ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL E SÁUDE

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

GONÇALO MOREIRA GUERRA

19 DE JUNHO DE 2012

CONTEXTUALIZAÇÃO

Alimentação sustentável de acordo com a EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians) -

Alimentos de origem local, orgânicos, de embalagem reduzida obtidos por métodos de produção respeitadores do ambiente, não utilizando os recursos escassos, como certos tipos de peixes, etc).
Inclui questões como o impacto sobre a saúde das gerações futuras, poluição ambiental e o evitar da destruição da biodiversidade.

CONTEXTUALIZAÇÃO

Segundo a USDA (United States Departure Agriculture), mais de 25% de alimentos de um país são deitados ao lixo em cada ano.

Um estudo conduzido pela Universidade do Arizona é mais pessimista - o desperdício pode atingir os 50%.

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Dados sobre o desperdício de alimentos

Produção anual de resíduos alimentares na UE: 89 milhões de toneladas (179 kg per capita)

Onde se verifica o desperdício alimentar?

Consumo doméstico (casa dos consumidores): 42%
Indústria: 39%
Distribuição: 5%
Setor da restauração: 14%

Produção estimada para 2020: 126 milhões de toneladas (aumento de 40%)

Total Food Waste Generation in EU MS: Best estimate by Member State

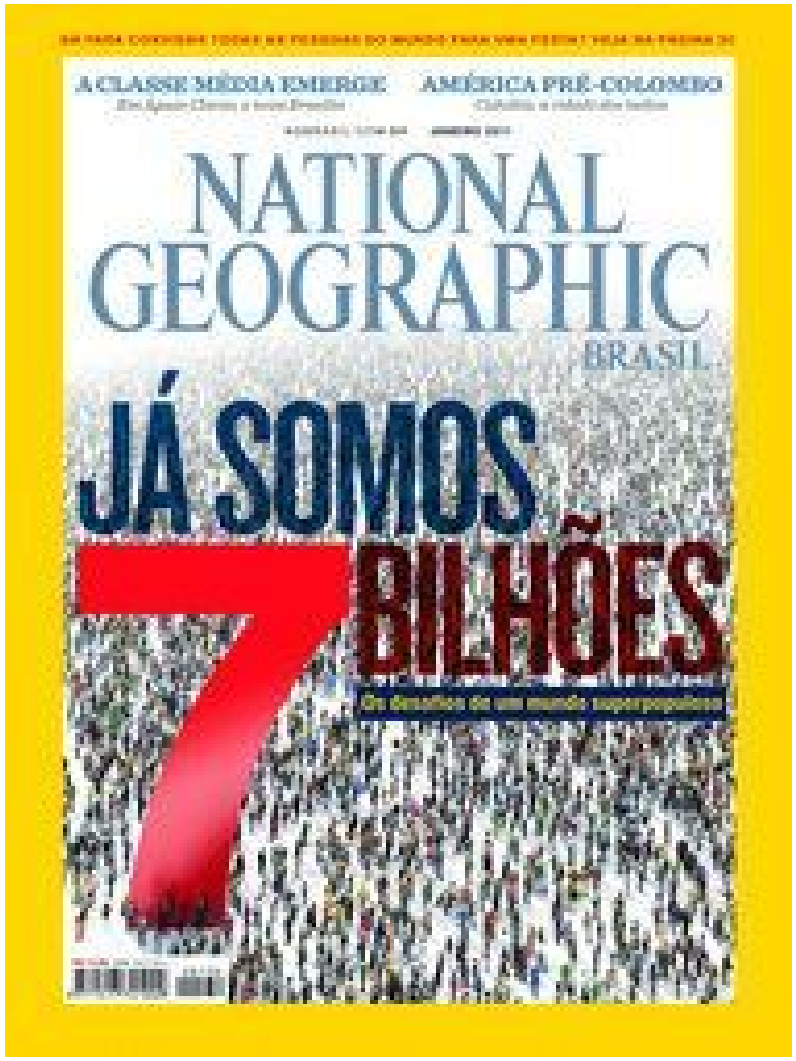
	Manufacturing	Households	Other sectors	Total
EU27	34 755 711	37 701 761	16 820 000	89 277 472
Austria	570 544	784 570	502 000	1 858 000
Belgium	2 311 847	934 760	945 000	4 192 000
Bulgaria	358 687	288 315	27 000	674 000
Cyprus	186 917	47 819	21 000	256 000
Czech Republic	361 813	254 124	113 000	729 000
Denmark	101 646	494 914	45 000	642 000
Estonia	237 257	82 236	36 000	355 000
Finland	590 442	214 796	208 000	1 013 000
France	626 000	6 322 944	2 129 000	9 078 000
Germany	1 848 881	7 676 471	862 000	10 387 000
Greece	73 081	412 758	2 000	488 000
Hungary	1 157 419	394 952	306 000	1 858 000
Ireland	465 945	292 326	293 000	1 051 000
Italy	5 662 838	2 706 793	408 000	8 778 000
Latvia	125 635	78 983	11 000	216 000
Lithuania	222 205	111 160	248 000	581 000
Luxembourg	2 665	62 538	31 000	97 000
Malta	271	22 115	3 000	25 000
Netherlands	6 412 330	1 837 599	1 206 000	9 456 000
Poland	6 566 060	2 049 844	356 000	8 972 000
Portugal	632 395	385 063	374 000	1 391 000
Romania	487 751	696 794	1 089 000	2 274 000
Slovakia	347 773	135 854	105 000	589 000
Slovenia	42 072	72 481	65 000	179 000
Spain	2 170 910	2 136 551	3 388 000	7 696 000
Sweden	601 327	905 000	547 000	2 053 000
United Kingdom	2 591 000	8 300 000	3 500 000	14 391 000

Source: 2006 EUROSTAT data (EWC_09_NOT_093), Various national sources

October 2010

European Commission [DG ENV - Directorate C]
Final Report – Preparatory Study on Food Waste

CONTEXTUALIZAÇÃO



Índia Com as ruas lotadas de vendedores, pedestres e táxis, Ambassador, Kolkata (Calcutá) pulsa com cerca de 16 milhões de habitantes - e todos os dias chega mais gente vinda de vilarejos rurais. Em 1975, apenas três cidades do mundo tinham mais de 10 milhões de moradores. Hoje existem 21 dessas megacidades.

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

12 | PORTUGAL | PÚBLICO, TER 10 ABR 2012

A América come o equivalente a cinco planetas

Há no mundo ocidental um consumo excessivo sobretudo de carne e de lacticínios, alerta Tim Lang (na foto em baixo) JEFF SWENSEN/GETTY IMAGES

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

WWF *for a living planet*

WWF Mediterrâneo
(Portugal)
Ângela Morgado
Communications and
Fundraising
Telef – +351 91 842 88 29
amorgado@wwf.panda.org
www.wwf.pt

Nota de Imprensa

Embargado: 00:01 GMT,15 de Maio 2012

Aumento do consumo e uso de recursos por uma população em crescimento exerce uma pressão insustentável sobre o nosso Planeta – WWF Relatório Planeta Vivo 2012

Os 10 países com maior pegada ecológica são: Qatar, Kuwait, Emirados Árabes Unidos, Dinamarca, Estados Unidos da América, Bélgica, Austrália, Canadá, Holanda e Irlanda. Portugal aparece na 39ª posição, num total de 233 países analisados; a Pegada Ecológica dos portugueses é de 4.12 ha/pessoa, o equivalente a 2.32 planetas se toda a população mundial tivesse um estilo de vida igual ao dos portugueses.

