PROJETO CULINÁRIA INTELIGENTE- POLITICA DE REAPROVEITAMENTO - HMIB

BARCARENA/PARÁ

2019

PROJETO CULINÁRIA INTELIGENTE- POLITICA DE REAPROVEITAMENTO - HMIB

ELABORAÇÃO ORIGINAL DO PROJETO: SIMONE YUKIKO SANTA BRIGIDA SAKAIRI - Nutricionista Supervisora.

Comissão de Sustentabilidade

BARCARENA/PARÁ

2019

SUMÁRIO

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO 4
2 JUSTIFICATIVA 5
3 OBJETIVOS 5
4 PÚBLICO ALVO 5
5 DESCRIÇÃO DAS AÇÕES 6
6 RESULTADOS DESEJADOS 7
7 RECURSOS 8
8 CRONOGRAMA E EXECUÇÃO 9
9 CONTROLE E AVALIAÇÃO 9
10 REFERÊNCIAS..... 10
11 ANEXOS.....
.

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

O Hospital Materno Infantil de Barcarena Dr. Anna Turan, possui 65 leitos 100% SUS, 356 colaboradores e recebe os acompanhantes dos usuários. O projeto iniciou através da implantação de um programa voltado a uma alimentação natural. Dando continuidade a essa ideia implantaremos na comissão de sustentabilidade para a melhoria do valor nutricional das refeições servidas, reaproveitamento de alimentos e redução de lixos orgânicos e automaticamente reduzindo os impactos negativos com meio ambiente.

No Brasil, estima-se que cerca de 68 mil toneladas de alimentos vão parar no lixo diariamente, portanto, é considerado um dos mais ricos do mundo, e taxado como o país do desperdício (BADAWI, 2009).

Os supermercados são os maiores responsáveis pelas perdas alimentares, jogando fora 13 milhões de toneladas de alimentos por ano. As feiras livres de São Paulo contribuem com mais de mil toneladas diárias, e o desperdício no consumo doméstico chega a 20%. Infelizmente, as perdas não se resumem apenas aos alimentos, mas também envolve questões de cunho financeiro do país, visto que há uma cifra de 12 bilhões de reais desperdiçada junto a eles (MAPA,2007).

O desaproveitamento de alimentos promove ainda um impacto negativo no meio ambiente em função da inadequada deposição do lixo alimentar no solo, tendo consequências danosas como o odor gerado pela putrefação da matéria orgânica e a formação do chorume, que normalmente encontra-se contaminado e tem potencial para atingir rios e os lençóis freáticos (SANTOS, 2008).

A utilidade completa dos alimentos é uma alternativa capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional, melhoria da economia relacionada aos alimentos e a relação ecológica entre o homem e o meio ambiente em que vive, uma vez que o aproveitamento tem como consequência a redução do lixo (SILVA et al, 2005).

Através do aproveitamento das partes comumente inutilizadas, é possível não só alimentar um número maior de pessoas, mas também reduzir as deficiências nutricionais que possam existir, uma vez que boa parte dos alimentos desperdiçados contém nutrientes com alto valor nutricional. Diante da problemática enfrentada pelo Brasil e o mundo em relação ao desperdício de alimentos, e sem falar sobre o número de pessoas no Brasil que não tem o que comer, este projeto surgiu com o intuito de conscientizar os colaboradores sobre o valor da reutilização dos alimentos, bem como as ações que evitem o desperdício e promovendo a melhor distribuição dos mesmos pelo Serviço de Nutrição e Dietética.

O projeto voltado a comissão de Sustentabilidade intitulado "**PROJETO CULINÁRIA INTELIGENTE - POLITICA DE REAPROVEITAMENTO**", já é realizado no Serviço de Nutrição e Dietética, tem como público-alvo, Colaboradores, acompanhantes e usuários do Hospital Materno Infantil Anna Turan.

2. JUSTIFICATIVA

O projeto iniciou através da implantação de um programa voltado a uma alimentação natural. Dando continuidade a essa ideia a comissão de sustentabilidade realizará ações e projetos para a melhoria do valor nutricional das refeições servidas no almoço e jantar dos colaboradores, acompanhantes e usuários.

