

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO  
COLETIVA

PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2022

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.

Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região (SP e MS)

Gestão 2020-2023

Carolina de Faria Moraes Costa



ODS 14 – Vida na água

- Objetivo

Conscientização da comunidade escolar da preservação dos oceanos, ecossistema e aplicação de ações que colaborem para a regeneração do planeta.

- Público-alvo

Estudantes e seus responsáveis e colaboradores.

- Procedimento adotado

Fizemos campanhas de conscientização da necessidade do homem executar ações para regeneração do solo. Ensinos em sala de aula, aulas práticas na Agrofloresta, comunicados e estudos científicos destinados aos pais e colaboradores.

Colocamos como pilares as práticas inicialmente sustentáveis para depois agir como práticas de regeneração.

1) Começamos com a retirada de todos os copos plásticos e outros utensílios descartáveis da empresa durante as refeições, serviços de coffee e demais serviços de alimentação.

2) Na lista de materiais escolares e atividades pedagógicas não utilizamos materiais tipo Isopor, EVA . Adotamos o uso de materiais pedagógicos recicláveis.

3) Implantamos " O dia sem carne" , seguindo a proposta da campanha "Segunda sem carne". Uma vez na semana temos um cardápio diferenciado no almoço excluindo qualquer produto ou derivado animal. Substituindo por alimentos vegetais e culinárias alternativas com frutos da nossa Agrofloresta.

4) Implantamos o projeto " Destino dos Resíduos". Educamos a comunidade escolar para a separação dos resíduos em quatro grupos:

\* Produtos Trash (Lixo sem capacidade de transformação com destino ao aterro sanitário.)

\*Produtos Recicláveis (materiais que podem ser transformados e retirados por uma cooperativa de reciclagem duas vezes na semana)

\* Produtos Composteira (resíduos alimentares crus, aparas de vegetais e cascas de frutas , pó de café, casca de lápis que são colocados diariamente nas composteiras das Agroflorestas )

Produtos Pig (Desperdícios dos pratos de alimentos cozidos, restos de cubas que destinamos à alimentação dos animais da fazendinha escolar) neste grupo fazemos campanhas de incentivo ao não desperdício de alimentos.

5) Implantamos a Agra floresta escolar. Atualmente temos uma horta e uma Agro floresta nas unidades de ensino. 90% das folhas e 100% dos temperos dos 480 almoços servidos diariamente, são provenientes destes espaços. Utilizamos os recursos da composteiras, capacitamos os colaboradores da manutenção para o cultivo, capacitamos as colaboradoras da cozinha para o uso correto de Pancs (Plantas Alimentícias não Convencionais).

6) Educação Nutricional: Desde 2011, iniciou-se o processo de introdução às práticas saudáveis de alimentação escolar. Em 2013 a Educação Nutricional passou a ser um pilar do Az Internacional. Com protocolos de cardápio sem uso de frituras, corantes e industrializados. Assim como a implantação da "Sinalização Alimentar" , regra social dos lanches trazidos de casa no qual enquadra os alimentos em grupos verde, amarelo e vermelho de consumo. Onde alimentos verdes são de consumo diários. Grupo amarelos, alimentos calóricos, com maior quantidade de gorduras e açúcares, devendo ser trazidos nos lanches esporadicamente. E grupo vermelho, alimentos industrializados sem aporte nutricional considerável sendo permitido serem trazidos as sextas-feiras, intitulado o dia social das guloseimas.

Além de atividades em sala de aula com a equipe de nutrição, com aulas de Educação Nutricional em disciplinas com ciências, biologia, inglês. Práticas culinárias vinculadas ao pedagógico também são executadas com frequência.

- Tempo de aplicação da ação

8 anos

- Resultado

Somos consideradas uma escola sustentável e com educação nutricional diária. Todas as nossas ações pedagógicas, reuniões, comemorações, festas da comunidade escolar seguem as diretrizes dos projetos acima. Envolvermos em todos os seguimentos o objetivo da regeneração do solo.

\*Temos colaboradores do pedagógico e operacional capacitados, alunos ativos em projetos com frentes sustentáveis e pais/responsáveis envolvidos nas atividades.

\*Atualmente servimos 480 almoços e 200 lanches com práticas que incentivam a saúde de modo amplo.

Somos uma das únicas escolas da região com nutricionista CLT cumprindo carga horária integral. Sendo receptora de estágio de estudantes de nutrição, novos formadores dos conceitos da regeneração.

\*Somos certificados pela ONU como ativos do projeto " Por amor ao mar" cumprindo os protocolos da ODS 14, vida debaixo da água.

\*Estamos em atividades para receber novas certificações de outras ODs que praticamos.