

2111

REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA UNIDADE DE INTERNAÇÃO OBSTÉTRICA DE UM HOSPITAL DO SUL DO BRASIL

CATEGORIA DO TRABALHO: PRÁTICAS INSTITUCIONAIS INOVADORAS

Fabiana da Silva Vargas, Sabrina Argenta Comiran, Lisia Pinheiro Dos Santos, Jéssica Brandão, Virgílio José Strasburg, Cintia Danemberg Gouvea, Luciana Amorim da Silva

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

INTRODUÇÃO O desperdício de alimentos causa impactos econômicos, ambientais e sociais no Brasil e no mundo e no ambiente hospitalar é algo comum e desafiador para quem administra uma Unidade de Alimentação e Nutrição, devido à alta rotatividade de pacientes, especialmente em uma Unidade de Internação do Centro Obstétrico. **OBJETIVO** Apresentar o processo de readequação na distribuição de pães na Unidade do Centro Obstétrico de um hospital público no sul do Brasil, a fim de evitar desperdício. **MATERIAIS E MÉTODO** Relato de caso. Foi realizado um acompanhamento do café da manhã distribuído para as pacientes internadas na Unidade do Centro Obstétrico (UCO), por dez dias consecutivos, no mês de março de 2021. Durante o acompanhamento foram avaliados: a) a quantidade de pães remetidos para o atendimento da unidade; b) a quantidade entregue às pacientes; e c) o número de pães não consumidos. Os dados foram tabulados em frequências totais e percentuais no software Microsoft Excel®. **RESULTADOS E DISCUSSÃO** O café da manhã é composto por 200ml de café com leite com açúcar e 50g de pão de forma com margarina. O estudo visou identificar, quantificar, analisar e reduzir o desperdício sem prejuízo à oferta de alimentos na refeição das puérperas. Após a avaliação dos registros da copa observou-se um padrão de remessa diária de 15 pães com margarina, sendo 10 de pão de forma branco (para dietas normais) e 5 de pão integral (para dietas para Diabetes Mellitus). No mesmo formulário registrava-se a quantidade entregue e a não consumida. No período investigado foram enviados para a copa 150 pães. Desse total, 76 foram distribuídos para as pacientes internadas na Unidade do Centro Obstétrico. Identificou-se nesse processo um desperdício de 49,4%. Dos 76 pães entregues, 28 (36,8%) não foram consumidos. Desse modo, o consumo real foi de 48 pães, o que equivale a 68% de desperdício. Diante disso, foi realizada uma proposta de readequação, reduzindo a remessa diária de pães de 15 para 10 pães, o que representou uma redução de 33,3%. Esse ajuste entrou em vigor em maio de 2021. A redução do número de pães enviados para a unidade além de reduzir os custos em um hospital público, reduziu o tempo gasto no preparo dos alimentos e redução de resíduos desprezados no meio ambiente, trazendo importantes aspectos econômicos e ambientais.

2115

AÇÃO DE INTERVENÇÃO NO COMBATE AO DESPERDÍCIO DE REFEIÇÕES NAS COPAS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

CATEGORIA DO TRABALHO: PRÁTICAS INSTITUCIONAIS INOVADORAS

Lisia Pinheiro Dos Santos, Fabiana da Silva Vargas, Ana Clara Javier Lemos Silveira, João Luís Telles Dornelles Júnior, Sabrina Argenta Comiran

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

INTRODUÇÃO Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são áreas destinadas a preparações e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, e estão diretamente relacionadas ao desperdício de alimentos. Em um hospital público universitário de Porto Alegre/RS, o fornecimento de refeições é realizado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) através das copas de distribuição de alimentos, e nele deve ser considerado o gerenciamento do custo da refeição, o controle da produção, distribuição e o desperdício dos alimentos servidos aos pacientes. Desta forma, a organização dos processos se torna necessária para manter um adequado gerenciamento de insumos e redução de custos. **OBJETIVO** Analisar os processos de refeições reservas fornecidas às copas de distribuição de alimentos e definir as ações necessárias à correção nos fluxos da UAN. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo realizado em 13 copas de distribuição durante o almoço e jantar por 05 dias consecutivos no mês de Fevereiro de 2021, através do monitoramento do número de refeições reservas disponibilizadas nas copas para posteriores internações e liberações de dietas. Dessa forma, registrou-se a quantidade de refeições reservas distribuídas nas copas durante o atendimento diário, contabilizando o número previamente estipulado em procedimento operacional padrão (POP).