

OFICINAS DE REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO E SEGURANÇA ALIMENTAR

BRUNELLI, Ângela Vieira¹; KLEIN, Bruna²; FONSECA, Eliana Maria Heinle³;
GOMES, Tânia Maria de Mello³; MELLO, Aline Juliane Aguiar de⁴;

Palavras- Chave: Aproveitamento Integral. Higiene. Alimentos.

INTRODUÇÃO

Ainda que estejamos vivendo em pleno século XXI, a era da tecnologia, o desperdício representa um sério problema na produção, distribuição e aproveitamento de alimentos, especialmente nos países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento (BANCO DE ALIMENTOS, 2003).

Em um país onde milhares de pessoas sofrem de desnutrição e de doenças causadas pela falta de alimentação adequada, enquanto que toneladas de alimentos vão para o lixo, o Banco de Alimentos surge como iniciativa de grande alcance social (INSTITUTO AKATU, 2012). Os Bancos de Alimentos exercem papel importante na articulação intersetorial das ações de Segurança Alimentar e Nutricional nos territórios urbanos. Nesses espaços, conforme Souza, (p. 12, 2004), “podem ser realizadas atividades de capacitação, desenvolvimento comunitário, inclusão produtiva cooperativa das famílias, promoção da saúde e de educação alimentar e nutricional”.

A consolidação de ações como esta é uma tarefa que deve ter a participação da sociedade e das instituições de ensino que podem colaborar no sentido de se evitar o desperdício de alimentos e garantir a segurança na ingestão de alimentos, aumentando a qualidade dos produtos alimentícios, assim como reduzindo custos com perda, desperdício ou deterioração dos alimentos.

¹ Docente do Centro de Ciências da Saúde e Agrárias da Universidade de Cruz Alta. Coordenadora do PIBEX Banco de Alimentos e a Contribuição da UNICRUZ. Email: abrunelli@unicruz.edu.br

² Professora Adjunta do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. Colaboradora do Email: bruna-klein@uergs.edu.br.

³ Tecnólogas em Agroindústria. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. Email: heinlefonseca@gmail.com, victory44@bol.com.br

⁴ Acadêmica do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - Email: alinejdemello@gmail.com

Este trabalho relata ações interinstitucionais no sentido de capacitar o público atendido pelo Banco de Alimentos de Cruz Alta quanto à segurança alimentar e aproveitamento integral de alimentos.

METODOLOGIA

O projeto de extensão “Banco de Alimentos e a Contribuição da UNICRUZ” durante o ano de 2016 contou com a parceria do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UERGS (Universidade Estadual do Rio Grande do Sul), onde este através de seus professores e alunos monitores realizaram uma oficina de Boas Práticas para o Manipulador de Alimentos e em outra oportunidade foram desenvolvidas oficinas de capacitação em aproveitamento integral de alimentos. As oficinas foram realizadas no Laboratório de Alimentos da UERGS.

Tendo como público alvo os manipuladores de alimentos das entidades sócio-educativas atendidas pelo Banco, as oficinas compreenderam informações sobre a higiene dos alimentos e também sobre a erradicação ao preconceito em consumir receitas que utilizam partes do alimento como talos, sementes, folhas e cascas e conscientizar sobre a importância de evitar o desperdício de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A proposta da Universidade de Cruz Alta concentra-se na expectativa de promover um trabalho diferenciado junto às entidades socioeducativas beneficiadas com os alimentos. Muito mais que a distribuição de alimentos, é ter como entidades beneficiadas aquelas que, junto ao seu público de abrangência, atendam ao princípio de que suas ações executem atividades de caráter não meramente assistencialista, mas, sobretudo, de mudança social e que despertem a importante responsabilidade de criar alternativas que visem proporcionar transformações positivas na vida dos indivíduos beneficiados.

Apesar de todos os benefícios relacionados ao aproveitamento alimentar, muitas pessoas ainda desconhecem o valor nutritivo contido nas partes vistas como “menos nobres” dos alimentos (BADAWI, 2009), tais como as cascas, os talos, as sementes e as folhas. No que tange a saúde humana, a utilização integral dos alimentos pode contribuir de forma

bastante eficiente para uma refeição mais nutritiva, resultando em uma melhor qualidade de vida.

O aproveitamento integral de alimentos, como prática de saúde, é possível através da criação de novas receitas, como, sucos, doces, geléias e farinhas e pode ser utilizado nas comunidades, tendo como meta a produção de alimentos saudáveis, seja a nível familiar, educacional ou institucional (TEIXEIRA et al., 2001).

A Figura 1 mostra a oficina desenvolvida que são direcionadas ao combate ao desperdício de alimentos e à observação das normas das boas práticas de alimentos, visando a segurança alimentar das pessoas que consomem os alimentos preparados nas entidades socioeducativas contempladas com alimentos doados pelo Baco de Alimentos de Cruz Alta.

Figura 1. Oficina de aproveitamento integral de alimentos



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proposta é que a segurança alimentar e nutricional seja preservada e, na maioria dos casos, contribua para a qualidade de vida e melhoria do estado de saúde da população alvo. Visto que estas entidades atendem as variadas faixas etárias e que se apresentam em estado de vulnerabilidade social, como crianças portadoras de necessidades especiais, doentes crônicos incapacitados ao trabalho, pessoas em processo de readaptação à sociedade, idosos, recicladores de resíduos e famílias em situação de risco social. Mudar a realidade do

desperdício alimentar significa também mudar valores sociais que compõem as práticas de preparo dos alimentos.

REFERÊNCIAS

BADAWI, Camila. Aproveitamento Integral dos Alimentos: Melhor Sobrar do que Faltar, São Paulo. Disponível em: www.nutrociencia.com.br Acesso em: 03 set. 2012.

BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA. Aproveitamento de Integral de Alimentos. Rio de Janeiro: SSC/DN, 2003.

INSTITUTO AKATU. O Desperdício de Alimentos no Brasil. Disponível em: www.bancodealimentos.org.br/o-desperdicio-de-alimentos-no-brasil, Acesso em 09 set. 2012.

SOUZA, R. O. Participação e controle social. In: SALES, M. A.; MATOS, M. C.; LEAL, M. C. (Org.). Política social, família e juventude: uma questão de direitos. São Paulo: Cortez, 2004. p. 167-187.

TEIXEIRA, Edilene Lagedo et al. Aproveitamento Integral dos alimentos e a saúde social. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ. Brasil, 2001.