

EDITORIAL

Mais uma vez o Concurso ALIMENTOS deste ano revestiu-se de sucesso.

O incentivo da ABERC à produção de inovações que possam auxiliar no desenvolvimento e aperfeiçoamento de refeições fora do lar neste ano atingiu plenamente seus objetivos.

Além do dia a dia das suas atividades, e as das Comissões, a Associação tem procurado colaborar com entidades parceiras no envolvimento participativo para evolução empresarial.

São causas que levam a melhores desempenhos e eficácia da Sociedade. Os leitores poderão ver nesta edição esse sentido de comunidade.

Boa leitura!

Lucílio Tadeu Castelo de Luca,
Presidente

Sustentabilidade do planeta

Trabalho vencedor do Concurso ALIMENTOS 2011 mostra como reduzir drasticamente a utilização de água no descongelamento de carnes nas unidades produtoras de refeições coletivas

A solução de um grave problema ambiental sugerida pela nutricionista Suellen Secchi Martinelli, do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), pode se estender para todo o País, quiçá para o planeta. Esse é o enfoque do trabalho “Descongelamento de carne sob água corrente: enfoque da sustentabilidade na produção de refeições”, escolhido vencedor do Concurso ALIMENTOS 2011 da ABERC, dia 19/7, durante sessão pública, na sede da Associação, por um júri composto de personalidades marcantes do mercado de alimentação fora do lar. O estudo teve dois fortes concorrentes, cujas autoras também receberam elogios dos jurados.

O estudo mostra que o descongelamento de alimentos sob água corrente

em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) representa grande impacto ambiental e a possibilidade de comprometimento nutricional, sensorial e higiênico-sanitário dos alimentos. Portanto, a autora recomenda que essa técnica não seja utilizada corriqueiramente, apenas quando houver algum imprevisto (como, por exemplo, aumento de comensais a serem alimentados, erro em alguma outra preparação que exige que mais carne seja descongelada, etc.).

O trabalho de Suellen baseou-se no consumo de água potável utilizado no descongelamento de carne bovina sob água corrente em uma UPR de Florianópolis (SC). Trata-se de uma pesquisa descritiva, com abordagem teórica de natureza qualitativa e quantitativa, delineada como estudo de caso.

Mirela Lupinari, diretora da PróAlimento, representando a BUNGE, entrega o prêmio a Suellen, ao lado do prof. Antonio Guimarães, do prof. Panetta e Jácomo Moretti



Os outros trabalhos apresentados na ABERC foram: “Impacto de uma intervenção para redução da densidade energética de preparações servidas em uma unidade de alimentação e nutrição na qualidade global de refeição”, da nutricionista Bartira Gorgulho, da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP), e “TAG – Times Autogeridos e sua aplicação na administração de restaurantes industriais”, de autoria da dra. Claudia Yokomizo Hoff, nutricionista da Johnson & Johnson de São José dos Campos (SP).

O Júri do Concurso, presidido pelo prof. José Cezar Panetta, catedrático aposentado da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP e editor da revista “Higiene Alimentar”, teve como componentes: prof. dr. Eneo Alves da Silva Jr., coordenador da Comissão Técnico Operacional da ABERC; dra. Joana D’Arc P. Mura, profa. de gastronomia funcional da VP Consultoria; dra. Marys Léia Rodrigues Marques, diretora técnico-operacional da ABERC; e dra. Oníria Arruda Figueiredo, ex-diretora técnico-operacional da ABERC.

O presidente do Concurso, Antonio Guimarães, diretor superintendente da ABERC, elogiou o conteúdo dos trabalhos, “que engrandecem o ALIMENTOS, que completa 21 anos, e, mais importante, podem ser perfeitamente aplicados para aperfeiçoar cada vez mais o mercado de refeições coletivas”.

Para o prof. Panetta, “os trabalhos são atuais, têm condão científico e se complementam, representando avanços para aperfeiçoar cada vez mais o setor de refeições coletivas”. Segundo a dra. Oníria, “o setor tem muito a ganhar com os três trabalhos, que são conectados e têm ampla aplicação nas refeições coletivas”. A dra. Marys Léia disse que os “estudos se completam”, enquanto a dra. Joana parabenizou as autoras, desejando “que elas exerçam na prática o resultado de seus estudos”.