"Podemos criar um futuro próspero que ofereça comida, água e energia para os 9 ou talvez 10 mil milhões de pessoas que estarão a partilhar o planeta em 2050", acrescentou Leape. "As soluções centram-se em áreas como a redução de resíduos, gestão inteligente da água e utilização de fontes de energia renováveis que sejam limpas e abundantes – como a eólica e a solar."

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Portugal, com uma pegada de 2505 metros cúbicos per capita, por ano, tem cerca de 60% da sua Pegada Hídrica total fora das fronteiras do país

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

HÀBITS DE CONSUM QUE FAN ESTALVIAR RESIDUS I DINERS

Consells per a una compra més econòmica i baixa en residus

Generalitat de Catalunya
Departament de Territori i Sostenibilitat

Agència de Residus de Catalunya

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Consumo

Loucos por peixe

Se os portugueses tivessem comido apenas peixe apanhado em águas nacionais desde o início do ano, as nossas reservas anuais de pescado ter-se-iam esgotado no dia 27 de abril. A partir dessa data, o apetite nacional teria de ser satisfeito através dos recursos internacionais. As contas, feitas pelas organizações ambientais New Economics Foundation e Ocean2012, revelam que Portugal lidera o consumo de peixe na União Europeia, com valores três vezes superiores aos da média comunitária.

Alabote
(Hippoglossus hippoglossus)

Alabote da Groenlândia
(Reinhardtius hippoglossoides)

Atuns
(Thunnus obesus; Thunnus thynnus; Thunnus maccoyii; Thunnus albacares; Thunnus alalunga)

Bacalhau do Atlântico
(Gadus morhua)

Camarões
(Parapenaeus longirostris; Metapenaeus monoceros; Litopenaeus vannamei; Penaeus monodon)

Espadarte
(Xiphias gladius)

Linguado Europeu
(Solea solea)

Peixe Espada Branco
(Lepidopus caudatus)

Peixes Vermelhos
(Sebastes marinus; Sebastes mentella; Sebastes fasciatus)

Pescadas
(Merluccius merluccius; Merluccius australis; Merluccius hubbsi; Merluccius capensis; Merluccius paradoxus)

Raias
(Dipturus batis; Dipturus laevis; Rostroraja alba; Atlantoraja castelnaui; Leucoraja melitensis)

Salmão
(Salmo salar)

Solha Americana
(Hippoglossoides platessoides)

Tamboris
(Lophius americanus; Lophius piscatorius; Lophius budegassa)

Tubarões
(Galeorhinus galeus; Isurus oxyrinchus; Prionace glauca; Squalus acanthias)

CONTEXTUALIZAÇÃO

Alguns passos importantes…

- Planear as refeiçoes e elaborar a lista de compras antes de ir ao supermercado;
- Procurar preços baixos;
- Preferir alimentos vendidos a granel;
- Consultar o prazo de validade de todos os produdos, escolhendo os de prazo mais alongado;
- Não ir às compras com fome;

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Urge a necessidade de promover um consumo racional através de uma maior consciencialização sobre as pressões geradas pelo aumento populacional e pelos padrões de consumo.

Na Declaração do Milénio das Nações Unidas, que estabeleceu como seu primeiro objectivo "Erradicar a pobreza extrema e a fome" até 2015.

"O Conselho Regional de Nutricionistas - CRN-3 entende que o projeto para acabar com a fome no país, precisa priorizar, acima de tudo, o combate ao desperdício."

Fome Zero, Desperdício Zero/ **Combate ao Desperdício - Dra. Maria Idati Gonçalves**

CONTEXTUALIZAÇÃO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Press release

Urgent call to reduce food waste in the EU

Committees: Committee on Agriculture and Rural Development

Almost 50% of edible and healthy food gets wasted in EU households and supermarkets each year while 79 million EU citizens live beneath the poverty line and 16 million depend on food aid from charitable institutions. The Agriculture Committee called on Wednesday for urgent measures to halve food waste by 2025 and to improve access to food for needy EU citizens.

Since food is wasted at all stages - by producers, processors, retailers, caterers and consumers, the Agriculture Committee called for EU and national measures to improve the efficiency of the food supply and consumption chains, sector by sector, e.g. by promoting direct relations between producers and consumers and to tackle food wastage as a matter of urgency.

"This issue has been neglected for far too long now and this report sends a strong signal that the EU needs to take action now", said rapporteur Salvatore Caronna (S&D, IT), after the vote.

Better education to avoid excessive waste

To achieve a drastic reduction in food wastage by 202
be promoted at both EU and national levels to infor
wastage of food, says the resolution. Member States s
es in schools and colleges explaining how to store, coo
best practices to this end.

Local authorities and media should also be involved i
citizens on preventing and reducing food waste. To p
ably, MEPs called for 2013 to be designated as the E

Proper labelling and packaging

To avoid situations in which foods are being offered by
thus increasing the potential for wastage, dual-date lab
til when food may be sold (sell-by date) and until when
the resolution, adding that the European Commission
less first ensure that customers understand the diffe
within the EU such as the quality-related "best before

To prevent unnecessary waste, food packaging shou
signed to conserve food better. Out-of-date and dam
discounted prices, MEPs say.

Public institutions should favour responsible cate

Rules for public procurement on catering and hosp
that where possible, contracts are awarded to caterl
and give away or redistribute leftover food to poorer
rather than disposing of it.

Leftovers to feed people in need

EN

Parlamento Europeu

UE quer reduzir para metade o desperdício de alimentos até 2025

19.01.2012 - 13:54 Por Lusa

Votar | 0 votos | +1 0 | Gosto | 6 de 16 notícias em Sociedade « anterior seguinte »

O Parlamento Europeu aprovou hoje um relatório pedindo à Comissão Europeia que tome medidas urgentes para reduzir para metade o desperdício alimentar até 2025.

