COMPOSTAGEM EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Kenedy Levi Costa Sao Pedro
Tatiane Henrique Alves
Thalyta De Sousa Araújo

Categoria do Trabalho

1

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

A compostagem em unidades de nutrição e alimentação é um processo de decomposição de resíduos orgânicos que ocorre de forma controlada e transforma esses resíduos em adubo orgânico. Essas unidades podem ser encontradas em restaurantes, cantinas, cozinhas industriais, entre outros estabelecimentos que lidam com o preparo de alimentos.

A compostagem nesses locais é uma prática sustentável que contribui para a redução de resíduos enviados aos aterros sanitários e para a produção de um fertilizante natural de alta qualidade. Através desse processo, os resíduos orgânicos, como restos de alimentos e podas de plantas, são transformados em composto, um material rico em nutrientes que pode ser utilizado na adubação de hortas, jardins e plantas em geral.

Para realizar a compostagem em unidades de nutrição e alimentação, é necessário seguir algumas etapas básicas. Primeiro, os resíduos orgânicos devem ser separados dos demais tipos de resíduos, como plásticos e papelões. Em seguida, esses resíduos são colocados em recipientes apropriados, como composteiras ou pilhas de compostagem. Durante o processo de decomposição, é importante manter o equilíbrio entre os materiais ricos em carbono, como folhas secas, e os materiais ricos em nitrogênio, como restos de alimentos.

Além de contribuir para a redução de resíduos e a produção de adubo orgânico, a compostagem em unidades de nutrição e alimentação também pode gerar economia, uma vez que diminui a necessidade de compra de fertilizantes químicos. Além disso, essa prática promove a conscientização ambiental e a educação sobre a importância da redução, reutilização e reciclagem de resíduos.

É importante ressaltar que a compostagem em unidades de nutrição e alimentação deve ser realizada de acordo com as normas e regulamentações locais, levando em consideração as boas práticas de higiene e segurança alimentar.