APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

Autor(res)

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

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

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 pratica 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 recitas 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.