



## SUSTENTABILIDADE EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL DE MARINGÁ - PR

*Bárbara Larissa dos Santos<sup>1</sup>, Ariana Ferrari<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Cesumar - UNICESUMAR, Campus Maringá-PR.

Bolsista PIBIC<sup>12</sup>/ICETI-UniCesumar. balarissastos@hotmail.com

<sup>2</sup>Orientadora, Docente do Curso de Nutrição, UNICESUMAR. Pesquisadora e Bolsista Produtividade do Instituto Cesumar de Ciência, Tecnologia e Inovação - ICETI. ariana.ferrari@unicesumar.edu.br

### RESUMO

A gastronomia em meio hospitalar foi desenvolvida para melhorar a aceitação do paciente a dieta ofertada. Atualmente possui diversos desafios para sua implantação pois consistem em melhorar as características sensoriais através de técnicas culinárias melhorando a adesão do paciente, sem acarretar em aumento de custo na dieta para a instituição. O uso de plantas aromáticas e especiarias na elaboração das refeições é uma estratégia gastronômica importante para melhorar o paladar dos alimentos, pois além de acrescentar sabor aos cozinhados, são também nutritivas e contêm substâncias benéficas para a saúde, desempenhando um papel importante na redução do sal nos preparados. Dessa forma o objetivo desse projeto é a capacitação dos manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação hospitalar, voltada à segurança alimentar, bem como, a implantação de uma horta para proporcionar maior variedade de hortaliças e plantas aromáticas, além da implantação de uma composteira para introduzir a ideia de sustentabilidade e treinamentos para realizar o melhor aproveitamento dos alimentos, reduzindo assim os resíduos orgânicos gerados na unidade de alimentação e nutrição hospitalar, bem como, a aplicação de técnicas gastronômicas com base em cardápios oferecidos no Hospital Municipal de Maringá/PR (HMM). O presente trabalho será realizado em parceria com o Hospital Municipal de Maringá, direcionado para os manipuladores de alimentos e nutricionistas do setor de nutrição do hospital. O projeto será realizado em várias etapas, sendo elas: observação e coleta das condições físicas da cozinha e equipamentos e utensílios, determinação da área para a implantação da horta, realização da horta, verificação de insumos disponíveis para aplicação de melhores técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, e workshop com os manipuladores de alimentos para associar a teoria com a prática. Espera-se obter resultados positivos com o emprego das técnicas gastronômicas, promovendo assim a melhora da aceitabilidade da dietoterapia, ativando os vários aspectos sensoriais.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação coletiva; Desenvolvimento sustentável; Inovação gastronômica.