

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CET – CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU*
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA E SAÚDE

**REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS COM A PRODUÇÃO
DE REFEIÇÕES PARA PESSOAS CARENTES – ESTUDO DE CASO.**

ELIZABETH GONÇALVES MARTINS DE VASCONCELOS

ORIENTADORA: PROF^a. DR^a WILMA MARIA COELHO ARAÚJO

BRASÍLIA / DF
Dezembro / 2008



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CET – CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU*
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA E SAÚDE

ELIZABETH GONÇALVES MARTINS DE VASCONCELOS

**REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS COM A PRODUÇÃO
DE REFEIÇÕES PARA PESSOAS CARENTES - ESTUDO DE CASO.**

BRASÍLIA / DF
Dezembro / 2008



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CET – CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU*
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA E SAÚDE

ELIZABETH GONÇALVES MARTINS DE VASCONCELOS

**REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS COM A PRODUÇÃO
DE REFEIÇÕES PARA PESSOAS CARENTES – ESTUDO DE CASO.**

Monografia apresentada ao Centro de
Excelência e Turismo – UNB como
requisito parcial para a obtenção do título
de especialista em Gastronomia e Saúde.

Orientadora: Profª Wilma Maria Coelho
Araújo

Dezembro / 2008.



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CET – CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU*
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA E SAÚDE

ELIZABETH GONÇALVES MARTINS DE VASCONCELOS

**REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS COM A PRODUÇÃO
DE REFEIÇÕES PARA PESSOAS CARENTES – ESTUDO DE CASO.**

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Orientadora: Wilma Maria de Araújo

Prof^a. Dr^a. Orientadora: Karin Eleonora S. de Oliveira

Prof^a. Dr^a. Orientadora: Raquel Braz Assunção Botelho

BRASÍLIA /DF
Dezembro / 2008

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Prof^a. Dr^a Wilma Maria Coelho Araújo pela total dedicação, disponibilidade e interesse que dispensou para me auxiliar, e que dessa parceria perdure a amizade que surgiu.

À minha amiga Patrícia Queiroz Aucélio que com tanto carinho, paciência e apoio, acompanhou de perto a conquista desta minha especialização.

À Sra. Maria Inês Von Gal Milanezzi, que tanto me apoiou nesta especialização e possibilitou que eu realizasse um estudo utilizando a experiência da entidade que preside.

À minha amiga Cristina Marcos de Moura que me mostrou o caminho e incentivou a realizar um dos meus sonhos.

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS	7
LISTA DE TABELAS	8
LISTA DE QUADROS	9
LISTA DE APÊNDICES	10
RESUMO	11
ABSTRACT	12
INTRODUÇÃO.....	13
2. OBJETIVOS	16
2.1 Objetivo Geral.....	16
2.2 Objetivos Específicos.....	16
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	17
3.1 Produção alimentar, desperdício e aproveitamento de matérias-primas.....	17
4 - METODOLOGIA	22
5 – DESENVOLVIMENTO.....	23
7 – DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
REFERÊNCIAS	50

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Fluxograma da Produção das Refeições

Figura 2 – Organograma Funcional da Produção das Refeições

Figura 3 – Organograma Linear

Figura 4 – Layout da Cozinha Atual

Figura 5 – Sugestão de Layout – Cozinha

LISTA DE TABELAS:

Tabela 1 – Número de refeições servidas durante o ano de 2007

Tabela 2 – Média de distribuição de refeições em cada encontro na entidade

Tabela 3 – Alimentos obtidos através de doações, semanal, de voluntários e de empresas no ano de 2007.

Tabela 4 – Alimentos obtidos através de doações, mensal, de voluntários e de empresas no ano de 2007.

Tabela 5 – Alimentos obtidos através de doações, anual, de voluntários e de empresas no ano de 2007.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Cardápio do ano de 2007

Quadro 2 – Critérios estabelecidos para a seleção de alimentos doados

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice A – Quantidade de refeições servidas no ano de 2007

Apêndice B – Atividades da Entidade aos sábados

Apêndice C – Lista de Atividades por função

Apêndice D – Instrução de Trabalho

Apêndice E – Etapas do pré-preparo das hortaliças para a refeição

Apêndice F – Seqüência do preparo da sopa

Apêndice G – Preparo das bases de mandioca e abóbora -Quibebe

Apêndice H – Ficha técnica de preparo da sopa de Carne com hortaliças

Apêndice I – Ficha técnica de preparo da sopa de soja com hortaliças

Apêndice J – Ficha técnica de preparo do Arroz com Carne e hortaliças

Apêndice K – Ficha técnica de preparo da Canja de Frango

Apêndice L – Controle de Fornecimento de refeições

RESUMO

O presente trabalho vem demonstrar uma experiência de êxito no aproveitamento de alimentos considerados impróprios para o consumo, do ponto de vista comercial para alguns estabelecimentos comerciais do plano piloto de Brasília, no preparo de alimentação destinada a pessoas carentes de duas localidades, a saber: Paranoá e Itapoã, cidades satélites do DF, cuja população é de baixa renda.

Essa ação de distribuição de alimentos, decorrente de ações de voluntariado contou com a definição de uma logística que abrangeu todo o processo desde a definição da equipe de coleta das doações até a rotina de preparo e distribuição das refeições. As Boas Práticas foram implementadas nas ações desenvolvidas no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições o que permitiu a mudança de práticas alimentares da população assistida, além de ser elemento de crescimento pessoal por parte da população alvo, obtido pelas novas práticas aprendidas sobre manipulação de alimentos, o que fez com que alterassem em suas próprias casas a forma de tratar os alimentos (apreciação, higiene, valores nutricionais e tipos de preparo). Para um total de 4,080 litros renderam 16.320 refeições servidas em 2007 pôde-se obter um percentual de 53, 7 % (2.162,40litros) de aproveitamento de alimentos que seriam normalmente descartados, como resíduos alimentares, por não possuir mais valor nutricional para as empresas doadoras. Esta é uma experiência, que pode ser multiplicada por outras entidades sem fins lucrativos como esta instituição, que vem desde 1993 trabalhando no crescimento espiritual e social do ser humano. Com ela foi possível além de reduzir os desperdícios de alimentos, promover uma alteração nas práticas alimentares do grupo atendido.

PALAVRAS-CHAVE: DESPERDÍCIO, APROVEITAMENTO, LOGÍSTICA, REFEIÇÃO, ALIMENTOS.

ABSTRACT

This current work is herein to demonstrate a successful experience in using some kinds of food consider improper for consumption from the point of view of some commercial establishments in the Plano Piloto in Brasília, where such foods were used in the preparation of eatable meals for low-income families of two peripheral (satellite) cities of Brasília, in the Federal District.

This action towards food distribution, which had its origin in work from volunteers, counted on a logistic definition that ranged from the process of definition of the collecting team, responsible for the donations, to the process of preparation and distribution of meals. The so called "good practices" were implemented in the work developed in the pre-preparation, preparation and distribution of meals, which allowed changes in the eating habits of the target population, therefore extending these practices to their households altering the way they handled their food (appreciation, hygiene, nutritional values, different ways of preparation, etc.). 16,320 meals were served out of 4,080 liters of food used in 2007, or 57% (2,162.40 liters) of foods that would, otherwise be wasted by industries, for having no nutritional value. This is an experience that can be imitated by other NPOs such as this one that has been working towards an effort to provide spiritual and social growth to mankind since 1993. We not only reduced the waste of foodstuff, but also promote a positive change in the eating habits of the target population.

KEY WORDS: WASTE, UTILIZATION, LOGISTICS, MEAL, FOODS, FOODSTUFF

INTRODUÇÃO

A sobrevivência do homem depende de sua alimentação. Desde que o homem passou a plantar para conseguir a sua subsistência, preocupa-se com a produtividade dos alimentos, com os aspectos relacionados a perdas como a maior resistência às pragas, à variação climática, às perdas na manipulação até chegar às prateleiras. Porém, durante todo o processo em que produtos como frutas e hortaliças passam até chegar ao consumidor final, gera desperdício.

Desperdício, segundo Aurélio é a “ação de perder-se totalmente, ato ou efeito de desperdiçar, esbanjamento, desbaratamento, restos, refugos, sobras”.

O desperdício na cadeia produtiva de frutas e hortaliças no Brasil chega a quatro bilhões de reais por ano. De acordo com os dados da EMBRAPA (2005), de cada cem quilos de frutas colhidas, quarenta e seis quilos não são aproveitados. Isto significa uma perda diária de quinze mil toneladas de alimentos que vão para o lixo das CEASAS de todo país, e de mais de quatorze toneladas que são descartadas todos os dias pelo comércio varejista, antes mesmo de chegarem ao consumidor final. Da colheita à comercialização, o volume perdido seria suficiente para alimentar trinta e dois milhões de pessoas, o que segundo cálculo do IBGE acabaria com a fome no país.

O desperdício de alimentos no Brasil é significativo em torno de R\$12 bilhões em alimentos por ano, que poderiam alimentar 30 milhões de pessoas carentes. Estudo realizado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) no Centro de Agroindústria de Alimentos mostra que o brasileiro joga fora mais do que aquilo que come. Em hortaliças, por exemplo, o total anual de desperdício é de 37 quilos por habitante. Se considerarmos que 46 milhões da população Brasileira possuem carência de alimentos, o aproveitamento de alimentos se mostra com uma solução importante para que se reduza a fome e desnutrição no nosso país.

Já ocorrem no Brasil, desde a década de noventa, programas para aproveitamento de uma pequena parte dessa produção. O Programa Mesa Brasil do SESC: A rede nacional de solidariedade contra a fome e o desperdício de alimentos em São Paulo é um exemplo. Dispõe de um serviço estratégico de transporte de alimentos, com a utilização de veículos adequados, estabelecendo uma conexão entre as empresas que doam a instituições que, imediatamente, recebem essas

doações. Não trabalha com estoques de alimentos. Busca onde sobra, entrega onde falta: isto é a colheita urbana.

Outro programa de complementação alimentar é o VitaSopa, de responsabilidade do Serviço Voluntariado de Assistência Social em Minas Gerais – SERVAS. O VitaSopa surgiu em meados da década de 90 como alternativa de combate ao desperdício de alimentos e, ao mesmo tempo, proposta de segurança alimentar. A primeira fábrica teve sede no CEASA de Contagem/MG e a produção é distribuída a entidades sociais de ação continuada (instituições de longa permanência para idosos e creches) em todas as regiões de Minas Gerais. Além da sopa, é ainda fabricado doce de banana, conservas de cenoura e batata.

Algumas iniciativas de ação na área do combate a deficiências alimentares em comunidades carentes são desenvolvidas por entidades filantrópicas. Estas entidades filantrópicas pregam o amor à humanidade, humanitarismo e caridade. Valendo destacar que para realizar a filantropia, é necessário que haja primeiramente sentimento de amor ao próximo, e pessoas que queiram viver esse amor.

A filantropia segundo LESSA (2006) é um setor específico da sociedade civil. Difere-se da responsabilidade social corporativa e das ONGs do movimento social.

O engajamento de organizações filantrópicas em parcerias, alianças e pactos nacionais dá a elas uma visão mais ampla de seu papel na sociedade, além de assegurar o seu compromisso mais efetivo com o enfrentamento dos desafios com que o país se depara.

O setor filantrópico por sua capacidade de mobilizar agentes de transformação e de patrocinar a transformação.

Embora, a ética e a prática da responsabilidade social corporativa sejam os maiores incentivos, praticamente não existem incentivos fiscais para a filantropia individual, familiar ou de uma comunidade.

Muitas das ações, que envolvem um processo de preparo e distribuição de alimentos, dependem de uma logística. Segundo Silva (2002), a logística é um processo multidisciplinar inserido no processo produtivo de um ou mais empreendimentos que visa a garantir: o dimensionamento de recursos (materiais e humanos) necessários à produção; a disponibilização desses recursos na frente de trabalho; armazenagem de matérias-primas e bens processados, quando

necessário; o fluxo e a seqüência das atividades de produção; a gestão das informações relacionadas aos fluxos físicos de produção”.

A experiência da entidade filantrópica no aproveitamento de alimentos impróprios sob o aspecto comercial na produção de refeições, utilizando uma logística específica, mostra ser uma ação importante como forma de aproveitamento de alimentos e redução do desperdício, alimentando pessoas e contribuindo para o crescimento da auto-estima e do fortalecimento da comunidade.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Demonstrar a experiência do aproveitamento de alimentos sem valor comercial na preparação de refeições voltadas para populações atendidas por entidades filantrópicas.

2.2 Objetivos Específicos

2.2.1 – Descrever a experiência quanto ao aproveitamento de alimentos impróprio sob o ponto de vista comercial;

2.2.2 - Descrever a logística do processo de aproveitamento de alimentos utilizada pela entidade;

2.2.3 – Demonstrar as estratégias para o aproveitamento dos alimentos utilizados;

2.2.4 – Demonstrar os benefícios obtidos com a distribuição dos alimentos à comunidade.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 Produção alimentar, desperdício e aproveitamento de matérias-primas

O Brasil é o 9º país com maior número de pessoas com fome no mundo, com 8% de sua população consumindo alimentos em qualidade e quantidades insuficientes. Cerca de 21% da população vive com menos de 2 dólares por dia; 45% das crianças com menos de 5 anos sofrem de anemia crônica por falta de ferro na alimentação; 50 mil crianças nascem todos os anos com algum tipo de comprometimento mental devido à falta de iodo na alimentação .

Segundo Martins e Farias (2002) o atual panorama alimentar do mundo não se encontra ameaçado pela escassez global eminente de alimento, mas sim pela redução da produção em função do uso predatório dos recursos existentes, aliada a ação constante de desperdícios.

Os autores citam alguns exemplos de desperdícios que valem ser destacados: como as perdas que ocorrem em produtos agrícolas, que chegam a equivaler a 7,8% do Produto Interno Bruto brasileiro (PIB), algo próximo aos R\$ 10 bilhões, segundo JARDINE (2002). Montante que, segundo a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (CEAGESP) (1999) proporcionaria fornecimento de cestas básicas mensais no valor de R\$ 120,00 a quase sete milhões de famílias durante um ano.

