

GESTÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO GERENCIADA ATRAVÉS DE AUTOGESTÃO E TERCEIRIZAÇÃO

Paula Moretto Moratelli¹; Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira²

¹Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – paulinha.moratelli@hotmail.com

²Docente do Curso de Nutrição - Universidade do Sagrado Coração - rpereira@usc.br

Tipo de Pesquisa: Iniciação Científica – PIVIC

Agência de Fomento: Não há

Área do conhecimento: Saúde – Nutrição

A produção excessiva de resíduos sólidos é considerada um dos maiores problemas ambientais que acomete a população atualmente. O objetivo deste estudo foi quantificar os resíduos orgânicos em Unidades de Alimentação e Nutrição gerenciadas por autogestão e terceirização, com o intuito de subsidiar a elaboração de receitas com o aproveitamento integral dos alimentos e analisar a aceitabilidade das mesmas. Na primeira etapa quantificaram-se os resíduos orgânicos e nas duas últimas elaboraram-se receitas que utilizaram partes não convencionais dos alimentos, com posterior teste de aceitabilidade. As preparações elaboradas com os vários tipos de resíduos das duas unidades apresentaram bom percentual de aceitação, comprovando a viabilidade de utilização destas receitas em Unidades de Alimentação e Nutrição, a fim de proporcionar preparações de melhor qualidade nutricional, e reduzir o desperdício. O nutricionista é o profissional responsável pelas funções técnicas e administrativas dentro de uma Unidade de Alimentação, além de promover saúde e qualidade de vida aos clientes, incluindo o gerenciamento de resíduos sólidos para garantir a preservação ambiental.

Palavras-chave: Unidades de Alimentação e Nutrição. Resíduos sólidos. Aproveitamento integral dos alimentos.