

EDITORIAL

Como solicitei o apoio dos empresários para a nova gestão, agradeço a colaboração recebida. Participar é essencial.

A ABERC esteve presente na Fispal – Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação Fora do Lar, a maior do Brasil nos segmentos de Alimentação Fora do Lar.

Também realizamos a edição 2009/2010 do Concurso ALIMENTOS e atribuímos o seu êxito pela qualidade dos trabalhos apresentados. Os jurados foram unânimes nos seus elogios.

Muito Obrigado.

Lucílio Tadeu
Castelo de Luca,
Presidente.

ABERC representa os associados na Fispal Food Service 2010

O estande da associação recebeu muitos visitantes, além de nutricionistas, fornecedores e consultores do segmento de refeições coletivas

A ABERC participou mais uma vez da Fispal Food Service. A 26ª edição foi realizada de 7 a 10 de junho de 2010 no Expo Center Norte, em São Paulo. Além de utilizar uma das salas do evento para a realização de seu tradicional Concurso ALIMENTOS (confira matéria nas páginas 2 a 4), nossa entidade montou um estande na feira, que se tornou um ponto de encontro de empresários do segmento de refeições de coletividades com seus clientes e parceiros.

Muitos visitantes estiveram no estande, além de nutricionistas, fornecedores e consultores do segmento de refeições coletivas. Lá, eles puderam observar um painel com o nome de todos os associa-

dos, além de conhecer o que a ABERC faz em prol do segmento. A associação, criada em 1984, representa mais de 90 empresas associadas que, juntas, são responsáveis por 93% das 9,4 milhões de refeições/dia servidas no País. Isso representa R\$ 10,2 bilhões anuais em faturamento.

Durante a feira, foram distribuídos no estande da nossa associação, para representantes de empresas fornecedoras do segmento de refeições coletivas, mais de 100 unidades do Catálogo ABERC de Fornecedores para Serviço de Refeições, edição 2010, além de um adesivo da pirâmide alimentar para todos os visitantes.

Registro da presença de grupo de visitantes ao estande da ABERC na Fispal Food Service



A Fispal é muito importante para as refeições coletivas, por reunir todos os segmentos da alimentação fora do lar. Segundo o presidente Lucílio Tadeu Castelo de Luca, "a interação e a sinergia das atuações concorre para o bem de todos, principalmente dos con-

sumidores".

Para o diretor superintendente Antonio Guimarães, a participação da ABERC na Fispal vem de longa data e a parceria já proporcionou encontros técnicos com a presença média de 350 nutricionistas. "Além disso, foi realizado

um grande evento, em maio de 2003, aberto pelo Frei Beto e com mensagem em vídeo do presidente Luiz Inácio Lula da Silva. Seu título foi sugerido pela Fispal e desenvolvido pelo ABERC: I Seminário Fome Zero - Da Terra à Mesa", lembrou Guimarães.

Trabalho sobre controle de gordura trans vence Concurso ALIMENTOS 2009/2010

Vencedora ganhou viagem e estada em Buenos Aires, patrocinado pelo SINDERC SP, para participar do SIAL Mercosul

"Controle de gordura trans no processo produtivo de refeições - Método CGTR", apresentado pela nutricionista Vanessa Martins Hisanaga, foi o trabalho vencedor do Concurso ALIMENTOS 2009/2010, promovido pela ABERC e patrocinado pelo SINDERC SP. O evento foi realizado no dia 9 de junho, durante a Fispal Food Service, no Expo Center Norte, em São Paulo.

A tese de Vanessa Martins Hisanaga, do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), concorreu com outros três trabalhos, escolhidos pela

Comissão de Seleção entre os 11 inscritos no concurso. Como prêmio, a vencedora ganhou uma viagem e estada em Buenos Aires, Argentina, para participar do SIAL Mercosul (Salão Internacional da Alimentação), que acontecerá em agosto deste ano. O prêmio foi entregue por Jácomo Moretti, representante do SINDERC SP.

Com orientação de Rossana Pacheco da Costa Proença e colaboração de Jane Mara Block, a tese de Vanessa teve por objetivo, a partir de um estudo de caso em um restaurante de Florianópolis (SC), desenvolver um método

para controlar a gordura trans no processo produtivo de refeições, responsável por aumentar o risco de doenças cardiovasculares, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS). De acordo com a nutricionista, mais de 1,8 milhão de pessoas morrem anualmente em função de doenças ligadas à alimentação.