Segundo o Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola (CEPA) de Santa Catarina, o desperdício em uma safra chega a mais de 20% do que é produzido e destaca que os prejuízos com hortaliças e frutas são ainda piores, ao redor de 30 a 40 %, por serem produtos com alto grau de perecibilidade. As principais causas para esse desperdício são: falta de cuidado na hora da colheita, uso de máquinas e equipamentos desregulados, bem como transporte e armazenamentos inadequados.

Além das perdas físicas, que são mensuráveis, os alimentos ainda sofrem alterações e perdas nutricionais, ressalta-se principalmente a perda de vitaminas, minerais, pigmentos e açúcares. Estes tipos de perda normalmente são aquelas baseadas em julgamentos subjetivos os quais são descritos freqüentemente através

de comparações com padrões de qualidade aceitos por diferentes localidades (Martins e Farias, apud Morris, 2002) .

Com relação a perdas quantitativas, as injúrias mecânicas (batidas, quedas, cortes, esmagamentos, abrasões e rachaduras), têm sido identificadas como as principais perdas na qualidade pós-colheita.

Atualmente no Brasil existem vários programas que visam a redução de carências alimentares. Esses programas em geral são desenvolvidos no âmbito no Ministério da Saúde e operacionalizados pelas Secretarias de Saúde estaduais e municipais. No tocante ao aproveitamento de alimentos e à redução de desperdícios alguns programas podem ser referidos.

O MESA BRASIL SESC é um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional voltado para a inclusão social, constituindo-se numa rede Nacional de Solidariedade contra a fome e o desperdício. As ações vão além da arrecadação e distribuição de alimentos doados. Existe uma parceria com o Programa Alimentos Seguros – PAS – e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC).

Próximas às Centrais de Abastecimento - CEASA estaduais, foram implantadas fábricas de alimentos, produzindo o Vita Sopa, aproveitando sobras de hortaliças reaproveitáveis das Ceasas. O estado de Minas Gerais foi pioneiro, surgindo em meados da década de 90, como alternativa de combate ao desperdício de alimentos. É um programa responsável pelo desenvolvimento de alternativas que têm como objetivo reduzir o desperdício de hortaliças da cadeia produtiva e, ao mesmo tempo, colaborar socialmente com iniciativas que auxiliem no combate à fome e à desnutrição. Produz e distribui a entidades sociais de ação continuada (instituições de longa permanência para idosos, creches) em todas as regiões de Minas Gerais. As ações do Servas, hoje, se estendem à busca de soluções para diversos problemas sociais do Estado, contando com doações, promoções e campanhas para desenvolver suas atividades, com a finalidade de garantir a inserção permanente do cidadão na sociedade.

VitaVida é processado sob rígidos padrões observados por profissionais de Engenharia de Alimentos e de Nutrição, responsáveis pela determinação dos níveis de qualidade dos processos, desde a matéria-prima até o transporte do produto final. Eles também coordenam o planejamento e a implantação de estruturas para análise e monitoramento desses processos, além do treinamento de pessoal para a prática da excelência como rotina operacional.

O Programa VitaVida é distribuído para entidades como creches, instituições de longa permanência para idosos, centros de recuperação de dependentes químicos, casas-lares, unidades da Santa Casa e da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais – Apae.

Outra iniciativa interessante é da ONG Banco de Alimentos, que trabalha, efetivamente, desde janeiro de 1999, com o objetivo de minimizar os efeitos da fome, através do combate ao desperdício de alimentos e promover educação e cidadania. O Banco de Alimentos distribui alimentos fornecidos pelas empresas doadoras entre instituições beneficentes cadastradas, possibilitando a complementação alimentar de todas as pessoas assistidas pelas instituições. Bancos de Alimentos teve início nos Estados Unidos na década de 60 a partir da realidade de pobreza da população de Phoenix – Arizona, sendo iniciada uma coleta voluntária de alimentos nos supermercados de Phoenix, nascendo assim, 1967, o *St. Mary's Food Bank*, que existe ainda hoje, como uma organização sem fins lucrativos distribuindo, por ano, mais de 11 milhões de quilos de alimentos.

Com o apoio e incentivos governamentais, os bancos de alimentos passaram a atender mais de 23 milhões de americanos em situação de vulnerabilidade alimentar, nos 50 estados do País e ainda, em Porto Rico.

No Canadá, existem mais de 615 Bancos de Alimentos.. A França conta hoje com 79 Bancos de Alimentos distribuídos em 14 regiões. A idéia também se disseminou por outros países europeus e outros Bancos de Alimentos foram criados na Bélgica, Itália, Irlanda, Portugal, Grã-Bretanha, Polônia, Grécia, Espanha e outros. Funcionam bancos de alimentos também no México, Uruguai, Argentina, Colômbia, além de outros países da América Latina.

No Brasil, uma das experiências pioneiras no âmbito governamental é o Banco Municipal de Alimentos de Santo André SP, criado em 2000. Além deste existem ainda, o Banco de Alimentos de Embú , Guarulhos, Belo Horizonte, da Cidade de São Paulo, do Rio Grande do Sul, Banco de Alimentos de Rio Claro, São Carlos, CEASA Campinas, Diadema, Goiânia, Ribeirão Preto e São José do Rio Preto, Campina Grande, vários bancos de alimentos do SESC – Mesa Brasil entre outros, e o Prato Amigo na cidade de Salvador. Muitos outros estão sendo implantados pelo País com o apoio do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. (BRASIL, 2007).

Mais uma experiência que vale a pena citar é a do Programa de Assistência Social a Famílias (PROASF), voltado para as famílias consideradas de alta vulnerabilidade residentes na Região Macro-Leste II do município de São Paulo, que em 2004 com parceria da Faculdade São Judas Tadeu e a Secretaria de Assistência Social da Prefeitura de São Paulo, que realizou oficinas de aproveitamento integral dos alimentos aproveitando todas as partes dos alimentos, tais como talos e folhas de hortaliças e frutas (polpa e cascas normalmente desprezados pela população), obtendo excelentes resultados.

Destaca-se que Goulart (2006) refere que o aproveitamento integral dos alimentos deve ser praticado pela sociedade em geral, independentemente do nível sócio-econômico, uma vez que as partes “não convencionais” dos alimentos possuem alto valor nutritivo e contribuem substancialmente para a redução do desperdício de alimentos. O desperdício está incorporado à cultura brasileira, ao sistema de produção, provocando perdas irrecuperáveis na economia, ajudando o desequilíbrio do abastecimento, diminuindo a disponibilidade de recursos para a população.

O desperdício, como fator cultural, e portanto, difícil de ser modificado, afeta a produção do país. O desperdício econômico no Brasil desvia para o lixo, segundo as Nações Unidas, 16 bilhões de dólares anuais, que poderiam ser facilmente transformados em recursos para a população que não tem acesso a bens serviços e, principalmente, ao básico alimentar para a sua sobrevivência (Borges, R F, 1991).

De acordo com Maçahiko Tisaka (Primeiro Encontro Nacional da Melhoria de Produtividade, 1990) a produtividade é fundamental para o desenvolvimento econômico social do País. Os resultados satisfatórios no aumento da produtividade podem ser alcançados através de dois caminhos.

Primeiro: Combater o desperdício em todas as áreas e evitar gastos desnecessários, tornam-se medidas emergenciais para criar meios de investimento em áreas prioritárias e melhorar a produtividade de todos os setores da economia.

Segundo: O desenvolvimento tecnológico, que pode auxiliar diretamente no combate às perdas e desperdícios, racionalizando também a produção pela qualificação de mão de obra pelo uso adequado da matéria prima e pela melhor utilização das máquinas. Como exemplo Tisaka cita o desperdício da construção civil. Do material que entra nas obras, 20% saem em forma de entulho.

Alguns estudos estimam em mais de trinta por cento as perdas mundiais de produtos agrícolas nas fases de manuseio, transporte, armazenamento e comercialização, especialmente nos países tropicais menos desenvolvidos.

Uma reportagem do jornal O Estado de São Paulo conta que, ao fazerem uma fiscalização de rotina em Mato Grosso, em julho de 1990 os técnicos do Ministério da Agricultura recolheram 102 mil toneladas de arroz e milho, quinze por cento destes estavam estragados.

Várias outras denúncias rondam os campos da agricultura. No sertão baiano, milhares de toneladas de pimentão abóbora algodão, melão pepino e tomate são desperdiçados, apenas as sementes de alguns desses produtos são aproveitadas e vendidas somente a duas empresas. O restante desses produtos apodrecem, pois não há interesse dos produtores em armazenar, processar e distribuir o alimento.

A fartura e abundância brasileiras, somadas aos hábitos de desperdício de alimentos, delineiam por outro lado, um grande paradoxo: Fome e miséria *versus* a prática exagerada do desperdício.

Os restaurantes da Europa, por exemplo, oferecem porções de alimentos suficientes para uma pessoa. É uma maneira de evitar sobras, já que para eles, jogar comida fora não é sinal de status, mas sim de falta de bom senso. Borges, R.F. (1991).

De acordo com o documento-base da Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) para o seminário da Fome: O desafio dos anos 90, promovido em 1990 pela Secretaria Municipal de Abastecimento de São Paulo, os suprimentos alimentares de hoje seriam mais que suficientes para satisfazer as necessidades domésticas, se fossem distribuídos adequadamente e aproveitados na sua totalidade.

Para a FAO, “É indispensável não medir esforços para reduzir as perdas graves de alimentos ao largo de toda a cadeia alimentar, posterior à colheita”.

4 - METODOLOGIA

Esta pesquisa apresenta a experiência no fornecimento de alimentos para pessoas carentes da região do Paranoá e Itapoã. Trata-se de um estudo de caso por ser uma primeira abordagem do tema, sendo usado para uma avaliação inicial e caracterizando-se por um número pequeno de indivíduos, em torno de 250 pessoas, sem grupo controle. Segundo Yin (1993) o estudo de caso consiste geralmente no estudo de uma unidade individual, tal como: uma pessoa, um grupo de pessoas, uma instituição, um evento cultural, podendo ser fundamentalmente descritivo, tendo como propósito essencial descrever como é o caso em estudo, como é o nosso caso.

Amostra: 250 pessoas que participam das atividades assistenciais da entidade aos sábados.

Para realizar este estudo foi preciso definir os seguintes pontos: identificação da logística de aproveitamento de alimentos, definição de critérios de aproveitamento e operacionalização do preparo e distribuição das refeições à população alvo.

5 – DESENVOLVIMENTO

Histórico da entidade

A entidade assistencial, objeto do trabalho estabelecida na cidade do Paranoá foi criada em agosto de 1993 sendo formado por pessoas ligadas à religião espírita e que se colocaram para o trabalho voluntário. A administração da entidade está a cargo de uma diretoria executiva, que é composta por um presidente, um vice-presidente e três diretores: administrativo-financeiro, assuntos doutrinários e assuntos assistenciais. Possui atualmente cinquenta e dois prestadores de serviços voluntários cadastrados.

O propósito da entidade é: o estudo, a pesquisa, a prática e a difusão dos ensinamentos da Doutrina Espírita, codificada por Allan Kardec, incluindo as obras complementares, por todos os meios disponíveis, desde que em conformidade com os princípios espíritas; a promoção de assistência espiritual e moral, em conformidade com os princípios espíritas; a promoção de atividades assistenciais e de saúde; a promoção de atividades educacionais e culturais, desde que em conformidade com os princípios espíritas.

Quando se iniciaram as atividades da entidade em 1997, a quantidade de pessoas e as atividades eram reduzidas, cerca de 20 freqüentadores voluntários e 15 pessoas entre adultos e crianças da comunidade local, somando aproximadamente 35 pessoas, e o tempo permanência era pequeno, em torno de duas horas. Com o surgimento de novos freqüentadores em busca de ajuda e esclarecimentos, a entidade se viu necessitando de espaço físico e de mais voluntários para atender a todo o pessoal que chegava. Com o aumento de voluntários e freqüentadores da comunidade surgiu a necessidade de separar as crianças dos adultos e preparar também uma sala específica para as grávidas que necessitavam de esclarecimentos, e por isso os assuntos se tornavam variados.

Com o crescimento da procura e o maior tempo de permanência na entidade, observou-se que as pessoas estavam chegando mais cedo e saindo mais tarde e não havia o que comer. Surgiu a idéia de servir um leite com pão e manteiga, depois foram acrescentados o presunto e o queijo, e a substituição da manteiga pelo requeijão cremoso. Porém, o horário de saída já havia se estendido até as onze horas e trinta minutos e o lanche já era insuficiente. Então, um voluntário que já tinha

uma experiência de servir sopas nas periferias da cidade, sugeriu que se o grupo concordasse, ele mesmo poderia produzir uma sopa que seria um melhor alimento para distribuir às pessoas que ali vinham. Foi sugerida em reunião, votado e aceita a sugestão, e assim, deu-se início a produção de sopa na entidade em janeiro de 2005. De início eram somente sessenta pessoas que tomavam da sopa (somente as crianças). Com a boa aceitação pelas crianças, estendeu-se para as grávidas após três meses. Seis meses depois todos da entidade se alimentavam da sopa. Os produtos para a sopa eram trazidos pelos próprios voluntários. Hoje a entidade conta com empresas e amigos que também colaboram.

Esse novo quadro mostrou a necessidade de organizar e distribuir as atividades referentes ao preparo dessa refeição. O Apêndice C (Lista de Atividades por função) mostra a distribuição das tarefas entre as pessoas que desempenham o trabalho voluntário sob uma coordenação, a participação de auxiliares e substitutos.

Atualmente a entidade conta com empresas, amigos e voluntários da casa que doam as matérias-primas alimentares para a produção das sopas. Conta com quatorze pessoas entre voluntários e amigos da casa e 2 empresas que comercializam produtos agroalimentares que conheceram a instituição por meio da divulgação do trabalho da entidade.

