

Informações do 15º Avaliado(a): CAROLINE TEIXEIRA SOUSA CRN-3 67253

Em qual das áreas de atuação (conforme Resolução CFN n.º 600/2018) o trabalho foi realizado?

1. Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Identifique qual dos ODS foi utilizado:

ODS 12 – Consumo e produção responsáveis;

O trabalho possui conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" ? Em caso positivo, justifique:

Não.

Introdução:

O uso indiscriminado de copos plásticos descartáveis nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é um desafio recorrente que envolve impactos econômicos, ambientais e de gestão de recursos. Em refeitórios institucionais, como os instalados em fábricas e empresas de grande porte, a prática do consumo excessivo desses materiais, motivada pela praticidade e pelo custo reduzido unitário, acaba gerando altos volumes de resíduos plásticos de baixa reciclabilidade, com tempo de decomposição estimado entre 50 a 400 anos, conforme o tipo de poliestireno utilizado em sua fabricação¹.

Estudos apontam que somente no Brasil são consumidos cerca de 720 milhões de copos plásticos descartáveis por dia, o que representa aproximadamente 1.500 toneladas de resíduos plásticos diários¹. A baixa taxa de reciclagem, as dificuldades logísticas de reaproveitamento dos polímeros e o uso de matérias-primas não renováveis, como o petróleo, tornam essa prática insustentável do ponto de vista ambiental e econômico. Além disso, a substituição dos copos por alternativas sustentáveis ou reutilizáveis pode representar não só uma redução significativa na geração de resíduos, mas também um redirecionamento de recursos para outras melhorias estruturais nas UANs, como apontado em experiências exitosas no setor público e privado².

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), embora regule as condições de uso de embalagens para alimentos, reforça a importância do gerenciamento adequado de resíduos e do uso seguro dos materiais, especialmente em ambientes de produção e distribuição de refeições⁴.

Nesse sentido, iniciativas institucionais como as realizadas na Universidade Federal de Sergipe e em fábricas de grande porte no Paraná demonstram que ações educativas e de sensibilização, aliadas a ajustes operacionais, são estratégias eficazes para modificar padrões de consumo e promover a sustentabilidade³.

Este trabalho relata a experiência de uma UAN instalada dentro de uma indústria química, localizada na região de Suzano (SP), onde foi identificada uma média de 500 copos plásticos utilizados diariamente para cerca de 220 refeições servidas (cafés e almoços). Diante da insatisfação dos comensais com a repetição das saladas e limitações orçamentárias para melhorias, propôs-se como alternativa a redução do uso de copos descartáveis como forma de viabilizar a realocação dos recursos financeiros economizados para qualificar a alimentação oferecida. Essa estratégia baseou-se em ações educativas e de controle de uso, promovendo o consumo consciente e a responsabilização dos usuários.

A presente proposta fundamenta-se nos princípios da sustentabilidade ambiental e da gestão eficiente de recursos em Unidades de Alimentação Coletiva, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente o ODS 12 – Consumo e

produção responsáveis, o ODS 3 – Saúde e bem-estar, e o ODS 13 – Ação contra a mudança global do clima.

Objetivos do trabalho:**Objetivo Geral:**

Reduzir o consumo excessivo de copos plásticos descartáveis em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) por meio de uma ação educativa e de controle de uso, promovendo sustentabilidade ambiental e a realocação de recursos financeiros para qualificação do cardápio ofertado.

Objetivos Específicos:

Conscientizar os colaboradores da empresa sobre os impactos ambientais e econômicos do uso excessivo de copos plásticos descartáveis.

Implementar estratégias de controle e limitação da distribuição de copos no refeitório da unidade.

Estimular os usuários a adotarem práticas sustentáveis, como o uso de copo individual e reutilizável.

Realocar os recursos economizados com a compra de copos descartáveis na melhoria da qualidade, variedade e apresentação das saladas servidas nas refeições.

Público-alvo:

Trabalhadores da indústria química atendidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), incluindo operários da produção e funcionários administrativos, usuários regulares do refeitório corporativo.

Procedimento/ Metodologia aplicada:

A ação foi desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) terceirizada, localizada dentro de uma indústria química no município de Suzano (SP), onde são servidas diariamente cerca de 220 refeições (aproximadamente 100 cafés da manhã e 120 almoços). A partir de relatos do setor de Recursos Humanos da empresa contratante, foram apontadas queixas recorrentes sobre a baixa variedade de saladas ofertadas e a qualidade de alguns alimentos, como os pães. No entanto, as possibilidades de melhoria no cardápio estavam comprometidas pelo consumo elevado e não controlado de copos plásticos descartáveis, que gerava um custo mensal excedente significativo.

