Planejamento e Organização de UAN Curso de Nutrição

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Célia Helena Evangelista De Resende

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

A sustentabilidade na alimentação é uma preocupação cada vez mais presente, especialmente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), onde grandes quantidades de alimentos são processadas diariamente, resultando em significativos resíduos. Nesse contexto, o aproveitamento integral dos alimentos surge como uma prática sustentável que busca reduzir o desperdício alimentar, aproveitando todas as partes dos alimentos e promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos. Este trabalho tem como objetivo apresentar os benefícios, as técnicas e os resultados do aproveitamento integral dos alimentos em UANs, destacando sua importância para a promoção da sustentabilidade na alimentação. Por meio de uma revisão bibliográfica, foram identificados os benefícios do aproveitamento integral dos alimentos, tais como a redução do desperdício, a economia financeira, a variedade de sabores e nutrientes nas refeições, e a promoção da agricultura sustentável. Diversas técnicas culinárias podem ser utilizadas para aproveitar integralmente os alimentos, incluindo o uso de cascas, talos, sementes e folhas em diversas preparações. A implementação do aproveitamento integral dos alimentos em UANs requer o engajamento e capacitação da equipe, o monitoramento do desperdício de alimentos e o estabelecimento de parcerias com fornecedores. Conclui-se que o aproveitamento integral dos alimentos em UANs é uma prática sustentável e economicamente viável que contribui para a redução do desperdício de alimentos, a promoção da sustentabilidade e a melhoria da qualidade das refeições servidas.