Outros voluntários são da área de saúde , que atendem, aos sábados as pessoas carentes : 1 Ginecologista, 2 Clínicas gerais, 2 profissionais de odontologia, 2 Psicólogas, 2 Terapeutas e 1 Enfermeira.

Atividades desenvolvidas:

As atividades da entidade ocorrem aos sábados, iniciando-se às seis horas e quarenta minutos da manhã com a preparação da refeição e se estende até as doze horas. Às sete horas inicia-se a preparação do café dos trabalhadores e o preparo do lanche das crianças que será finalizado às nove horas e trinta minutos. Em seguida, às oito horas e quarenta e cinco minutos inicia-se a palestra para os adultos e ao mesmo tempo as crianças se dirigem às suas respectivas salas (separadas por idade) nas quais ocorre a evangelização e recreação comandadas por voluntários adultos por sala. A palestra encerra-se às nove horas e trinta minutos, e as atividades das crianças tem seu término às onze horas.

Às nove horas e trinta minutos iniciam-se os atendimentos no passe espiritual, médico, odontológico, terapêutico, psicológico, espiritual, reunião com os adultos na

sala do “Papo de Luz”, que é uma atividade onde participam os freqüentadores da região e voluntários reunidos em uma sala como se fosse um bate-papo, onde são conversados assuntos do dia - a - dia e as dificuldades que todos enfrentam em suas vidas. Serve para que todos percebam que problemas existem em todas as casas ricas ou pobres, em todas as faixas de idade e em todos os níveis de escolaridade. E o Ensino Sistematizado da Doutrina Espírita (ESDE). Todas estas atividades se encerram às doze horas e trinta minutos.

Outras atividades incluem aulas de informática, de corte e costura, de violão, teatro, e patchwork, bordado e crochê aos sábados e nas quartas-feiras (Apêndice B – Atividades da Entidade aos sábados).

Considerando as doações recebidas no ano de 2007, foi possível criar um cardápio com grande variedade de itens alimentícios (Quadro 1 – Cardápio do ano de 2007). Como pode ser observado, todos os dias em que foram servidas as refeições tinha-se uma fonte de proteína (carne bovina ou de frango, soja e feijão), carboidratos e a presença de hortaliças constante, potencializando o fornecimento de vitaminas e minerais aos comensais. Os apêndices (Apêndice H – Ficha técnica de preparo da sopa de Carne com hortaliças, Apêndice I – Ficha técnica de preparo da sopa de soja com hortaliças, Apêndice J – Ficha técnica de preparo do Arroz com Carne e hortaliças e Apêndice K – Ficha técnica de preparo da Canja de Frango) contêm as fichas técnicas das preparações servidas na entidade.

Toda a manipulação de alimentos segue os preceitos relativos às boas práticas que define o controle de qualidade no preparo de alimento. As boas práticas de produção são técnicas e procedimentos adequados para o preparo de alimentos que garante qualidade na apresentação e segurança higiênico-sanitária. (ARRUDA, 2002).

Logística para a preparação de refeições:

Para definição da logística da produção os seguintes levantamentos foram realizados:

1. Tipo de refeição a ser servida; Além do café da manhã que é servido aos bebês, as crianças e aos adolescentes, é servida a refeição às 11:00h (sopas com carne e hortaliças, sopas com soja e hortaliças,

canja de frango, arroz com carne e hortaliças ou arroz com frango e hortaliças)

2. Produtos e quantidades necessárias. Ver (Tabela 3)
3. População atendida: total de 263 pessoas das quais: 77 crianças, 10 adolescentes, 35 grávidas, 16 bebês e 125 adultos.
4. Local de produção - cozinha da própria entidade com área de 26m² (Figura 4 – Layout da Cozinha Atual). Um projeto de uma nova cozinha está sendo estudado. Ver sugestão de um layout para a cozinha (Figura 5 – Sugestão de Layout – Cozinha).
5. Responsáveis pelo preparo: (quatro equipes com 12 pessoas cada, totalizando 48 voluntários, que fazem a refeição no mês – Esses doze voluntários (um coordenador, um substituto do coordenador e dez auxiliares) dividem as atividades – Preparo do café chá e leite com chocolate, corte dos pães e bolos, separação das colheres e cumbucas (2 voluntários), Seleção (4 voluntários), Higienização (4 voluntários), Corte (2 voluntários). A cocção e distribuição nas panelas são os mesmos voluntários que participaram da seleção. A distribuição da refeição nas salas é feita pelos voluntários que fizeram a higienização das hortaliças. A higienização da cozinha e dos utensílios é feita por outra equipe que substitui a do preparo da refeição. Esta equipe é composta de um coordenador e mais doze auxiliares (6 auxiliares higienizam os utensílios, 3 transportam para a bancada de conferência, 2 auxiliares fazem a conferência e o outro que é o coordenador, além de coordenar é responsável pela distribuição da refeição que sobrou para as pessoas que freqüentam a entidade. A atividade da higienização é executada em uma hora, terminando às 12:30h junto com a finalização dos trabalhos da casa. O organograma que demonstra a hierarquia funcional para a produção de refeições está representado na figura 2 - Organograma Funcional da Produção das Refeições. A figura 3 (Organograma Linear) ilustra a referência cruzada entre Atividades e Cargos .
6. Matéria-prima - Produtos sem valor comercial , obtidos por meio de doações de produtores rurais, de horti-fruti, frutarias e supermercados

–O que não é doado, os voluntários da entidade complementam com doação de dinheiro para efetuar a compra do produto.

7. Forma de coleta dos produtos - uma equipe de 4 voluntários se revezam no mês para coletar os produtos – Toda sexta feira a coleta é feita por um voluntário que utiliza seu carro próprio, uma caixa térmica, e duas caixas de plástico para fazer a coleta das hortaliças. E em seguida leva até a entidade no horário de 12:00h) Se faltar algum produto que deveria vir através das doações, este voluntário faz a compra em verdurões ou supermercados para completar o que faltou, a nota da compra é entregue ao departamento financeiro da entidade.
8. Equipamentos e utensílios utilizados: (1 processador de alimentos semi-industrial, 2 mesas de apoio, 2 pias com duas cubas cada, uma bancada de 4m, 1 refrigerador cap. 240l, 1 freezer de 210l, 2 fogões semi-industriais com dois queimadores duplos, 1 fogão 4 bocas (uso doméstico), 4 panelas de 40 litros cada, 10 panelas para servir, 3 lavadores de arroz, 4 colheres grandes (1,20m) de alumínio, 2 colheres médias (0,55cm) de, 6 facas grandes para as hortaliças, 2 facas grandes para carnes, 6 tábuas grandes (0,60x0,50cm) de alumínio, 12 bandejas fundas de plástico (tam. 0,40x0,60), 4 bacias grandes de plástico, 4 bacias médias de plástico, dois copos medida de plástico de 1,5l, 1 liquidificador, 1 processador manual, 1 aparelho mixer.)
9. Processo de pré-preparo e preparo: O processo se inicia com a seleção das hortaliças de acordo com a tabela de critérios estabelecidos (Quadro 2 – Critérios estabelecidos para a seleção de alimentos doados), em seguida é feita a higienização dos mesmos e enviada ao corte exceto as folhas e vagens que são cortadas à mão, em seguida, leva-se os ingredientes à panela para cocção, de acordo com a receita do dia.
10. Contagem de pessoas – no período das 9:30h às 10:00h, é feita uma contagem em todas as salas para definição da quantidade de refeições que devem ser servidas em cada sala. A quantidade de refeições distribuídas, encontra-se no Apêndice A – Quantidade de refeições servidas no ano de 2007.

11. Distribuição - a refeição é distribuída em panelas de alumínio com alças e tampas e são levadas para cada uma das salas.
12. Horário da distribuição – Inicia-se a distribuição às 10:30h com as crianças e 11:00h para os adultos.
13. Horário da higienização: Inicia-se às 11:30h com o retorno das cumbucas , colheres e panelas das salas trazida pelos próprios atendidos. Os voluntários para o processo de higienização também fazem parte do grupo atendido, complementando a equipe.

Na logística de preparação anterior, a preparação da refeição iniciava-se na sexta feira, quando uma equipe de cinco mulheres voluntárias (uma coordenadora e quatro auxiliares) se dirigiam a entidade no horário das treze horas para fazer o pré-preparo da refeição. Esse pré-preparo abrangia a seleção, higienização e armazenamento. Quando a coordenadora não pôde mais comparecer nas sextas feiras, o processo teve que ser alterado. Tudo passou a ser feito no mesmo dia, sábado quarenta minutos mais cedo e com uma equipe maior.

Logística anterior de preparação

Seleção

Cinco pessoas participavam do processo de seleção, que acontecia todas as sextas-feiras da semana. Os vegetais e hortaliças eram retirados dos sacos plásticos e transferidos para caixas plásticas e bandejas plásticas, passando pela seleção de acordo com o Quadro 2 (Critérios estabelecidos para a seleção dos alimentos doados).

Pré-preparo

Cinco pessoas faziam parte deste processo, dividido em etapas:

- 1- Lavagem com água corrente/ sabão com escova;
- 2- Remolho na solução sanitizante (solução clorada em água sanitária a 100 ppm) por 15 minutos;
- 3- Descascar as hortaliças como: cebola, inhame, batata doce e mandioca.

4- Retirar as pontas das hortaliças: cenoura, abobrinha, beterraba, chuchu, abóbora japonesa, pimentão e tomate.

5- Corte à mão de hortaliças sem utilização de processador. .

Refrigeração

Após a higienização e corte, os produtos eram colocados em sacos plásticos de primeiro uso e descartáveis, e estes são colocados no refrigerador até o dia seguinte.

Preparo

O preparo iniciava às seis horas e quarenta minutos da manhã de sábado com dez colaboradores voluntários. Utiliza-se um processador semi-industrial para cortar as hortaliças. Dois voluntários realizavam esse procedimento: um retirava do refrigerador e das embalagens enquanto o outro passava pelo processador.

No processo de cocção participavam dois colaboradores voluntários: Estes preparavam a carne, o creme da mandioca o creme da abóbora e o milho verde, (Apêndice G – Preparo das bases de mandioca e abóbora - Quibebe).

Logística atual de preparação.

Coleta

Toda sexta feira os alimentos utilizados no preparo da refeição é recolhido na parte da manhã pelos voluntários. Estes alimentos são levados para a entidade imediatamente após terminada a coleta, por volta de meio dia.

Armazenamento

São guardados no refrigerador até o dia seguinte.

Seleção

No sábado, são selecionados utilizando a tabela de critérios estabelecidos para a seleção (Quadro 2), higienizados conforme a RDC216, passados pelo processador e levados para cocção.

Preparo

O preparo da refeição termina até as dez horas da manhã do sábado.

Distribuição

O horário de distribuição é iniciado com as crianças menores a partir das 10:30h. Os adultos são servidos às onze horas da manhã.

A mudança da logística de preparação ocorreu por não haver pessoas disponíveis na sexta-feira para coordenar os trabalhos na cozinha. Passou-se então a executar a seleção a higienização e o preparo no mesmo dia da distribuição, no sábado.

Área de preparo

A entidade possui uma área para manipulação de alimentos, dividida em três ambientes:

Cozinha - Uma parte onde ficam: um armário para os utensílios, as bandejas de plástico e inox, as tábuas de corte, liquidificador, mini-processador e as cafeteiras. Uma bancada com três metros, uma pia com duas cubas, dois fogões semi-industriais com duas bocas duplas, duas mesas de apoio, um armário suspenso para os partos, travessas e copos plásticos.

Copa / Café - Onde se localiza uma pia com duas cubas, um fogão doméstico de seis bocas, e uma mesa para servir o café.

Despensa – Cômodo, com área de 4,5 m², com prateleiras, refrigerador, suporte com água, e mesa de apoio.

Na figura 4 é possível visualizar o layout da cozinha atual.

Distribuição

A distribuição é feita utilizando panelas de alumínio com alças e tampas. Também é utilizado um copo de alumínio com a medida de 1000ml, o qual comporta três porções. A porção servida por pessoa é de 300ml exceto os bebês que recebem porção de 200ml cada um. De acordo com a quantidade de pessoas na sala é colocado o número de copos equivalentes mais cinquenta por cento. Exemplo: O copo de alumínio serve três porções, se na sala estão trinta pessoas adultas, são colocados quinze copos. Dependendo se são salas de adultos, crianças ou adolescentes, as quantidades de porções sofrem variações, por exemplo: As salas

dos adolescentes recebem exatamente a quantidade de porções para a quantidade de adolescentes, já as salas das crianças recebem cinquenta por cento a mais, como a dos adultos. Isso se dá pela experiência de consumo

A refeição restante nas panelas é distribuída para os freqüentadores em potes plásticos com tampa ou nas suas próprias vasilhas.

Logística:

O gerenciamento logístico está primeiramente preocupado com a otimização de fluxos dentro de uma organização, enquanto o gerenciamento da cadeia de suprimentos reconhece que a integração interna não é suficiente, ou seja, ela vê a cadeia de suprimentos como uma entidade única que trata do transporte e estocagem de bens e do fluxo de informações associado aos mesmos, mas isto, do produtor de matéria-prima até o consumidor final, na cadeia como um todo (SCHNEIDER , 2006). Três pontos-chave são importantes para o estabelecimento do gerenciamento da cadeia: conectividade entre os membros, alinhamento dos sistemas de suporte inter-organizacionais e compartilhamento de recursos. Cadeia é uma seqüência de operações que transforma uma matéria-prima em um produto pronto para o consumidor final. Esta cadeia é composta de elos que vão desde a matéria-prima, passando pela produção, distribuição (atacado e varejo) até chegar ao consumidor final. SILVA, (2002).

