



# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



## TECNOLOGIA DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS - MUDANDO PARADIGMAS DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

**AUTORES:** Alan Clebson Vieira da Silva (Autor), Maria Andreia da Silva (Co-Autor), João Victor Ferreira da Silva (Co-Autor), Karla T M GOLLNER-REIS (Orientador)

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação saudável, desenvolvimento sustentável, desperdício de alimento.

### RESUMO:

O desperdício caseiro é a forma mais incoerente do uso do alimento, podendo gerar perdas que equivalem a ¼ da produção nacional de frutas e hortaliças. Muitas vezes, o desconhecimento do valor nutritivo e do seu aproveitamento integral dos alimentos, são os responsáveis pelo não emprego de talos, casca, folhas e sementes de alguns frutos e hortaliças. A tecnologia do aproveitamento integral de alimentos - TAIA possui como princípios a diversidade de alimentos e a complementação das refeições com partes dos alimentos até então descartadas. O objetivo do desenvolvimento do projeto é a divulgação do TAIA para alunos do ensino fundamental, visando a formação de disseminadores. O projeto foi desenvolvido em uma escola municipal de Murici/AL, trabalhando com 2 turmas de 9 ano, com envolvimento de 160 alunos. Foram elaborados folhetos de divulgação do projeto, dos conteúdos ministrados, a descrição dos tópicos desenvolvidos e com receitas de alimentos com preparo fundamentado no TAIA. A realização de palestras e atividades interativas (“jogo “de perguntas”, “caminho da roca” e Jogo da velha”) foram realizadas como ferramenta didática para transmissão dos conhecimentos. Oficinas TAIA foram desenvolvidas como atividades práticas, com elaboração de receitas e degustação: Suco casca de abacaxi, doce da casca de abóbora com coco, beijinho da casca de abacaxi com coco e brigadeiro com casca da banana. Na cerimônia de encerramento, alunos apresentaram para membros da comunidade escolar (diretora, coordenadores e professores) explicando os conceitos do projeto e conhecimentos adquiridos ao longo do seu desenvolvimento. Para demonstrar a qualidade dos alimentos elaborados com emprego das receitas do TAIA, uma degustação dos produtos foi realizada com todos os participantes. Ao término da atividade, os alunos relataram a importância do aprendizado na mudança de hábito alimentar e na nova rotina domiciliar com redução do desperdício de alimentos.

Instituição de Ensino: Instituto Federal de Alagoas

ISBN: 978-85-93416-00-2

