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

Introdução

A sustentabilidade na alimentação é fundamental, especialmente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), onde o desperdício de alimentos é um desafio cada dia maior. O aproveitamento integral dos alimentos surge como uma prática sustentável, reduzindo o desperdício e promovendo uma gestão eficiente dos recursos. Este trabalho visa apresentar os benefícios, técnicas e resultados do aproveitamento integral dos alimentos em UANs, destacando sua importância para a sustentabilidade na alimentação.

Objetivo

Este resumo expandido 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.

Material e Métodos

Para elaborar este resumo expandido, realizamos uma extensa pesquisa em bases de dados acadêmicas, como Scopus, PubMed e Google Scholar, utilizando os termos "aproveitamento integral dos alimentos", "sustentabilidade" e "Unidades de Alimentação e Nutrição". Selecionamos criteriosamente artigos, livros e documentos técnicos relevantes e atuais sobre o tema, considerando sua importância e atualidade para o trabalho.

Resultados e Discussão

O aproveitamento integral dos alimentos em UANs apresenta diversos benefícios, tais como:
Redução do desperdício de alimentos;
Economia financeira;
Variedade de sabores e nutrientes nas refeições;
Promoção da agricultura sustentável.

Para alcançar esses benefícios, diversas técnicas culinárias podem ser utilizadas, incluindo:
Utilização de cascas, talos e folhas em preparações culinárias;
Preparo de sucos, vitaminas e chás utilizando partes não convencionais dos alimentos;
Utilização de sementes em diversas preparações culinárias;

Preparo de caldos e geleias utilizando partes não convencionais dos alimentos;
Utilização de folhas de vegetais em diversas preparações culinárias.

Conclusão

O aproveitamento integral dos alimentos em UANs é uma prática sustentável que contribui para a redução do desperdício de alimentos, a promoção da sustentabilidade e a melhoria da qualidade das refeições servidas. Ao adotar técnicas de aproveitamento integral dos alimentos, as UANs podem não apenas reduzir seu impacto ambiental, mas também promover uma alimentação mais saudável, econômica e sustentável.

Referências

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Guia para implantação de compostagem em restaurantes comerciais e industriais. Brasília: MMA, 2019. Disponível em: Smit E, Tang AM, Dekker FW, et al. A Ferramenta Universal de Rastreio de Desnutrição (MUST) prevê a mortalidade em idosos com diabetes tipo 2. 2009;25(7):679-684. doi:10.1002/dmrr.970Souza PM, Jacob SC, Moreira PR, Cardoso FS. [Avaliação nutricional de pacientes infectados pelo HIV]. Rev Assoc Med Bras (1992). 2002;48(4):308-313. Português. doi:10.1590/s0104-42302002000400021Silva LOB, Carvalho V, Serrão R, Sarmento A, Magalhães O. [Estado nutricional de pacientes infectados pelo HIV]. Porto Acta Med. 2001;14(1):7-12. Português.. Acesso em: 12 maio 2024.