Logística de coleta até o preparo:

Para o aproveitamento dos produtos alimentícios sem valor comercial, a entidade conta com 4 voluntários que possuem carros de passeio particular para fazer a coleta dos alimentos nos seguintes locais: Asa Sul – doação de beterraba, chuchu, e arroz, abóboras japonesas, alho em réstia, macarrão, arroz, carne (patinho moído), Sudoeste – doação de feijão, manjerição, coentro, temperos completos, açafrão, páprica, colorau, azeite e batata doce. Asa Norte - cebola, pimentão e, eventualmente, mandioca, couve, acelga, repolho, cheiro verde, cenoura, abobrinha italiana, espinafre, tomates cereja, mandioca, milho verde, batata inglesa, inhame. A fazenda de produtos hortifruti colhe as hortaliças, ensaca-

as em sacos plásticos de primeiro uso, e utilizam caixas plásticas para armazenamento e transporte. O veículo utilizado é um caminhão baú refrigerado que entrega nos supermercados. Os produtos doados pela fazenda de produtos orgânicos são os que perderam seu valor comercial, porém se encontram em bom estado para consumo. Estes são recolhidos pelos funcionários da fazenda nos supermercados e são deixados na loja da empresa, onde os voluntários da entidade, responsáveis pela coleta buscam. A carne quando não é doada é comprada com os recursos doados por voluntários da entidade que contribuem, cada um, com R\$ 10,00 por semana, entregues ao departamento financeiro.

A distância da entidade em relação à residência dos voluntários é em média 30km. O combustível gasto em média para se fazer a coleta é de 7 litros por veículo por sexta feira. Considerando que o litro do combustível é de R\$ 2,60, o voluntário gasta de combustível, em média, R\$ 18,20. Para um voluntário que mora no plano na Asa Sul, por exemplo, tem um deslocamento de 80km em média para coletar, entregar na entidade e retornar à casa.

Nas tabelas 3, 4 e 5 estão listados os gêneros alimentícios recebidos através de doações semanais, mensais e anuais.

Quadro 1 – Cardápio do ano de 2007

Cardápio Anual de Refeições					
	Primeiro Sábado	Segundo Sábado	Terceiro Sábado	Quarto Sábado	Quinto Sábado
Janeiro	6/1/2007	13/1/2007	20/1/2007	27/1/2007	
	Canja-arroz, frango e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	
Fevereiro	2/2/2007	9/2/2007	16/2/2007	23/2/2007	
	Canja-arroz, frango e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	
Março	1/3/2007	8/3/2007	15/3/2007	22/2/2007	29/3/2007
	Canja-arroz, frango e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	Sopa-Carne e hortaliças
Abril	5/4/2007	12/4/2007	19/4/2007	28/4/2007	
	Canja-arroz, frango e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa de Hortaliças e feijão	
Maio	3/5/2007	10/5/2007	17/5/2007	24/5/2007	31/5/2007
	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	Canja-arroz,frango e hortaliças
Junho	7/6/2007	14/6/2007	21/6/2007	26/6/2007	
	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	
Julho	5/7/2007	12/7/2007	19/7/2007	26/7/2007	
	Arroz c/carne e hortaliças	Arroz c/frango e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	Sopa-Carne e hortaliças	
Agosto	2/8/2007	9/8/2007	16/8/2007	23/8/2007	31/8/2007
	Arroz c/carne e hortaliças	Arroz c/frango e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	Sopa-Carne e hortaliças	Canja-arroz,frango e hortaliças
Setembro	6/9/2007	13/9/2007	20/9/2007	27/9/2007	
	Arroz c/carne e hortaliças	Arroz c/frango e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	Sopa-Carne e hortaliças	
Outubro	4/10/2007	11/10/2007	18/10/2007	25/10/2007	
	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	
Novembro	1/11/2007	8/11/2007	15/11/2007	22/11/2007	29/11/2007
	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	Canja-arroz,frango e hortaliças
Dezembro	6/12/2007	13/12/2007	20/12/2007	27/12/2007	
	Sopa c/ carne Hortaliças e feijão	Sopa-Carne e hortaliças	Sopa-Soja e hortaliças	Arroz c/carne e hortaliças	

	Equipe 1 (12 voluntários)
	Equipe 2 (12 voluntários)
	Equipe 3 (12 voluntários)
	Equipe 4 (12 voluntários)

Preparação das refeições

Desde que passou a realizar atendimentos assistenciais em sua sede para a população carente (crianças, grávidas em sua maioria adolescentes, adultos e idosos) das regiões do Paranoá e Itapuã, o fornecimento de refeições passou a se constituir um dos elementos desta assistência. A tabela 1 apresenta dados sobre o número de pessoas atendidas com as refeições preparadas no ano de 2007 e a tabela 2 mostra a média de atendimento por dia de encontro, no ano de 2007.

Tabela 1 – Número de refeições servidas durante o ano de 2007

Categorias	Atendimentos
Adultos	1.603
Crianças	4.354
Voluntários	2.400
Grávidas	1.522
TOTAL GERAL	9.879

Tabela 2 – Média de distribuição de refeições em cada encontro na entidade

Salas	Atendidos	Idade	Horário	Número de pessoas (média)
1	Crianças	4 a 6 anos	10:30h	35
2	Crianças	7 a 10 anos	10:30h	19
3	Bebês	Zero a 3 anos	10:30h	16
4	Crianças	11 a 14 anos	10:30h	23
5	Adolescentes	15 a 18 anos	11:00h	10
Auditório	Grávidas	16 a 38 anos	11:00h	35
Papo de Luz	Adultos	23 a 72 anos	11:00h	56
ESDE	Adultos	22 a 63 anos	11:00h	17
Voluntários	Adultos	23 a 79	11:00h	52
Total				263

Considerando que os produtos doados são gêneros alimentícios que por alguma razão (por estarem amassados, murchos, queimados), não serviam para a comercialização, e considerando a necessidade de garantir que os alimentos utilizados mantivessem uma qualidade sanitária, foram definidos critérios de seleção dos alimentos, como pode ser observado no Quadro 2.

Quadro 2 - Critérios estabelecidos para a seleção dos alimentos doados

Produtos	Qualificação	Aproveitamento
Alho	Amarelo e úmido e com odor forte e presença de mofo.	Descartado
Alho	Casca solta, dentes soltos da cabeça, cor bege, porém sem odor forte.	Aproveitado
Alho	Cor clara, firme e odor característico.	Bom para utilizar
Cebola	50% amassada, cor amarelada, úmida, odor forte, e podre ou presença de mofo.	Descartada
Cebola	Casca solta, 40% amassada, porém sem odor forte.	Aproveitada
Cebola	Firme, cor clara, odor característico.	Boa para utilizar.
Cenoura orgânica	Com furos, rachada, odor forte e baba. 70% comprometida.	Descartada
Cenoura orgânica	Murcha e desbotada	Aproveitada
Cenoura orgânica	Firme, cor forte, sem odor.	Boa para utilizar
Vagem orgânica	60% Murcha, seca, e desbotada, com presença de baba e podre.	Descartada
Vagem orgânica	50% murcha.	Aproveitada.
Vagem orgânica	Firme, odor suave.	Boa para utilizar
Chuchu	odor forte e podre	Descartado
Chuchu	Machucado, murcho, odor suave, amarelado.	Aproveitado
Chuchu	Firme, odor suave e com poucas marcas	Bom para utilizar
Inhame	Murcho, seco, amassado, odor forte, e podre.	Descartado
Inhame	50% manchado e sem odor forte.	Aproveitado
Inhame	Firme, e com seu odor característico.	Boa para utilizar
Beterraba	Muito murcha, seca,	Descartada
Beterraba	50% murcha	Aproveitada
Beterraba	Firme, cor forte, odor característico	Boa para utilizar
Batata inglesa	Odor forte, amassada, furada, mancha amarelo escuro no cento da polpa ou podre.	Descartada
Batata inglesa	50% amassada e sem odor forte	Aproveitada
Batata inglesa	Firme, clara, odor suave	Aproveitada
Abobrinha italiana	50% Murcha, 50% amassada, odor forte e	Descartada

	podre.	
Abobrinha italiana	40% murcha, 40% amassada, sem odor forte.	Aproveitada
Abobrinha italiana	Firme, cor verde, poucas marcas	Aproveitada
Abóbora japonesa	Odor forte, muito úmida(com baba), com presença de mofo e podre.	Descartada
Abóbora japonesa	Dura, porém não seca.	Aproveitada
Abóbora japonesa	Odor suave, firme e cor viva.	Aproveitada
Batata doce	Brocada, 50% rajada de cinza, com presença de mofo.	Descartada
Batata doce	Murcha, e 40% com rajas cinza.	Aproveitada
Batata doce	Firme, cor clara e odor suave característico da batata doce	Bom para utilizar
Mandioca	Seca, manchada, rajada de cinza, com presença de mofo e podre.	Descartada
Mandioca	30% rajada de cinza, casca soltando e odor suave.	Aproveitada
Mandioca	Firme porém macia, cor clara sem rajas cinzas, e odor suave.	Bom para utilizar
Espinafre orgânico	Folhas com cor preta, com presença de baba, com presença de fungos e mofo e podre.	Descartado
Espinafre orgânico	Murcha.	Aproveitado
Espinafre orgânico	Cor viva, folhas e galhos tenros.	Bom para utilizar
Acelga orgânica	Folhas queimadas, com presença de baba, odor forte e podre.	Descartada
Acelga orgânica	Murcha.	Aproveitada
Acelga orgânica	Cor viva, folhas e galhos tenros.	Bom para utilizar
Couve orgânica	Folhas com cor preta, com presença de baba, com presença de fungos e mofo e podre.	Descartada
Couve orgânica	Murcha.	Aproveitada
Couve orgânica	Cor viva, folhas e galhos tenros.	Bom para utilizar
Repolho orgânico	Folhas com cor preta, com presença de baba, com presença de fungos, mofo e podre.	Descartado
Repolho orgânico	Murcha.	Aproveitado
Repolho orgânico	Cor viva, folhas e galhos tenros.	Bom para utilizar
Tomates orgânicos	60% amassado, odor forte, podre.	Descartada
Tomates orgânicos	50% amassado,	Aproveitado
Tomates orgânicos		Bom para utilizar
Pimentão verde	50% amassado, com presença de baba, odor forte, e podre.	Descartado
Pimentão verde	Murcho, perfurado.	Aproveitado
Pimentão verde	Firme, cor viva, brilhante, odor característico.	Bom para utilizar
Cheiro verde (cebolinha e salsinha) orgânico	Folhas com cor preta, com presença de baba, com presença de fungos, odor forte, mofo e podre.	Descartada

Cheiro verde (cebolinha e salsinha) orgânico	Murcha.	Aproveitada
Cheiro verde (cebolinha e salsinha) orgânico	Cor viva, folhas e galhos, firmes, porém, tenros.	Bom para utilizar
Milho verde orgânico	40% seco, muito maduro (duro), com odor forte e podre.	Descartada
Milho verde orgânico	30% seco, maduro porém ainda m pouco succulento.	Aproveitada
Milho verde orgânico	Fresco, succulento e odor suave.	Bom para utilizar
Feijão	Presença de caruncho, grãos ressecados, presença de pedras, odor forte e presença de mofo	Descartado
Feijão	Miúdo, opaco, murcha porém sem caruncho.	Aproveitado
Feijão	Graúdo, brilhante.	Bom para utilizar
Macarrão	Com presença de caruncho, mofo.	Descartado
Macarrão	Quebrado.	Aproveitado
Macarrão	Inteiro, sem presença de mofo e carunchos	Bom para utilizar
Carne de vaca (Músculo, patinho, acém)	Cor escura, tendendo ao preto, cor esverdeada, odor forte, presença de liga (baba), muita gordura, muita fibra.	Descartada
Carne de vaca (Músculo, patinho, acém)	Cor vermelho escuro, porém com odor bom de carne crua.	Aproveitada
Carne de vaca (Músculo, patinho, acém)	Cor vermelho claro, presença de sangue claro, odor característico de carne crua fresca.	Bom para utilizar

Tabela 3 - Alimentos obtidos através de doações, semanal, de voluntários e de empresas no ano de 2007.

Alimentos consumidos por semana			
Produtos	Quantidades recebidas	Quantidades consumidas	Doadores
Óleo	150ml	150ml	A própria entidade
Azeite	150ml	150ml	Voluntário
Alho	500g	15 cabeças	Voluntário
Cebola	2kg	2kg	Voluntário
Sal	1000g	150g	A própria entidade
Cenoura orgânica	5kg	4kg	Fazenda de hortifruti
Vagem orgânica	5kg	3kg	Fazenda de hortifruti
Chuchu	4kg	4kg	Voluntário
Inhame	5kg	5kg	A própria entidade
Beterraba	4kg	3kg	Voluntário
Batata inglesa	5kg	5kg	Voluntário
Abobrinha italiana	5kg	3kg	Fazenda de hortifruti
Abóbora japonesa	5kg	5kg	Voluntário
Batata doce	4kg	4kg	Voluntário
Mandioca	8kg	8kg	Fazenda de hortifruti
Espinafre orgânico	5 molhos	3 molhos	Fazenda de hortifruti
Acelga orgânica	5 molhos	3 molhos	Fazenda de hortifruti
Couve orgânica	5 molhos	4 molhos	Fazenda de hortifruti
Repolho orgânico	5 unidades	3 unidades	Fazenda de hortifruti
Tomates orgânicos	5kg	3kg	Fazenda de hortifruti
Pimentão verde	800g	500g	Fazenda de hortifruti
Cheiro verde (cebolinha e salsinha) orgânico	5 molhos	3 molhos	Fazenda de hortifruti
Milho verde	25 espigas	25 espigas	Fazenda de hortifruti
Feijão	3kg	3kg	Voluntário
Macarrão		3kg	Voluntário
Carne de vaca (Músculo, patinho, acém)	4kg	4kg	Voluntários
Tempero completo sem pimenta	500g	200g	Voluntário
Arroz parboilizado	10kg	10kg	Voluntários
Açafrão	20g	20g	Voluntário
Colorau	20g	20g	Voluntário
Páprica	20g	20g	Voluntário
Molho de tomates industrializado	680g	680g	Voluntário
Multi-mistura	400g	400g	
Soja texturizada	1kg	1kg	Voluntário
Frango (peito, coxa e sobre-coxa)	10kg	10kg	Voluntário
Arroz branco polido	7kg	7kg	Voluntário
Caldo de frango c/ hortaliças	6 litros	6 litros	Voluntário
Caldo de carne c/ hortaliças	6 litros	6 litros	Voluntário
Rendimento		85 litros = 280 porções	

Tabela 4: Alimentos obtidos através de doações, mensal, de voluntários e de empresas no ano de 2007.