A produção anual de resíduos alimentares nos 27 Estados-membros ascende a 179 quilogramas por pessoa (Foto: Enric Vives-Rubio)

CONTEXTUALIZAÇÃO

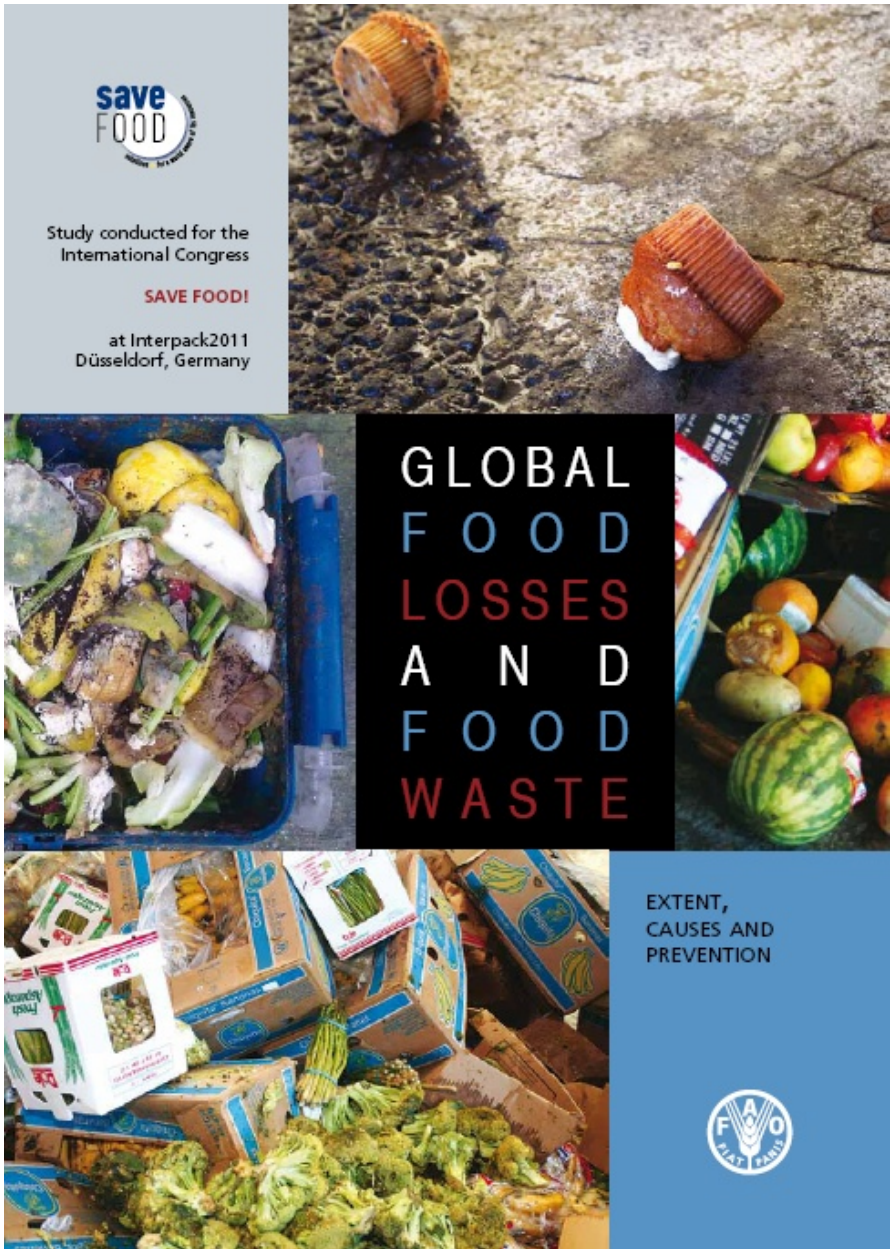
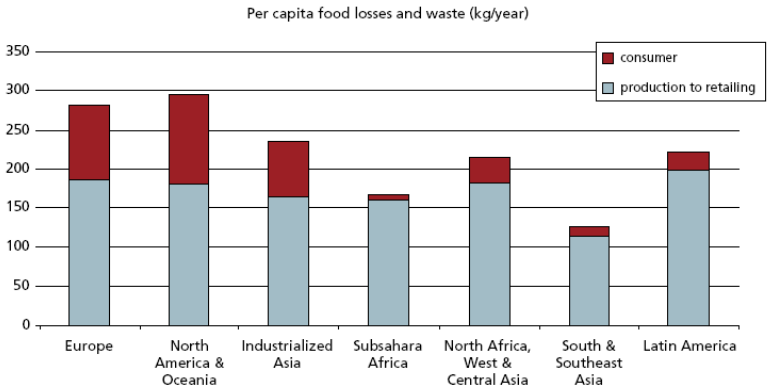


Figure 2. Per capita food losses and waste, at consumption and pre-consumptions stages, in different regions



Box 4. Snapshot case: food safety at risk

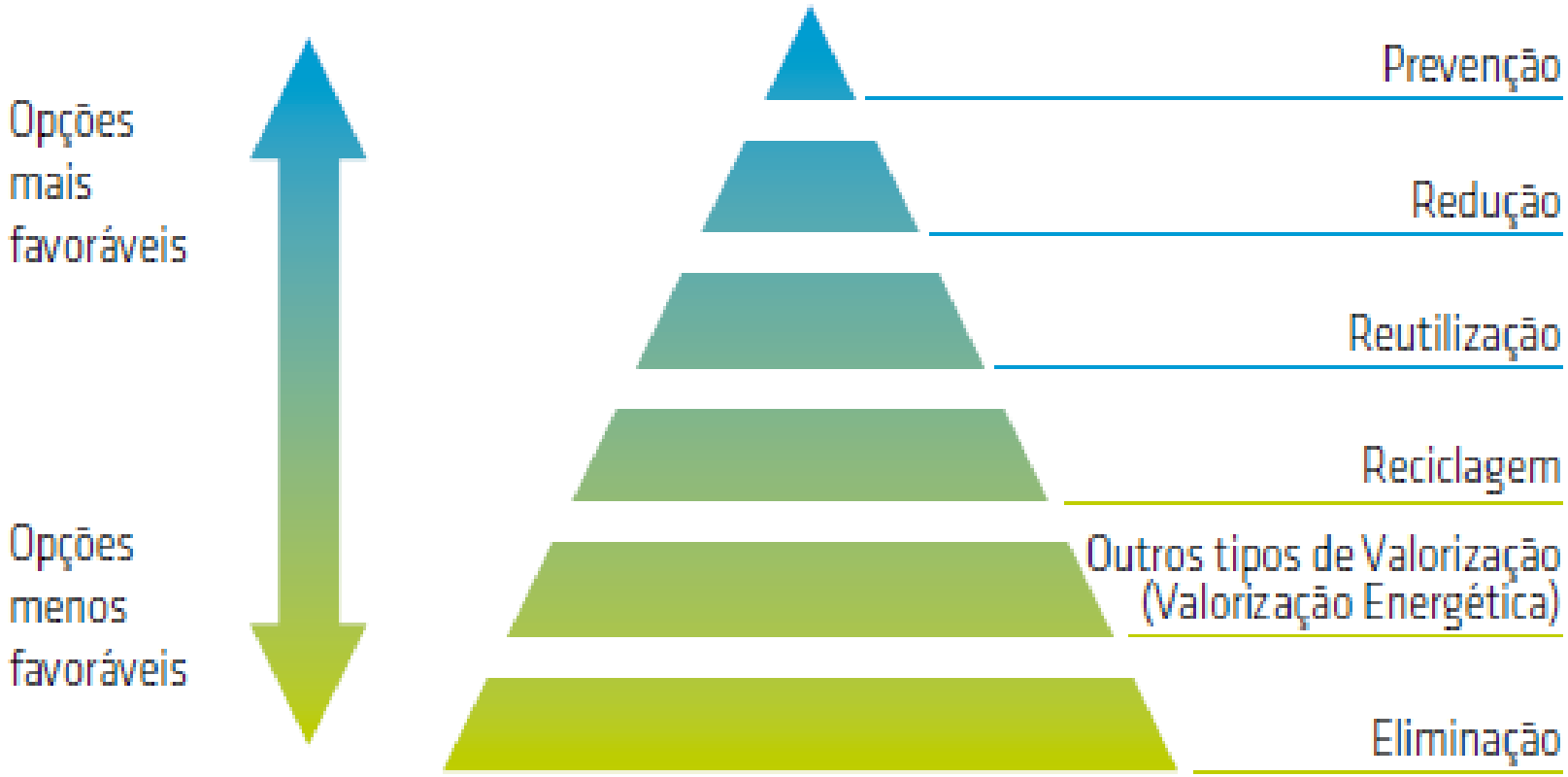
Rickshaws transporting milk in Bangladesh
Rickshaws transporting milk from the countryside to processing plants in Baghabarighat, Bangladesh. Transporting milk in the warm and humid climate of Bangladesh without a proper cold chain may cause milk losses. The rickshaw transportation on narrow and winding roads prolongs the time milk is handled in warm temperatures.

