

AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE MATERIAL DESCARTÁVEL E DE LIMPEZA EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO DA CIDADE DE VIÇOSA, MG

Gabriela de Souza Oliveira¹, Rayane Terezinha Teixeira², Verydiana Costa Condé³, Cristiane Sampaio Fonseca⁴, Viviane Gomes Lelis⁵

Resumo: *As Unidades Produtoras de Refeição (UPR) são responsáveis pela geração de uma vasta quantidade de resíduos. A prática de limpeza nesses setores produz uma mistura de produtos químicos apresenta potencial poluidor. O uso de produtos descartáveis contribui para que seja gerada grande quantidade de lixo. Atualmente, as questões ambientais têm sido muito discutidas, como o uso consciente desses produtos, a fim de não agredir demasiadamente o meio ambiente. Este trabalho teve como objetivos identificar e quantificar os produtos descartáveis utilizados no momento da distribuição das refeições, bem como os produtos de limpeza usados para todas as tarefas desempenhadas em uma UPR na cidade de Viçosa, MG. Os resultados indicaram um uso exacerbado tanto de materiais de limpeza quanto de produtos descartáveis, evidenciando a necessidade de uma intervenção nessa unidade para conscientizar colaboradores e clientes sobre o uso adequado desses materiais.*

Palavras-chave: *Gestão ambiental; materiais de limpeza; produtos descartáveis; e unidade produtora de refeição.*

Introdução

Os alimentos são essenciais à vida e têm como objetivo fornecer ao organismo energia e matéria-prima para construir e reparar os tecidos, além de regular as suas funções fisiológicas (Santos; Cordeiro, 2010).

¹Graduandas do Curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: gabigso@hotmail.com; rayane_teixeira12@yahoo.com.br; verydianacostaconde@hotmail.com.

⁴Professora Doutora em Bioquímica Agrícola pela Universidade Federal de Viçosa. E-mail: csampaiofonseca@gmail.com.

⁵Professora Mestre em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa.

As Unidades Produtoras de Refeição (UPR) são responsáveis pela geração de grande quantidade de resíduos e do uso de grandes quantidades de água e energia, durante o seu planejamento e em todas as etapas do processo operacional (ABREU *et al.*, 2009).

Entre os diversos problemas ambientais existentes, os dos resíduos sólidos urbanos têm-se tornado um dos maiores desafios da atualidade. Com crescimento acelerado da população, houve incremento na produção de bens e serviços. Esses, por sua vez, à medida que são produzidos e consumidos, acarretam uma geração cada vez maior de resíduos, que, coletados ou dispostos inadequadamente, trazem significativos impactos à saúde pública e ao meio ambiente (DEUS *et al.*, 2004).

No planejamento das MUPs, deve-se considerar a implantação de um plano de redução de resíduos: o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados bem elaborados; um número adequado de colaboradores; a escolha dos fornecedores com base em padrões de qualidade; as formas de aquisição; as embalagens; o armazenamento dos alimentos; o número de refeições a serem servidas; e a quantidade *per capita* (ABREU *et al.*, 2009).

Tendo em vista a grande quantidade de descartáveis e de material de limpeza que as UPR geram e o impacto deles ao meio ambiente, este trabalho se destinou a identificar e quantificar os produtos descartáveis utilizados no momento da distribuição das refeições, bem como os produtos de limpeza usados para todas as tarefas desempenhadas por uma UPR na cidade de Viçosa, MG.

Material e Métodos

Este estudo foi desenvolvido no mês de julho de 2013 em uma Unidade Produtora de Refeição no município de Viçosa, MG, que forneceu uma média de 2.000 refeições (almoço) diariamente e possui 23 colaboradores. Foram contabilizadas as quantidades de produtos descartáveis e de materiais de limpeza utilizados durante o mês para calcular o gasto diário de cada item, a média de consumo e o custo desses produtos.

Resultados e Discussão

Tabela 1. Produtos descartáveis utilizados durante o mês de julho/2013 em uma UPR na cidade de Viçosa, MG

Produto/Pacote	Quantidade total consumida/mês	Quantidade unitária/mês	Média de consumo diário	Média de consumo por cliente Por dia
Copo 200 mL com 100 un.	1.025	102.500	6.025	3
Copo 50 mL com 100 un.	550	55.000	2.750	1,4
Guardanapo de papel 2.500 un.	90	225.000	11.250	5,6

No período do almoço, os clientes poderiam se servir à vontade de suco disponibilizado em uma máquina, próximo ao balcão *self-service*. Para evitar a volta até a máquina de suco para se servir novamente, muitos clientes acabavam colocando dois ou até três copos de suco em sua bandeja, aumentando ainda mais o consumo desses copos.