Alimentos consumidos por mês			
Produtos	Quantidades recebidas	Quantidades consumidas	Doadores
Óleo	1 litro	600ml	A própria entidade
Azeite	700ml	600ml	Voluntário
Alho	2kg	2kg	Voluntário
Cebola	8kg	8kg	Voluntário
Sal	1000g	600g	A própria entidade
Cenoura orgânica	20kg	16kg	Fazenda hortifruti
Vagem orgânica	20kg	12kg	Fazenda hortifruti
Chuchu	16kg	16kg	Voluntário
Inhame	20kg	20kg	A própria entidade
Beterraba	16kg	12kg	Voluntário
Batata inglesa	20kg	12kg	Voluntário
Abobrinha italiana	20kg	16kg	Fazenda hortifruti
Abóbora japonesa	20kg	20kg	Voluntário
Batata doce	16kg	16kg	Voluntário
Mandioca	32kg	32kg	Fazenda hortifruti
Espinafre orgânico	20 molhos	12 molhos	Fazenda hortifruti
Acelga orgânica	20 molhos	12 molhos	Fazenda hortifruti
Couve orgânica	20 molhos	12 molhos	Fazenda hortifruti
Repolho orgânico	20 unidades	12 molhos	Fazenda hortifruti
Tomates orgânicos	20kg	12kg	Fazenda hortifruti
Pimentão verde	3200g	2kg	Fazenda hortifruti
Cheiro verde (cebolinha e salsinha) orgânico	20 molhos	12 molhos	Fazenda hortifruti
Milho verde orgânico	100 espigas	100 espigas	Fazenda hortifruti
Feijão	12kg	12kg	Voluntário
Macarrão	12kg	12kg	Voluntário
Carne de vaca (Músculo, patinho, acém)	16kg	16kg	Voluntário
Tempero completo	1kg	800g	Voluntário
Arroz parboilizado	12kg	12kg	Voluntário
Açafrão	20g	20g	Voluntário
Colorau	100gr	60g	Voluntário
Páprica	50g	40g	Voluntário
Molho de tomates indust	2,040kg	2,040kg	Voluntário
Multi-mistura	800g	800g	Voluntários
Soja texturizada média	2kg	2kg	Voluntário
Frango (peito, coxa e sobre-coxa)	10kg	10kg	Voluntário
Arroz branco polido	7kg	7kg	Voluntário
Caldo de galinha	18 litros	18 litros	Voluntário
Caldo de carne	24 litros	24 litros	Voluntário
Botijões de gás	10 botijões	10 botijões	A própria entidade
Rendimento	340 litros	1000 porções	

Tabela 5 - Alimentos obtidos através de doações, anual, de voluntários e de empresas no ano de 2007.

Alimentos - consumo anual			
Produtos	Quantidades recebidas	Quantidades consumidas	Doadores
Óleo	12 litros	7,2 litros	A própria entidade
Azeite	8,4	7,2	Voluntário
Alho	24kg	24kg	Voluntário
Cebola	96kg	96kg	Voluntário
Sal	12	7,2	A própria entidade
Cenoura orgânica	240kg	192kg	Fazenda hortifruti
Vagem orgânica	240kg	144kg	Fazenda hortifruti
Chuchu	192kg	192kg	Voluntário
Inhame	240kg	240kg	A própria entidade
Beterraba	192kg	144kg	Amigos da entidade
Batata inglesa	240kg	240kg	Voluntário
Abobrinha italiana	240kg	192kg	Fazenda hortifruti
Abóbora japonesa	240kg	240kg	Voluntário
Batata doce	192kg	192kg	Voluntário
Mandioca	384 kg	384 kg	Fazenda hortifruti
Espinafre orgânico	240 unidades	144 unidades	Fazenda hortifruti
Acelga orgânica	240 unidades	144 unidades	Fazenda hortifruti
Couve orgânica	240 unidades	144 unidades	Fazenda hortifruti
Repolho orgânico	240 unidades	144 unidades	Fazenda hortifruti
Tomates orgânicos	240 kg	144 kg	Fazenda hortifruti
Pimentão verde	38,4kg	24 kg	Fazenda hortifruti
Cheiro verde (cebolinha e salsinha) orgânico	240 unidades	144 unidades	Fazenda hortifruti
Milho verde orgânico	900 unidades	900 unidades	Fazenda hortifruti
Feijão	144 kg	144 kg	Voluntário
Macarrão	144 kg	144 kg	Voluntário
Carne de vaca (Músculo, patinho, acém)	192 kg	192 kg	Voluntário
Tempero completo	12 kg	9,6 kg	Voluntário
Arroz parboilizado	120kg	120 kg	Voluntário
Açafrão	240g	240g	Voluntário
Colorau	1,2kg	720g	Voluntário
Páprica	600g	480g	Voluntário
Molho de tomates industrializado	24,48kg	24,48kg	Voluntário
Multi-mistura	9,6kg	9,6kg	voluntários
Soja texturizada	24kg	24kg	Voluntário
Frango (peito, coxa e sobre-coxa)	120kg	120kg	Voluntário
Arroz branco polido	84kg	84kg	A própria entidade
Caldo de galinha	120 litros	120 litros	Voluntário
Caldo de carne	432 litros	432 litros	Voluntário
Rendimento	4.080 litros	16.320 porções	
RENDIMENTO: 4.080 litros		16.320 porções	
Total de hortaliças e verduras: 53 % (2.162,40 litros)			

Dos 16.320 litros de sopa, arroz e canja preparados no ano de 2007, foram consumidos no local 11.000 litros. O restante foi distribuído às pessoas da comunidade que queriam levar para casa. Foram utilizadas vasilhas plásticas para o transporte dos alimentos.

Como pôde ser observado nas tabelas anteriores os alimentos doados permitem preparar uma refeição com um bom valor nutritivo, uma vez que tem-se fontes de vitamina A como cenoura , abóbora e couve ; fontes de ferro como as carnes e o feijão ; e fontes de proteína de alto valor biológico como carnes de aves, bovina e soja ; e ainda boas fontes de carboidrato: arroz, macarrão , batata e mandioca.

Quanto à logística da preparação, a Figura 1 mostra o fluxograma da produção até a distribuição. A equipe da cozinha definiu alguns instrumentos importantes de orientação dos procedimentos. Podem ser observadas as instruções de trabalho (Apêndice D – Instrução de Trabalho), Etapas do pré-preparo das hortaliças para a refeição (Apêndice E – Etapas do pré-preparo das hortaliças para a refeição) e Seqüência do preparo da sopa (Apêndice F – Seqüência do preparo da sopa). É utilizado também um Controle de Fornecimento da refeição (Apêndice L – Controle de Fornecimento de refeições).

