

Avaliação da Aceitação de Refeição Servida em Restaurante Institucional do IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

**Franciele Andrade de Ávila¹, Nayara Cristina Santos Alves¹, Betânia Cristina Rosa², Suely
Andrade Oliveira Baumgratz³, Renata de Souza Ferreira⁴**

¹Bolsistas do projeto e alunas do Técnico em Nutrição e Dietética (4º período).

²Nutricionista do Restaurante Institucional do IF Sudeste MG – campus Barbacena.

³Professora do IF Sudeste MG – campus Barbacena e co-orientadora do projeto.

⁴Professora do IF Sudeste MG – campus Barbacena e orientadora do projeto.

Instituição: Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Barbacena

Palavra chave: Cardápio – satisfação – resto/ ingestão.

Categoria: BIC JR (PROBIC JR./FAPEMIG; PIBIC- EM/ CNPQ).

Introdução:

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada como a unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade (TEIXEIRA et. al, 1990).

A avaliação foi desenvolvida nos moldes da pesquisa qualitativa, por esta entende-se não só a produção de refeições adequadas sob o ponto de vista microbiológico e nutricional, bem como a manutenção dos caracteres organolépticos do alimento, tornando-o atrativo e saboroso (EVANGELISTA, 2002).

Segundo Vaz (2006), resto é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo cliente.

A escala hedônica pode ser utilizada em testes de aceitação, com o objetivo de se obterem informações sobre a provável aceitação dos produtos e também para determinar a aceitação quando se promovem alteração/inclusão de ingredientes e modificação nos processos, nas matérias, embalagens, nas

condições de estocagem e no tempo de conservação de alimentos (CHAVES & SPOESSER, 2005).

Objetivo:

Identificar a aceitação da refeição, tempo médio de permanência no restaurante e o resto/ ingestão dos comensais, no refeitório do IF Sudeste MG- Campus Barbacena. Incrementar o conhecimento técnico científico dos alunos bolsistas do projeto e compartilhamento científico dos dados.

Material e Métodos:

O projeto está sendo realizado na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), no IF Sudeste MG - Campus Barbacena, onde são oferecidas as refeições (lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), aos alunos e funcionários da instituição.

Durante as duas primeiras semanas, foi realizada uma conscientização e/ou esclarecimentos a respeito do que se tratava o projeto. Utilizou-se um vídeo para conscientizar os alunos e funcionários que frequentam o restaurante, além de um termo de consentimento que foi distribuído para que eles nos devolvessem assinado.

Durante o teste de aceitação, foi utilizado o método da escala hedônica de cinco pontos, com as seguintes opções de respostas referentes ao cardápio servido: Ótima, boa, regular, ruim e péssima. Foram distribuídas fichas, a serem preenchidas, aos comensais participantes do projeto.

O tempo de permanência no refeitório foi avaliado desde a entrada dos voluntários até a saída, utilizou-se um modelo de ficha com datas, vínculo do cliente, horário de entrada e saída. O preenchimento das fichas foi realizado pelas duas bolsistas do projeto, as quais se posicionaram uma na entrada e a outra na saída do restaurante.

Para analisar a quantidade de desperdício na UAN, foi realizada a pesagem do resto/ingestão, utilizando balança de cento e cinquenta quilos (marca

Filizola®). Foram usadas luvas de silicone e máscaras, quando necessário, para a realização desta etapa.

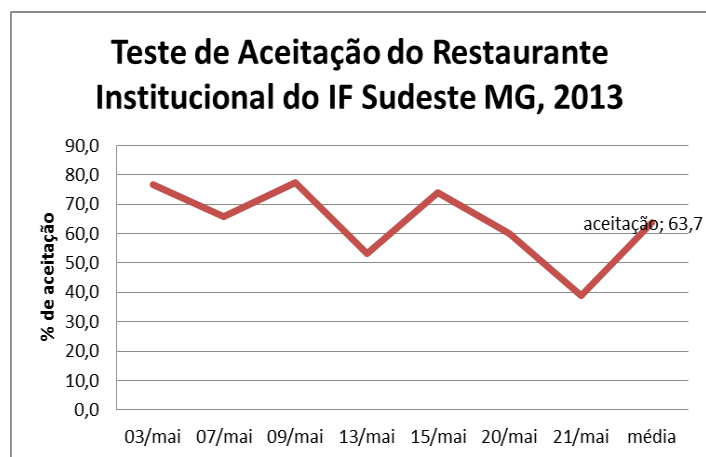
Todas as etapas foram feitas em dias intercalados durante a semana, para que não houvesse influência nos resultados finais de cada uma e para não sobrecarregar a rotina dos comensais.

Resultado e discussão:

A maioria dos participantes foram alunos do técnico integrado (em torno de 63%).

