
	SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA 
	Programa – Educar, Conscientizar e Transformar			
	Código: MOD.HMUE.NQSP.011	Versão: 003	Página 1/1	

OBJETIVO GERAL

Disseminar a cultura do consumo consciente entre os profissionais e usuários do hospital.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Reduzir o desperdício do alimento no refeitório.
- Reduzir o resíduo orgânico.
- Disseminar a cultura consciente, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos.

DESENVOLVIMENTO

Apresentação

O desperdício do alimento é um problema mundial. O Brasil está entre os maiores produtores de alimento do mundo e é responsável pelo desperdício 26,3 toneladas de alimentos por ano, isso representa 10% de todos os alimentos disponíveis, enquanto isso 5,2 milhões de brasileiros passam fome.

A alimentação e sustentabilidade se relacionam quando o objetivo é encorajar o consumo e o comércio de alimento bom, limpo e justo.

A Pró Saúde – Associação Beneficente de Assistência Social e Hospitalar, por meio do Hospital Metropolitano de Urgência e Emergência, pelo setor de Nutrição e Dietética, traz como proposta ao usuário e colaboradores trabalhar com um programa com diversas ações no decorrer do ano de 2020, de acordo com o cronograma realizado pelo setor.

Na área hospitalar temos diversos desperdícios e precisamos conscientizar do consumo consciente dentro do nosso ambiente, para equilibrar o orçamento financeiro, com propostas educativas e com impacto positivo na vida de todos.

No nosso refeitório geramos em média 7 kg de resto-ingesta por dia (almoço e jantar) que significa 350 g por pessoa. Se isso fosse convertido em refeições servidas, seria possível alimentar aproximadamente 50 pessoas por dia e totalizando 1.500 pessoas por mês.

Convidamos a todos a repensar a atitude em relação ao consumo de alimentos e colocar no seu prato somente o que estiver disposto a comer.

Metodologia

Cronograma de atividades




	Fev.	Março	Abril	Mai	Junho	Julho	Agosto
Quarta Sustentável	X						
Panfletos Educativos	x						
Pesquisa de satisfação			x			x	
Campanha 1		x					
Campanha 2			x				
Campanha 3				x			
Campanha 4	x						
Campanha 5							x

Campanha 1: Evite o desperdício do seu prato

Nessa ação, o alimento desperdiçado em dado dia será pesado e no dia seguinte a equipe de nutrição vai dispor na entrada do refeitório os resultados. Na sexta –feira será colocado o peso total do alimento desperdiçado durante a semana, comparando com alimentos limpos equivalente a esse desperdício, com fardos de arroz, feijão e açúcar, por exemplo.

Campanha 2 – Transformando hábitos, mudando vidas.

Nessa ação, teremos uma identidade visual do projeto, com o semafóro do desperdício semanal, contendo alerta de como esta o desperdício na semana. Além de expor na saída do refeitório um painel grande contendo a evolução do desperdício mensal dos alimentos em %, kg, e figuras para mais facil visualização e orientação quanto ao descarte correto do resíduo.

 	SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA 
	Programa – Educar, Conscientizar e Transformar			
	Código: MOD.HMUE.NQSP.011	Versão: 003	Página 3/1	

Campanha 3 – Prato Consciente

Ação do prato consciente, teremos 1 dia no mês sem data pre-definida, iremos ter 1 colaborador da nutrição observando a entrega do prato, caso o mesmo esteja com seu prato sem desperdício e fazendo uso do seu copo próprio, irá concorrer ao sorteio de brindes.

Campanha 4 – Plantando amor e Colhendo saúde

Nesta ação teremos os pacientes pediátricos liberados pelo médico, a plantarem as sementes na horta do HMUE, e para colheita. O objetivo desta ação é inserir, educar e envolver o mesmo no seu tratamento dietoterápico, e promovendo hábitos saudáveis na área hospitalar.

Campanha 5 – Oficina culinária com os acompanhantes

Estaremos iniciando o segundo modulo da oficina com os acompanhantes, será ministrado uma aula teorica e uma aula pratica, fazendo preparações simples e de baixo custo para os acompanhantes que estão com longa permanência no hospital.

