

6ª SEMANA DE CONHECIMENTO



APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Rosimeire Da Silva
Livya Da Silva Rodrigues
Bianca Ferreira Dos Santos

Categoria do Trabalho

1

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

O Brasil, infelizmente ocupa o quarto lugar de maior produtor de alimentos do mundo, porém, não aproveita de maneira segura e sustentável tudo que produz, pois, está entre os 10 países que desperdiça alimentos no mundo, corroborando para o aumento do esgotamento dos recursos naturais. Uma maneira de sair dessa lista é incentivar e orientar a população na prática do aproveitamento integral de todos os alimentos, consumindo as partes que normalmente são descartadas como: talos, folhas, cascas e sementes, essas ações poderão contribuir para redução de resíduos alimentares e assim diminuir o impacto ambiental provocado pelos mesmos, e também auxiliar no combate a fome e a desnutrição, utilizando as técnicas dietéticas para preparação de receitas nutritivas e saborosas a partir desses alimentos. Verifica-se através dos estudos que a redução de desperdício de alimentos e a utilização integral dos alimentos e/ou partes alimentícias (usualmente não consumidas) ainda são escassos, porém apresentam resultados significativos para a nutrição. Sendo essencial pois o consumo desses alimentos pode promover a melhora na saúde humana e ambiental, contribui para diminuir desperdícios e lixo orgânico em grande escala, dando oportunidade para novas ferramentas de trabalho através da coleta e tratamento desses produtos, gerando renda e redução de custos na prateleira. Reforçamos a importância de divulgação e orientação sobre a utilização integral dos alimentos e promoção de produtos com essa nova cultura alimentar nos mercados e na mesa do consumidor, e assim a valorização do que hoje é desperdiçado.