preparo em um Restaurante Comercial, comparando com o IPC encontrado na literatura. E os objetivos específicos são: Coletar amostras mais utilizadas no Restaurante Comercial, de acordo com o cardápio estabelecido. Comparar o resultado do IPC encontrado na literatura e Elaborar um material com orientação para minimizar o desperdício. O estudo apresentará delineamento transversal, quantitativo, descritivo e exploratório. Após solicitar a carta de autorização, será realizado em um Restaurante Comercial em Curitiba-PR, nos meses de Agosto a Setembro de 2018. Os dados serão coletados durante os dias úteis da semana, em refeições preparadas para o almoço. Nos meses de Agosto e Setembro as hortaliças serão pesadas antes da manipulação (obtenção do peso bruto) e após manipulação (obtenção do peso líquido), utilizando uma balança do local. Será calculado o IPC das hortaliças, dividindo-se o peso bruto pelo peso líquido dos alimentos. Cada hortaliça será pesada no mínimo três vezes para se obter um valor médio (calculado por média aritmética simples) e após compará-los com a teoria, a tabela utilizada será "Relação de Fatores de Correção e Índice de Conversão (cocção) de Alimentos." Com os dados da coleta, faremos os

cálculos para a comparação com a teoria. O possível resultado que vamos encontrar será: não há desperdício no pré-preparo dentro do Restaurante Comercial.

Palavras chave: Desperdício de alimentos; Indicador de Partes Comestíveis; Sustentabilidade.