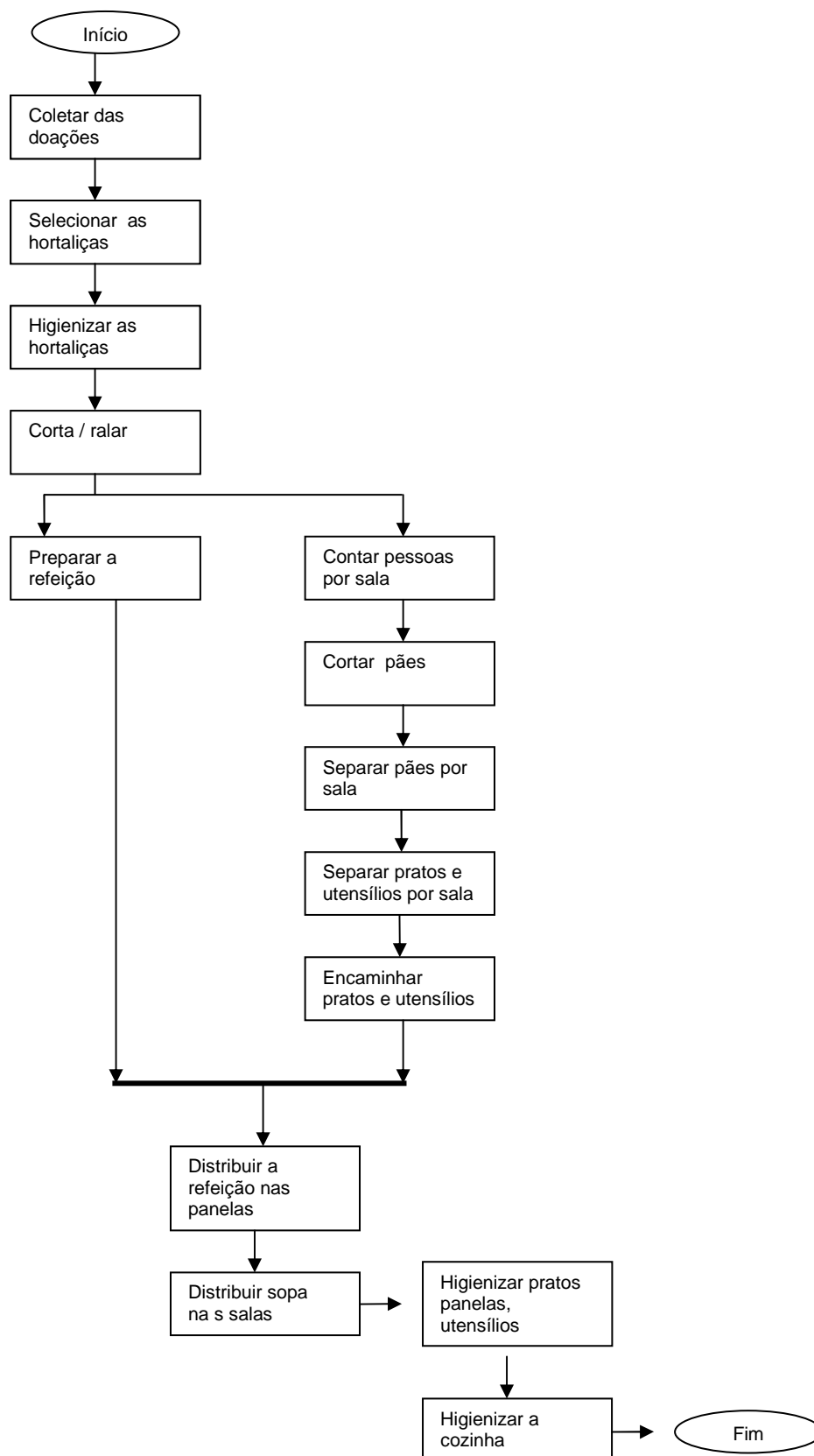


Figura 1 - FLUXOGRAMA DA PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

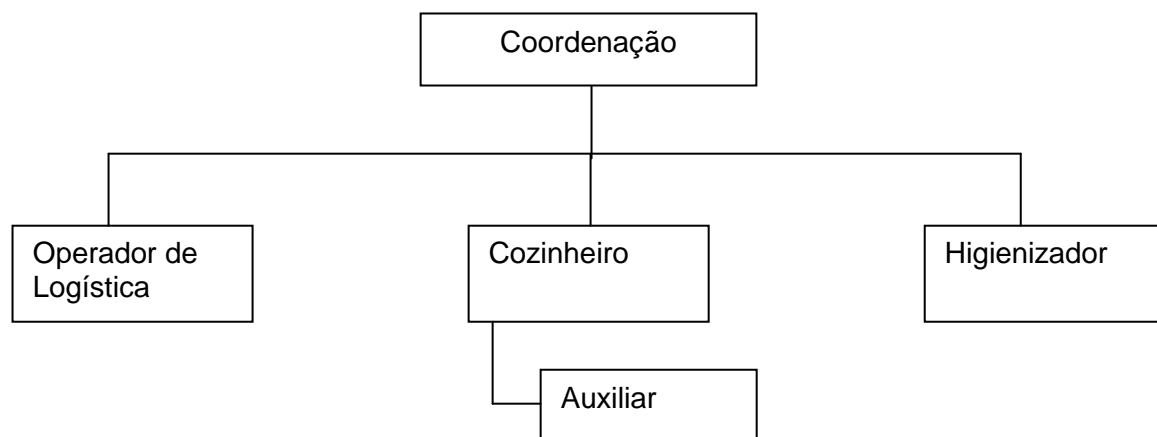


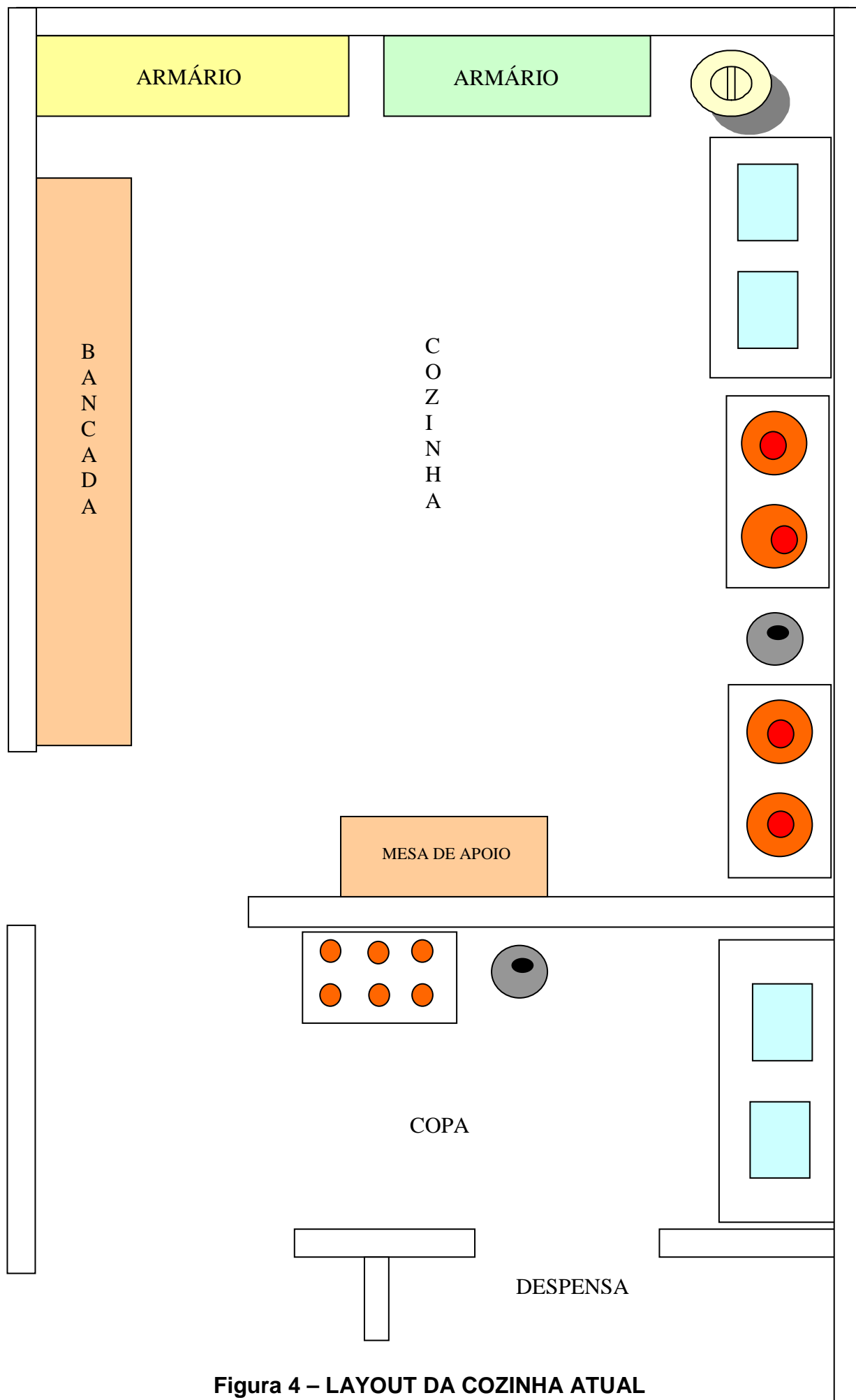
Figura 2 - ORGANOGRAMA FUNCIONAL
PRODUÇÃO DA REFEIÇÃO

Atividades / Cargos	Coordenador	Cozinheiro	Auxiliar cozinha	Operador Logística	Higienizador
Montagem de Equipes	E				
Montagem de Cardápio	E				
Criação de Receitas	E				
Montagem de Procedimentos	E				
Controle dos Alimentos Recebidos	E				
Controle de Estoque	E				
Controle Quantitativo de Sopas Distribuídas	E				
Buscar Doações de Alimentos	C			E	
Fazer a Contagem de Pessoas nas Salas	C			E	
Cortar Pães	C			E	
Separar os Pães em bandejas de acordo com a contagem realizada	C			E	
Separar pratos e talheres de acordo com a contagem realizada	C			E	
Encaminhar pratos, talheres, conchas e pães para as salas	C			E	
Distribuir a refeição nas panelas		C		E	
Distribuir a refeição nas salas		C		E	
Distribuir a refeição restante para os frequentadores levarem para casa		C		E	
Cortar as hortaliças		C	E		
Fazer a sopa	C	E			
Higienização das hortaliças		C			E
Encaminhar para a cocção		C			E
Embalar, etiquetar e encaminhar para o armazenamento		C			E
Lavar utensílios	C		E		E
Higienizar a cozinha	C		E		E
Organizar a cozinha	C		E		E

Legenda:

E	Executa
C	Coordena

Figura 3 – ORGANOGRAMA LINEAR



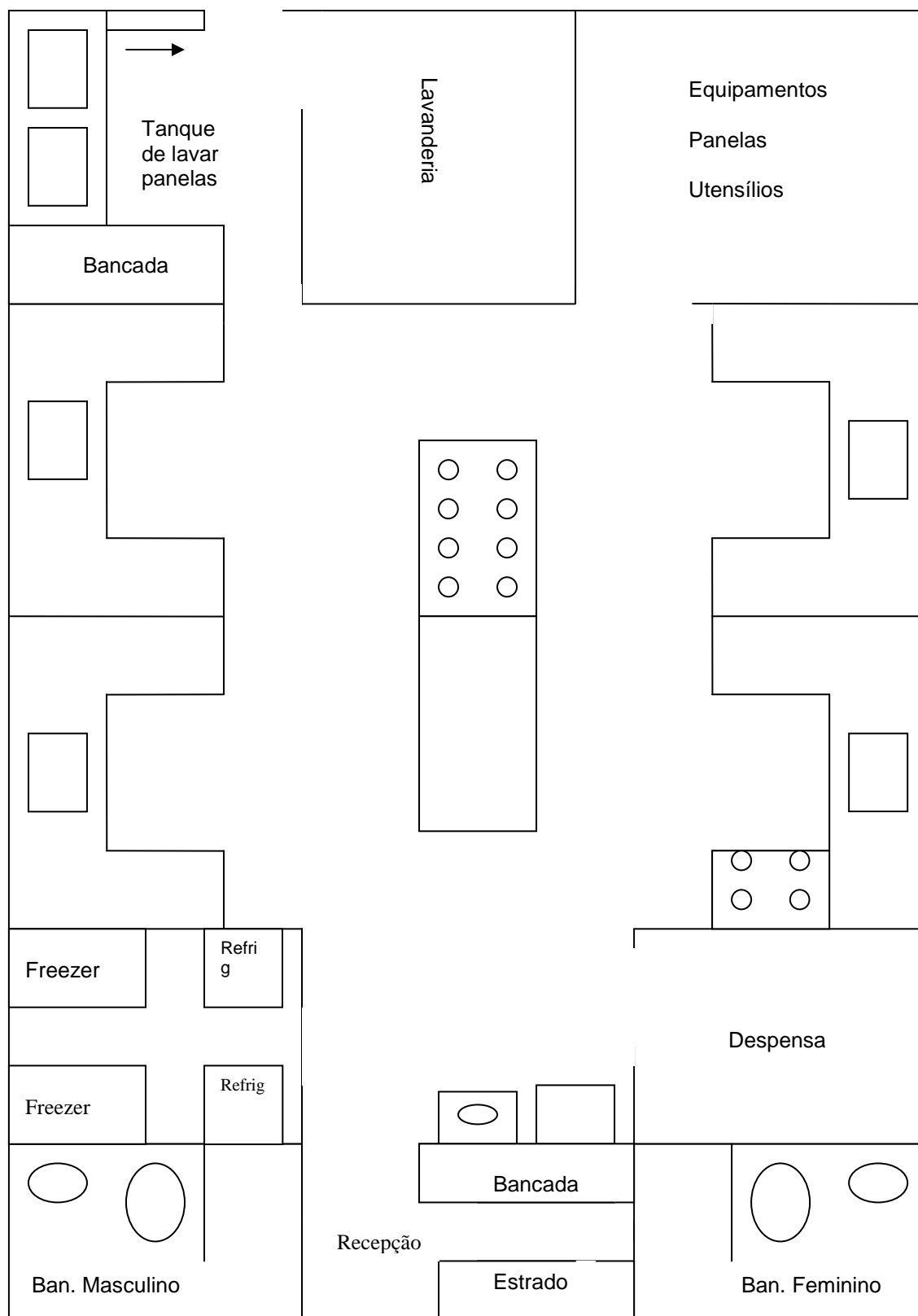


Figura 5 – SUGESTÃO DE LAYOUT - COZINHA

7 – DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência da entidade no aproveitamento de alimentos com o objetivo de fornecer alimentos aos freqüentadores da entidade, que frequentemente passavam mal por falta de alimentos,,tem sido um importante elemento agregador da comunidade como estímulo á participação. Foram observados resultados positivos relacionados ao comportamento e surgiu como um elemento facilitador de criação de um espaço de informações de saúde e conscientização da saúde individual e coletivas da comunidade. Destaca-se que algumas pessoas referiram que modificaram hábitos em sua casa, como higienização dos vegetais, limpeza das áreas de manipulação antes do início do preparo dos alimentos .

Essa experiência nos mostrou que deve existir uma preocupação com o sabor do preparo, e neste caso a experiência da entidade mostrou que fazendo a combinação do tempero, consistência, variação de ingredientes, apresentação do prato, são fundamentais na aceitação da refeição, que não era uma preparação de consumo habitual da população, composta especialmente de crianças.

Vale ressaltar que no início do trabalho as mães citavam que os filhos não comiam sopa, e hoje as repetições do prato pelas crianças (até 3 vezes) demonstra que o cuidado na preparação é um elemento fundamental para criar o hábito de ingestão de hortaliças por meio da preparação de sopas, cremes.

Outra questão que vale ser considerada é o resultado do aprendizado relacionado à importância da higienização, o que vem causando mudanças de hábitos os quais podem ser observados pela mudança de comportamento tanto com a higiene pessoal quanto com a aparência das vestimentas e também no comportamento.

As pessoas da comunidade que freqüentam a entidade são convidadas a ajudarem na limpeza e higienização da cozinha. Ali recebem um breve treinamento sobre a atividade que irá exercer naquele momento e sua importância. O aprendizado é colocado em prática imediatamente, o que causa espanto e admiração entre elas, pois reconhecem o cuidado e preocupação que aquela equipe tem ao manipular alimentos e higienizar e organizar a cozinha antes durante e ao término da atividade do dia.

Alguns comentários podem corroborar as mudanças identificadas no grupo atendido:

COMENTÁRIO 1:

- Você sabe como é preparada a sopa nesta entidade?
- Não! Nunca fui à cozinha de lá.
- Pois a sopa deles não é como as que agente toma por aqui, rala. A sopa deles é mais grossa e tem sabor bom. Eles têm um cuidado na limpeza das verduras que eu nunca tinha visto. (Voluntária)

COMENTÁRIO 2 -

- Meu menino nunca comia sopa lá em casa. Levei um susto quando a tia da sala me falou que ele comeu e repetiu mais duas vezes! Hoje ele come e pede que eu faça sopa quase todo dia (Freqüentadora).

COMENTÁRIO 3:

- Nossa que sopa gostosa tia. Quero mais. Agente pode levar para casa? (Criança de 7 anos)

COMENTÁRIO 4:

- “Entrar para a equipe da cozinha foi um grande aprendizado no que diz respeito a higienização dos alimentos, o cuidado na preparação e o aproveitamento das cascas e talos, pois eu não sabia que podia utilizar as cascas na preparação de sopas e outros alimentos. Fica saboroso e as cascas e os talos não aparecem no prato”. (Voluntária)

COMENTÁRIO 5:

- “A sopa que tomo aqui é saborosa, tem “sustância” e não pesa no estômago. Eu me sinto alimentada e fortalecida no dia que tomo esta sopa” (Freqüentadora).

COMENTÁRIO 6:

- “Aprendi que utilizar as casca e os talos fortalece a comida porque tem muitas vitaminas. A gente sempre jogava fora as cascas achando que não prestava, hoje eu faço até bolo de casca de banana, farofa com casca de banana, doce com casca de melancia, torta com os talos do agrião, salsa, espinafre, couve e com um pouquinho de cada eu faço uma “tortona”, porque rende ” (Frequëntadora).

Acreditamos que o presente trabalho possa contribuir para que outras entidades possam promover ações semelhantes, aproveitando a logística aqui apresentada, buscando servir uma alimentação de qualidade, saudável e de paladar agradável, mesmo sendo utilizados produtos que seriam descartados por não apresentarem valor comercial. Outra questão é que considerando que o alimento é um dos elementos que despertam o prazer, sentimento de pertencimento no grupo, entre outros, ações desta natureza contribuem significativamente para que as pessoas se sintam valorizadas e objeto de uma atenção, que muitas vezes lhe são negados.

REFERÊNCIAS

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas**. 2 ed. São Paulo; Ed Ponto Crítico, 2002.

BRASIL - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **PROGRAMA ACESSO À ALIMENTAÇÃO - BANCO DE ALIMENTOS** - BRASÍLIA - 2007.

CEAGESP. **Diga não ao Desperdício**. Disponível na Internet. 07/09/1999
<http://www.ceagesp.com.br/desperdi.htm>

GULART, R. M. M. **Aproveitamento integral dos alimentos**. Revista Integração – Jul- agos- setembro 2006 , SP.

JARDINE, C. **Perdas: quando a produção não vai para o saco**. O Brasil Agrícola: A Granja. Nº 639. Pg. 12 –21. 2002.

LESSA, C.; ROSSETTI, Fernando. **O futuro da filantropia no Brasil**. GIFE - Grupo de Institutos, Fundações e Empresas. São Paulo, 9 jan. 2006. Disponível em: <http://www.gife.org.br/>. Acesso em: 16 dez. 2008.

MARTINS & FARIAS -**Produção de Alimentos x Desperdício: Tipos Causas e Como Reduzir Perdas na Produção Agrícola** - Revista da FZVA, Uruguaiana, 2002.

SCHNEIDER, Aline Petter. **Fornecimento de hortifrutigranjeiros para unidades de alimentação e nutrição hospitalares**. Ciência e Tecnologia de Alimentos , vol. 26 nº 2 Campinas, abril /junho 2006.

SILVA F. B.da - **Conceitos e Diretrizes para Gestão da Logística no Processo de Produção de Edifícios**” Fred Borges da Silva Maio/2002.

VALEJO, F. A. M.; ANDRÉS, C. R.; MANTOVAN, F. B.; RISTER, G. P.; SANTOS, G. D. **Vigilância sanitária: Avaliação e controle da qualidade dos alimentos**. Revista Higiene Alimentar. São Paulo, vol 17, nº106, março-2003

A situação da fome no Brasil - <http://www.actionaid.org.br/> Acesso em: 20 nov. 2008.