Antes da intervenção, estimava-se o uso de aproximadamente 500 copos plásticos por dia, número considerado excessivo para o público atendido, já que alguns usuários utilizavam até 4 ou 5 copos por refeição. Esse padrão resultava na utilização de cerca de 5 caixas de copos por mês, sendo cada caixa composta por 2.500 unidades e com custo médio de R\$ 120,00 – totalizando um gasto mensal de R\$ 600,00 apenas com copos descartáveis. Esse valor impactava diretamente no orçamento da cozinha, inviabilizando investimentos em itens frescos e de maior valor nutricional.

Diante desse cenário, foi proposta uma ação educativa e de controle de uso com o objetivo de reduzir esse consumo e viabilizar a realocação dos recursos para melhoria da alimentação. A proposta foi apresentada e aprovada pelo RH da empresa contratante, e as seguintes etapas foram executadas:

Criação e afixação de cartazes educativos em pontos estratégicos do refeitório, orientando os colaboradores a utilizarem apenas um copo por refeição ou trazerem seu próprio copo reutilizável;

Distribuição manual dos copos nos primeiros dias da ação, realizada pela equipe de cozinha, para reforçar a orientação e garantir o uso consciente;

Acompanhamento diário da quantidade de copos utilizados, comparando os números anteriores à ação com os resultados obtidos após a intervenção;

Registro e análise dos efeitos operacionais e comportamentais, incluindo eventuais

resistências, aceitação gradual por parte dos usuários e suporte contínuo do RH; Monitoramento das melhorias implementadas nas saladas após a economia gerada, com foco na variedade, qualidade e apresentação (inclusão de folhas frescas como alface, rúcula e agrião, melhor distribuição dos itens, cortes atrativos e maior rotatividade semanal).

Tempo de aplicação da ação:

A ação foi planejada e implementada ao longo da primeira semana de fevereiro de 2025, com início oficial no dia 3 de fevereiro. O período de aplicação prática foi de uma semana, durante a qual foram colocadas em ação as medidas de sensibilização, entrega controlada de copos e fixação de cartazes educativos.

Apesar de a aplicação direta ter se concentrado nesse período inicial, os efeitos da intervenção foram monitorados continuamente nos meses seguintes, especialmente em relação à redução no consumo de copos e à melhoria percebida na oferta de saladas. O impacto da ação foi perceptível de forma rápida e sustentada, permitindo a readequação de parte do orçamento já no mês seguinte ao início da campanha.

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

A ação implementada resultou em impactos imediatos e mensuráveis no consumo de copos plásticos descartáveis e na melhoria da qualidade da alimentação oferecida na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Antes da intervenção, a média diária de consumo era de aproximadamente 500 copos por dia, para cerca de 220 refeições servidas (100 cafés da manhã e 120 almoços), o que indicava um uso excessivo por pessoa. Após a implementação das medidas educativas e da entrega controlada dos copos, esse número caiu para 250 copos por dia, representando uma redução de 50% no consumo.

Em termos quantitativos, a economia mensal passou de 5 caixas de copos (2.500 unidades por caixa) para 2 ou 3 caixas (a depender do estoque do mês anterior), o que representa uma economia de 5.000 a 7.500 copos/mês e entre R\$ 240,00 a R\$360,00 mensais, considerando o valor médio de R\$ 120,00 por caixa. Esse valor, antes destinado à reposição de descartáveis, foi realocado para melhorias no cardápio, especialmente na variedade, qualidade e apresentação das saladas.

As melhorias alimentares incluíram:

- Aumento da diversidade de folhas utilizadas (alface, rúcula, agrião);
- Melhor rotatividade semanal dos ingredientes;
- Aprimoramento na disposição e apresentação dos pratos, tornando-os mais atrativos visualmente;
- Maior aceitação e valorização do cardápio pelos comensais.

Apesar de algumas resistências iniciais por parte dos usuários — como piadas ou reclamações nos primeiros dias —, a iniciativa foi gradualmente aceita e consolidada no cotidiano da UAN. A entrega manual dos copos foi realizada apenas nos primeiros dias como reforço da orientação, sendo posteriormente substituída pelo monitoramento visual e pela adesão espontânea dos usuários.