Ela lembra que desde 2004, a OMS recomenda o fim do consumo de gordura trans e, a partir de 2006, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária obrigou as empresas do ramo alimentar a discriminar nos rótulos dos produtos a quantidade da substância. "Existe comprovação científica sobre os malefícios para a saúde humana em consequência do consumo de gordura trans, portanto, é necessário o controle do uso e de seu consumo".

Como ações corretivas, o Método CGTR prevê a substituição de fornecedores identificados por outros que não utilizem matéria-prima com gordura trans (margarina de uso industrial, gordura vegetal hidrogenada e produtos industrializados com esses ingredientes na fórmula), adquirir gêneros alimentícios que não contenham gordura vegetal hidrogenada na lista de ingredientes e excluir a compra de margarina e caldo de carne industrializado.



Representantes da ABERC e SINDERC SP, juntamente com os jurados, no final do Concurso para anunciar o trabalho vencedor



Flagrante dos participantes do concurso e seus convidados que assistiram as apresentações



O prof. Antonio Guimarães, espontaneamente, pegou um belo arranjo de flores que enfeitava a mesa do evento e homenageou os membros do Júri na pessoa da dra. Joana D'Arc

“Com a ascensão da alimentação fora de casa, os restaurantes acabam se tornando responsáveis pela saúde de muitas pessoas”, destaca Vanessa, ressaltando a importância da pesquisa. “O CGTR vem ao encontro desta proposta e pode ser um apoio para nutricionistas que gerenciam unidades produtoras de refeições”, acredita.

“Fico muito feliz e agradecida por participar de um evento desta importância, que destaca a ascensão da alimentação coletiva e a necessidade de novos conceitos para a promoção da saúde da população que utiliza estes serviços”, finalizou a nutricionista.

Elogios

Vanessa e equipe receberam elogios do presidente do Concurso ALIMENTOS, prof. Antonio Guimarães, e de todos os jurados. Registramos que um dos pontos altos do evento, após o anúncio da vitória, foram os diálogos e observações do Júri, constituído por profissionais de renomada atuação em diversas áreas de alimentação: prof. José César Panetta, presidente; prof. dr. Eneo Alves da Silva Jr., microbiologista, coordenador dos trabalhos da Comissão Técnica da ABERC; dra. Joana D'Arc P. Mura, presidente

do Centro Brasileiro de Nutrição Funcional; dra. Marys Léia Rodrigues Marques, diretora técnico-operacional da ABERC; Valéria Paschoal, diretora da VP Consultoria; e Oníria Arruda Figueiredo, ex-diretora técnico-operacional da ABERC.

O presidente Panetta enalteceu o trabalho vencedor e sua importância para a saúde da população nos dias de hoje. “É preciso produzir alimentos mais saudáveis, de forma limpa, sem agredir o meio ambiente e especialmente o consumidor”. Os outros membros do Júri também se manifestaram:

“O trabalho mostra o papel do profissional na busca pela saúde. É preciso mudar o comportamento na área de alimentos e o nutricionista tem uma importância relevante nesse papel”, disse a dra. Joana D'Arc. Para Oníria Figueiredo, a tese é fundamental para o setor de alimentação em geral e é viável de ser aplicada no segmento de refeições coletivas. “É preciso semear essa ideia de melhorar a qualidade de vida dos consumidores”, afirmou.

De acordo com Valéria Paschoal, o trabalho é profícuo e o modelo apresentado pode ser reproduzido para todos os alimentos. “A refeição tem que representar saúde e não riscos”, disse. Já o dr. Eneo classificou de excelentes

todos os trabalhos apresentados e disse que o Júri teve dificuldades em escolher o vencedor. “Os 3 trabalhos que não foram considerados vencedores são de excelente qualidade e, por si só, seus autores podem colocar nos seus currículos como sendo selecionados pelo Júri do Concurso”, completou.