Sugestão de Materias para serem usados – Comunicação




Quarta Sustentável

Sugestão de imagem: Utilizar a imagem da cartilha da alimentação e saúde, apenas atualizar a logo.



Sugestão de texto:

Alimentação e sustentabilidade

 	SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA 
	Programa – Educar, Conscientizar e Transformar		
	Código: MOD.HMUE.NQSP.011	Versão: 003	

Alimentação e sustentabilidade se relacionam quando o objetivo é encorajar o consumo e o comércio do alimento bom, limpo e justo.

A pró - saúde associação beneficente de assistência social e hospitalar, por meio do HMUE e Serviço de nutrição é dietética, tras como proposta ao colaborador e acompanhante oferecer nas quarta feira, uma preparação integral dos alimentos de uma forma simples, de baixo custo, saudável, e que possa oferecer uma fonte de renda pós - alta hospitalar, para quem tem interesse no mercado de venda.

Você sabia?

Todos os países deveriam tomar medidas para promover hábitos alimentares saudáveis como uma forma de reduzir os impactos ambientais, melhorar a saúde de seus cidadãos e ter uma fonte de renda.

Siga três dicas básicas

1. Planeje antes de ir ao mercado, verifique o que precisa comprar para evitar excesso.
2. Armazene os alimentos de forma adequada.
3. Aproveite as cascas, entrecasca, talos, sementes e folhas, que normalmente são descartados. As partes não convencionais dos alimentos fornecem nutrientes importantes para a manutenção da saúde, como fibras, vitaminas, e minerais. Ou seja ao jogar alimento no lixo também desperdiçamos dinheiro e saúde.

Panfleto Educativo

Sugestão de imagem: Uma proposta de memes.






Sugestão de texto

Vamos iniciar o ano com novas metas?

Metas Saudáveis para 2020

- Aumentar o consumo de vegetais.
- Consumir de maneira mais frequente alimentos integrais e frutas.
- Melhorar o consumo de água (beber no mínimo 2 litros/dia).
- Sempre que possível reduzir a utilização do elevador, para contribuir no gasto de energia.
- Faça atividade física no mínimo 4 x na semana.
- Monte seu prato de forma equilibrada.
- Reduzir o consumo de carboidratos industrializados (biscoito recheados, sucos de caixas, fast food).
- Reduzir o consumo de bebida alcoólicas e refrigerantes.

 	SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA 
	Programa – Educar, Conscientizar e Transformar			
	Código: MOD.HMUE.NQSP.011	Versão: 003	Página 6/1	

- Reduzir o consumo de açúcar e sal.
- Reduzir o consumo de frituras e margarina.

Orientações do Nutricionista Paulo Guimarães – Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva

As sugestões da proposta dos materiais das campanhas estaremos desenvolvendo junto com a comunicação.

Considerações

O SND esta desenvolvendo este programa de consumo consciente para reduzir o desperdício de alimentos, monitoramento dos dados com avaliação dos impactos das ações, e fortalecendo a compostagem dentro da instituição com as sobras de alimento do SND.

Temos um historico de 5 anos de indicadores de resto ingestão almoço e jantar, onde estamos abaixo do que a literatura preconiza de 10%, porém nosso desafio é reduzir, conscientizar e promover a cultura da consciência nos usuários e colaboradores desta instituição.

PÚBLICO-ALVO

Colaboradores, tercerizados, acompanhantes e pacientes.




INVESTIMENTO

Custo dos impressos.

INDICADORES DE ACOMPANHAMENTO

Resto ingestão almoço e jantar.

IMAGENS ILUSTRATIVAS

 	SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA 
	Programa – Educar, Conscientizar e Transformar		
	Código: MOD.HMUE.NQSP.011	Versão: 003	



Elaborado por: Coordenação do Serviço de Nutrição e Dietética	Verificado por: Núcleo de Qualidade e Segurança do Paciente	Aprovado por	Data elaboração: 03/02/2020	Data revisão:
---	---	--------------	--------------------------------	---------------