



Feira de Ciência e Engenharia de Guarulhos – FECEG 2021

FOME ZERO

Murilo Caniloi Ambrosio, Miguel Perrella de Oliveira Elias

Raul Cardoso Lopes de Menezes

Janete Pereira Tinte, William Alexander Furtado Rodrigues

Colégio Eniac

Resumo

Em pleno século XXI, a insegurança alimentar continua sendo um grande problema mundial. Estima-se que cerca de 19 milhões de pessoas no ano de 2020 foram afetadas pela desnutrição que agravou-se em virtude da pandemia. Quando vamos a feira, por exemplo, podemos observar a imensa quantidade de recursos alimentares que são desperdiçados devido, principalmente, a desinformação quanto aos princípios nutritivos do alimento, bem como o seu não aproveitamento integral. As perdas também ocorrem em plantações, transporte e armazenamento inadequado, além de no preparo incorreto dos alimentos. Existem inúmeras práticas para diminuir esse desperdício. Uma delas é o chamado Aproveitamento Integral dos Alimentos (AIA), por meio da utilização total do alimento e de todas as suas partes, como as cascas, folhas, sementes e talos, que geralmente são desprezados, apesar de ricos em nutrientes. A adoção do AIA, contribui no combate à fome, e ajuda a reduzir a quantidade de sobras de alimentos que não são consumidos.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Alimentação saudável. Evitar desperdício.

1. Introdução

Como combater a fome no mundo?

Não existe consenso sobre como resolver o problema da fome do mundo. O ponto de partida para tentar solucionar essa questão seria combater também a pobreza, pois o crescimento econômico dos países é um dos fatores primordiais para a redução da fome mundial. É necessário que esse desenvolvimento seja feito de maneira inclusiva, envolvendo as populações vulneráveis, melhorando a produtividade e a renda dos pequenos produtores e dando mais meios para o sustento de sua subsistência, diminuindo assim, a desigualdade social.

2. Materiais e Métodos

O Projeto Fome Zero foi desenvolvido com a utilização de um aplicativo no APP INVENTOR.

Foram realizadas pesquisas sobre dicas e receitas que têm como base a utilização integral dos alimentos.

Ao clicar na foto do alimento selecionado, a pessoa é redirecionada para uma nova página onde encontrará uma deliciosa receita feita com as sobras.

3. Resultados e Discussão

Todos os esforços realizados para diminuir a fome no mundo, conseguiram progressos significativos. O crescimento econômico é um dos principais fatores que faz baixar o número das pessoas que passam fome. É necessário buscarmos mais conhecimentos sobre a melhor forma de aproveitar integralmente os alimentos e seus nutrientes.

4. Considerações Finais

Não há exatidão sobre as causas e as maneiras de se combater a fome no mundo. Existe, sim, uma concordância de que é preciso combater as desigualdades e a miséria que atingem boa parte da população mundial.

Referências

Série MESA BRASIL SESC. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral dos Alimentos**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 45 pág.. Disponível em: <<https://url.gratis/HDJfqh>> Acesso em: 03 set. 2021.

Fundação Cargill. **Aproveitamento Integral dos Alimentos**. Alimentação Sustentável, 2018. Disponível em: <<https://url.gratis/e1pps3>>. Acesso em: 05 set. 2021.

RAIMUNDO, M. G. M. FILHO, M. V. J. **Diga não ao desperdício e Pan'cs**. Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios, Edição Web Junho, 2018. São Paulo. 68p. Disponível em: <<https://url.gratis/U7fQpw>>. Acesso em: 05 set. 2021.