O apoio da equipe de cozinha e do setor de Recursos Humanos da empresa contratante foi fundamental para o sucesso da ação. Além disso, o uso de cartazes educativos contribuiu para reforçar a mensagem de sustentabilidade e consumo consciente, criando um ambiente colaborativo e informativo.

Esses resultados demonstram como uma ação de baixo custo e simples execução pode gerar grande impacto ambiental, econômico e nutricional, promovendo práticas sustentáveis em um ambiente corporativo e reforçando o papel estratégico do nutricionista na gestão de recursos e promoção da saúde.

Conclusão:

A experiência desenvolvida nesta Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) evidenciou que ações simples e bem planejadas podem gerar impactos significativos em múltiplas dimensões da gestão em alimentação coletiva. A proposta de reduzir o consumo de copos plásticos descartáveis não apenas resultou em uma expressiva economia financeira, mas também viabilizou a melhoria concreta da qualidade nutricional e da percepção dos alimentos ofertados – especificamente das saladas, frequentemente apontadas como repetitivas e pouco atrativas.

Além dos ganhos operacionais e econômicos, a ação promoveu uma mudança cultural entre os usuários do serviço, que passaram a refletir sobre o uso consciente de recursos, a responsabilidade ambiental e seu papel como agentes de transformação no ambiente de trabalho. Mesmo com resistência inicial, a aceitação do novo modelo foi consolidada, demonstrando que a educação ambiental e nutricional, quando bem conduzida, pode ser efetiva em várias unidades produtoras de refeição.

A relevância da ação também está no seu alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), sobretudo:

ODS 12 – Consumo e produção responsáveis;

ODS 3 – Saúde e bem-estar;

ODS 13 – Ação contra a mudança global do clima.

Ao propor uma gestão mais eficiente dos insumos, a iniciativa promoveu não apenas a sustentabilidade ambiental, mas também uma alimentação mais adequada e saudável – reforçando o papel do nutricionista não apenas como executor de cardápios, mas como gestor estratégico e educador em seu campo de atuação.

Esta ação, ainda que localizada, demonstra o potencial de replicação em outros contextos de alimentação coletiva, abrindo caminho para políticas internas mais sustentáveis e coerentes com os princípios da saúde pública e da responsabilidade social.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

1. CORRÊA, Maria Eugenia Ramos May; HEEMANN, Adriano. Proposta de substituição de copos plásticos descartáveis em fábrica de grande porte. Revista de Gestão e Sustentabilidade Ambiental, Curitiba, Edição 04, p. 73–79, 2016.

2. RIBEIRO, Genésio Tâmara; INVENÇÃO, Maria da Conceição Viana; OLIVEIRA, Joana Camila de Santana. Uso do próprio copo como forma de reduzir a utilização de material descartável do restaurante universitário da Universidade Federal de Sergipe, campus São Cristóvão. Revista Educação Ambiental em Ação, Aracaju, v. 5, p. 53–60, nov. 2018.

3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO (UNIVASF). Copo descartável: impactos e alternativas. Portal UNIVASF Sustentável, 2023. Disponível em: <https://portais.univasf.edu.br/sustentabilidade/noticias-sustentaveis/copo-descartavel-impactos-e-alternativas>. Acesso em: 16 jun. 2025.

4. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Regularização de embalagens para alimentos. Portal Gov.br, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/embalagens>. Acesso em: 16 jun. 2025.

Informações do 17º Avaliado(a): MURILLO CÉSAR HOLTZ DORTA CRN-3 87618/P

Em qual das áreas de atuação (conforme Resolução CFN n.º 600/2018) o trabalho foi realizado?

1. Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Identifique qual dos ODS foi utilizado:

ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável;

O trabalho possui conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" ? Em caso positivo, justifique:

Não

Introdução:

Os programas de alimentação foram implementados em diversos países do mundo, sendo os trabalhadores a população frequentemente contemplada por eles. No Brasil, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), vinculado ao Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e destinado à garantia do acesso a alimentação de trabalhadores segurados mediante incentivos fiscais a empresas empregadoras, é avaliado como o programa socioeconômico mais duradouro do país e um dos mais bem-sucedidos do mundo, contendo cerca de 20 milhões de favorecidos. Estima-se que cerca de 79 bilhões de refeições foram servidas desde a sua implementação (MAZZON, 2016). Dados publicados pelo MTE em 2024 evidenciam que o programa alcança aproximadamente 21,9 milhões de trabalhadores, sendo que 86% destes recebem até 5 salários-mínimos (BRASIL, 2024).

