Aproveitamento integral dos alimentos na UAN

Autor(res)

Administrador Kroton

Categoria do Trabalho

Extensão

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Introdução

Reaproveitamento integral dos alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) destaca-se como um tema de relevância crescente no contexto da alimentação coletiva. Este enfoque vai além da simples redução do desperdício, buscando aproveitar todos os componentes dos alimentos, incluindo cascas, talos e partes menos convencionais, para promover uma alimentação mais sustentável e nutritiva. Na UAN, onde grandes quantidades de alimentos são processadas diariamente, o reaproveitamento integral apresenta-se como uma oportunidade valiosa para reduzir custos operacionais, minimizar impactos ambientais e oferecer refeições mais variadas e ricas em nutrientes. Esta abordagem não apenas alinha-se com princípios de sustentabilidade e responsabilidade social, mas também promove a inovação e a criatividade na elaboração de cardápios, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada para os usuários da UAN.

Objetivo

Visa reduzir o desperdício e promover uma alimentação sustentável e nutritiva. Isso envolve utilizar todas as partes dos alimentos, incluindo cascas, talos e folhas, que muitas vezes são descartadas. Os objetivos incluem a redução do desperdício, a economia de recursos, a promoção da sustentabilidade, oferta de refeições mais saudáveis e variadas.

Material e Métodos

Este estudo exploratório quantitativo tem como objetivo principal avaliar a aceitação e receptividade de receitas que se baseiam no aproveitamento integral dos alimentos. Para alcançar esse objetivo, foram analisados cinco artigos que apresentavam propostas de receitas que poderiam ser implementadas na Unidade de Alimentação e Nutrição, visando a redução do desperdício. Essas receitas foram elaboradas com foco no reaproveitamento de frutas, uma estratégia que não apenas contribui para a diminuição do descarte de alimentos, mas também promove uma abordagem mais sustentável e consciente na alimentação coletiva. Ao avaliar a aceitabilidade dessas preparações, espera-se fornecer insights valiosos para a elaboração de cardápios mais eficientes e nutritivos, alinhados com princípios de sustentabilidade e responsabilidade social.

Resultados e Discussão

Após a elaboração das receitas propostas, foi realizado um estudo para avaliar a aceitação por parte dos participantes envolvidos. Destacou-se como principal ingrediente o aproveitamento integral das cascas das frutas,

utilizado na preparação de bolos e doces. A receptividade dessas receitas foi cuidadosamente avaliada, buscando compreender tanto a aceitação do sabor quanto a percepção da textura e apresentação dos alimentos. Os resultados obtidos forneceram insights importantes sobre a viabilidade e potencial dessas práticas na redução do desperdício alimentar e na promoção de uma alimentação mais sustentável e nutritiva.

Conclusão

A implementação do aproveitamento integral dos alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição surge como uma necessidade evidente após experiências que demonstraram a urgência de reduzir o desperdício alimentar. No entanto, a introdução de novas técnicas culinárias que envolvem o uso de partes não convencionais dos alimentos requer mais do que simplesmente conscientização sobre o aproveitamento integral dos alimentos e sua relevância ambiental.

Referências

NUNES, Juliana Tavares. Aproveitamento integral dos alimentos: Qualidade nutricional e aceitabilidade das preparações. Universidade de Brasília, 2009. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/1037/1/2009_JulianaTavaresNunes.pdf. Acesso em: 09 maio 2024.

DE PROENÇA, Mairiéli Wolschick. Aproveitamento integral dos alimentos: Qualidade nutricional e aceitabilidade das preparações. Health Sci Inst., 2019. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/07V37_n3_2019_p234a239.pdf. Acesso em: 09 maio 2024.

AIOLFI, Andréa Hachmann ; BASSO, Cristiana . REPARAÇÕES ELABORADAS COM APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS. UNIFRA, 2011. Disponível em: https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1037/981. Acesso em: 09 maio 2024.