

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO
COLETIVA

PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2023

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 2023-2026

Carina Semidamori Rosell



ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável

- Justificativa da ação/projeto:

A agricultura familiar é uma atividade capaz de aumentar a produção de alimentos, e ser economicamente viável, com práticas responsáveis com o meio ambiente, tendo mercado crescente aos produtos saudáveis e frescos, fornecidos diretamente dos produtores. Ao se desenvolver e fortalecer a agricultura familiar, estar-se-á fortalecendo a sustentabilidade do meio ambiente, os agricultores, e a sociedade local, regional e do país. O objetivo não seja somente a produção, mas que sejam contemplados os aspectos socioeconômicos, bem como a sustentabilidade dos recursos naturais

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

Incentivar a alimentação saudável entre os estudantes e promover a sustentabilidade no ambiente escolar.

- Descrição do público-alvo:

Alunos e familiares colégio bilingue de alto padrão em SP.

- Procedimento/ Metodologia aplicada:

O projeto, realizado tem como objetivo realizar, quinzenalmente, uma feira com a comercialização de produtos orgânicos da agricultura familiar, que será aberta aos estudantes, educadores e famílias que desejarem adquirir os alimentos. Os produtos disponíveis para comercialização foram: grãos, legumes, hortaliças, temperos, ervas, frutas, farinhas e pães. Os agricultores além de realizar a venda dos produtos, davam uma verdadeira aula sobre agricultura familiar e como o produto vai da semente até a feira.

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

- Projeto teve duração de 06 meses.

Resultado (informar dados numéricos e qualitativos) :

O projeto teve seus objetivos atingidos com sucesso. Os estudantes e famílias puderam visitar e fazer suas compras, aproveitando os alimentos orgânicos e frescos ofertados dentro do Colégio. Foi um momento muito importante para as crianças, que compreenderam melhor como organizar o seu dinheiro para poderem comprar o que quisessem, sem desperdiçar.

Tatiana Cristina Sales Bononi



ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável

- Justificativa da ação/projeto:

Produzir alimentos de forma agroecológica e usá-los sistematicamente na alimentação, com o intuito de certificar a produção como orgânica e melhorar a qualidade dos alimentos levados ao público (pacientes e colaboradores)

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

Através do treinamento e acompanhamento da equipe de agricultores, o projeto atuou pela promoção da agricultura sustentável através de técnicas de cultivo que não fazem uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos. São elas: cobertura do solo com serrapilheira, biodiversidade através do consórcio de espécies vegetais e introdução de Plantas Alimentícias Não Convencionais na horta e na cozinha dos hospitais.

- Descrição do público-alvo:

Participaram desse processo uma equipe composta por seis agricultores, três técnicos agro ecólogos, três nutricionistas, uma técnica em nutrição, cinco cozinheiras e outros profissionais ligados indiretamente ao projeto.

- Procedimento/ Metodologia aplicada:

Foi realizado um estudo dos cardápios executados nas unidades de São Paulo para adequar o consumo à produção dos alimentos na horta. Além disso, foram identificados os períodos mais favoráveis à produção agrícola de cada espécie vegetal, considerando a sazonalidade dos alimentos. Dessa forma, os cardápios elaborados pelas unidades hospitalares levam em conta o período mais favorável de produção no campo. No mais, os eventuais excedentes produzidos pela horta são exportados para as unidades, evitando desperdício. A partir de março de 2020 foi realizado o projeto-piloto de envio para a unidade Santana. Durante quatro meses foram enviados os produtos para Santana, onde foram modulados os fluxos de produção, colheita, transporte e distribuição. Em novembro de 2020, iniciou-se a exportação de alimentos agroecológicos para as três unidades da rede São Camilo, além do abastecimento à unidade Granja Viana. Os mesmos são monitorados

semanalmente pela equipe de técnicos e nutricionistas. Os alimentos são categorizados em folhosas de salada, folhosas de refoga, brassicas, raízes/tubérculos, ervas aromáticas e PANC; e são parametrizados em caixas, quilos, e maços.

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

Data de início: março/2020 até os dias atuais (contínuo).

- Resultado (informar dados numéricos e qualitativos):

Dados de colheita em 2020: 16.044 kg Dados da colheita em 2021: 22.271kg Dados da colheita em 2022: 26.627 kg 100% dos resíduos de produção da cozinha compostados termofilicamente Cerca de 21 toneladas de composto (adubo) produzidas ao ano.