

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO
COLETIVA PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2024

Os trabalhos contidos nesta sessão são originais, de acordo como foram apresentados para avaliação e votação no período do prêmio destaque profissional. Estes trabalhos não foram editados nem tiveram seu conteúdo alterado.

Carina Semidamori Rosell



ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável

- **Justificativa da ação/projeto:**

Valorização do pequeno produtor de alimentos orgânicos.

- **Objetivo da ação/projeto (relacionar ao ODS selecionado):**

Ofertar uma alimentação orgânica para uma rede de colégios em São Paulo, valorizando e incentivando a compra do pequeno produtor.

- **Descrição do público-alvo:**

Alunos de 02 a 17 anos de uma rede de colégios em São Paulo.

- **Procedimento/ Metodologia aplicada:**

Abordar pequenos produtores de alimentos orgânicos em feiras livres e oferecer a oportunidade de se tornar um fornecedor fixo de uma grande empresa de alimentação de São Paulo.

- **Resultado (informar dados numéricos e qualitativos):**

Conseguimos introduzir 03 alimentos orgânicos por dia no buffet em 05 unidades do colégio (ovos, tomate e folha). Atendemos em média 700 alunos de 02 a 17 anos. Conseguimos cadastrar 03 pequenos produtores como fornecedores fixos. Apenas não conseguimos cadastrar mais fornecedores, devido burocracia com documentação necessária.

- **Tempo de aplicação da ação (relacionar ao ODS selecionado):**

Estamos nessa ação há 01 ano, mas daremos continuidade.

- **Coerência da ação desenvolvida conforme o ODS citado:**

A agricultura orgânica sustentável é uma prática que prevê a utilização dos insumos da propriedade, como a matéria orgânica para a adubação do solo das áreas de plantio. Além de preservar os recursos naturais, a prática proporciona qualidade aos alimentos produzidos.

- **Conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" :**

Gabriela Aparecida Resende Blanco



ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável

- **Justificativa da ação/projeto:**

Redução do desperdício de alimentos em escola estadual a fim de conscientizar sobre o acesso a uma alimentação saudável bem como a questão ambiental no quesito de recursos naturais utilizados no preparo das refeições.

- **Objetivo da ação/projeto (relacionar ao ODS selecionado):**

Reduzir ou erradicar o desperdício de alimentos, afetando positivamente a redução da fome e dos impactos no meio ambiente.

- **Descrição do público-alvo:**

Adolescentes de uma escola estadual do interior de São Paulo.

- **Procedimento/ Metodologia aplicada:**

Pesado diariamente durante 5 semanas o almoço das turmas e acompanhada a redução da quantidade, além de uma conscientização em cada turma sobre a importância da redução do desperdício, juntamente com professores e coordenação.

- **Resultado (informar dados numéricos e qualitativos):**

Antes cada turma descartava cerca de 5kg de comida (1 balde), com esta ação (principalmente com a conscientização em sala feita também pelos professores e coordenadores) foi reduzido para 1kg de comida descartada por turma. Ou seja, é perceptível que a maioria dos alunos aderiu a ideia consciente.

- **Tempo de aplicação da ação (relacionar ao ODS selecionado):**

4 meses.

- **Coerência da ação desenvolvida conforme o ODS citado:**

Ao planejar esta ação, foi pensado juntamente na redução da fome bem como ao acesso a alimentação saudável que estes jovens têm na escola além de claro não desperdiçar junto com a comida os recursos naturais utilizados para preparar.

- **Conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" :**

Vera Lucia Barros de Matos



ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável

- **Justificativa da ação/projeto:**

Segundo dados do IBGE, 30% dos alimentos produzidos no Brasil, são desperdiçados. Para reverter essa realidade são necessárias ações que levem ao reaproveitamento do alimento.

- **Objetivo da ação/projeto (relacionar ao ODS selecionado):**

"Disseminar a cultura do aproveitamento integral dos alimentos, na comercialização e no consumo de partes consideradas não convencionais na prática alimentar"

"Promover ações contra o desperdício de alimentos em quaisquer etapas da cadeia de alimentos, desde a produção até o consumo final." ODS 2

- **Descrição do público-alvo:**

Todos os colaboradores do Hospital Nipo Brasileiro (HNIPO)

- **Procedimento/ Metodologia aplicada:**

Durante a Semana da sustentabilidade de 03 a 09 de junho de 2024, introduzimos preparações com uso integral do alimento e aproveitamento de talos e cascas, essas foram algumas das preparações escolhidas; Arroz com talos e cascas, farofa de bananas(uso integral), cuscuz de legumes, sopas, doce da casca de melancia, bolo de banana (uso integral), que fizeram muito sucesso, tendo suas receitas divulgadas em nossas redes sociais interna, TVs do refeitório, "Disseminando a cultura do

aproveitamento integral dos alimentos, e no consumo de partes consideradas não convencionais na prática alimentar, e promover ações contra o desperdício de alimentos em quaisquer etapas da cadeia de alimentos, desde a produção até o consumo final" (ODS2). Inspirando nossos clientes e mostrando que é possível fazer uma alimentação saudável, evitando o desperdício dos alimentos e diminuir os custos da alimentação.

Ainda nessa ação divulgamos em Banner, os resultados do nosso indicador de restos, convidando nossos clientes internos a pensarem sobre o assunto, e a evitarem o desperdício de alimentos.

- **Resultado (informar dados numéricos e qualitativos):**

- 6.700,00 pessoas impactadas
- 150 kg de alimentos (cascas e talos), que não foram desperdiçados.
- 150 KG de alimentos foram substituídos pelas cascas e talos.
- R\$ 2.825,50 deixou de ser gasto.

- **Tempo de aplicação da ação (relacionar ao ODS selecionado):**

7 dias (03 a 09 de junho de 2024). Continuamos diariamente com nossas preparações usando talos e cascas.

- **Coerência da ação desenvolvida conforme o ODS citado:**

Disseminar a cultura do aproveitamento integral dos alimentos, e no consumo de partes consideradas não convencionais na prática alimentar, e promover ações contra o desperdício de alimentos em quaisquer etapas da cadeia de alimentos, desde a produção até o consumo final" (ODS2).

- **Conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" :**

A ação leva a uma alimentação saudável e a promoção da saúde para o público proposto sem qualquer tipo de preconceito.