No balcão de temperos, estavam dispostos os guardanapos. Pelo fato de não haver porta-guardanapo à mesa, o cliente pegava várias unidades ao se servir para não precisar se levantar durante a refeição. Porém, pela observação direta, verificou-se que muitas vezes os clientes não utilizavam todos os guardanapos que pegavam, sendo esses descartados no momento da devolução das bandejas, acarretando grande desperdício.

De acordo com Andrade et al. (2002), a gestão ambiental deve ser dotada de uma visão sistêmica, global e abrangente, visualizando as relações de causa e efeito, com suas inter-relações entre recursos captados e valores obtidos. Essa visão sistêmica abrangente permite analisar um cenário em longo prazo, contemplando os objetivos institucionais e as estratégias para atingi-los.

Tabela 2. Materiais de limpeza utilizados durante o mês de julho/2013 em uma UPR na cidade de Viçosa, MG.

Produto	Quantidade total consumida/mês	Quantidade unitária/mês	Média de Consumo diário
Detergente 500 mL	144 Unidades	72 L	3,6 L
Detergente Cloradogl 20 L	4 unidades	60 L	3 L
Detergente Cloradogl 60 L	1 unidade	60 L	3 L
Detergente Máquina 25 L	3 unidades	75 L	3,75 L
Água Sanitária 1 L	36 unidades	36 L	1,8 L

Sabe-se que o custo de uma refeição tem impacto direto no valor cobrado ao cliente assim como no lucro que o estabelecimento terá. Quando é possível desmembrar todos os itens considerados no custo, torna-se mais fácil identificar quais estão onerando mais e, assim, pode-se melhorar a margem de lucro. Na UPR, o custo da refeição é um parâmetro fundamental para análise dos resultados no processo de produção de refeições, que é obtida pelo resultado da relação entre o total das despesas realizadas e o número de refeições servidas (AMARAL, 2008).

O custo médio de uma refeição na UPR no mês de julho/2013 foi de R\$1,90/cliente. De acordo com Vaz (2006), o valor percentual de material de limpeza e o de produtos descartáveis devem corresponder de 2,5% a 4% do custo total da refeição. Neste estudo, verificou-se que tanto material de limpeza quanto produtos descartáveis tiveram uma representação de 4,2% desse custo.

Conclusões

Concluiu-se que deve haver uma campanha para conscientizar os clientes para que cada um tenha sua caneca ou garrafa para diminuir o consumo de copos descartáveis, bem como esses se atentarem para o gasto com guardanapos. Percebeu-se a necessidade de um treinamento com os colaboradores da Unidade, a fim de que esses utilizem os materiais de limpeza nas quantidades ideais, para diminuir o desperdício e conseqüentemente a poluição do meio ambiente.

Finalmente, recomenda-se um plano de gerenciamento dos resíduos sólidos gerados pela Unidade, pois, dessa forma, o estabelecimento se adéqua

perante a legislação vigente por meio da implantação de ações e práticas que solucionam as questões relacionadas ao manejo dos resíduos, visando, sempre quando possível, a não geração, a redução, a reutilização e a reciclagem deles.

Referências Bibliográficas

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009. 318p.

DEUS, A. B. S.; LUCA; S. J; CLARKE R. T. Índice de impacto dos resíduos sólidos urbanos na saúde pública: metodologia e aplicação. Eng. sanit. ambient., v. 9 n. 4, p. 329-334, out/dez.. 2004.

ANDRADE, R.O.B.; TACHIZAWA, T.; CARVALHO, A.B. Gestão ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável. 2. ed., São Paulo: Makron, 2002. 224 p.

Como citar este trabalho:

OLIVEIRA,. Gabriela de Souza ², TEIXEIRA,Rayane Terezinha , CONDE,Verydiana Costa ; FONSECA,Cristiane Sampaio ;LELIS,Viviane Gomes: **Avaliação da utilização de material descartável e de limpeza em uma unidade produtora de refeição da cidade de Viçosa-MG** VI SIMPÓSIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE, 6, 2014, Viçosa. **Anais...** Viçosa: FACISA, Outubro, 2014.

