



HOSPITAL
SÃO CAMILO

**SEMINÁRIO
DO CAMPO PARA A MESA DAS ESCOLAS E
HOSPITAIS**

**HOSPITAL SÃO CAMILO GRANJA VIANA
2021**





HOSPITAL
SÃO CAMILO



Localizado na cidade de Cotia, em um terreno com mais de 64 mil m²



HOSPITAL
SÃO CAMILO





HOSPITAL
SÃO CAMILO



O INÍCIO...



Dr. Niso Vianna, proprietário da Fazenda Granja Viana, doou em 1956 uma área de três alqueires para a construção do Seminário São Pio X, atendendo ao pedido do provincial dos Camilianos.



A horta, assim como as plantações de milho, de mandioca, de mexerica carioca e o pomar imenso com castanha portuguesa, laranja e uva japonesa, era usada para o próprio sustento e para comercialização.

Recanto São Camilo: ILPI (Instituição de Longa Permanência de Idosos) e Hospital de Retaguarda

- Grande extensão de terras produtivas (cerca de 3.000 metros)
- Horta para consumo dos pacientes e colaboradores;
- Maior prevalência de plantio de verduras, sem o uso de agrotóxicos;
- Diariamente as verduras eram colhidas e levadas para a utilização em nossa cozinha;
- Plantio era baseado em conhecimentos antigos.



Recanto São Camilo: ILPI (Instituição de Longa Permanência de Idosos) e Hospital de Retaguarda

Excedente era vendido para colaboradores e familiares de residentes, para evitar o desperdício e proporcionar uma alimentação saudável fora do ambiente de trabalho



Agroecologia

Estudar, projetar e manejar agroecossistemas que sejam produtivos e ao mesmo tempo conservem os recursos naturais, assim como sejam culturalmente adaptados e **social e economicamente** viáveis.” (Altieri, 2012).



NOS DIAS ATUAIS....

- Diretoria e Superintendência preocupados com a qualidade de vida de pacientes e colaboradores;
- Interação com os nossos agricultores para melhoria contínua do trabalho no campo “ TROCA DE EXPERIÊNCIAS”
- Alimentação saudável, livre de agrotóxicos – DO CAMPO DIRETO PARA A MESA
- Estudo para plantio de acordo com as características do solo – ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO



PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO SAZONAL



NOS DIAS ATUAIS....

- Implantação de meios de cultivos para melhor produção de hortifrúteis, como o consórcio de espécies, serapilheira.



- Expansão do plantio para um melhor aproveitamento da área de cultivo



ZERO RESÍDUOS DO PRÉ-PREPARO COMPOSTAGEM

- Segregação do resíduo gerado para o preparo das refeições;
- Partes não utilizadas de legumes , frutas e verduras, assim como as cascas de ovos e borra de café;
- Fomentar a coleta de insumos que seriam descartados e o resultado deste ciclo é aproveitado em nossa cozinha, levando mais diversidade e qualidade nutricional para o prato dos nossos clientes



NOS DIAS ATUAIS....

-Estudo sobre o melhor local para construção de uma nova composteira;

- Equipe de SND (auxiliares de nutrição e cozinheiras) orientados sobre as técnicas adequadas para “abastecer” a composteira ;

-Por dia coletamos aproximadamente 64kg de matéria orgânica para compostagem, o que completou uma composteira em 30 dias;



EVOLUÇÃO ...

Iniciamos com a construção de 2 baias



Hoje temos 4 baias prontas.



NOS DIAS ATUAIS....

- Identificação de PANC`s * em nossa horta;

*PLANTAS ALIMENTÍCEAS NÃO
CONVENCIONAIS / PARTES NÃO
TRADICIONAIS DE PLANTAS
CONVENCIONAIS*

- Plantio de novas verduras, legumes ,
aromáticas e PANC`s ;



Couve kale e Capuchinha



Folha da Beterraba



Couve Flor

UMA HORTA EM HOSPITAL É POSSÍVEL?

- SIM! Além de atendimento da saúde, atuamos como agentes de sustentabilidade, preservando o meio ambiente.
- Equipe técnica (nutricionistas clínica, nutricionista de produção e técnica em nutrição) engajada;
- Equipe Operacional orientada e motivada, com os mesmos objetivos dos líderes, sabendo como preparar e por que é **importante para a saúde**
- Alimentação saudável, balanceada e livre de agrotóxicos;

UMA HORTA EM HOSPITAL É POSSÍVEL?

