

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE
PRODUÇÃO NA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS
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.

Larissa Augusta Florindo Pereira



ODS 12 – Consumo e produção responsáveis

- Objetivo

Erradicar o desperdício de matéria prima, na área de produção de indústria de pães Congelados e de demais alimentos preparados no local.

- Público-alvo

Funcionários da área de produção e demais setores da empresa.

- Procedimento adotado

Capacitações frequentes, focando na importância de usar somente a matéria prima necessária para os pães, onde foi salientado as quantidades e importância de pesar/posicionar com atenção, por fim e tão importante quanto, a forma correta de manipular o alimento desde o início da produção até o final, como forma de garantir a qualidade higiênico sanitária, fazendo com que o produto chegue ao consumidor com qualidade.

Ainda com intuito de erradicar o desperdício, os pães que não atingem a pesagem ideal para a comercialização, entram em fornecimento para o consumo dos funcionários da produção e demais funcionários da empresa. Todas estas ações são supervisionadas pela nutricionista responsável.

- Tempo de aplicação da ação

A ação começou a ser aplicada a um mês e se encontra em andamento.

- Resultado

Desde que as ações começaram a ser implementadas os níveis de desperdício e qualidade de matéria prima e alimento final tiveram melhora em uma porcentagem de 60%.

Maria Beatrix Stern



ODS 12 – Consumo e produção responsáveis

- Objetivo

Desenvolver, colaborar, potencializar produção e uso de flores comestíveis, microverdes e PANC no interior de São Paulo em parceria com produtores.

- AÇÕES:

- Aprofundar conhecimento sobre as flores comestíveis, micro verdes e PANC; valor nutricional, diversos usos e elaboração de portfólio para divulgação e captação de clientes,
- Legislação e desenvolvimento de rotulagem: itens obrigatórios, padronização, etiquetagem, embalagem com menos plástico.
- Estipular custo de produção, tempo de validade aproximado por meio de teste de prateleira e verificar condições de armazenamento.
- Sugestão de estrutura física conforme normas sanitárias para futura expansão da produção: higienização e processamento.
- Capacitação do time de mulheres sobre trabalho em equipe.

RESUMO: Durante a minha trajetória ainda como aluna na Universidade de São Paulo, eu me questionava sobre qual o papel de nutricionista que eu viria a exercer na sociedade diante da situação problema dos modos atuais de consumo e produção, das patologias ocasionadas pelos ambientes modificados nos quais vivemos, da pandemia de obesidade, da perda de referências alimentares, da pouca valorização e conhecimento da biodiversidade alimentar brasileira pela população. Como eu poderia colaborar efetivamente com alguma solução? Como falar mais de comida, alimento e menos de nutrientes ou recomendações diárias de calorias? O que me atraía era conhecer sobre a origem dos nossos alimentos, quem produz, como é produzido, os pequenos produtores, comida local, acessível e justa. Eu pensava como poderíamos comer mais variado, colorido se temos pouco conhecimento e acesso a alimentos biodiversos, como as PANC e/ou flores comestíveis. Então, no meu caminho profissional, desenvolvi um estágio extracurricular com produtores de flores comestíveis, microverdes e PANC. Formei-me no início de 2022 e a contratação por parte da empresa aconteceu. Assim, continuo, dei início a várias atividades

e desenvolvo ações relacionadas com vários outros ODS frente à empresa (República do Jardim, localizada em Batatais, próximo a Ribeirão Preto,) entre elas:

- Aprofundar conhecimento sobre as flores comestíveis, micro verdes e PANC; valor nutricional, diversos usos e elaboração de portfólio para divulgação e captação de clientes,
- Legislação e desenvolvimento de rotulagem: itens obrigatórios, padronização, etiquetagem, embalagem com menos plástico.
- Estipular custo de produção, tempo de validade aproximado por meio de teste de prateleira e verificar condições de armazenamento.
- Sugestão de estrutura física conforme normas sanitárias para futura expansão da produção: higienização e processamento.
- Capacitação do time de mulheres sobre trabalho em equipe.

- Público-alvo

Produtores de flores comestíveis, microverdes e PANC.

- Procedimento adotado

Busca bibliográfica, elaboração de materiais, capacitação de equipe e comunicação com clientes.

- Tempo de aplicação da ação

1 ano e 4 meses.

- Resultado

Produto e portfólio desenvolvidos, embalagem personalizada em papel, rótulo e etiquetas dos produtos, enumeração de cartela de clientes.