



APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: REDUZINDO O DESPERDÍCIO E MAXIMIZANDO O SABOR

Nome do Autor(es): Davi Toledo, Gabriel Venturim, Guilherme Gomes

Nome do Orientador(es): Callinca Vilhena , Victor Moura

Colégio Eniac

Resumo

O aproveitamento integral dos alimentos contribui diretamente para a redução do desperdício de alimentos, que é um problema global alarmante. Isso ajuda a conservar recursos naturais, reduzir a pressão sobre o meio ambiente e diminuir a quantidade de resíduos orgânicos em aterros sanitários. Ao aproveitar ao máximo os alimentos disponíveis contribui-se para a segurança alimentar, especialmente em comunidades com recursos limitados. Menos alimentos serão desperdiçados, tornando-os mais acessíveis a todos. Ao alinharmos essa prática com os princípios de sustentabilidade alimentar, utilizamos menos recursos naturais, promovemos a responsabilidade social e ambiental. Essa prática beneficia não apenas os indivíduos, mas também a sociedade como um todo, incentivando um estilo de vida mais sustentável e consciente. Faremos um jogo onde o jogador deverá utilizar o alimento por inteiro onde propomos um aprendizado divertido, lúdico e envolvente. Esperamos inspirar mudanças positivas de comportamento em relação ao desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Aproveitamento integral; Desperdício de alimentos; Sustentabilidade alimentar; Segurança alimentar; Jogo educativo.

Introdução

Em um mundo onde a produção de alimentos é cada vez mais desafiadora e a conscientização ambiental está em ascensão, o aproveitamento integral dos alimentos é uma abordagem ecologicamente responsável. Essa prática busca minimizar o desperdício, enquanto aprimora o sabor e o valor nutricional dos alimentos, trazendo benefícios não apenas para o nosso bolso, mas também para o nosso planeta.

Objetivo

Nosso objetivo é criar um jogo interativo de gamificação que combine diversão, ludicidade e engajamento com a prática do reaproveitamento integral dos alimentos. Faremos um jogo no qual o jogador deverá utilizar o alimento por inteiro, promovendo um aprendizado envolvente e divertido.

Metodologia

Materiais:

- Computador ou celular conectados à internet ;
- Plataforma de desenvolvimento de jogos - Construct 3;
- Game Canvas para criar as telas com as receitas sobre reaproveitamento integral dos alimentos.

Métodos:

Primeiro é necessário criar um esboço do jogo, incluindo personagens, ambientes, mecânicas de jogo e objetivos. Abra o Construct 3 e crie um novo projeto em branco ou escolha um modelo que corresponda ao tipo de jogo que você deseja criar. Importe ou crie os elementos gráficos do seu jogo, como personagens, objetos, cenários e itens. Importe áudios e músicas, se necessário. Essa plataforma utiliza um sistema de programação baseado em eventos. O autor é quem define eventos e ações associadas a eles para criar o comportamento do jogo. Posteriormente, define como os personagens se movem, como os objetos interagem e como o jogo responde às ações do jogador. Crie layouts para os níveis ou cenários do jogo. Por último, adicione objetos aos layouts e ajuste suas propriedades. Quando o jogo estiver pronto, exporte-o para a plataforma desejada, como Windows, iOS, Android ou Web.

Desenvolvimento

Num contexto global onde a produção de alimentos se depara com obstáculos cada vez mais complexos, e a sensibilização para questões ambientais está em constante crescimento, emerge uma abordagem gastronômica pioneira e ecologicamente consciente: a prática de utilização completa dos alimentos. Isso não apresenta apenas a capacidade de redução do desperdício de alimentos, mas também de melhoria do sabor e do valor nutritivo dos produtos fornecidos, transformando-os em uma refeição saudável e nutritiva. A partir dessa premissa surgiu a ideia de desenvolver um jogo com essa temática, onde os participantes terão a oportunidade de explorar de forma lúdica as práticas de aproveitamento integral dos alimentos, tomando decisões que minimizem o desperdício e maximizem o sabor dos

ingredientes. A cada fase serão convidados a aproveitar o alimento ao máximo com receitas inovadoras e divertidas. O jogo foi criado com o auxílio da plataforma de desenvolvimento Construct 3, em sua versão gratuita. Essa iniciativa visa conscientizar e envolver as pessoas de maneira interativa, encorajando a adoção de práticas de culinária e alimentação mais sustentáveis no cotidiano.

Resultados e Discussões

Nossas expectativas incluem que os jogadores adquiram conscientização sobre o reaproveitamento de alimentos, obtenham um aprendizado eficaz e se sintam motivados a incorporar práticas sustentáveis de reaproveitamento de alimentos em suas rotinas, contribuindo assim para a redução do desperdício e um ambiente mais sustentável.

Considerações Finais

Meu grupo dedicou esforços à criação de um jogo com o objetivo de incentivar crianças e jovens a abraçar o conceito de reaproveitamento total de alimentos em diversas receitas. Procuramos inspirar a geração mais jovem a evitar o desperdício de alimentos, demonstrando como ingredientes subutilizados podem ser transformados em pratos deliciosos e contribuir para a sustentabilidade.

Referências Bibliográficas

Desperdício de alimentos:: estratégias para reaproveitamento e conscientização.

Disponível em: <<https://curtlink.com/SkCh>>. Acesso em: 04 ago. 2023. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana Aproveitamento Integral dos Alimentos.** Disponível em:

<https://mesabrasil.sescsp.org.br/media/1016/receitas_n2.pdf>. Acesso em: 04 ago. 2023.

Sabor na rede. Disponível em: <<https://curtlink.com/4co2>> Acesso em: 08 ago. 2023. 4