

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

Amanda Aparecida Fernandes Angelo



ODS 9 – Indústria, inovação e infraestrutura

- Justificativa da ação/projeto:

A empresa não conseguia mensurar qual era o desperdício de alimento jogado fora pelos seus colaboradores, além disso gostaria que todos os setores tivessem um indicador no programa de participação dos resultados (ppr).

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

O objetivo foi implantar uma ferramenta para conseguirmos mensurar quantos kg de alimentos eram jogados fora pelos colaboradores e definir um per capita no indicador no ppr e assim traçar ações dependendo do resultado em relação ao desperdício de alimentos no refeitório.

- Descrição do público-alvo:

Todos os colaboradores da empresa.

- Procedimento/ Metodologia aplicada:

Foi implantado uma planilha de controle de resto alimentar no refeitório no mês de novembro de 2020, onde os funcionários da cozinha no final de cada refeição faziam a pesagem do resto alimentar dos colaboradores e anotavam o resultado nessa planilha diariamente. Esta planilha estava ligada a um número de refeições por dia em que conseguíamos o resultado através da catraca dessas refeições.

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

Em outubro de 2021, onze meses após a implantação chegamos ao per capita de 10 gramas por pessoa ficando abaixo da meta estipulada, esse resultado se deu através de algumas ações. Reestruturação do cardápio e da equipe, treinamentos, por alguns meses, porcionamento do prato base, cartazes informativos direcionando o descarte dos lixos corretamente, participação da nutricionista de toda integração de novos funcionários na

empresa explicando as normas e procedimentos do refeitório inclusive o desperdício alimentar e a inclusão de um painel de controle de resto alimentar e resultado de desperdício de cada turno na parede do refeitório. Através de todas essas ações, a empresa a cada ano estipulou um per capita menor para o ppr, onde de 15 gramas foi para 8g, e hoje em julho de 2023 chegaremos ao per capita por pessoa abaixo de 5g.

- Resultado (informar dados numéricos e qualitativos):

Através da planilha de resto alimentar conseguimos mensurar que no mês de novembro de 2020 foi 14.421 refeições e jogado 340 kg de alimentos fora pelos colaboradores da empresa, chegando a um per capita de 23,5 gramas por pessoa. Com esse resultado obtido, nosso gerente decidiu que o per capita aceitável por pessoa de desperdício de alimentos seria 15 gramas, que foi incluso também como indicador do refeitório no programa de participação dos resultados da empresa.