

EPG CELSO FURTADO

CLEBER LOPES DUARTE
(Cleber.cld2@gmail.com RG: 33.115.430-4)

GENILSON GOMES DOS SANTOS
(genilsongomes@yahoo.com.br)

ELENITA APARECIDA DOS SANTOS
(nitaasantos@gmail.com)

LOIDE DIAS NASCIMENTO VIEIRA SILVA
(loide_dnv@hootmail.com)

JOSÉ VLADIMIR FERREIRA
(prof.vladimir@yahoo.com.br)

Receitas Alternativas - ideias para reaproveitamento de alimentos (MasterChef)

GUARULHOS

2022

INTRODUÇÃO

É comum que muitas pessoas torçam o nariz e se posicionem de forma preconceituosa diante da palavra ‘restos’. Principalmente se ela for associada à ideia de reaproveitamento de alimentos.

Associamos ‘restos’ a ‘lixo’ e somos levados a pensar que lixo é entulho, tudo aquilo que não presta, coisa inútil, sujeira. Entretanto, essa é uma ideia completamente equivocada nos dias de hoje, em que tanto se fala em meio ambiente.

Isso porque estamos em uma era em que a sustentabilidade ganha força e espaço nas empresas e na vida do consumidor, que está cada vez mais exigente e preocupado com a própria saúde e, portanto, analisa, nos mínimos detalhes, a origem do que compra no supermercado.

O desperdício de alimentos, que acontece ainda em grande escala, causa enorme impacto na sociedade e no meio ambiente. As perdas disso podem ser observadas em toda a cadeia produtiva.

Isso estabelece claramente uma necessidade de aproveitamento dos alimentos de maneira integral e a possibilidade de manutenção do consumo habitual com utilização de resíduos para novos produtos alimentícios.

O desperdício acontece em todas as etapas da cadeia produtiva no Brasil, ou seja, desde a colheita até o consumo nas residências.

Não é de hoje que estudos comprovam a possibilidade de aproveitar resíduos industriais para a fabricação de alimentos baratos e de qualidade.

É importante ressaltarmos que não se deve fazer confusão com reaproveitamento e reprocessamento, pois são processos bem diferentes.

RESUMO

Este projeto tem como objetivo conscientizar as pessoas sobre a importância do reaproveitamento de alimentos (ou melhor, partes dos alimentos) que, geralmente, são descartados e junto a eles vários nutrientes essenciais para o bom desenvolvimento do organismo humano. Além disso, possibilitar o acesso a alimentos saudáveis, pois buscamos levar em consideração o custo final para a população.

Palavras-chave: Alimento, Saudável, Reaproveitamento, Nutrientes, Conscientização.

JUSTIFICATIVA

Ao lidar com o tema das O.D.S (Acabar com a fome e a miséria) , percebeu-se a necessidade de desenvolver um projeto que atendesse a população carente com relação à elaboração de um cardápio tanto nutritivo quanto acessível. Sendo assim, foi proposto aos alunos um aprendizado interdisciplinar sobre o valor nutricional dos alimentos, bem como, o desenvolvimento de novas receitas.

OBJETIVO GERAL

Sensibilizar e conscientizar os educandos de que a vida depende do ambiente e o ambiente depende de cada cidadão deste planeta, além de estimular a utilização de práticas sustentáveis e a melhora da qualidade de vida através de uma alimentação saudável.

Fazer com o que os alunos entendam a importância dos 8 Objetivos do Milênio, por meio de um projeto alimentar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender a importância de uma alimentação equilibrada para a saúde; reduzir os resíduos sólidos; despertar o interesse dos educandos para o cultivo de horta; estimular os educandos a construir seu próprio conhecimento no contexto interdisciplinar; construir a noção de que o equilíbrio do ambiente é fundamental para a sustentação da vida em nosso planeta.

Reaproveitar alimentos;

Aprender sobre o valor nutricional dos alimentos;

Desenvolver novas receitas, reaproveitando alimentos que geralmente são descartados e, também, levando-se em consideração o custo final;

Conscientizar os alunos da importância desse reaproveitamento de alimentos, de forma que eles possam disseminar essas ideias em suas comunidades.

METODOLOGIA

primeiramente, fazer um estudo observando quais partes dos alimentos geralmente são descartadas. Desenvolver pesquisa em grupo ou individual que traga informações adicionais sobre o reaproveitamento, manuseio e elaboração de pratos saudáveis.

MONITORAMENTO DOS RESULTADOS:

A execução da receita: o produto final e sua apresentação, para a turma junto com a receita desenvolvida, e a apresentação no concurso da escola.

CRONOGRAMA:

- Agosto: tema desenvolvido em sala pelos professores;
- Agosto: apresentação em sala de aula para os alunos;
- Setembro: apresentação no concurso (MasterChef) no dia 05 de outubro de 2022.

RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se obter novas receitas que contemplem os objetivos do projeto.

ANEXOS