No país, devido às mudanças demográficas datadas da segunda metade do século XX, com o aumento da densidade da população urbana e o aumento de trabalhadores nestas regiões, foram desenvolvidas ações em favor da alimentação dos trabalhadores. Os benefícios relacionados ao acesso de alimentação saudável no local de trabalho, contribuem para o aumento na produtividade, a diminuição do absenteísmo e a redução dos custos relacionados à rotatividade (PRADO, 2023).

Em somatório a este cenário, da metade para o final do século XX, em meio à intensificação das crises sociais e sanitárias que permeavam a sociedade brasileira, foram criados programas que buscavam compensar as desigualdades sociais e estabelecer as necessidades básicas dos indivíduos. Identificou-se que o problema alimentar da época se dava pela indisponibilidade quantitativa de alimentos, uma das linhas de ação para resolução desta problemática foi a criação do PAT (VELOSO; SANTANA, 2002).

Instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, o programa tem como seu objetivo “a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, visando à promoção de sua saúde e prevenção de doenças profissionais” (BRASIL, 1976). Os recursos do programa são oriundos dos trabalhadores, das empresas e do governo, que contribuem com 20 e 80%, respectivamente (VELOSO; SANTANA, 2002).

A respeito da dimensão da SAN dentro dos objetivos do PAT, esta não era verificada no momento de concepção do mesmo, devido ao fato do conceito não estar consolidado à época (CASEMIRO; CAMPOS, 2021). Ademais, em virtude da alimentação ser considerada como um direito mediante a emenda constitucional em 2010, que a incluiu no artigo 6º da Constituição Federal, os objetivos do PAT convergem para a melhora da produtividade do trabalhador ao invés de servir como um instrumento de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), havendo a contemplação desta dimensão posteriormente (BRASIL,

1976, 2010; MAZZON, 2016).

Em outro espectro, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), publicada por Brasil (2006, p. 1) conceitua a SAN como:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Tendo em vista a contribuição do PAT para garantir a SAN, mesmo que não preconizado inicialmente, neste público da população brasileira, nota-se a influência significativa da alimentação no local de trabalho nos hábitos alimentares e na condição de saúde dos trabalhadores (GUILHERME et al., 2020). Assim, as empresas que fornecem alimentação coletiva são importantes ferramentas para a promoção de uma alimentação saudável, segundo o documento “Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e saúde”, publicado pela Organização Mundial de Saúde (WAXMAN, 2004).

Objetivos do trabalho:

O objetivo do estudo foi verificar a percepção de SAN e a importância da refeição realizada no local de trabalho para a alimentação diária entre os trabalhadores de um complexo industrial que utilizam o Serviço de Alimentação (SA).

Público-alvo:

Trabalhadores de um complexo industrial

Procedimento/ Metodologia aplicada:

Trata-se de um estudo transversal, realizado com uma população de trabalhadores de um complexo industrial situado em um município de grande porte do estado de São Paulo. O estudo foi realizado com os trabalhadores que frequentam o SA, localizado dentro das dependências do complexo industrial. O estudo foi conduzido em julho de 2024, por um estudante do curso de Nutrição, capacitado para a aplicação do formulário, no período que compreende o funcionamento do SA. No dia, compareceram ao SA 260 indivíduos, dos quais 175 optaram por participar da pesquisa, preenchendo corretamente o formulário e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Quanto ao formulário, este foi impresso e entregue aos trabalhadores durante o momento de funcionamento do SA (11h00 às 13h30). A respeito de sua estrutura, foi elaborado utilizando a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) de oito pontos, em sua versão curta (PENSSAN, 2022), com a adição de uma seção referente a dados sociodemográficos, a fim de realizar a caracterização dos participantes do estudo. A EBIA classifica a situação dos domicílios ou indivíduos em: segurança alimentar; Insegurança Alimentar (IA) Leve – família preocupada com a capacidade de obter alimentos no futuro; IA Moderada – família precisa reduzir a quantidade, qualidade e variedade de alimentos para evitar a escassez alimentar no lar; e IA Grave – experiência de escassez alimentar no lar ou fome (SPERANDIO; MORAIS; PRIORE, 2018).

