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

Trabalho Acadêmico

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.