



Tema:
**"OS DESAFIOS DA INTERNACIONALIZAÇÃO
NA UNIMEP"**



11º Simpósio de Ensino de Graduação

REAPROVEITAMENTO ALIMENTAR

Autor(es)

MICHELE ZAMPAOLO PUPPIN
THAIS CRIVELLARI

Orientador(es)

VICTOR AUGUSTO FORTI

Resumo Simplificado

O panorama nutricional brasileiro mostra um aproveitamento ineficiente do potencial nutritivo dos alimentos e a fome é agravada pela ausência de iniciativas para uma melhor utilização de fontes de nutrientes disponíveis. Apesar do conhecimento de que o equilíbrio nutricional é essencial para manutenção de boa saúde durante o desenvolvimento do ser humano; atualmente, muitos alimentos de baixo custo, como as folhas e talos de hortaliças e sementes e farelos produzidos no beneficiamento de cereais são desperdiçados. Entre os maiores problemas que o Brasil enfrenta estão a fome e o desperdício de alimentos, constituindo-se em um paradoxo do País, pois, o mesmo produz cerca de 140 milhões de toneladas de alimentos por ano e é um dos maiores exportadores de produtos agrícolas do mundo. O reaproveitamento de alimentos como talos, cascas, folhagens, farelos e outros podem ser uma alternativa nutritiva e de baixo custo a alimentação diária na complementação nutricional de alto valor para as crianças como forma de manutenção, ganho de peso e obtenção de proteínas, ferro, cálcio e vitaminas que a maioria das vezes não são consumidas pelas crianças por não apresentarem um sabor palatável. O reaproveitamento de alimentos traz vantagens econômicas, por utilizar de materiais que geralmente seriam descartados evitando gastos; sociais, por possibilitar a redução da fome em áreas de baixa oferta de alimentos; e ecológicas, por reduzir a quantidade de material descartado no meio ambiente. O objetivo deste projeto foi de realizar uma revisão de literatura sobre reaproveitamento alimentar, destacando as principais medidas realizadas para contribuir com a redução da fome e da quantidade de alimentos diariamente desperdiçados. Baseado nos trabalhos levantados observou-se que o desenvolvimento de hábitos e atitudes através de práticas pedagógicas, possibilita um repensar de ações conscientes em relação ao que está sendo feito para a melhoria da nossa qualidade de vida. Assim, a elaboração de um projeto de reaproveitamento de alimentos (cascas, folhas e talos) dentro do ambiente escolar ou na comunidade é uma alternativa para conter o desperdício, reduzir a geração de resíduos orgânicos e reforçar o cardápio dos envolvidos. Como proposta, pode-se elaborar uma cartilha informativa com os principais conceitos sobre a correta maneira de reaproveitamento alimentar e sugerir algumas receitas saborosas e viáveis para serem desenvolvidas com alimentos que seriam descartados. Desta maneira, o aproveitamento de alimentos surge como uma excelente alternativa para redução das carências nutricionais, mostrando-se eficiente e de baixo custo. Assim, conclue-se que o desperdício de alimentos pode ser reduzido através da educação, pelo esclarecimento da sociedade sobre a correta utilização destes, o que também contribui na economia dos indivíduos.