Box 5. Snapshot case: disposing is cheaper than using or re-using

French fries production in The Netherlands
During his thesis, D. Somsen interviewed a Dutch french fries producer to better understand the causes of food waste in the french fries production line (Somsen, 2004). The company reported several steps in the production line where raw material was lost and wasted, e.g. during the size reduction in which potatoes are cut into strips. French fries are fragile and easily break when transported during processing as well as when packaged. The unwanted products are sorted out and occasionally end up wasted. In addition to this, some potatoes are sorted out prior to entering the factory, due to damage during loading, transport from producer to factory and/or during storage.

CONTEXTUALIZAÇÃO

A hierarquia das opções de gestão de resíduos definida pela União Europeia determina a prioridade dos tratamentos e formas de valorização a dar aos resíduos.



Diretiva Quadro dos Resíduos Artigo 4º da Diretiva 2008/98/CE, de 19 de Novembro, transposto para a legislação nacional pelo Artigo 7º do Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de Setembro na redação atual dada pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de Junho

SECTOR DA ALIMENTAÇÃO

União Europeia *(Ferco 2010)*	. O mercado da EU representa 600.000 postos de trabalho . Volume de negócios anual de 24 biliões de Euros . 67 milhões de consumidores diários . + de 6 mil milhões de refeições/ano . 1 em cada 4 refeições fora de casa
Portugal	. 485 milhões de Euros *(FERCO 2010)* . 148 milhões de refeições/ano *(FERCO 2010)* . 277.645 Postos de trabalho *(Empresas de Alojamento e Restauração. Pordata 2009)*

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

PREVENIR/REDUZIR DESPERDICIO

CARE

CONSCIÊNCIA AMBIENTAL

RESPONSABILIDADE EMPRESARIAL

AIA

O AIA teve início no Brasil, São Paulo em 1963. Em Portugal trata-se de uma solução inovadora para a diminuição da produção de resíduos orgânicos – preparação.

O AIA é uma forma eficiente de reduzir o desperdício alimentar.

Aproveitamento

Integral de

Alimentos

AIA

O programa piloto implementado em 3 unidades de restauração, foram testadas e validadas todas as fichas técnicas de produtos introduzidas na linha de self.

A reprodutibilidade do programa AIA mostrou-se facilmente alcançável e o resultado dos inquéritos refletiu que os consumidores ficaram satisfeitos.

Aproveitamento

Integral de

Alimentos

AIA

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Trim Trax

News Trim Trax

Nº 13 maio de 2012

Na aquisição de matérias primas é importante ter em atenção diversos fatores.
A parte edível do alimento é um deles. Quanto menor a parte edível, menor será a quantidade de alimento aproveitado.

Por exemplo, a parte edível da banana é 59%, logo por cada 1000g de banana, 410g são desperdiçadas.
A laranja média, custa atualmente, 1,10€, dado aproveitar-se apenas 61%, 0,429€ são "deitados fora".

Foi para evitar este desperdício que a Eurest criou o AIA (Aproveitamento Integral de Alimentos).

Ao longo dos meses temos vindo a mostrar-vos algumas receitas que permitem reduzir custos, aumentando o rendimento dos alimentos.

Em anexo, apresentamos uma tabela com a parte edível de alguns alimentos.

1 kg = 1,1€ 390g = 0,429€ 610g = 0,671€

Receita

Bolo de cascas de abacaxi

Ingredientes:
110g de clara de ovo pasteurizada
110g de gema de ovo pasteurizada
5g de fermento em pó
200g de farinha de trigo
220ml de caldo de casca de abacaxi (300g de casca)
280g de açúcar

Para obter o caldo de casca de abacaxi, retirar as cascas ao abacaxi e colocar a ferver com 4 chávenas de água, durante cerca de 20 minutos. Reservar.
Bater as claras em neve, misturar as gemas e continuar a bater. Misturar aos poucos o açúcar e a farinha de trigo, sem parar de mexer. Acrescentar o fermento e duas chávenas de caldo de casca de abacaxi. Misturar bem e levar a cozer, em forno moderado, numa forma untada. Depois de cozido, colocar num prato e, ainda quente, furar com um garfo e cobrir com uma mistura do restante caldo da casca do abacaxi e 1 colher (sopa) de açúcar.

Números: A parte edível da amêijoa é de apenas 27%.
Ou seja, ao adquirir amêijoa com casca a 2,930€, do valor gasto, não se consome 2,139€.

Sabia que... a parte edível corresponde ao peso do produto que pode ser integralmente utilizado como alimento, isto é, desprovido dos materiais que se rejeitam por inutilizáveis.

Eurest

CCRA

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Consumo Consciente, Respeita o Ambiente

Eurest

CARE
CONSCIÊNCIA AMBIENTAL
RESPONSABILIDADE EMPRESARIAL

GREEN PROJECT AWARDS
VENCEDOR 2011
COMUNICAÇÃO

CCRA

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Os principais objetivos da campanha centram-se nas áreas:

- **Responsabilidade Ambiental:** diminuição da produção de resíduos;
- **Responsabilidade Social:** doação de alimentos a instituições de solidariedade social;
- **Saúde/Nutrição:** Consumo consciente.

CCRA

Inicio da Campanha
2007

Conceito
1 tabuleiro vazio = 10g alimentos oferecidos a Instituições de Solidariedade

Resultados das 39 edições:

3t de alimentos oferecidos;
29 Instituições de Solidariedade;
30 % redução do desperdício;
60% adesão média.

CCRA

Pontos fortes:

Campanha simples e de fácil aplicação

Benefícios mútuos

Regime opcional/voluntário.

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Quantificação do Desperdício Alimentar em Refeições

Impacto social, ambiental, económico e ético.

CARE SAÚDE

CONSCIÊNCIA AMBIENTAL

RESPONSABILIDADE EMPRESARIAL

REFEIÇÕES ESCOLARES

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

ESTUDO DOS DESPERDÍCIOS ALIMENTARES EM MEIO ESCOLAR

FOOD WASTE IN PUBLIC SCHOOLS

Prato	Qtde Produzida (kg)	Qtde distribuída (kg)	Restos (kg)	IR (%)	Resto *per Capita* (kg)
Arroz do mar	64	55	24	43	0,13
Red fish c/ batata, milho e cenoura raspada	52	41	22	53	0,08

REFEIÇÕES ESCOLARES

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

wrap — Material change for a better environment

Summary Report

Food Waste in Schools

A summary report on the findings of a research project to better understand the nature and types of food waste in schools; the reasons why food is wasted in schools and the impact of interventions developed to help schools to reduce this waste.

