



Estratégias de Sustentabilidade Ambiental e Gestão de Resíduos

Isabelly Carvalho Lemos, Izadora Marsili Rubel, Rebecca de Souza

Janete Tinte Pereira e Victor de Moura Indalecio

Resumo

O projeto Estratégias de Sustentabilidade Ambiental e Gestão de Resíduos propõe a criação de um site com receitas culinárias que utilizam resíduos alimentares como ingrediente principal. O objetivo é reduzir significativamente o desperdício de alimentos e contribuir para a erradicação da fome, em conformidade com a ODS 2, que busca assegurar a alimentação adequada para todos. Este tema foi escolhido devido à crescente preocupação com o desperdício alimentar e a necessidade de combater a insegurança alimentar no mundo. Através da apresentação de receitas que transformam restos de alimentos em pratos saborosos, esperamos conscientizar a comunidade sobre a importância do reaproveitamento e da valorização dos alimentos. O projeto envolve pesquisa para identificar quais resíduos podem ser utilizados, o desenvolvimento de um jogo educativo e a construção de um site acessível que facilite o acesso às receitas. Ao fomentar práticas sustentáveis, acreditamos que este projeto pode inspirar famílias e comunidades a repensarem sua relação com os alimentos, promovendo um futuro mais justo e sustentável. Através da união de esforços, é possível não apenas reduzir o desperdício, mas também alimentar aqueles que mais precisam, contribuindo para um mundo onde cada refeição é valorizada e cada alimento tem seu devido lugar.

Palavras-chave: Resíduos; Alimentos; Fome; Desperdício; Oportunidades.

Introdução

O projeto Estratégias de Sustentabilidade Ambiental e Gestão de Resíduos tem como proposta a criação de um site que apresenta receitas culinárias utilizando resíduos alimentares como ingredientes principais. Esta iniciativa visa abordar de forma prática e criativa a questão do desperdício de alimentos, um problema significativo em nossa sociedade que gera impactos ambientais e sociais. A escolha desse tema é motivada pela preocupação com o aumento do desperdício alimentar e a necessidade urgente de enfrentar a insegurança alimentar, especialmente em um mundo onde milhões de pessoas sofrem com a fome. Ao alinhar o projeto à ODS 2, que busca erradicar a fome e garantir a segurança alimentar, esperamos incentivar a reutilização de alimentos que

ainda podem ser aproveitados. Além disso, o projeto pretende fomentar uma reflexão sobre o valor dos alimentos e promover hábitos mais sustentáveis na comunidade. Por meio da disponibilização de receitas que transformam restos em pratos saborosos, o projeto pretende não apenas minimizar o desperdício, mas também melhorar a nutrição de muitas pessoas. Com isso, buscamos contribuir para um futuro mais sustentável e justo, onde cada alimento é valorizado e aproveitado da melhor forma possível.

Objetivo

O objetivo deste projeto é promover a sustentabilidade ambiental por meio da criação de um site que reúna receitas culinárias utilizando resíduos alimentares como ingrediente principal. Buscamos reduzir o desperdício de alimentos e contribuir para a segurança alimentar, alinhando nossas ações com a ODS 2, que visa erradicar a fome no mundo. Através deste projeto, pretendemos conscientizar a comunidade sobre a importância da reutilização de alimentos, promovendo práticas que garantam a preservação dos recursos naturais e o equilíbrio entre as necessidades econômicas, sociais e ambientais, assegurando a conservação dos ecossistemas para as gerações futuras.

Metodologia

A metodologia do projeto "Estratégias de Sustentabilidade Ambiental e Gestão de Resíduos" é organizada em etapas que visam promover a reutilização de resíduos alimentares através da criação de um site com receitas culinárias. As etapas incluem:

1. Pesquisa de Resíduos Alimentares:

- Identificação de alimentos frequentemente descartados, como cascas e talos, que podem ser reaproveitados.
- Coleta de informações sobre como esses resíduos podem ser transformados em receitas saborosas.

2. Desenvolvimento do Site:

- **Materiais:** Computador ou celular com acesso à internet.
- **Métodos:** Utilização do Google Sites para criar uma plataforma acessível. A equipe escolherá um modelo adequado e organizará as informações de forma clara.

3. Seleção e Elaboração das Receitas:

- Escolha de receitas que utilizem os resíduos alimentares como

ingredientes principais.

- Documentação dos ingredientes e modos de preparo para cada receita.