- Prevenir doenças e promover uma melhor qualidade de vida;
- Auxílio de profissionais com vasta experiência em agroecologia e gastronomia sustentável



UMA HORTA EM HOSPITAL É POSSÍVEL?

- Identificação de alimentos processados e ultraprocessados, utilizando os alimentos da biodiversidade



**Alimentos
in natura**

Obtidos diretamente de plantas ou de animais para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração.



**Alimentos
minimamente
processados**

Submetidos a algum processo, mas que não envolvam agregação de substâncias ao alimento original, como limpeza, moagem e pasteurização.



**Alimentos
processados**

Fabricados pela indústria com a adição de sal, açúcar ou outro produto que torne o alimento mais durável, palatável e atraente.



**Alimentos
ultraprocessados**

Formulações industriais, em geral, com pouco ou nenhum alimento inteiro, sempre contém aditivo.



UMA HORTA EM HOSPITAL É POSSÍVEL?

- Utilização de ervas e temperos produzidos em nossa cozinha mantém o sabor dos alimentos em substituição ao sal;



- Introdução do GUASCA para pacientes hipertensos em substituição ao SAL;



UMA HORTA EM HOSPITAL É POSSÍVEL?

- Substituição por alimentos naturais:



UMA HORTA EM HOSPITAL É POSSÍVEL?

- Utilização de biomassa de banana verde como base para as dietas cremosas homogêneas em substituição aos tubérculos como batata e mandioquinha, contribuindo para controle glicêmico e para microbiota intestinal, além do alto valor nutritivo agregado .



O QUE SERVIMOS.....



BENEFÍCIOS DOS TEMPEROS

Gravata: substitui o uso do sal, é rico em potássio, também possui várias propriedades medicinais, tais como ação anti-inflamatória, diurética, antioxidante e antidiabética.

Sol de Ervas: promove a redução do consumo de sal refinado, favorece sistema neurológico e cardiovascular, diminui estresse e ansiedade.

Casca de Cebola: possui substâncias antioxidantes e anti-inflamatórias. Apresentam efeito na redução de inflamações, alergias e doenças virais e prevenção de câncer, catarata e doenças cardiovasculares.

Atenciosamente, equipe SMD.



O QUE SERVIMOS.....



BOLO DE ESPINAFRE



COCADÉ DE BETERRABA AMARELA



BOLO BRASILEIRINHO :
CENOURA E BELDROEGA

O QUE SERVIMOS.....



FLOR DE BETERRABA AMARELA



CUSCUZ DE VINAGREIRA ROXA



CALDOS E FUNDOS NATURAIS/
ERVAS DESIDRATADAS

RESULTADOS 2020

ATIVIDADES COM OS PACIENTES



MÃOS A HORTA



CULINÁRIA DIVERTIDA

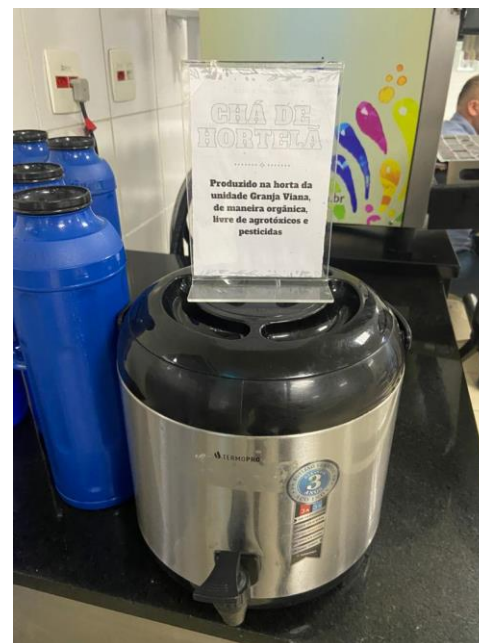
MATÉRIA NA REVISTA SUSTENTAREA

RESULTADOS 2020

ENTREGA PARA AS UNIDADES



RESULTADOS 2020



RESULTADOS 2021



I MÓDULO DE TREINAMENTO DE AGROECOLOGIA E PANC'S COM AS UNIDADES IPIRANGA, SANTANA E GRANJA VIANA

EQUIPE TÉCNICA:



PARA REFLETIR....

*"NÃO É SEMPRE QUE HÁ TEMPO
PARA COLHER MAS SEMPRE HÁ
TEMPO PARA SEMEAR"*

@lindasreflexões



TATIANA BONONI

TATIANA.BONONI@HOSPITALSAOCAMILOSP.ORG.BR



Instagram

@HORTAURBANASAOCAMILO