3. OBJETIVOS

3.1 GERAL

Produzir uma culinária de reaproveitamento, utilizando talos, sementes e cascas de vegetais e frutas que seriam destinados ao lixo.

3.2 ESPECÍFICOS

- Redução do quantitativo de lixos orgânicos descartados;
- Redução de custos com pagamento de taxas no descarte de lixo;
- Contribuir para novos hábitos e novas propostas de oferta de alimentos durante e/ou após o almoço e jantar;
- Mostrar para os comensais a importância do valor nutricional das preparações reaproveitadas;
- Tornar o serviço de nutrição e dietética do Hospital Materno Infantil de Barcarena Dr. Anna Turan uma cozinha sustentável, criativa na prática do reaproveitamento de alimentos.

4. PÚBLICO ALVO

Usuários, acompanhantes e Colaboradores do Hospital Materno Infantil de Barcarena Dr. Anna Turan.

5. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES

5.1 Etapas do Processo das preparações:

Preparação e oferta todas as quintas feiras saudáveis, conforme cardápio disponibilizado pelo Serviço de Nutrição e Dietética.

5.2 Preparação de doce com cascas de Banana, ofertado no refeitório par todos os colaboradores no dia 19 de setembro de 2019.



Fotos Comunicação – HMIB

Tabela 6.1 Comparação das informações nutricionais da banana prata

Banana Prata	kcal	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Gordura total (g)	Gordura saturada (g)	Fibras (g)	Sódio (mg)
Polpa							
GONDIM et al., 2005	128	34	1	0	0	1,5	<0,4
TACO, 2011	98	26	1,3	0,1	0	2	traços
STORCK et al., 2013	98	26	1,3	0,1	0	2	não calculado
Casca							
GONDIM et al., 2005	35,3	4,91	1,69	0,99	0	1,99	54,27
STORCK et al., 2013	16,9	2,92	0,51	0,35	0	1	não calculado

Fonte: Taco

5.2 Preparação de doce com casca de Melancia, ofertado no refeitório para todos os colaboradores no dia 03 de outubro de 2019.



Fotos Comunicação - HMIB

5.2.1 Composição centesimal de cascas de melancia in natura e VET*. * Média de três determinações. CONSTITUINTES CASCA DE MELANCIA MELANCIA (POLPA)

Umidade (%) 96,0 0,9 93,07%16 Cinzas (%) 0,58 0, 04 0,22%16 Lipídeos (%) 0,30 0,02 0,06%16; 0,20%9 Proteínas (%N x 6,25) 0,93 0,4 0,67%16; 0,50%9 Carboidratos (%) 2,19 0,5 4,88%16; 6,90%9 Valor Energético Total (kcal) 15,18 1, 53 22,7416; 31,0

6. RESULTADOS DESEJADOS

- Redução de descarte de lixos orgânicos
- Redução de custos com valores pagos destinados ao aterro municipal
- Redução dos impactos negativos com o meio ambientes
- Conscientização sobre uso sustentável de alimentos reaproveitados
- Produção de alimentos reaproveitados destinados ao lixo
- Satisfação dos comensais durante e após refeições realizadas no refeitório
- Apresentação de novas receitas geradas a partir do reaproveitamento de alimentos recicláveis
- Aumento da aceitabilidade das dietas hospitalares, conseqüentemente acelerando a recuperação dos usuários;
- Tornar o serviço de nutrição e dietética do Hospital Materno Infantil de Barcarena Dr. Anna Turan reconhecido como cozinha sustentável nesta prática no Pará;

7. RECURSOS

Ingredientes complementares

Orçamento:

Açúcar Demerara	$ 4,70
Copos Descartáveis 100 ml	$ 3,46
Tampa descartável 100 ml	$ 3,46
Cascas de Frutas	$ 0,00
Média de Custos com Produção	**$14,62**

10. REFERÊNCIAS

A CIÊNCIA NA COZINHA: REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS - NADA SE PERDE TUDO SE TRANSFORMA disponível em: http://if.ufmt.br/eenci/artigos/Artigo_ID367/v12_n4_a2017.pdf Acesso em: 08 out. 2019.