4. Produção do Conteúdo:

- Criação das páginas do site, incluindo uma seção explicativa sobre o projeto e sua importância, além das receitas.

Essa metodologia busca sensibilizar a comunidade sobre a valorização dos alimentos e a adoção de práticas sustentáveis no dia a dia.

Desenvolvimento

Durante o projeto "Estratégias de Sustentabilidade Ambiental e Gestão de Resíduos", constatou-se que uma quantidade significativa de alimentos é descartada diariamente, sendo os resíduos, como cascas e talos, frequentemente subutilizados. A pesquisa identificou maneiras criativas de reaproveitar esses ingredientes, como transformar cascas de batata em petiscos e cascas de laranja em geleias. A pergunta central, “Como é possível diminuir de forma significativa o desperdício de alimentos no nosso dia a dia?”, motivou a equipe a buscar soluções práticas, focando não apenas na redução do desperdício, mas também na conscientização sobre a valorização dos alimentos. O desenvolvimento do site, que apresenta receitas acessíveis e saborosas, visa inspirar a comunidade a adotar práticas mais sustentáveis, demonstrando que é possível transformar resíduos em oportunidades nutricionais e contribuir para a diminuição do desperdício alimentar.

Resultados e Discussões

O projeto Estratégias de Sustentabilidade Ambiental e Gestão de Resíduos evidencia o potencial para impactar a conscientização sobre o desperdício de alimentos. Ao apresentar soluções práticas e acessíveis, busca inspirar a comunidade a repensar a relação com os alimentos e adotar práticas mais sustentáveis. A utilização de sobras e resíduos não só minimiza o desperdício, mas também pode contribuir para a alimentação de pessoas necessitadas. Essa abordagem promove um movimento em que cada alimento é valorizado e cada refeição é considerada importante, estimulando uma reflexão coletiva sobre a responsabilidade no consumo e descarte de alimentos. O projeto tem o objetivo de não apenas oferecer alternativas culinárias, mas também fomentar uma mudança de comportamento em relação à gestão de resíduos alimentares.

Considerações Finais

Este projeto apresenta uma abordagem inovadora para enfrentar os problemas do desperdício de alimentos e da insegurança alimentar. A criação de um site que divulga receitas a partir de restos alimentares não apenas contribui para a redução dos resíduos, mas também promove o acesso a refeições saudáveis. Essa iniciativa serve como um estímulo à reflexão e à mobilização coletiva, encorajando indivíduos e comunidades a adotarem práticas mais sustentáveis. Ao transformar resíduos em pratos saborosos, busca-se cultivar uma cultura de valorização dos alimentos, contribuindo para um futuro mais justo e sustentável. Acredita-se que, ao conscientizar sobre a importância do reaproveitamento, é possível impactar positivamente a sociedade e promover uma mudança de hábitos que beneficie todos.

Referências Bibliográficas

TUDO GOSTOSO. Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/>. Acesso em: 20 ago. 2024.

FETAES. Disponível em: <https://www.fetaes.org.br/main.asp?link=noticia&id=135>. Acesso em: 22 ago. 2024.

IPEA. Objetivo 2. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/ods/ods2.html>. Acesso em: 22 ago. 2024.

UNEP. Mundo joga fora mais de 1 bilhão de refeições por dia. Disponível em: <https://www.unep.org/pt-br/noticias-e-reportagens/comunicado-de-imprensa/mundo-joga-fora-mais-de-1-bilhao-de-refeicoes-por-dia>. Acesso em: 27 ago. 2024.

PACTO CONTRA A FOME. **Desperdício de alimentos.** Disponível em:
<https://pactocontrafome.org/2024/08/21/desperdicio-de-alimentos/>. Acesso em: 27 ago.
2024.

EXAME. **Mais de 80% dos brasileiros e de 95% das empresas jogam comida fora, mostra estudo.** Disponível em:
<https://exame.com/ciencia/mais-de-80-dos-brasileiros-e-de-95-das-empresas-jogam-comida-fora-mostra-estudo/>. Acesso em: 1 set. 2024.

SAMBIENTAL. **Brasil desperdiça 46 milhões de toneladas de alimentos por ano.** Disponível em:
[https://www.sambiental.com.br/noticias/brasil-desperdica-46-milhoes-de-toneladas-de-a](https://www.sambiental.com.br/noticias/brasil-desperdica-46-milhoes-de-toneladas-de-alimentos-por-ano)
limentos-por-ano. Acesso em: 1 set. 2024.