Research date: September 2009-April 2010 **Date:** January 2011

Figure 1: Primary school food waste composition (% by kg sorted)

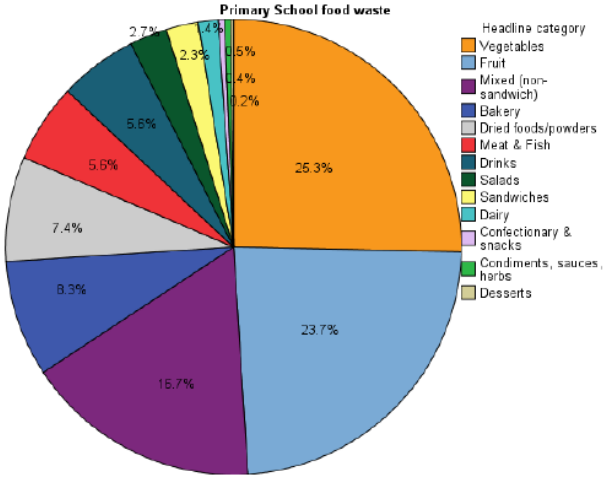
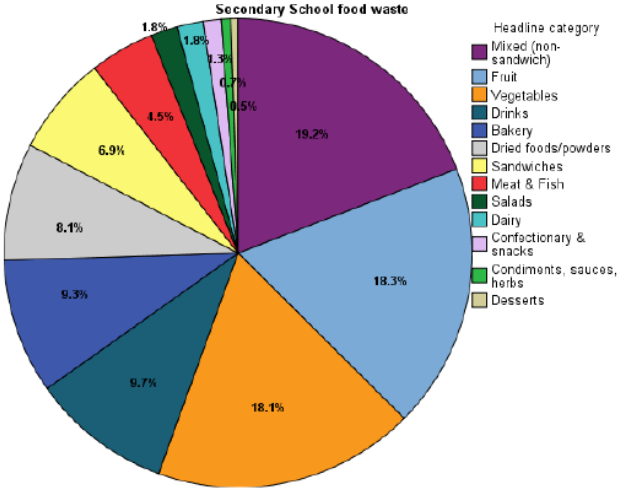


Figure 2: Secondary school food waste composition (% by kg sorted)



Proportion of avoidable food waste

[1] *Information on plate waste from school lunches in primary schools is available in research from the School Food Trust at http://www.schoolfoodtrust.org.uk/school-cooks-caterers/reports/primary-school-food-survey-2009*

REFEIÇÕES HOSPITALARES

[1]Hiesmayr M, Schindler K, Pernicka E, Schuh C, Schoeniger-Hekele A, Bauer P, et al. Decreased food intake is a risk factor for mortality in hospitalised patients: the NutritionDay survey 2006. Clin Nutr. 2009; 28(5):484-91.

REFEIÇÕES HOSPITALARES

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

O risco nutricional e a desnutrição estão associados a:

- < Autonomia funcional
- > Taxa de complicações e morbilidade
- > Fragilidade do sistema imunitário
- > Intensidade e duração do tratamento
- > Período de internamento
- Pior prognóstico
- < Qualidade de vida
- > Taxa de mortalidade
- > Custos

REFEIÇÕES HOSPITALARES

Resolução ResAP(2003)3 sobre alimentação e cuidados nutricionais em hospitais.

A ingestão alimentar dos doentes deve ser avaliada.
A **recolha dos tabuleiros deve ser supervisionada** atentamente de modo a possibilitar a monitorização da ingestão alimentar dos doentes.
Devem ser **desenvolvidos estudos** para desenvolver e validar métodos simples de registo alimentar.

[30]Resolution ResAP(2003)3 on food and nutritional care in hospitals. Council of Europe: Committee of Ministers. 2003; (Consultado em 18 de Julho de 2011 em https://wcd.coe.int/wcd/ViewDoc.jsp?id=85747).

REFEIÇÕES HOSPITALARES

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Estudos de desperdício permitem analisar a ingestão alimentar e simultaneamente definir o perfil do paciente consoante preferências e hábitos culturais.

Borges CBN, Rabito EI, Silva K, Ferraz CA, Chiarello PG, Santos JS, et al. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Rev de Nutr. 2006; 19(3): 349-56

REFEIÇÕES HOSPITALARES

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Estudo do desperdício em refeições hospitalares

Isa Viana*, José Manuel Marques*, Vitor Hugo Teixeira**

* Eurest Portugal,Lda, ** Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO

Os nutricionistas quando operam em equipa ligando a restauração e a clínica, em ambiente hospitalar, podem ser o motor na mudança da cultura alimentar nos hospitais, fornecendo uma melhor alimentação, contribuindo para o equilíbrio do estado nutricional dos doentes e a optimização na gestão de recursos.

A estimativa do desperdício nas refeições hospitalares permite ao Serviço de Nutrição e Alimentação verificar se está a fornecer uma alimentação que satisfaça as necessidades nutricionais de cada paciente e, conjuntamente, definir o perfil do cliente consoante as suas preferências, aversões e hábitos. O desperdício, além de retardar a recuperação da saúde do doente traduz-se em perdas económicas.

OBJECTIVOS

Avaliar o desperdício e seus motivos nas refeições principais (almoço e jantar) distribuídas a pacientes internados no Hospital de Santa Luzia em Viana do Castelo, e analisar a ementa oferecida.

MATERIAL E MÉTODOS

Estudo observacional e transversal no Serviço de Medicina e Ortopedia.

A etapa inicial consistiu na aplicação de um teste piloto para verificar a exequibilidade das ferramentas e métodos a aplicar.

Neste estudo foi mensurado o desperdício, através da subtracção do peso dos alimentos deixados no prato, durante três dias consecutivos e questionado o motivo.

Analisaram-se alguns parâmetros da ementa com base no método denominado Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), desenvolvido por Veiros e Proença. Participaram neste estudo pacientes dos serviços de Medicina e Ortopedia, com tempo de internamento superior a 24 horas e com idade superior a 18 anos.

Ferramenta aplicada

DIA __/__/2007 Serviço_____

PRD (peso refeição distribuída) Geral e Ligeira: _____ kg
PRR (peso refeição rejeitada) Geral e Ligeira: _____ kg

PRD (peso refeição distribuída) Mole e Pastosa: _____ kg
PRR (peso refeição rejeitada) Mole e Pastosa: _____ kg

Nº	Data instituída	% Desperdício	Motivos (código)	Comentário/Sugestão

Legenda dos motivos:

1-razões clínicas -tratamento, medicamentos dificuldades de mastigação/dor/disfagia, náuseas/vómitos e falta de apetite.

2-razões assistenciais - necessitam de ajuda durante as refeições

3-razões do meio – interrupções, pouco confortáveis e o ambiente desagradável.

4-razões do serviço - falta opções, tempo insuficiente para ingestão, excesso de comida, não estava autorizado a comer e foi realizar um exame/cirurgia.

