

CONSULTORIA PARA APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS

Ana Julia CAMPOS¹
Fabiane José de CAMPOS¹
Flávia OLIVEIRA¹
Isabella Borges BARBOSA¹
Poliany Araújo GOMES¹
Marisa Luzia HACKENHAAR²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

Introdução: Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é importante ter um controle de qualidade, ou seja, tomar medidas para não haver contaminações, vetores e desperdício. Segundo pesquisas da Organização Mundial da Saúde 17% dos alimentos disponíveis no mundo são jogados fora, isso faz com que haja um forte impacto econômico, social e ambiental para a população mundial (ONU, 2017). Avaliando essa situação, foi criada uma consultoria de aproveitamento de alimentos como cascas e talos que antes iriam parar na lixeira, gerando desperdício de alimentos, diminuição do valor nutricional dos pratos (especialmente micronutrientes) e conseqüentemente diminuindo os lucros do estabelecimento. Se trata de aproveitamento integral dos alimentos e formas de conservação. **Objetivo:** Promover a sustentabilidade através do conhecimento e aproveitamento integral, diminuir o desperdício de alimentos, ensinar formas de conservação evitando que o estabelecimento perca o alimento e o dinheiro gasto neles, aumentar a ingestão de fibras e micronutrientes presentes em cascas e talos pelos clientes da UAN, promover o restaurante como uma forma de marketing por ser sustentável e aumentar os lucros. **Metodologia:** O produto é em formato de consultoria onde foram desenvolvidos vídeos educativos, didáticos e de simples entendimento sobre aproveitamento de talos e cascas de frutas, verduras e legumes, além de um ebook com orientações de conservação e mais de 20 receitas com alimentos aproveitados integralmente. Esses serão fornecidos à unidade produtora de refeições após solicitado o serviço online através de uma plataforma digital. **Resultados:** Aumento ingestão de nutrientes, diminuição desperdício e conseqüentemente aumento nos lucros da UAN. **Conclusão:** Conclui-se que o projeto de consultoria de aproveitamento de alimentos é importante para o desenvolvimento de cozinhas mais conscientes nas Unidades de Alimentação e Nutrição com relação ao desperdício. Além da melhoria nos lucros, informar os manipuladores, melhora da ingestão de nutrientes pelos clientes e utilização integral dos alimentos. Conclui-se que seu desempenho foi efetivo com base no que foi proposto.

Palavras-chaves: Consultoria para UAN; Desperdício de Alimentos; Reaproveitamento de alimentos.