

## Ganhos e Vantagens do Minimamente Processado na Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital Geral Dr. Prof.º Waldemar de Carvalho Pinto de Guarulhos

**Autores: Roseli Carnizello / Nutricionista de Produção / Rosangela Picolli / Gerente de Nutrição  
Meire Ferreira de Sousa / Técnico Ambiental**

### Introdução:

Nos últimos anos, o setor de alimentação coletiva vem enfrentando mudanças significativas, fruto da concorrência e da competitividade entre empresas. Essas mudanças envolvem inovações tecnológicas em equipamentos, produtos alimentícios e em processos produtivos. A inovação relacionada a produtos alimentícios diz respeito a alimentos que passaram por processo de descascamento e corte em produtos crus, embalados ou pré-embalados, prontos para o uso, que mantêm seu frescor, qualidade nutricional e são 100% aproveitáveis, além da praticidade e alegação de maior vida útil e preservação das características sensoriais e nutricionais do alimento o que traz ganhos no setor de nutrição e compras.

### Métodos:

O presente trabalho foi realizado para a avaliação das perdas no processamento das hortaliças in natura na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Geral de Guarulhos (HGG), desde o preparo, mão de obra, materiais, produtos de higienização, limpeza, consumo de água e energia, garantindo assim, com o estudo, a viabilidade da aquisição dos produtos minimamente processados. Treinamento da equipe e supervisão diária, controle de água através do termo hidrômetro, controle do peso das aparas e calculo da mão de obra homem. A execução do trabalho foi feito em duas etapas, sendo a primeira quinzena o cardápio preparado com alimentos in natura e a segunda quinzena o mesmo cardápio com alimentos processados. Após a coleta dos dados das duas quinzenas, após análise verificou-se a viabilidade do minimamente e a compra gradativa dos itens.



**Foto 1 – Processo de preparo do In natura (Antes)**



**Foto 2 – Processo de preparo minimamente processado (Depois)**

### Resultados e Discussões:

- Redução na quantidade de resíduos e efluentes; Redução de consumo de produtos de higienização (hipoclorito) e sacos de lixo; Redução na utilização e manutenção de equipamentos; Maior agilidade no recebimento; Melhor controle higiênico sanitário dos alimentos; Aquisição de produtos de qualidade (utilização de 100%), com custo mais baixo; Redução do quadro de colaboradores ou remanejamento para outras funções e colaboradores com menos LER (Lesão por esforço repetitivo); Redução de incidência de pragas devido a menor manipulação dos alimentos; Melhor organização nas câmaras frigoríficas e no setor de preparo; Uniformização da apresentação das preparações – melhor apresentação visual do balcão térmico de refeições; Setor mais organizado e limpo; Através da aceitação de todos do Hospital Geral de Guarulhos, a motivação da equipe que hoje trabalha com sorriso no rosto e menos absenteísmo por LER (Lesão por Esforço Repetitivos) no setor, além da melhoria dos desperdícios dentro da unidade de Alimentação e a aquisição do próximo passo a implantação de mais itens pela Administração.

### Conclusão:

Concluimos que com a aquisição do minimamente processado temos ganhos para a unidade na parte social, econômica e ambiental, a diminuição dos esforços e diminuição de afastamentos de colaboradores. Deste modo garantiu-se a contratação de colaboradores com deficiência para promover a integração, colaboradores motivados para participar de trabalhos, oficinas, reuniões de grupos ambientais, projetos e campanhas realizados pela unidade.

**Tipo de Resumo:** Opção B – Experiência prática e/ou profissional

**Área Temática 1:** Alimentos e Compras

**Palavras-chaves:** Alimentos – minimamente - sustentabilidade