

NOME: VITORIA MAYRA MARQUES DA SILVA

TÍTULO: INTRODUÇÃO DA TEMÁTICA DE REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS AOS ALUNOS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS - UNIDADE DE PASSOS.

AUTORES: VERA LÚCIA ALVES DE OLIVEIRA, VITORIA MAYRA MARQUES DA SILVA, VITORIA MAYRA MARQUES DA SILVA, MARIA CLARA MARTINS CAMPANARO, MAIRA DOS REIS, HAIRINA ESTER DE CARVALHO, GIULIA VICTÓRIA MIRANDA DOS SANTOS, GABRIELA BALDUINO VIEIRA MENEZES, ELISA SANTOS ORLANDI REIS, EDUARDO FLORENCIO, CAMILA AGUIAR DE OLIVEIRA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): NÃO POSSUI

PALAVRA CHAVE: ALIMENTOS, REAPROVEITAMENTO, CONSCIENTIZAÇÃO, SUSTENTABILIDADE, DESPERDÍCIO.

RESUMO

A indústria brasileira alimentícia corresponde a uma das maiores em exportação de produtos agrícolas, produzindo 140 milhões de toneladas por ano, contudo, aproximadamente 70 mil toneladas são desperdiçadas, o que equivale a 35 milhões de pessoas alimentadas. Dentre os diversos fatores que contribuem para a alta taxa de desperdício, destacam-se o não aproveitamento integral dos alimentos, e o seu consumo inconsciente. Objetiva-se conscientizar a população universitária quanto ao reaproveitamento de alimentos, uma vez que o desperdício do mesmo, é assíduo nessa comunidade. Sendo assim, utilizando-se a revisão de literatura narrativa, foram realizados levantamentos bibliográficos em livros, plataformas como a da biblioteca virtual SciELO, bem como sites contendo informações a respeito da temática e valores nutricionais dos alimentos. O projeto foi aplicado no pátio da Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG)-Unidade de Passos, onde foi instalado um stand durante um horário estratégico, com a finalidade de incentivar aqueles que por ali passavam, a interagirem com o que estava sendo proposto, degustando o alimento oferecido (bolo de cascas de abóboras), e buscando adivinhar seu ingrediente central. Também foram produzidos cartazes contendo informações quantitativas e nutricionais, e a distribuição de receitas para a utilização consciente dos alimentos. Com a duração de uma hora, cerca de 60 pessoas participaram da abordagem, dentre elas se fizeram presentes, alunos, funcionários e docentes da universidade. O retorno obtido após a conclusão da ação, foi demasiadamente positivo, uma vez que se constatou universitários mais sensibilizados e convencidos de que o aproveitamento integral dos alimentos pode ser uma alternativa sustentável e saborosa.