O critério para graduação da IA, derivado da aplicação da EBIA de oito itens, foi realizada pela somatória das respostas marcadas como “SIM”, “NÃO” e “NÃO SEI”, o qual atribui-se o valor “1” (um) para as respostas positivas, e para as respostas negativas, o valor “0” (zero). Os pontos de corte da escala são: Segurança Alimentar – 0; IA Leve – 1 a 3; IA Moderada – 4 a 5; IA Grave – 6 a 8 (SPERANDIO; MORAIS; PRIORE, 2018). A seção sociodemográfica do formulário foi elaborada com base no “Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil” (PENSSAN, 2022).

Por fim, foi adicionada uma pergunta referente à avaliação subjetiva da importância da

refeição realizada no SA para a alimentação diária dos indivíduos. Esta foi elaborada em uma escala de cinco itens, desde muito pouco importante a muito importante. Além disso, houve a entrega de duas cópias do TCLE para os participantes, sendo uma das vias entregue para a equipe de pesquisa e outra para o participante.

Quanto à aplicação do formulário, no momento de entrega houve a explicação dos objetivos do estudo, assim como sobre as questões contidas no formulário, bem como a orientação sobre a forma correta de preenchimento do TCLE. O pesquisador ficou disponível durante o momento de aplicação para solucionar eventuais dúvidas dos participantes. Foram considerados apenas os formulários com todos os itens preenchidos corretamente.

Àqueles que foram preenchidos corretamente, realizou-se a coleta, e as respostas foram tabuladas em um banco de dados organizado no Microsoft Office Excel®. Para a análise dos dados, utilizou-se o software R para estruturação dos dados, análise estatística e elaboração de gráficos (TEAM, 2024).

Tempo de aplicação da ação:

Um dia útil, duas horas e trinta minutos de duração para coleta dos dados

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

Quanto à caracterização da população participante do estudo, observa-se que 154 eram homens (88%) e 21 mulheres (12%), evidenciando o predomínio de indivíduos do sexo masculino. A respeito da idade, os participantes encontravam-se na faixa etária menor ou igual a 30 anos (42,3%), 31 e 40 anos (33,1%) e, por fim maior ou igual a 40 anos (24,6%). Quanto à cor/raça e etnia, houve a prevalência de indivíduos que se identificam como brancos (57,14%), seguido de pardos (20,57%), pretos (20%), indígenas (1,71%) e amarelos (0,57%). Sobre a quantidade de moradores na residência, 74,3% dos participantes residem em domicílios com 1 a 3 moradores, seguido de 24% com 4 a 5 moradores e 1,71% com mais de 5 moradores. Quanto ao grau de escolaridade, houve porcentagens semelhantes para indivíduos com o segundo grau completo (45,14%) e com ensino superior (45,71%), seguido daqueles com fundamental completo e segundo grau incompleto (7,43%) e posteriormente àqueles sem escolaridade ou fundamental incompleto (1,71%). Por fim, a maioria da população participante reside em zona urbana (96%), seguido da zona rural (4%).

A respeito da classificação dos níveis de segurança alimentar e IA Leve, Moderada e Grave, de forma global, foram identificadas na população cerca de 70,3%; 23,43%; 5,14%; e 1,14%, respectivamente. Desta forma, é possível verificar que a maioria da população se encontra em segurança alimentar (n=123), havendo 29,7% (n=52) em algum grau de IA. Quanto a avaliação da refeição realizada no SA, 56% (n=98) e 27,43 (n=48) avaliam como muito importante e importante, respectivamente. Por outro lado, 9,14% (n=16) avaliam como neutra e, por fim, 5,71% (n=10) e 1,71% (n=3) avaliam como pouco e muito pouco importante, respectivamente.

O estudo buscou avaliar a distribuição de segurança alimentar e graus de IA em relação aos fatores sociodemográficos analisados. Primeiramente, quanto a relação entre cor/raça e etnia e IA e segurança alimentar, a população branca registrou 12% (n=21) e 45,1% (n=79), respectivamente. Na população preta, foi registrado 7,5% (n=13) em algum grau de IA havendo predominância da IA leve, assim como 12,6% (n=22) em segurança alimentar. Para população parda o achado se repete para segurança alimentar, contudo foi registrado 8,6% (n=15) em algum nível de IA havendo predominância da IA leve e moderada. A população indígena registrou 1,7% (n=3) de IA leve, seguido de 0,06% (n=1) de segurança alimentar na população amarela.