Como prêmio, a vencedora ganhou do SINDER SP, apoiador do Concurso, e da BUNGE, patrocinadora exclusiva, uma viagem e estadia gratuitas em Buenos Aires, para participar do SIAL Mercosul, de 31 de agosto a 2 de setembro, na capital argentina.



A vencedora do ALIMENTOS 2011, Suellen Secchi Martinelli, recebe a passagem e estada para o SIAL das mãos de Jácomo Moretti, do SINDER SP, ladeada pela orientadora do trabalho, profa. Suzi Barletto Cavalli, e o prof. José Cezar Panetta, presidente do Júri

através da gerente financeira Damaris Miranda Alexandre, premiou as autoras dos três trabalhos selecionados com termômetros Hand Held, lançamento da empresa.

Conclusão do trabalho vencedor

“O consumo de água para realização do descongelamento mostrou-se preocupante em nível de sustentabilidade ambiental, principalmente por ser um procedimento evitável. Os resultados mostraram que o maior consumo se deu em função da vazão em conjunto com o tempo do procedimento, o qual avaliado isoladamente não apresentou grande influência. Ainda, pode-se afirmar que o total de água consumida no processo esteve mais fortemente ligado ao modo rotineiro no qual era realizado, pois a temperatura da carne e/ou tempo máximo não eram monitorados, mostrando-se acima das recomendações em praticamente todos os dias acompanhados (*infelizmente, essa prática é usual em todo o País*).

Dessa forma, adiciona-se as já existentes recomendações de tempo e de temperatura para realização do descongelamento sob água corrente, o monitoramento de uma vazão de água de 0,5 litro/minuto. Outros aspectos podem ser facilitadores do procedi-

mento, como a entrada da água na parte inferior do recipiente, mantendo-se o alimento suspenso. Nesse sentido, sugerem-se estudos que aprofundem o conhecimento sobre o processo de descongelamento forçado, viabilizando a diminuição do impacto ambiental quando a técnica se fizer necessária.

Espera-se que os resultados do presente trabalho sejam potenciais estimuladores da redução no consumo de água em UPRs, contribuindo com a



Bartira Gorgulho, da USP, e sua orientadora Dirce Maria Lobo Marchioni



Claudia Yokomizo Hoff, nutricionista da Johnson & Johnson

concretização de práticas sustentáveis na produção de refeições.

Como continuidade para estudos nesta área, sugere-se a realização de avaliação do consumo de água proveniente do descongelamento de outras carnes, além do exigido em todas as atividades em UPRs, indispensável na consolidação de programas para uso racional de água.

Aliado às preocupações elencadas, compreende-se a necessidade de compor um conjunto de técnicas que venham a contribuir com o desenvolvimento de Boas Práticas Sustentáveis na produção de refeições. Estas se referem aos procedimentos que devem ser adotados por UPRs a fim de garantir a sustentabilidade na produção de refeições, com diminuição dos impactos causados ao ambiente, sem prejuízos à qualidade do alimento”.



A ABERC promove o Concurso, mas transfere ao "Grande Júri" a responsabilidade pela escolha do trabalho vencedor. Na foto, a vencedora Suellen (centro), após o resultado, ladeada pelos jurados: dra. Joana D'Arc P. Mura, dra. Oníria Arruda Figueiredo, dra. Marys Léia Rodrigues Marques, dr. Eneo Alves da Silva Jr. e prof. José Cezar Panetta

Diretores da CEBRASSE visitam Assembleia Legislativa de São Paulo

O diretor superintendente da ABERC, Antonio Guimarães, representou a entidade em visita recente de diretores da CEBRASSE – Central Brasileira do Setor de Serviços à Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo para discutir sobre a legislação do sistema de pregão eletrônico para compras de produtos e serviços por órgãos públicos estaduais. Eles foram recebidos pelo presidente da Casa, deputado Barros Munhoz.

