

Área Temática: Meio Ambiente

COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ESCOLAS PARAIBANAS

Amanda Freire de Souza¹, Rafael Dourado Almeida¹, Jane Enisa Ribeiro Torelli de Souza², Flávia de Oliveira Paulino³

Uma das grandes questões que envolve a produção de alimentos no Brasil e no mundo é o desperdício que ocorre em toda cadeia, desde a produção primária até à mesa do consumidor final. No ambiente doméstico o desperdício arbitrário de alimentos muitas vezes ocorre por desconhecimento sobre as possibilidades de aproveitamento integral. Para garantir a segurança alimentar e nutricional, principalmente dos mais vulneráveis, o aproveitamento integral surge como uma opção inteligente e sadia, uma vez que, além de diminuir o desperdício, agrega valores nutricionais de partes de alimentos que normalmente são descartados. O objetivo deste projeto foi difundir conhecimentos na área de aproveitamento integral de alimentos, como forma de diminuir os resíduos sólidos gerados em ambientes escolares. Realizou-se um levantamento bibliográfico sobre a possibilidade de utilização de partes de alimentos que normalmente são descartados diariamente e que possuem potencial para serem aproveitados. Optou-se em trabalhar com frutas e vegetais que normalmente estão presentes nos lares do nordeste brasileiro, como melancia, maçã, abóbora, batata doce, cenoura e couve. Foram desenvolvidos três tipos de alimentos: um pão à base de abóbora, uma sopa de legumes e um bolo de maçã. Para a produção do pão de abóbora utilizou-se como matéria-prima as cascas e sementes; para a sopa utilizou-se batata doce (polpa e casca), couve (folhas e talos), cenoura (polpa e casca) e melancia (casca e entrecasca), e finalmente para o bolo de maçã utilizou-se a maçã (polpa e cascas) e cenoura (polpa e cascas). Todos os produtos foram testados previamente na universidade e as metodologias foram ajustadas para que pudessem ser replicados no ambiente doméstico. O projeto foi executado na Escola de Educação Infantil e Ensino Fundamental Dom Marcelo Pinto Carvalheira. Estiveram presentes gestores, professoras, técnicas, merendeiras, alunos e mães de alunos. Na apresentação teórica foram abordados três temas: alimentação saudável, desperdício de alimentos e aproveitamento integral de alimentos. A apresentação durou aproximadamente 40 minutos e foi conduzida pelos bolsistas extensionistas, com linguagem acessível e riqueza de fotos para ilustrar os temas abordados. Foram divulgadas as receitas dos três produtos desenvolvidos na universidade. Após a apresentação teórica o público foi convidado a degustar os alimentos produzidos pela equipe executora. Ao final da degustação foi realizada uma roda de conversa para esclarecer dúvidas e estimular o aproveitamento integral de alimentos tanto no ambiente escolar como no ambiente doméstico. Houve grande participação e interação do público, com comentários muito positivos em relação aos alimentos produzidos. O público se mostrou interessado em replicar e incorporar as receitas em suas rotinas. O aproveitamento de partes de alimentos normalmente desperdiçados pode ser uma boa ferramenta para diminuir o desperdício de alimentos e gerar educação ambiental e nutricional em crianças, jovens e adultos.

Palavras-Chave: Aproveitamento Integral de Alimentos, Desperdício, Segurança Alimentar.

¹ Acadêmicos Bolsistas, Curso de Biotecnologia, Centro de Biotecnologia, UFPB

² Colaboradora, Centro de Ciência Exatas e da Natureza, UFPB

³ Coordenadora, Centro de Biotecnologia, UFPB- e-mail: flavia@cbiotec.ufpb.br