A distribuição de segurança alimentar e graus de IA de acordo com a escolaridade, bem como de acordo com a quantidade de moradores na residência. Em relação a primeira, os

domicílios que possuem de 1 a 3 moradores registraram 18,8% (n=33) e àqueles com 4 a 5 tiveram 10,3% (n=18) de algum grau de IA sendo nos dois casos a IA leve a mais prevalente. Os dados não foram expressivos para domicílios com mais de 5 moradores. Ao analisar estes parâmetros com a escolaridade, nossos achados mostram que a IA, de forma global, foi mais presente, com 13,1% (n=23) em indivíduos com 2º grau completo e 14,3% (n=25) com ensino superior ou mais. Em relação àqueles com fundamental completo ou segundo grau incompleto e sem escolaridade ou fundamental incompleto, a IA foi registrada em 1,7% (n=3) e 0,6% (n=1) respectivamente.

Conclusão:

Reitera-se que, entre os trabalhadores de um complexo industrial, localizado em um município de grande porte do estado de São Paulo, a maioria está em situação de segurança alimentar. Destaca-se também que muitos consideram a refeição realizada no SA como essencial para a sua alimentação diária, embora uma parcela significativa esteja em algum grau de IA.

Nesse contexto, a realização de estudos que investiguem a SAN no público de trabalhadores é crucial, especialmente considerando o histórico das políticas públicas brasileiras voltadas à saúde desta população. Como agentes importantes no desenvolvimento econômico do país, os trabalhadores industriais representam um grupo estratégico para o qual tais estudos podem oferecer contribuições relevantes. Além disso, é necessário a realização de avaliações dos SA institucionais, a fim de obter dados da qualidade nutricional das refeições, bem como o estado nutricional dos trabalhadores e o estado de SAN, com o intuito de proporcionar subsídios para o aprimoramento das políticas e práticas alimentares em ambientes organizacionais.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

- BRASIL. LEI No 6.321, DE 14 DE ABRIL DE 1976. Governo Federal do Brasil Brasília, DF Diário Oficial da União, , 1976.
- BRASIL. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). Brasil, 2006.
- BRASIL. Emenda Constitucional no 64, de 4 de fevereiro de 2010. Brasília, DF Diário Oficial da União, , 2010.
- BRASIL, M. DO T. E E. Ministério do Trabalho e Emprego atualiza regras do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Disponível em: <<https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/noticias-e-conteudo/2024/Outubro/ministerio-do-trabalho-e-emprego-atualiza-regras-do-programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat>>. Acesso em: 2 dez. 2024.
- CASEMIRO, Í. DE P.; CAMPOS, F. M. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: PROMOVENDO SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL OU DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO? Semear: Revista de alimentação, nutrição e saúde, v. 2, n. 3, p. 5–8, 2021.
- COSTA, B. V. DE L.; HORTA, P. M.; RAMOS, S. A. Food insecurity and overweight among government-backed economy restaurant workers. Revista de Nutricao, v. 32, p. 1–12, 2019.
- FALCÃO, A. C. M. L.; DE AGUIAR, O. B.; DA FONSECA, M. DE J. M. Association of socioeconomic, labor and health variables related to food insecurity in workers of the popular restaurants in the city of Rio de Janeiro. Revista de Nutricao, v. 28, n. 1, p. 77–87, 2015.
- GUILHERME, R. C. et al. Worker's nutrition: An evaluation in industries in North-Eastern Brazil. Ciencia e Saude Coletiva, v. 25, n. 10, p. 4013–4020, 2020.
- MAZZON, J. A. 40 anos do PAT: Programa de Alimentação do Trabalhador. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2016.
- PENSSAN, R. Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil. VIGISAN - Inquérito Nacional

sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. v. 1, n. 1, p. 1–17, 2022a.

PENSSAN, R. B. DE P. EM S. E S. A.-. Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil. 2a. ed. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022b.

PRADO, A. M. P. Revisão sistemática dos efeitos alimentares e econômicos de programas de alimentação do trabalhador. [s.l.] Universidade de São Paulo, 2023.

SPERANDIO, N.; MORAIS, D. DE C.; PRIORE, S. E. Escalas de percepção da insegurança alimentar validadas: A experiência dos países da América Latina e Caribe. *Ciencia e Saude Coletiva*, v. 23, n. 2, p. 449–462, 2018.