5-razões dos alimentos – preparações/pratos pouco familiares, frios, baixa qualidade e textura desagradável, não gostam da refeição (incluindo o sabor ou cheiro).

6- Alimentos fornecidos enternamente.

SR- Sem Razão, ingeriram toda a dieta.

RESULTADOS

- O Desperdício

	Medicina			Ortopedia			Total
	Todas	Geral/Ligeira	Mole/Pastosa	Todas	Geral/Ligeira	Mole/Pastosa	
Almoço= 96 dietas							
Nº dietas	65	53	12	31	27	6	96
Peso (kg)	23.00	18.24	2.76	10.64	9.41	1.22	33.65
Resto total (kg)	9.16	7.46	1.70	5.94	4.95	0.99	15.10
Resto por capita (kg)	0.15	0.23	0.15	0.18	0.18	0.16	0.20
Resto (%)	44%	42%	62%	56%	53%	83%	48%
Jantar= 96 dietas							
Nº dietas	65	53	12	31	27	6	96
Peso (kg)	23.04	18.80	2.64	10.54	9.08	1.27	33.59
Resto total (kg)	9.23	7.34	1.87	6.01	4.86	1.15	15.22
Resto por capita (kg)	0.15	0.14	0.16	0.20	0.18	0.19	0.16
Resto (%)	44%	40%	71%	50%	54%	93%	48%
Almoço e Jantar							
Nº dietas	126	102	24	60	54	12	192
Peso (kg)	42.04	36.64	5.40	20.98	18.49	2.49	67.24
Resto total (kg)	18.37	14.80	3.57	11.95	9.81	2.13	30.[illegible]
Resto por capita (kg)	0.15	0.15	0.15	0.18	0.18	0.18	0.3
Resto (%)	44%	40%	66%	57%	53%	85%	48

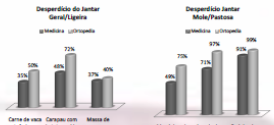
- As dietas intactas

	Medicina			Ortopedia			Total
	Todas	Geral/Ligeira	Mole/Pastosa	Todas	Geral/Ligeira	Mole/Pastosa	
Almoço= 96 dietas							
Nº dietas	65	53	12	31	27	6	96
Peso (kg)	23.00	18.24	2.76	10.64	9.41	1.22	33.65
Peso de dietas intactas	2.48	1.79	0.69	2.93	2.09	0.82	5.[illegible]
Intactas %	12%	10%	25%	27%	22%	67%	17%
Jantar= 96 dietas							
Nº dietas	65	53	12	31	27	6	96
Peso (kg)	23.04	18.80	2.64	10.54	9.08	1.27	33.[illegible]
Peso de dietas intactas	3.62	2.34	1.28	2.52	1.60	0.92	6.14
Intactas %	17%	12%	50%	24%	19%	67%	20%
Almoço e Jantar							
Nº dietas	126	102	24	62	54	12	192
Peso (kg)	42.04	36.64	5.40	20.98	18.49	2.49	67.[illegible]
Peso de dietas intactas	6.10	4.13	2.17	5.43	3.77	1.66	11.[illegible]
Intactas %	15%	11%	40%	26%	20%	67%	18%

48%

18%

- As refeições mais rejeitadas



- Os motivos do desperdício

Do foro clínico e o facto de não gostarem das refeições hospitalares .

- A avaliação da ementa (AQPC)

- Oferta equilibrada entre carne e pescado;
- Elevada prevalência do arroz como guarnição;
- O estufado/guisado foi a técnica de confecção mais frequente;
- As dietas Mole e Pastosa são predominantemente monocromáticas e destacam-se a cenoura e o tomate como os hortícolas mais fornecidos.

CONCLUSÃO

Através da avaliação da ingestão alimentar foi possível detectar um desperdício muito considerável de recursos tendo percepcionado algumas barreiras à ingestão alimentar. O valor preocupante do desperdício encontrado, aliado à falta de apetite justifica a necessidade de adaptar as ementas aos hábitos alimentares e preferências dos pacientes, tornar as dietas atractivas e promover a comunicação entre profissionais de saúde, paciente e serviço de alimentação.

BIBLIOGRAFIA

Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Livro Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha; 2003.
Kondrup J. Proper hospital nutrition as a human right. Clin Nutr. 2004;23(2):135-37.
Proença RPC, Souza AA, Veiros MB, Hering S. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC; 2005.

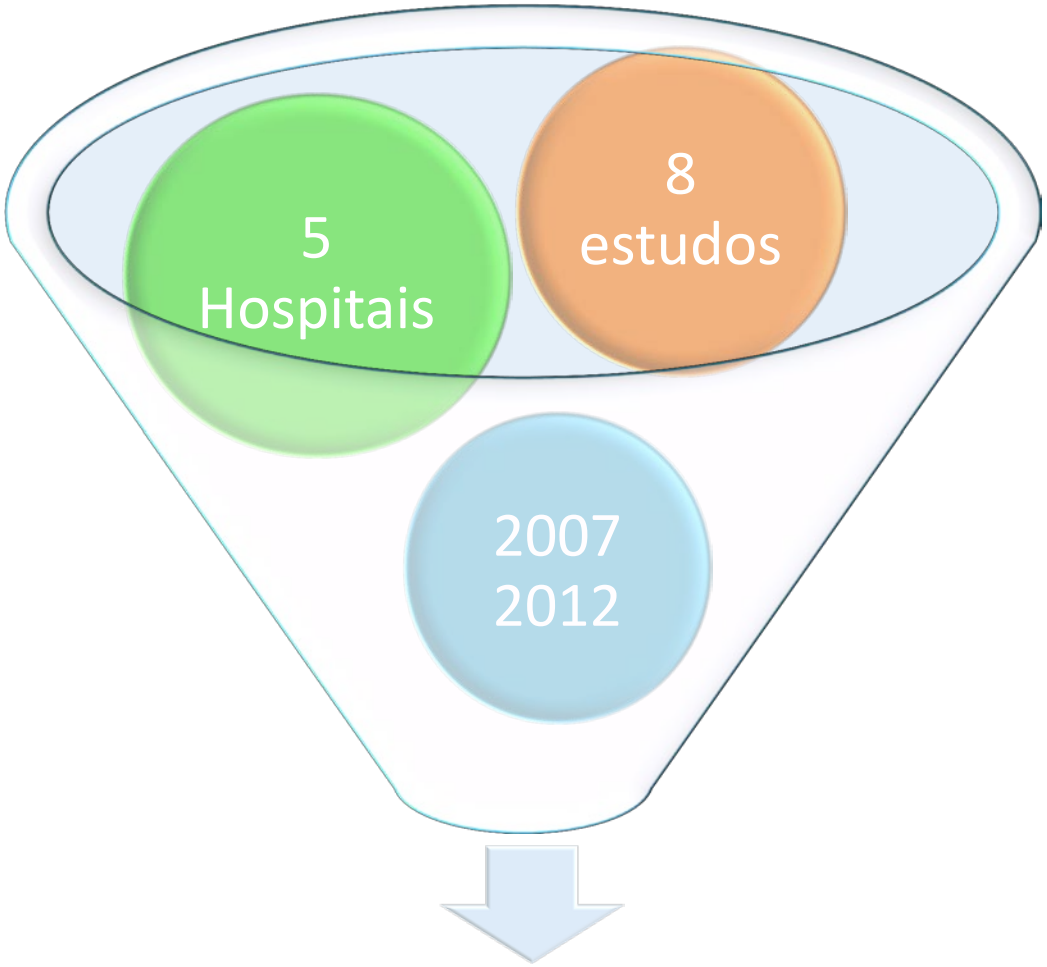
- Os motivos do desperdício

Do foro clínico e o facto de não gostarem das refeições hospitalares .

