

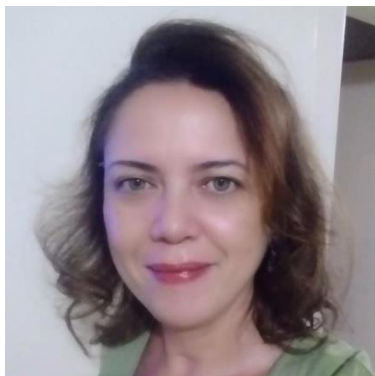
TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA
PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2022

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

Patricia Tani



ODS 12 – Consumo e produção responsáveis

- Objetivo

Evitar o desperdício de alimentos e assegurar uma alimentação saudável e nutritiva na alimentação escolar através de Oficina de Técnicas de Preparo.

As cozinheiras da Rede Municipal da Prefeitura de São Vicente são contratadas por meio de OS (Organização Social), muitas vem sem experiência e há uma grande rotatividade de contratações. A necessidade desta capacitação surgiu após constatação das equipes gestoras das escolas e das visitas técnicas da falta da habilidade culinária das contratadas gerando desperdícios dos alimentos, justificando dessa forma que a nossa mão de obra tem que ser constantemente treinada para melhor aproveitamento dos gêneros, como as questões de higienização e armazenamento, visando à diminuição do desperdício e qualidade nutricional deles.

- Público-alvo

Cozinheiras da Rede Municipal da Prefeitura de São Vicente.

- Procedimento adotado

Capacitação através de palestra sobre técnicas de preparo: pré-preparo, utilização de temperos, corte e branqueamento de vegetais, congelamento/descongelamento; armazenamento de perecíveis, remolho de leguminosas, preparo de arroz, feijão, carnes, ovos, sardinha e atum, hortifrúti e macarrão. Aproveitamento integral dos alimentos. Puncionamento adequado e apresentação do prato. Envio de receitas semanais de acordo com o Cardápio criadas com o intuito de oferecer opções saborosas, práticas e que atendam as recomendações nutricionais.

- Tempo de aplicação da ação

Realizado durante três dias com carga horária de 4 h com turmas distintas e com envio de apostila com conteúdo apresentado em palestra

- Resultado

Após visitas da Equipe Técnica da Diretoria de Alimentação Escolar nas escolas, para avaliar se as cozinheiras estão de fato colocando em prática os conhecimentos teóricos adquiridos no curso de capacitação, observou-se que: houve a diminuição no desperdício dos alimentos, por conta da utilização correta das técnicas ensinadas na maior parte das unidades escolares. Nas inconformidades encontradas, correções pontuais e emergenciais foram feitas no ato da visita, concluindo-se que o monitoramento deve ser realizado ao longo do ano letivo. Os resultados também foram mensurados através de retorno das escolas com fotos dos pratos.

Luciana Mazagão



ODS 12 – Consumo e produção responsáveis

- Objetivo

Conscientizar crianças, jovens, adultos e idosos em situação de vulnerabilidade socioeconômica de como as escolhas alimentares impactam na saúde do corpo e do planeta, auxiliando-os a se entender como atores protagonistas neste processo, por meio de ações educativas desenvolvidas no espaço do refeitório, na central de compostagem e horta pedagógica da organização da sociedade civil (OSC) Liga Solidária.

- Público-alvo

Crianças, jovens, adultos e idosos beneficiários da OSC Liga Solidária.

- Procedimento adotado

As áreas comuns da Liga Solidária, como a central de compostagem, a horta pedagógica e o refeitório central são transformados em espaços de aprendizagem.

Na central de compostagem, o processo é realizado com resíduos orgânicos proveniente do restaurante central da unidade Educandário Dom Duarte, que fornece em média 22.000 refeições por mês, gerando cerca de 2 toneladas de resíduos orgânicos. Ao final do processo, é produzida aproximadamente 1 tonelada de adubo orgânico e terra adubada.

Neste mesmo espaço também são realizadas ações periódicas pautadas nos ODS - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável ODS 4 e 12, com o objetivo de auxiliar o público beneficiário no processo de empoderamento, possibilitando que eles se entendam como atores protagonistas deste processo e se tornem cientes de que suas escolhas alimentares impactam na saúde do corpo e do planeta. A visita ao espaço propicia a vivência prática do ciclo alimentação /gerar resíduos / compostagem/ produção de alimentos, através da demonstração do processo de compostagem, do plantio e colheita de mudas de hortaliça e da discussão de temas voltados à sustentabilidade, como a

separação correta de resíduos (sólidos e orgânicos) e a importância individual e coletiva na questão do desperdício de alimentos.

O adubo resultante do processo de compostagem é utilizado para a produção de mudas e abastecer a horta pedagógica anexa à central de compostagem, que além de servir como espaço de aprendizagem intergeracional, também produz alimentos que serão utilizados nas refeições produzidas na unidade EDD.

No refeitório central são realizadas ações educativas sobre alimentação saudável e sustentável, visando o consumo responsável e a redução de geração de resíduos e do desperdício de alimentos, seja com o público interno (colaboradores da cozinha), seja com o público externo (colaboradores de outros programas e público atendido).

Todas as ações realizadas pela Liga Solidária envolvem pessoas em situação de alta vulnerabilidade socioeconômica, que não teriam possibilidade de acessar conhecimentos sobre alimentação saudável e sustentável, bem como consumo consciente, de outras maneiras. Ao educar nosso público, fomentamos seu protagonismo, auxiliando no processo de criação de agentes replicadores, que atuam na modificação do seu entorno e promovem a melhoria da qualidade de vida das suas comunidades.

- Tempo de aplicação da ação

As ações pedagógicas ocorrem diariamente, sendo elas executadas dentro do refeitório central ou na central de compostagem, que funciona sete dias na semana.

- Resultado

As ações educativas atreladas à central de compostagem beneficiam cerca de mil pessoas diariamente, entre os frequentadores dos espaços educativos da organização, comunidade do entorno e escolas públicas e privadas. Até o momento a Liga Solidária deixou de destinar 57 toneladas de resíduos orgânicos para os aterros sanitários, sendo evitadas 13TCO₂eq de emissões de carbono, atuando em consonância com as metas ODS 12.3; 12.5 e 12.8 do município de São Paulo.