TEAM, R. C. R: A language and environment for statistical computing. ViennaR Foundation for Statistical Computing, 2024. Disponível em: <<https://www.r-project.org>>

VELOSO, I. S.; SANTANA, V. S. Impacto nutricional do programa de alimentação do trabalhador no Brasil. *Revista Panamericana de Salud Publica/Pan American Journal of Public Health*, v. 11, n. 1, p. 24–31, 2002.

VELOSO, I. S.; SANTANA, V. S.; OLIVEIRA, N. F. Programas de alimentação para o trabalhador e seu impacto sobre ganho de peso e sobrepeso. *Revista de Saúde Pública*, v. 41, n. 5, p. 769–776, 2007.

WAXMAN, A. WHO global strategy on diet, physical activity and health. *Food and Nutrition Bulletin*, v. 25, n. 3, p. 292–302, 2004.

Informações do 18º Avaliado(a): THEREZA CRISTINA PEREIRA LUNARDI CRN-3 18913**Em qual das áreas de atuação (conforme Resolução CFN n.º 600/2018) o trabalho foi realizado?**

1. Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Identifique qual dos ODS foi utilizado:

ODS 12 – Consumo e produção responsáveis;

O trabalho possui conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" ? Em caso positivo, justifique:

Não

Introdução:

Em uma Unidade Hospitalar o Serviço de Nutrição é parte essencial das ações de cuidado e atenção ao paciente, colaborando para sua recuperação, apoiando sua resposta imunológica, promovendo bem-estar e garantindo o fornecimento de nutrientes necessários para cada caso particular (DIEZ-GARCIA, 2006).

Neste contexto, porém, deve-se considerar que toda produção de alimentos deve ser cuidadosamente avaliada. Cerca de 33% de todo alimento produzido no mundo é desperdiçado por ano (PALLONE; SILVA, 2021). Durante o processo há a geração de resíduos, elevado consumo de água e de energia elétrica, desperdícios, sobras, uso inadequado de insumos, falta de critério e planejamento na aquisição e consumo de materiais são exemplos do que pode causar grandes impactos ao meio ambiente, quando

o processo de trabalho não está alinhado a diretrizes mais amplas e cuidado integral. O Brasil é um dos maiores produtores de alimentos, e também um dos países que mais desperdiça (BRITO; OLIVEIRA, 2017).

Os princípios de sustentabilidade amplamente divulgados reforçam a busca dos diversos setores por um processo de trabalho mais limpo, que atenda às suas necessidades com qualidade, aprimore seus processos, reflita nas logísticas diárias do serviço e amplie seus horizontes para além da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), bem como a oferta dos alimentos para seu público (PALLONE; SILVA, 2021).

Este trabalho demonstra as ações do Serviço de Nutrição em parceria com as áreas de interface, a fim de atingir a excelência não apenas na refeição oferecida, mas no processo de trabalho como um todo, que amplia suas entregas para uma produção mais sustentável e ambientalmente responsável.

Objetivos do trabalho:

Empregar novas tecnologias para redução de resíduos na produção de refeições e na assistência nutricional em um hospital público de nível terciário.

Público-alvo:

Gestores e usuários do Sistema único de Saúde (SUS).

Procedimento/ Metodologia aplicada:

Este estudo constitui um relato de experiência que descreve o processo de implementação de diversas ações em um hospital público com capacidade para atender 900 leitos, incluindo a utilização de carros térmicos, a implantação de um restaurante self-service para acompanhantes, a compostagem de resíduos da linha de produção, a reciclagem de materiais para a confecção de bolsas destinadas à entrega de kits de alta

de dieta enteral, e a reutilização de potes de dieta para a distribuição de adubos. Em setembro de 2024, foram adquiridos dezesseis carros térmicos, cada um com compartimentos para alimentos quentes e frios, com capacidade para 48 a 60 bandejas. Esses carros incluem bandejas com divisórias, permitindo a distribuição de alimentos refrigerados e aquecidos. Com isso, foi possível viabilizar o uso de utensílios de hotelaria reutilizáveis, como copos, xícaras, potes, talheres, pratos e cloches, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos conforme legislação vigente para a alimentação de pacientes.

O tempo despendido para a realização das ações foi gradual, iniciando em agosto de 2022, com a oferta de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para os acompanhantes de pacientes internados e em regime ambulatorial, no restaurante do hospital. Nesse ambiente, todos os utensílios foram substituídos por louças reutilizáveis, contribuindo para a sustentabilidade. Em 2024, iniciou-se o encaminhamento de resíduos orgânicos, como talos, cascas e sementes de vegetais, para lixeiras específicas para compostagem através de aquisição de maquinários destinados à esta finalidade.