- A avaliação da ementa (AQPC)

- Oferta equilibrada entre carne e pescado;
- Elevada prevalência do arroz como guarnição;
- O estufado/guisado foi a técnica de confecção mais frequente;
- As dietas Mole e Pastosa são predominantemente monocromáticas e destacam-se a cenoura e o tomate como os hortícolas mais fornecidos.

REFEIÇÕES HOSPITALARES



52%-41% de Desperdício alimentar (refeições)

19-12% Dietas Intactas

REFEIÇÕES HOSPITALARES

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Identificar as prioridades

Criar sistemas de registos

Reduzir o desperdício

Formar uma equipa "residente"

Estabelecer procedimentos de monitorização

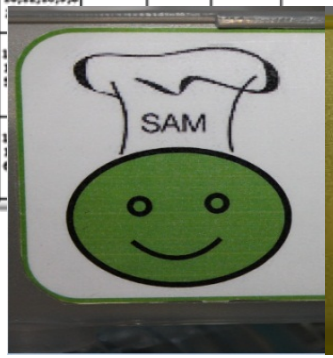
Formação e motivação das distribuidoras.

REFEIÇÕES HOSPITALARES

Eurest

Análise Visual dos Tabuleiros Recolhidos Medicina6

Mês	Ingestão Total ou Parcial dos três componentes						Prato Principal Intacto e Ingestão de algum dos outros dois componentes						Prato Principal Intacto e Restantes Componetes Intactos						Outros		
Dia	Nº de Cama	Total Geral	Total Ligeira	Total Mole	Total Pastosa	Total Sonda/ Líquida	Nº de Cama	Total Geral	Total Ligeira	Total Mole	Total Pastosa	Total Sonda/ Líquida	Nº de Cama	Total Geral	Total Ligeira	Total Mole	Total Pastosa	Total Sonda/ Líquida	Total Refeições	Ingestão prato e sobremesa ou prato e sopa	Nota/Motivos
30-Abr	3;4;5;7;9;11;14;15;18;19;22;23;26;29;30;31;33;34	2	9	4	1	2	entrada;1;6;24;27	0	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	32	2;8;13;16;21;25;28	12; 20 - alta e bloco
01-Mai	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
02-Mai	15;34;31;26;22;21;14;13;12;10;9;8;7;3;1;4;2;33	3	7	4	2	2	5;6;11;18;20;24	0	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	30	17;23;27	16;28;29 - alta, exames
03-Mai	1;4;6;7;8;9;10;11;12;13;14;18;19;20;21;22;23;26;27;29;30;33;34	1	13	4	3	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	5;24;25;28	15;3
04-Mai	30;29;27;26;22;21;19;14;16;12;10;9;8	0	14	1	1	2	31;2;34	1	0	0	0	2	15	0	0	0	0	1	31	28;25;20;18;11;13;4;3	24 - exame
05-Mai	[illegible]																				
06-Mai	[illegible]																				



REFEIÇÕES HOSPITALARES

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

BBC Mobile | News | Sport | Weather | Travel | TV | R

NEWS CORNWALL

Home | UK | Africa | Asia | Europe | Latin America | Mid-East | US & Canada | Business | Health | Sci/Environmen

England | Northern Ireland | Scotland | Wales | UK Politics | Education

11 October 2011 Last updated at 17:55 GMT

2 Share

Cornish hospital trust 'working to cut 27% food waste'

More than a quarter of meals served by a hospital trust in Cornwall are not being eaten.

Analysis carried out by SSentif revealed 27% of food provided by Cornwall Partnership NHS Foundation Trust was wasted.

Figures provided by the trust for the 2009/2010 period also showed 15% of meals were returned "untouched".

In a statement, the trust said it was working hard

> **Patients have told us that on the whole we provide good quality food"**
>
> Cornwall Partnership NHS Foundation Trust

The Cornish trust spent £6.14 on food per patient, per day for the 2009/2010 period

REFEIÇÕES HOSPITALARES

[1] Adaptado de: Hiesmayr M, Schindler K, Pernicka E, Schuh C, Schoeniger-Hekele A, Bauer P, et al. Decreased food intake is a risk factor for mortality in hospitalised patients: the NutritionDay survey 2006. Clin Nutr. 2009; 28(5):484-91.
[2] Adaptado de: Schenker S. Undernutrition in the UK. Nutrition Bulletin. 2003; 28(1):87-120.
[3] Adaptado de: Saunders J, Smith T, Stroud M. Malnutrition and undernutrition. Medicine. 2011; 39(1):45-50.

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Atualmente

Desenvolver e a testar a implementação de:

Mecanismos de monitorização

Procedimentos

Melhorar a ingestão alimentar dos doentes, e representar, verdadeiramente, um contributo positivo para a melhoria do seu bem-estar.

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Fornecedores

Preferência por fornecedores nacionais

. ↓ km alimentares;

. Dinamização da economia nacional;

ALIMENTOS

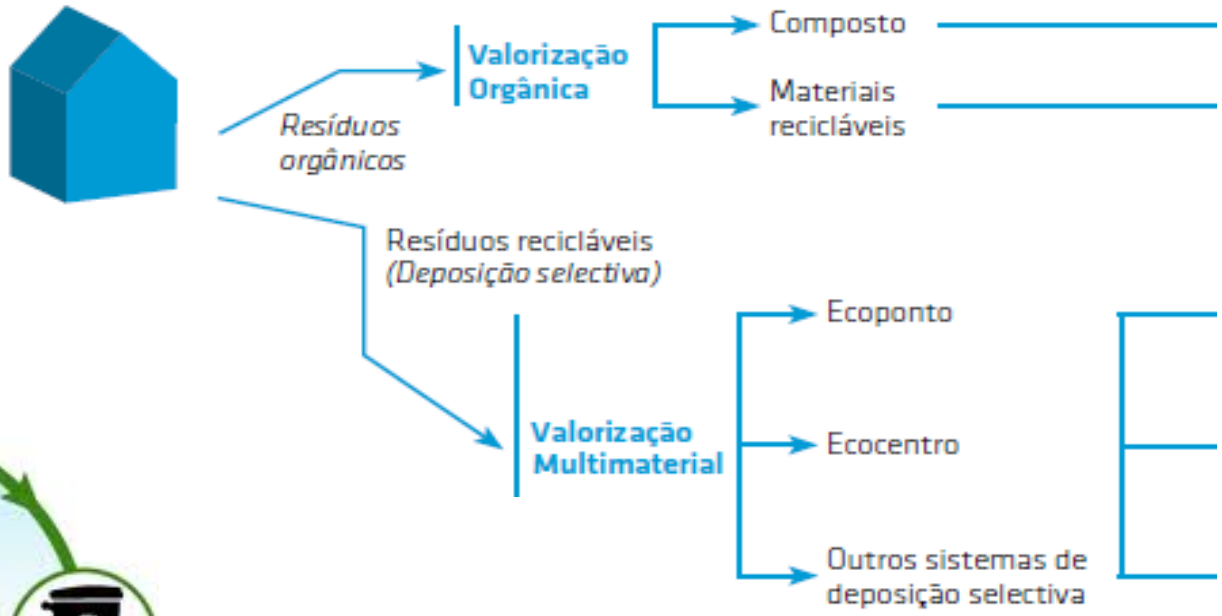
Associação Portuguesa dos Nutricionistas