Ceagesp discute transporte e logística de alimentos e flores -

<http://www.agronline.com.br/agronoticias/noticia.php?id=1107> - Acesso em: 20 nov. 2008

APÊNDICES:

Apêndice A – Quantidade de refeições servidas no ano de 2007

Janeiro				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		75	6	81
2		45	4	49
3		60	6	66
4		31	5	36
5		43	4	47
Grávidas	86		4	90
Papo	90		8	98
	176	254	37	467

Fevereiro				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		78	8	86
2		42	5	47
3		56	5	61
4		34	4	38
5		47	4	51
Grávidas	85		4	89
Papo	96		9	105
	181	257	39	477

Março				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		81	16	97
2		51	18	69
3		67	9	76
4		38	7	45
5		55	5	60
Grávidas	105		4	109
Papo	102		15	117
	207	292	74	573

Abril				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		91	9	100
2		62	4	66
3		64	10	74
4		63	6	69
5		58	8	66
Grávidas	111		4	115
Papo	136		12	148
	234	338	53	638

Maio				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		102	12	114
2		82	22	104
3		74	13	87
4		93	7	100
5		69	6	75
Grávidas	133		10	143
Papo	164		15	179
	297	420	85	802

Junho				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		83	16	99
2		61	15	76
3		82	12	94
4		74	7	81
5		31	6	37
Grávidas	139		8	147
Papo	111		9	120
	250	331	73	654

Julho				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		93	10	103
2		64	14	78
3		100	10	110
4		77	7	84
5		37	3	40
Grávidas	119		6	125
Papo	109			109
	228	371	50	649

Agosto				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		86	11	97
2		76	13	89
3		94	11	105
4		49	11	60
5		66	9	75
Grávidas	137		6	143
Papo	152		13	165
	289	371	74	734

Setembro				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		148	18	166
2		93	24	117
3		139	11	150
4		72	7	79
5		60	7	67
Grávidas	176		5	181
Papo	194		17	211
	370	512	89	971

Outubro				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		147	16	163
2		78	23	101
3		124	10	134
4		61	6	67
5		62	5	67
Grávidas	175		7	182
Papo	162		19	181
	337	472	86	895

Novembro				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		188	5	193
2		90	29	119
3		131	10	141
4		42	6	48
5		60	4	64
Grávidas	151		7	158
Papo	220		11	231
	371	511	72	954

Dezembro				
Salas	Adultos	Crianças	Trabalhadores	Total
1		55	8	63
2		39	18	57
3		50	2	52
4		41	4	45
5		40	5	45
Grávidas	102		4	106
Papo	67		6	73
	169	225	47	441

Apêndice B – Atividades da Entidade aos sábados:

Atividade	Hora Inicial	Hora Final
Preparação da refeição	06:40	11:00
Acomodação das crianças em suas salas	08:30	-----
Preparação do café e lanche das crianças	07:00	09:30
Palestra	08:45	09:30
Evangelização Infantil e Juvenil	08:45	11:30
Atendimento do Passe espiritual	09:30	10:30
Reunião com as grávidas	09:30	11:30
Reunião com os adultos da comunidade	09:30	11:30
Atendimento médio	09:30	12:30
Atendimento odontológico	09:30	12:30
Atendimento Terapêutico	09:30	12:30
Atendimento Psicológico	09:30	12:30
Atendimento espiritual	09:30	12:30
Distribuição da refeição nas salas	10:00	11:30
Aula de informática	11:30	13:00
Aula de corte e costura.– Término	09:30	12:30
Aula de violão.– Término	09:30	11:30
Aula de teatro.– Término	09:30	11:30

Apêndice C – Lista de Atividades por Função

Função	Atividade
Coordenador	Montagem das equipes
	Montagem do cardápio
	Criação de receitas
	Montagem de procedimentos
	Controle dos alimentos recebidos
	Controle de estoque
	Coordenação Geral
	Controle quantitativo de refeições distribuídas

Função	Atividade
Operador de Logística	Buscar doações de alimentos
	Fazer a contagem de pessoas nas salas
	Cortar pães
	Separar os pães em bandejas, de acordo com a contagem realizada.
	Separar pratos e talheres de acordo com a contagem realizada
	Encaminhar pratos, talheres, conchas e pães para as salas.
	Distribuir a refeição nas panelas para distribuição
	Distribuir a refeição nas panelas
	Distribuir a refeição nas salas
	Distribuir a refeição em vasilhas para que as pessoas possam levar para casa

Função	Atividade
Cozinheiro	Coordenar diversas atividades correlatas à produção de refeição
	Fazer a refeição

Função	Atividade
Auxiliar de Cozinha	Cortar as hortaliças
	Encaminhar para a cocção
	Cortar/Ralar as Hortaliças

Função	Atividade
Higienizador	Higienizar as Hortaliças
	Encaminhar para a cocção
	Lavar utensílios
	Higienizar a cozinha
	Organizar a cozinha
	Embalar etiquetar e encaminhar para o armazenamento

Apêndice D - Instrução de Trabalho.

	Atividades
1	O trabalho de sexta feira inicia-se às 13:00h e geralmente encerra as 16:00.
2	As pessoas que irão ajudar são cinco voluntárias da comunidade e um responsável pela entidade.
3	Todas as pessoas que trabalharão na cozinha preparando os vegetais deverão lavar as mãos e os braços, e estar de touca e avental. Sem pulseiras e anéis.
4	Os vegetais usados na sopa são: mandioca 6kg, inhame 3kg, batata doce 4kg, cenoura 4kg, beterraba 3kg, chuchu 3kg, vagem 2kg, abóbora japonesa 4kg e tomate 4kg, quando tiver recebido como doação. Essa quantidade é para produzir sopa para duzentas porções.
5	A couve, a acelga, os brócolis, a couve-flor, ou repolho > escolher apenas dois destes, pois são formadores de gases.
6	Os produtos como brócolis, cheiro verde, acelga e espinafre, são produtos que distribuímos para as mulheres que vão ajudar.
7	Deve-se ter cuidado para não deixar as pias entupirem com os resíduos de cascas, terra, raízes, e folhas. Colocar o ralinho antes de iniciar a limpeza dos vegetais.
8	Todos os vegetais devem ser lavados com sabão, escovinha, água corrente e sanitizados por vinte minutos antes de serem pré-processados.
9	As folhas devem ser lavadas com água de sabão, levemente espumada, passar em água corrente, colocar de molho no sanitizante por 20 minutos e retirar o excesso de água com papel toalha.
10	Lavar dois quilos de feijão com água e sabão, passar em água corrente e colocar de molho por duas horas antes de cozinhar-lo.
11	Depois de higienizados os vegetais são cortados no tamanho que caiba no bocal do processador (aproximadamente 8cm x 6cm), estes, serão guardados em caixas plásticas com tampas ou em saquinhos plásticos novos. Nunca reutilizar pacotes de supermercados ou saquinhos plásticos já usados anteriormente.
12	A mandioca, o inhame e a batata doce são descascados e cortados e ficam imersas na água dentro de uma vasilha plástica, dentro do refrigerador.
13	Retirar a carne (5kg) do freezer e passar para o refrigerador dentro de

	uma caixa plástica, para descongelar.
14	Limpar a bancada com água e detergente neutro e higienizar com álcool à 70% ou quaternário de amônia.
15	Ao terminar todo o serviço, serve-se um lanche com biscoitos sucos ou refrigerantes.
16	Toda a cozinha deve ficar higienizada e organizada para sábado.

Apêndice E - Etapas do pré-preparo das hortaliças para a refeição

Produtos	Tirar do congelador	Lavar em água corrente e sanitizar	Preparar p/ cortar na máquina	Cortar à mão	Cozinhar	Congelar	Sacola
Abobrinha		X	X				
Abóbora japonesa		X	X				
Acelga		X		X			
Batata doce		X	X				
Berinjela							X
Beterraba			X				
Carne	X						
Cenoura	X		X				
Couve		X		X			
Cheiro verde							X
Chuchu		X	X				
Espinafre							X
Feijão	X						
Hortelã		X					
Inhame		X					
Mandioca		X		X	X		
Manjerição		X					
Pimentão							X

Apêndice F - Seqüência do Preparo da Sopa

	SOPA Instruções para o preparo	
<p>SEQÜÊNCIA DO PREPARO:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Refogar a carne com óleo e alho amassado. Temperar a gosto. Retire a carne depois de pronta da panela e reserve;2. Prepare o creme de abóbora nas duas panelas. Depois de pronto mantenha-o nas panelas;3. Distribua todos os ingredientes já cortados nas duas panelas proporcionalmente;4. Acrescente os temperos. Sal, caldo de carne, creme de cebola, e o que mais desejar;5. Coloque água quente até cobrir bem, deixando acima, quatro ou cinco dedos de água, o suficiente para cozinhar as hortaliças e ainda sobrar líquido suficiente para cozinhar o macarrão que será acrescentado na sopa;6. Deixe cozinhar com fogo alto e panela tampada até levantar fervura. Abaixar o fogo e cozinhe por mais ou menos 30 minutos;7. Enquanto a sopa cozinha, prepare o quibebe com a mandioca;8. Após os 30 minutos de cozimento da sopa, acrescente o macarrão. Distribua proporcionalmente nas panelas. A quantidade de macarrão vai depender se utilizará todo o quibebe e todo o feijão e se gostar de sopa mais cremosa ou menos cremosa (aproximadamente 3 quilos). Deixe cozinhar mexendo sempre, até o macarrão aparecer na superfície e este estiver macio. Neste momento não se pode parar de mexer;9. Acrescente o feijão pronto e batido. Dissolva bem. Acrescente a hortelã;10. Acrescente o quibebe e misture bem. Prove o tempero da sopa;11. Acrescente a carne e o manjerição misture bem;12. Prove a sopa. Se necessário acerte o tempero e desligue o fogo.		

Apêndice G - Preparo das Bases de Mandioca e Abóbora (Quibebe)

	SOPA Instruções para o preparo	
Rendimento: 250 porções Porção = 300ml		
PREPARO DA BASE DE MANDIOCA – QUIBEBE		
Mandioca (10kg) – Lavar em água corrente		
<ul style="list-style-type: none">- Descascar com a faca.-Lavar e retirar os fios e cortar no processador- Aquecer o óleo (4cs)- Fritar o alho até dourar (3cs)- Acrescentar o açafrão e refogar- Acrescentar a mandioca e refogar- Acrescente o sal e a água até cobrir um pouco acima- Cozinhar até que fique bem mole- Bata com o Mix para transformá-lo em creme.		
PREPARO DA BASE DE ABÓBORA – CREME		
Abóbora (4 unid.) Lavar com água corrente escova e sabão duas vezes		
<ul style="list-style-type: none">- Colocar no sanitizante por vinte minutos;- Cortar, retirar as sementes e passar pelo processador- Aquecer o óleo (2cs)- Fritar o alho até dourar (2cs)- Acrescentar a abóbora e refogar- Acrescente o sal e a água até cobrir um pouco acima- Depois de cozido, bater com o mix.		
PREPARO DA CARNE		
Carne (4kg)		
<ul style="list-style-type: none">- aquecer o óleo (2cs)- Fritar o alho até dourar (3cs)- acrescentar a carne, refogar até secar toda a água da mesma- tempere com o sal e o manjericão.- Junte-a a sopa antes do macarrão.		
Observações:		

Apêndice H - Ficha técnica de preparo da sopa de carne com hortaliças

Rendimento: 75000ml Porção: 300ml Porção (Medida Caseira):

Ingredientes	PB (g,ml)	PL (g, ml)	Und. Compra (g,ml)	FC	PCB	PCL	Custo da Und.	Custo da Receita
Óleo	100	100	1000	1,00	0,40	4,00	5	0,002
Alho	300	250	1000	1,20	1,20	4,00	10	0,012
Cebola	3000	2600	3000	1,15	12,00	12,00	9	0,036
Carne (Músculo)	4000	4000	4000	1,00	16,00	16,00	30	0,12
Tomate	5000	4000	5000	1,25	20,00	20,00	12,5	0,05
Milho verde	7500	2500	7500	3,00	30,00	30,00	25	0,1
Abobrinha italiana	5000	4800	5000	1,04	20,00	20,00	9,5	0,038
Abóbora japonesa	8000	6000	8000	1,33	32,00	32,00	7,2	0,0288
Mandioca	9000	7000	9000	1,29	36,00	36,00	10,8	0,0432
Cenoura	5000	4350	5000	1,15	20,00	20,00	12	0,048
Batata doce	4000	3000	4000	1,33	16,00	16,00	10	0,04
Inhame	4000	3000	4000	1,33	16,00	16,00	10	0,04
Chuchu	4000	3200	4000	1,25	16,00	16,00	8,5	0,034
Beterraba	3000	2600	3000	1,15	12,00	12,00	9,5	0,038
Couve	1000	800	1000	1,25	4,00	4,00	8	0,032
Feijão cozido	4000	4000	4000	1,00	16,00	16,00	13	0,052
Caldo de carne	150	150	150	1,00	0,60	0,60	2,5	0,01
Cheiro verde	400	250	400	1,60	1,60	1,60	7,2	0,0288
Manjericão	300	250	300	1,20	1,20	1,20	7,5	0,03
Sal	250	250	1000	1,00	1,00	4,00	1,5	0,0015
Água	40000	40000	100000	1,00	160,00	400,00	0,3	0,00048
Macarrão (Ave Maria)	3500	3500	3500	1,00	14,00	14,00	10,5	0,042
Multi-mistura	400	400	400	1,00	1,60	1,60	4	0,016
Açafrão	50	50	50	1,00	0,20	0,20	1,5	0,006
molho de tomate industr.	1000	1000	1000	1,00	4,00	4,00	4	0,016
TOTAL		98050						0,86478

Modo de Preparo

Selecionar as hortaliças. Higienizá-los com água corrente, escova e sabão. Deixá-los de molho no sanitizante por vinte minutos. Retirar, a casca da mandioca do inhame, da batata doce, cebola e alho. Retirar apenas os cabinhos da abobrinha italiana, as pontas da cenoura, os cabinhos do chuchu, as pontas da beterraba, e os cabos e sementes da abóbora japonesa. Cortá-los em tamanho grande que caiba no bocal do processador e colocá-los numa caixa plástica e enviá-los para processar. A couve o cheiro verde, o milho verde são picados com a faca, e o tomate a cebola e o

alho são picados em um processador manual. Leva-se 40g de alho e 50ml de óleo para a panela onde irá ser feito o creme da mandioca. Doure o alho acrescente o açafrão e deixe tingir o óleo. Acrescente a mandioca refogue bem e junte o sal (80g) a água até cobrir passando quatro dedos. Em outra panela refogue mais 40g de alho em 50ml de óleo até dourar e junte a abóbora japonesa, refogue bem e junte o sal (60g) e a água até cobrir passando também quatro dedos acima da abóbora.