Paralelamente os campos estéreis de SMS (Spunbond-Meltblown-Spunbond) utilizados no centro cirúrgico e na manipulação de fórmulas no lactário, são enviados diariamente para o setor de costura, onde são reaproveitados para a confecção de diversos materiais, que são entregues aos pacientes de alta hospitalar, juntamente com o kit de alta de dieta enteral.

Por fim, os frascos e latas de dieta enteral de sistema aberto, bem como as embalagens de fórmulas infantis, são encaminhados para o setor ambiental, onde são utilizados no acondicionamento do adubo gerado pela compostagem. Este adubo é posteriormente distribuído em campanhas educativas ou doado à comunidade.

Tempo de aplicação da ação:

3 anos.

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

O emprego do uso dos carros térmicos diminuiu a geração 72.800 unidades de descartáveis ao ano, correspondendo a uma redução de 42% na programação anual de materiais descartáveis.

Desde 2022, a implantação do sistema centralizado de distribuição de refeições no Restaurante Central, trouxe inúmeros ganhos aos acompanhantes. O sistema de self-service proporcionou o resto ingestão inferior a 5%, além da redução de dietas intactas no andar, gerando uma economia em torno de 30 mil reais ao mês de dietas que seriam encaminhadas para serem servidas a beira leito.

Aproximadamente 95% dos acompanhantes se alimentam no refeitório evitando desperdício, não emprego do uso de marmiteira e copos descartáveis, além de proporcionar um ambiente acolhedor, silencioso, livre de odores desagradáveis, longe do contexto da assistência, melhorando a ambiência.

Do início das atividades em agosto de 2024 até hoje, muitos benefícios foram alcançados com o Projeto Compostagem, mais de 7.800 quilos de resíduos orgânicos sendo reciclados e deixando de ir para aterro sanitário, gerando ainda mais de 550 quilos de adubo orgânico, que foram utilizados para as ações de conscientização, doação aos servidores e adubagem das áreas verdes do Hospital. Além disso, para os resíduos orgânicos da compostagem, não são usados mais de 1.600 sacos plásticos para acondicionamento, diminuindo a geração deste material e sua disposição no aterro sanitário. O Projeto de Compostagem contribui ainda para redução da emissão de CO². Confirmando o papel inovador e atuante da equipe da Nutrição, são ainda utilizados diversos materiais que seriam descartados como resíduos comuns, para ações de sustentabilidade: frascos de leite, latas de fórmulas, copos de garrafa de café, se

transformam em outros materiais, evitando aquisição de novos insumos, e reaproveitando o que é gerado. Mesmo os pratos térmicos que foram substituídos, terão nova utilidade, em oficinas de reciclagem, que serão desenvolvidas institucionalmente. Todas as ações descritas fazem parte de um só movimento: promover e ampliar as ações de sustentabilidade que beneficiam todo o complexo hospitalar, geram maior consciência às pessoas, diminuem o impacto ambiental e atendem às diretrizes institucionais. Os resultados demonstram que os objetivos estão sendo alcançados, estando estes projetados para ampliação em todos os níveis.

Conclusão:

A adoção de novas tecnologias voltadas para a melhoria dos processos de trabalho, como a implantação de carros térmicos, recicladora de resíduos orgânicos e a reorganização do serviço, aliada à destinação alternativa de resíduos gerados na produção de refeições e na assistência nutricional, demonstrou-se eficaz na redução de resíduos em um hospital público de nível terciário. Essas ações configuram-se como estratégias sustentáveis e funcionais, contribuindo significativamente para a gestão eficiente da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

BRITTO, A. D. P.; OLIVEIRA, F. R. G. Desperdício alimentar: conscientização dos comensais de um serviço hospitalar de alimentação e nutrição. Revista Brasileira de Ciência da Saúde, São José do Rio Preto, v. 24, n. 2, p. 61-64, 2017.

DIEZ-GARCIA, R. W. D. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 2, p. 129–144, 2006. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rn/a/P4y8McwpXRcRdJsKwbYSrQk/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 17 jun. 2025.

PALLONE, J. A. L.; SILVA, D. P. P. Potencial nutricional e bioativo de resíduos de vegetais no contexto de Waste zero e agregação de valor: uma revisão sistemática. Agricultura e Agroindústria no Contexto do Desenvolvimento Rural Sustentável, v. 1, p. 316-331, 2021.