Guimarães, também vice-presidente suplente da CEBRASSE, defende que haja pregão sem pré-qualificação apenas para produtos tangíveis. “Somos a favor da pré-qualificação dos participantes do pregão para produtos e serviços intangíveis”. Segundo ele, “participantes ganhadores sem condições de fornecimento/atendimento têm abandonado contratos e/ou desrespeitado as legislações trabalhistas e fiscais, prejudicando a imagem do setor”.

O diretor argumenta que empresas

aventureiras arriscam aos tomadores de serviços de se responsabilizarem por demandas principalmente trabalhistas e, por isso, defende que na pré-qualificação, caso seja adotada, que os representantes dos sindicatos laborais

e patronais sejam participantes da Comissão de Licitação. “Assegura-se, assim, a participação do pregão de empresas experientes, idôneas, com solidez para assegurar o cumprimento de contrato”.



Percival Maricato, vice-presidente jurídico da CEBRASSE; João Diniz, diretor do SESVESP - Sindicato das Empresas de Segurança do Estado de São Paulo; deputado Barros Munhoz, presidente da Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo; Antonio Guimarães, diretor superintendente da ABERC; Rui Monteiro, presidente do SEAC - Sindicato das Empresas de Asseio e Conservação no Estado de São Paulo

Moralização das demandas trabalhistas

Foi aberto no www.aberc.com.br um fórum de debates sobre o uso cada vez maior da litigância de má-fé

A ABERC, com base no seu sentido de comunidade, abraçou um dos grandes problemas empresariais junto à Justiça do Trabalho, que é a litigância de má-fé. Para tanto, faz uma intensa e vigorosa campanha pela moralização de demandas trabalhistas junto a seus associados. Para disseminá-la, inclusive fora da Associação, tem colocado à disposição dos associados e entidades similares, seus boletins internos e externos e também seu site (www.aberc.com.br), onde abriu um fórum de debates para compartilhamento de todos os interessados.

Para ter acesso ao conteúdo dos dois últimos boletins internos, intitulados “A Justiça Trabalhista I”, de autoria de um grupo de diretores, e “A Justiça Trabalhista II”, do diretor superintendente Antonio Guimarães, é só acessar o site, entrar na página “A Justiça Trabalhista”, clicar em “Histórico” e estabelecer comunicação no link “Contatos”.

A ABERC selecionará os relatos mais significativos e divulgará no site. Vários advogados de empresas já relataram casos de ex-funcionários que tentam usar o processo judicial como objeto de manobra e enriquecimento ilícito.

Recentemente, segundo advogado trabalhista, o ex-funcionário de uma companhia do setor de mapeamentos, para a qual trabalhou por 17 anos, foi condenado pela Justiça a pagar R\$ 10 mil à empresa por ter entrado com uma ação trabalhista considerada temerária. Apesar disso, ainda são raras as punições de trabalhadores pela chamada litigância de má-fé.

“De fato, se todos os advogados de empresas nas suas defesas explicitarem (quando for o caso) o requerimento da condenação por litigância de má-fé, os doutos juízes terão que analisar, sob essa ótica, os casos antes de julgá-los”, afirmou Guimarães no final de seu artigo.

ABERC patrocina NutriGEN 2011 - Rio

A ABERC marcou presença com um estande no NutriGEN 2011, no Rio de Janeiro, iniciativa do GEN - Grupo Executivo de Nutrição que, na 6ª edição, se consolida como um grande promotor de intercâmbio entre os profissionais das áreas de alimentação, nutrição, gastronomia e hotelaria no Estado do Rio. O evento, do qual a ABERC, em parceria com a ULTRASERV, é um dos patrocinadores, aconteceu nos dias 17 e 18 de agosto na Firjan – Federação das Indústrias do Rio de Janeiro.



O estande da ABERC no NutriGEN 2011

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 design gráfico

Fotos: Ronaldo Benelli, João Rubens Shinkado e Divulgação

Impressão: Type Brasil - Periodicidade bimestral

Patrocinaram esta Edição:

Associados



PURAS
Tel.: (51) 2131-9292



Parceiros



SINDERC SP
Tel.: (11) 5539-1061