Em outra panela doure o alho (50g) em 60ml de óleo, junte a carne e deixe refogar até evaporar a água da carne. Junte o sal (60g) continue refogando e acrescente o tomate picado refogue mais um pouco e junte o molho de tomate. Tampe a panela deixe cozinhar até secar um pouco o caldo. Acrescente o cheiro verde e o manjerição e desligue o fogo. Em outra panela Doure 20g de alho em 40g de óleo. Acrescente o milho verde e refogue. Junte um pouco de água e 40g de sal e deixe cozinhar. Coloque em duas panelas o restante do óleo e o alho. Deixe dourar refogue os ingredientes: Cebola, cenoura, batata doce, inhame, abobrinha italiana, chuchu, beterraba e junte o caldo de carne e a água com o restante do sal. Deixe levantar fervura e acrescente o feijão cozido e batido. Deixe cozinhar por vinte minutos e acrescente a carne, o milho, a couve e o macarrão. Cozinhe por mais quinze minutos (em fervura) e desligue o fogo.

1. Apêndice I - Ficha técnica de preparo da sopa de soja com Hortaliças

Rendimento: 75000 ml Porção: 300 ml Porção (Medida Caseira):

Ingredientes	PB (g,ml)	PL (g, ml)	Und. Compra (g,ml)	FC	PCB	PCL	Custo da Und.	Custo da Receita
Óleo	100	100	1000	1,00	0,40	4,00	5	0,002
Alho	300	250	1000	1,20	1,20	4,00	10	0,012
Cebola	3000	2600	3000	1,15	12,00	12,00	9	0,036
Soja	2000	2000	2000	1,00	8,00	8,00	16,5	0,066
Tomate	5000	4000	5000	1,25	20,00	20,00	12,5	0,05
Milho verde	7500	2500	7500	3,00	30,00	30,00	25	0,1
Abobrinha italiana	5000	4800	5000	1,04	20,00	20,00	9,5	0,038
Abóbora japonesa	8000	6000	8000	1,33	32,00	32,00	7,2	0,0288
Mandioca	9000	7000	9000	1,29	36,00	36,00	10,8	0,0432
Cenoura	5000	4350	5000	1,15	20,00	20,00	12	0,048
Batata doce	4000	3000	4000	1,33	16,00	16,00	10	0,04
Inhame	4000	3000	4000	1,33	16,00	16,00	10	0,04
Vagem	3000	2800	3000	1,07	12,00	12,00	7,9	0,0316
Beterraba	3000	2600	3000	1,15	12,00	12,00	9,5	0,038
Couve	1000	800	1000	1,25	4,00	4,00	8	0,032
Feijão cozido	4000	4000	4000	1,00	16,00	16,00	13	0,052
Caldo de carne	150	150	150	1,00	0,60	0,60	2,5	0,01
Cheiro verde	400	250	400	1,60	1,60	1,60	7,2	0,0288
Manjeriço	300	250	300	1,20	1,20	1,20	7,5	0,03
Sal	250	250	1000	1,00	1,00	4,00	1,5	0,0015
Água	40000	40000	100000	1,00	160,00	400,00	0,3	0,00048
Macarrão (Ave Maria)	3500	3500	3500	1,00	14,00	14,00	10,5	0,042
Multi-mistura	400	400	400	1,00	1,60	1,60	4	0,016
Açafrão	50	50	50	1,00	0,20	0,20	1,5	0,006
molho de tomate industr.	1000	1000	1000	1,00	4,00	4,00	4	0,016
TOTAL		95650						0,80838

Modo de Preparo

Selecionar as hortaliças. Higienizá-los com água corrente, escova e sabão. Deixá-los de molho no sanitizante por vinte minutos. Retirar, a casca da mandioca do inhame, da batata doce, cebola e alho. Retirar apenas os cabinhos da abobrinha italiana, as pontas da cenoura, os cabinhos do chuchu, as pontas da beterraba, e os cabos e sementes da abóbora japonesa. Cortá-los em tamanho grande que caiba no bocal do processador e colocá-los numa caixa plástica e enviá-los para processar. A couve o cheiro verde, o milho verde são picados com a faca, e o tomate a cebola e o alho são picados em um processador manual. Coloca-se a soja de molho na água

fervente por 15 minutos. Leva-se 40g de alho e 50ml de óleo para a panela onde irá ser feito o creme da mandioca. Doure o alho acrescente o açafrão e deixe tingir o óleo. Acrescente a mandioca refogue bem e junte o sal (80g) a água até cobrir passando quatro dedos. Em outra panela refogue mais 40g de alho em 50ml de óleo até dourar e junte a abóbora japonesa, refogue bem e junte o sal (60g) e a água até cobrir passando também quatro dedos acima da abóbora.

Em outra panela doure o alho (50g) em 60ml de óleo, junte a soja hidratada e deixe refogar até evaporar a água. Junte o sal (60g) continue refogando e acrescente o tomate picado refogue mais um pouco e junte o molho de tomate. Tampe a panela deixe cozinhar até secar um pouco o caldo. Acrescente o cheiro verde e o manjerição e desligue o fogo. Em outra panela Doure 20g de alho em 40g de óleo. Acrescente o milho verde e refogue. Junte um pouco de água e 40g de sal e deixe cozinhar. Coloque em duas panelas o restante do óleo e o alho. Deixe dourar refogue os ingredientes: Cebola, cenoura, batata doce, inhame, abobrinha italiana, vagem, beterraba e junte o caldo de carne e a água com o restante do sal. Deixe levantar fervura e acrescente o feijão cozido e batido. Deixe cozinhar por vinte minutos e acrescente a soja, o milho, a couve e o macarrão. Cozinhe por mais quinze minutos (em fervura) e desligue o fogo.

Apêndice J - Ficha técnica de preparo do Arroz com carne e hortaliças

Rendimento: 75000ml Porção: 300ml

Porção (Medida Caseira):

Ingredientes	PB (g,ml)	PL (g, ml)	Und. Compra (g,ml)	FC	PCB	PCL	Custo da Und.	Custo da Receita
Óleo	300	300	1000	1,00	1,20	4,00	5	0,006
Alho	400	350	1000	1,14	1,60	4,00	10	0,016
Cebola	3000	2600	3000	1,15	12,00	12,00	9	0,036
Carne (Patinho)	4000	4000	4000	1,00	16,00	16,00	30	0,12
Tomate	5000	4000	5000	1,25	20,00	20,00	12,5	0,05
Milho verde	7500	2500	7500	3,00	30,00	30,00	25	0,1
Abobrinha italiana	5000	4800	5000	1,04	20,00	20,00	9,5	0,038
Cenoura	5000	4350	5000	1,15	20,00	20,00	12	0,048
Brócolis	3200	2500	3200	1,28	12,80	12,80	20	0,08
Caldo de carne	150	150	150	1,00	0,60	0,60	2,5	0,01
Cheiro verde	400	250	400	1,60	1,60	1,60	7,2	0,0288
Manjeriço	300	250	300	1,20	1,20	1,20	7,5	0,03
Caldo de carne	120	120	120	1,00	0,48	0,48	2,5	0,01
Sal	250	250	1000	1,00	1,00	4,00	1,5	0,0015
Água	40000	40000	100000	1,00	160,00	400,00	0,3	0,00048
Arroz parboilizado	12500	12500	12500	1,00	50,00	50,00	32	0,128
Multi-mistura	400	400	400	1,00	1,60	1,60	4	0,016
Colorau	50	50	50	1,00	0,20	0,20	1,5	0,006
molho de tomate industr.	1000	1000	1000	1,00	4,00	4,00	4	0,016
TOTAL		80370						0,74078

Modo de Preparo

Selecionar as hortaliças. Higienizá-los com água corrente, escova e sabão. Deixá-los de molho no sanitizante por vinte minutos. Retirar a casca da cebola e alho. Retirar apenas os cabinhos da abobrinha italiana, as pontas da cenoura. Cortá-los em tamanho grande, que caiba no bocal do processador e colocá-los numa caixa plástica e enviá-los para processar. O cheiro verde e o milho verde são picados com a faca. E o tomate a cebola e o alho são picados em um processador manual. Ferva água em uma panela grande e coloque os brócolis para cozinhar por 4 minutos. Retire e escorra. Pique o brócolis bem miúdo e passe-o no alho frito e reserve. Em uma panela doure o alho (50g) em 60ml de óleo, junte a carne e deixe refogar até evaporar a água da carne. Junte o sal (60g) continue refogando e acrescente o tomate picado refogue mais um pouco e junte o molho de tomate. Tampe a panela

deixe cozinhar até secar um pouco o caldo. Acrescente o cheiro verde e o manjerição, desligue o fogo e reserve.

Em outra panela Doure 50g de alho em 80ml de óleo. Acrescente o milho verde e refogue. Junte um pouco de água e 40g de sal e deixe cozinhar. Em outra panela doure 200g de alho em 100ml de óleo. Coloque em duas panelas o óleo e o alho. Deixe dourar refogue o arroz e acrescente a cebola frita, a cenoura, a abobrinha italiana, e junte o caldo de carne e a água com o restante do sal. Deixe levantar fervura e acrescente a carne e o milho verde que já estão prontos. Deixe cozinhar por vinte minutos. Desligue o fogo e junte aos poucos o brócolis com alho em cada panela que será enviada para as salas. Desta forma o brócolis será igualmente distribuído e deixará o sabor no arroz mais presente.

Apêndice K - Ficha técnica de preparo da Canja de Frango

Rendimento: 75000ml Porção: 300ml

Porção (Medida Caseira):

Ingredientes	PB (g,ml)	PL (g, ml)	Und. Compra (g,ml)	FC	PCB	PCL	Custo da Und.	Custo da Receita
Óleo	100	100	1000	1,00	0,40	4,00	5	0,002
Alho	300	250	1000	1,20	1,20	4,00	10	0,012
Cebola	3000	2600	3000	1,15	12,00	12,00	9	0,036
Frango (peito, sobre-coxa e coxa)	17000	12000	17000	1,42	68,00	68,00	53	0,212
Cenoura	4000	3400	4000	1,18	16,00	16,00	10	0,04
Abobrinha italiana	4000	3750	4000	1,07	16,00	16,00	8	0,032
Inhame	4000	3000	4000	1,33	16,00	16,00	10	0,04
Caldo de galinha	150	150	150	1,00	0,60	0,60	2,5	0,01
Salsa	750	550	750	1,36	3,00	3,00	9	0,036
Sal	250	250	1000	1,00	1,00	4,00	1,5	0,0015
Água	50000	50000	100000	1,00	200,00	400,00	0,3	0,0006
Arroz	9000	9000	9000	1,00	36,00	36,00	14	0,056
Hortelã	200	200	350	1,00	0,80	1,40	4	0,00914286
Multi-mistura	400	400	400	1,00	1,60	1,60	4	0,016
Açafrão	100	100	100	1,00	0,40	0,40	1,5	0,006
TOTAL		85750						0,50924286

Modo de Preparo

Selecionar as hortaliças. Higienizá-los com água corrente, escova e sabão. Deixá-los de molho no sanitizante por vinte minutos. Retirar, a casca do inhame, cebola e alho. Retirar apenas os cabinhos da abobrinha italiana, as pontas da cenoura. Cortá-los em tamanho grande que caiba no bocal do processador e colocá-los numa caixa plástica e enviá-los para processar. A cebola e o alho são picados em um processador manual. Limpa-se o frango com papel toalha retira-se a pele e as gorduras. Em uma panela doure 80g de alho em 100ml de óleo e junte o frango e refogue bem até secar a água do próprio frango. Acrescente a cebola e deixe dourar. Junte o açafrão e refogue por mais uns cinco minutos. Acrescente o sal e a água quente e deixe cozinhar até o frango soltar dos ossos. Junte a salsa e desligue o fogo.

Desfie o frango utilizando dois garfos, e reserve. Leva-se 40g de alho e 50ml de óleo para a panela doure-os e acrescente o inhame, refogue e junte a água fervente até cobrir e deixe cozinhar. Depois de cozido bata com o mixer para virar um creme e reserve. Doure o alho acrescente o açafrão e deixe tingir o óleo. Em outra panela refogue mais 40g de alho em 50ml de óleo até dourar e junte o restante da cebola,

refogue bem e junte a cenoura e a abobrinha, o sal (60g) a água e o caldo de frango. Quando levantar fervura junte o frango desfiado e continue refogando e acrescente a água com o caldo de galinha e o creme do inhame e a hortelã amarrada com um barbante, deixe ferver e acrescente o arroz, verifique se a quantidade de água e o sal são suficientes. Cozinhe por mais quinze minutos acrescente a salsinha picada e desligue o fogo.

Apêndice L – Controle de Fornecimento de Refeições

COZINHA				
2007				
Dia _____ MÊS DE _____				
CONTROLE DO FORNECIMENTO DA SOPA				
SALAS	ADULTOS	CRIANÇAS	TRABALHAD.	TOTAL
01				
02				
03				
04				
05				
ESDE				
Grávidas				
Papo de Luz				
TRABALHADORES PRESENTES NA COZINHA				
	Coordenador		Auxiliar	Auxiliar
	Cozinheiro		Auxiliar	Auxiliar
	Auxiliar		Auxiliar	Auxiliar
	Auxiliar		Auxiliar	Auxiliar
	Auxiliar		Auxiliar	Auxiliar