Finalizando, o prof. Guimarães manifestou-se contente e satisfeito por ver “que os trabalhos têm sido cada vez mais abrangentes e focados em nutrição sadia para coletividades”. Saliu, ainda, a importância do Júri, de alto nível, que brilhou no Concurso e divulgará nas suas entidades o trabalho vencedor. Espontaneamente, vendo o belo arranjo de flores que enfeitava a mesa do evento, pegou-o e homenageou o distinto Júri na pessoa da dra. Joana D'Arc.

Aula

Enquanto os jurados deliberavam sobre o vencedor, o público assistiu a um vídeo do empresário Rogério da Costa Vieira, presidente da Federação Nacional das Empresas de Refeições Coletivas (FENERC), o que equivaleu a uma aula sobre a característica gourmet das refeições de coletividades.

Trabalhos finalistas

Os outros trabalhos finalistas do Concurso ALIMENTOS 2009/2010 foram os seguintes:

* "Desenvolvimento de uma escala para medir o conhecimento dos consumidores em relação aos riscos microbiológicos de práticas em restaurantes", de Paula Lazzarin Uggioni, com colaboração de Elisabete Salay.

* "A contribuição da gestão de pessoa para a segurança alimentar em restaurantes comerciais: Um Estudo em Campinas, Porto Alegre e Florianópolis", de Caroline Opolski Medeiros, com colaboração de Suzi Barletto Cavalli e Elisabete Salay.

* "Qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais", de Michele Vieira Ebone, com colaboração de Suzi Barletto Cavalli e Sidinei José Lopes.

Resumo do trabalho vencedor

Publicamos o resumo da tese "Controle de gordura trans no processo produtivo de refeições – Método CGTR".

Considerando que evidências científicas associam reflexos negativos na saúde dos indivíduos com o consumo de gordura trans, a Organização Mundial da Saúde (OMS) lançou, em 2004, a Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, tendo a eliminação do consumo dessa gordura como uma das metas.

Nesse enfoque, este estudo objetivou desenvolver um método de controle da utilização de gorduras trans no processo produtivo de refeições – CGTR. Trata-se de uma pesquisa qualitativa e descritiva, com o método delineado e testado através de um estudo de caso.

As etapas da pesquisa foram: 1) identificação de informações na literatura científica; 2) identificação de grupos e/ou subgrupos de preparações que podem vir a conter gorduras trans a partir de processos produtivos facilitadores para a adição e/ou formação dessas gorduras; 3) concepção de um modelo de método; 4) definição do local do estudo de caso; 5) aplicação do método no local escolhido; 6) revisão do método a partir da experiência no estudo de caso e elaboração de estratégias para a aplicação do método.

Os dados foram coletados em uma unidade produtora de refeições de Florianópolis (SC), por meio do acompanhamento do desjejum, do almoço e de lanches. Como resultados foram definidas as etapas do processo produtivo que demandam controle para evitar um cardápio com gorduras trans. Dentre essas etapas destacam-se: a seleção de fornecedores que não utilizem produtos industrializados com gordura vegetal parcialmente hidrogenada, o controle de tempo e temperatura nas frituras em imersão, dentre outros.

O CGTR é apresentado em etapas de aplicação, formulários com instruções e glossário. Ressalta-se que este instrumento de gerenciamento do processo produtivo de refeições pode facilitar a oferta de refeições mais saudáveis sob o ponto de vista nutricional.

Patrocinaram esta Edição:

Associados



GRUPO DE SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO

Tel.: (11) 2135-3000



GranSapore

Tel.: (19) 3738-4000



PURAS

Tel.: (51) 2131-9292



Fazer de cada dia um dia melhor

Tel.: (11) 5693-5000

Parceiros



FEDERAÇÃO NACIONAL DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS

Tel.: (11) 5084-5713



SAC: 0800 11 5057



SINDERCP

Tel.: (11) 5539-1061

EXPEDIENTE

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - Rua Estela, 515, Bloco B, conjunto 62 Paraíso - CEP 04011-904 - São Paulo/SP - Fones: (11) 5573-9835 - 5572-9070 - Fax: 5571-5542

Internet: www.aberc.com.br

E-mail: aberc@aberc.com.br

Secretaria:

Viviane Schimittel, Ana Maria Uccella

Editor responsável: José Salles (MTb 12396)

Diagramação: Hermano

Fotos: Ronaldo Benelli

Impressão: TypeBrasil - Periodicidade bimestral