

eP1919

Formação interativa sobre sustentabilidade com funcionários da produção de alimentos em hospital escola de Porto Alegre-RS

Lourena Carvalho Pinto, Amanda Gonçalves Dias, Ana Beatriz Almeida de Oliveira, Gisela Von Zeidler, Angela Mari Castro da Silva - UFRGS

Introdução: A sustentabilidade tem sido assunto atual e recorrente nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). As UANs têm como principal objetivo fornecer refeições balanceadas nutricionalmente e seguras, porém, geram grande quantidade de resíduos, utilizam grande quantidade de recursos naturais e por isso devem realizar ações que minimizem danos durante o processo de produção. Desenvolver programas de conscientização para os funcionários a fim de evitar os desperdícios são algumas das ações de sustentabilidades nas Unidades de Alimentação e nutrição. Objetivo: Promover uma conscientização sobre ações de sustentabilidade ambiental com enfoque na redução de desperdício de água, energia e alimentos, além do descarte correto de resíduos gerados na produção. Metodologia: Trata-se de Relato de Experiência realizado em junho de 2017 onde os funcionários da produção foram divididos em 07 grupos conforme seus turnos de trabalho. O treinamento foi realizado de forma expositiva, dialogada e no final da apresentação foi realizada uma dinâmica onde os funcionários ao observar imagens de resíduos, pertinentes ao seu setor, teriam que descartá-los corretamente em sacos verde (recicláveis) ou preto (não recicláveis), conforme seus conhecimentos. O treinamento foi ministrado por estagiárias de Nutrição da UFRGS e supervisionado por nutricionista do HCPA e Professora do curso de Nutrição da UFRGS. Resultados: A partir da dinâmica foram esclarecidas algumas dúvidas pertinentes ao setor onde anteriormente haviam sido levantadas pelos funcionários sobre o correto descarte de diferentes tipos de resíduos. Com o treinamento foi possível esclarecer estas dúvidas e sensibilizar os funcionários quanto ao uso consciente de água, descarte adequado do lixo e desperdício de alimentos. As principais dúvidas foram em relação ao descarte de lixo, em destaque ao descarte de sacos plásticos com resíduo de sangue e copos plásticos com resíduos orgânicos. Conclusão: Uma forma de garantir uma gestão mais sustentável é ter uma comunicação mais efetiva e contínua entre atendentes, cozinheiros, estagiárias, técnicas e nutricionistas, assim como com a engenheira ambiental do hospital. Após o treinamento os funcionários passaram a aplicar as informações recebidas nos seus setores, principalmente em relação ao descarte de lixo, mostrando a efetividade de capacitações deste gênero. Palavras-chaves: sustentabilidade, desperdício