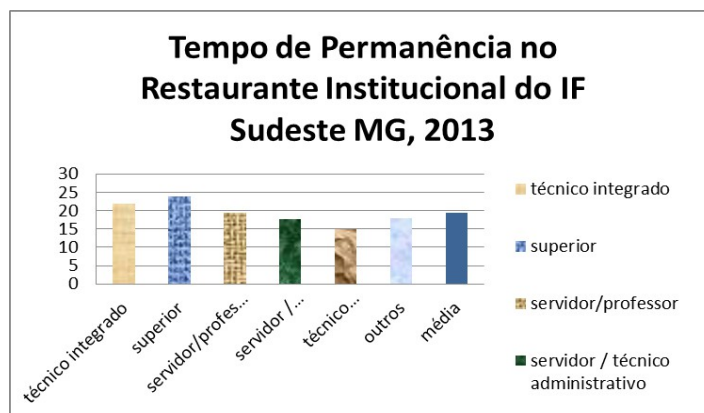
Em relação à aceitação da refeição oferecida, foram encontrados os seguintes dados:

Gráfico 1 – Teste de aceitação do Restaurante Institucional do IF Sudeste MG – campus Barbacena, 2013.



Em relação ao horário de permanência para refeição, a demanda é maior entre 10:50h e 12:00h, totalizando 63%. A maioria dos clientes permanece no refeitório por um período de dez a vinte minutos (48%). O tempo médio de permanência de cada segmento do IF está apresentado no Gráfico 2.

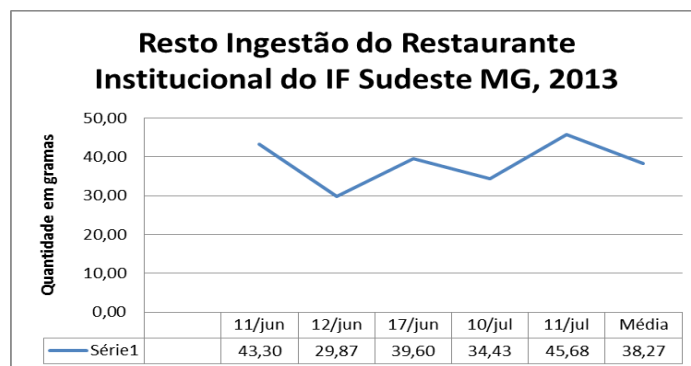
Gráfico 2 – Tempo de Permanência no Restaurante Institucional do IF Sudeste MG – campus Barbacena, 2013.



Em relação ao resto/ ingestão, a meta per capita adotada foi de 20 gramas, conforme proposto por Mezomo (2002). No entanto, nos cinco dias analisados nenhum dos cardápios tiveram um bom índice de aceitação, obtendo em média de 38,27g de resto/ ingestão.

Os respectivos dias avaliados tiveram os seguintes resultados:

Gráficos 3 – Resto Ingestão do Restaurante Institucional do IF Sudeste MG – campus Barbacena, 2013



Segundo a pesquisa, os dados de resto/ingestão e do teste por escala hedônica apresentaram resultados não muito favoráveis. O nível de rejeição foi alto segundo padrões da literatura que indicam que o resto/ingestão tem de estar no máximo de vinte gramas por pessoa (MEZOMO, 2002) e a escala hedônica tem de ter no mínimo setenta por cento de aceitação (CASTRO et al, 2004). A partir deste índice negativo, mudanças no cardápio foram propostas pela nutricionista responsável pela UAN.

Os resultados obtidos na pesquisa foram semelhantes aos obtidos por Pereira (2011), os quais foram de aproximadamente 40g.

Há fatores considerados propícios a essa rejeição, como falha no porcionamento dos pratos dos próprios comensais, falta de orientação ou inibição quanto ao fato de repetir, preparações incompatíveis com o hábito e preferências do público-alvo e falta de medidas educativas.

Conclusão:

Os resultados apresentados demonstram que há necessidade de haver mudanças no cardápio, haja vista a baixa aceitação e alto resto ingestão.

Ressalta-se também a necessidade de re-educação contínua, visando reduzir o desperdício de alimentos.

Referências Bibliográficas:

CASTRO, F.A.F.; AZERECO, R.M.C.; SILVEIRA, I.L. **Estudo Experimental dos Alimentos: uma abordagem prática**. 2. ed. Viçosa: UFV, 2004.

CHAVES, J.B.P., SPOESSER, R.L. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas**. Viçosa: UFV, 2005.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002.

MEZOMO, I.F.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

PEREIRA, J. A. R. et al. **Avaliação do Resto Ingesta (RI) da Unidade de Alimentação e Nutrição do IF Sudeste MG – Campus Barbacena antes, durante e após intervenção educacional contra o desperdício de alimentos, no segundo semestre de 2011**. [Trabalho de conclusão de estágio]. IF Sudeste MG- campus Barbacena. 2011.

VAZ, C.S. **Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, 2006, 196p.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1990.

Apoio financeiro: IF Sudeste MG – Campus Barbacena.