	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.
Alperce					◗	●	◖					
Ameixa						●	●	●	●	◖		
Amora						●	●	●				
Ananás do Açores	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Banana da Madeira	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cereja					◗	●	●					
Diospiro										●	●	◖
Figo						●	●	●	●			
Framboesa	○	○	○	○	○	●	●	●	◖	○	○	○
Kiwi	●	●	●	○	○						◗	●
Laranja	●	●	●	●	●	○	○			◗	●	●
Limão	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Maçã	●	●	●	●	○	○	◗	●	●	●	●	●
Melancia				◗	○	○	●	●	●	◖		
Melão e Meloa			◗	○	○	●	●	●	●	○	◖	
Mirtilo					◗	●	●					
Morango	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○
Nêspera				●	●							
Pêra	●	●	●	○	○	◗	●	●	●	●	●	●
Pêssego					◗	◗	●	●	●	◖		
Romã									◗	●	●	◖
Tangerina	●	●	●	●	○	○	○		◗	◗	●	●
Uva						◗	●	●	●	◗	○	○
Frutos secos												
Amêndoa	●	●							◗	●	●	●
Avelã										◗	●	●
Castanha										◗	●	●
Nozes	◖								◗	●	●	●
Pinhão	●	●	●									◗
	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.

● Estação normal ○ Fora de época ◖ Disponível na 1ª quinzena ◗ Disponível na 2ª quinzena

RECICLAR E VALORIZAR

AMBIENTE


Resíduos orgânicos
Valorização Orgânica
Composto
Materiais recicláveis
Resíduos recicláveis (Deposição selectiva)
Valorização Multimaterial
Ecoponto
Ecocentro
Outros sistemas de deposição selectiva

AMBIENTE

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

CARE ÓleoHome

Sabia que…

98,5% é a taxa de transformação de óleo alimentar em biodiesel?
1 litro de óleo contamina 1 milhão de litros de água?

Traga, numa garrafa de plástico fechada, o óleo utilizado em sua casa e entregue-o aos nossos colaboradores no refeitório.

Nós reencaminhamo-lo para a reciclagem.

Em parceria consigo, construiremos uma sociedade mais segura, sadia e sustentável.

CARE
CONSCIÊNCIA AMBIENTAL
RESPONSABILIDADE EMPRESARIAL

Eurest

REDUÇÃO DOS DESPERDÍCIOS

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Um dos principais desafios da restauração moderna

SECTOR DA ALIMENTAÇÃO

NEWS

Green-Cook.org is now present on the web but the site is still under construction, come back to visit often!

Read more

At the canteen

At the canteen

Huge amounts of food are wasted every day in school canteens. Wasting food, refusing fruit, vegetables and fish has becom quite odd for a large number of kids and teenagers.

This type of behaviour has got many consequences on their nutritional balance, their future food habits and even more on their perception of what sustainable and aware consumption is. Through innovative pilot projects led in schools and high schools, GreenCook wishes to give to the younger generations the means to respect food again by listening to the real needs.

All the versions of this article: [English] [français]

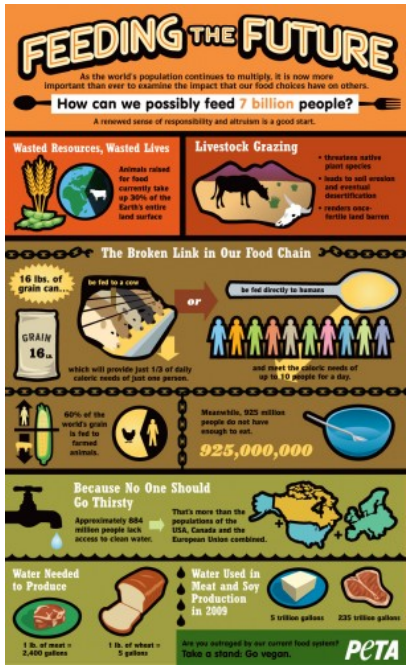
SECTOR DA ALIMENTAÇÃO

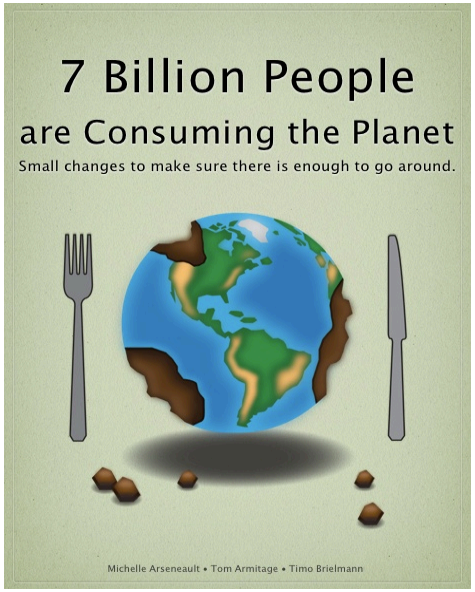
NEW ISO STANDARD TARGETS WASTE FLOWS

14/05/2012 - Many organisations are unaware of the full extent of the cost of their material losses because this data is often difficult to extract from conventional information, accounting and environmental management systems. The International Organization for Standardization (ISO) has launched a new standard that produces such precise and clear data that it can motivate managers to enhance material productivity and significantly reduce unnecessary waste far more effectively than through conventional means.

The ISO 14051:2011 standard for environmental management and material flow cost accounting (MFCA) provides a general framework under which an organisation can track and quantify material flows and stocks in physical units (e.g. mass, volume) as well as evaluate the associated costs. Applicable to any business that uses materials and energy, regardless of its products, services, size, structure, location, and existing management and accounting systems, MFCA can also be extended to other organisations in the supply chain, helping to develop an integrated approach to reducing waste generation.

MFCA, as a major tool of environmental management accounting, focuses on information for internal decision-making, and is intended to complement existing environmental management and management accounting practices. The resulting information can act as a motivator for organisations and managers to seek opportunities to simultaneously generate financial benefits and reduce adverse





FUTURO

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

"We also need to stop wasting food along the value chain, and start reflecting the benefits of natural resources -- and the costs of depleting them -- when we calculate the value of food. Only then will it be possible for governments, farmers, businesses and consumers to choose the most sustainable options for food security."

MUITO OBRIGADO!

Associação Portuguesa dos Nutricionistas

GONÇALO MOREIRA GUERRA

19 DE JUNHO DE 2012