

Comida Alternativa - ideias para reaproveitamento de alimentos

Mostra Local de: Campo Mourão

Categoria do projeto: I – Projetos em Andamento (projetos em execução atualmente)

Nome da Instituição/Empresa: Colégio Sesi Campo Mourão

Cidade: Campo Mourão

Contato: celene.santini@sesipr.org.br

Autor (es): "Adriana Maria Ferreira

Ana Paula Ozima

Celene Gervasio Santini"

Equipe: "Adriana Maria Ferreira - docente

Ana Paula Ozima - docente

Celene Gervasio Santini - docente"

Parceria: Colégio Sesi de Campo Mourão e a naturopata Claidir

Objetivo(s) de Desenvolvimento do Milênio trabalhado(s) pelo projeto: ODM 1 - Acabar com a fome e a miséria, ODM 7 - Qualidade de vida e respeito ao meio ambiente.

RESUMO Este projeto tem como objetivo conscientizar as pessoas sobre a importância do reaproveitamento de alimentos (ou melhor, partes dos alimentos) que, geralmente, são descartados e junto a eles vários nutrientes essenciais para o bom desenvolvimento do organismo humano. Além disso, possibilitar o acesso a alimentos saudáveis, pois buscamos levar em consideração o custo final para a população mais carente.

Palavras-chave: *Alimento, Saudável, Reaproveitamento, Nutrientes, Conscientização.*

INTRODUÇÃO "Este projeto está sendo desenvolvido juntamente aos alunos da oficina ""Quem tem fome de quê?"" do Colégio Sesi de Campo Mourão, como atividade de finalização da oficina.

Para que isso aconteça, a naturopata Claidir foi convidada para dar uma palestra explicando a diferença entre comida alternativa e comida curativa, bem como, explicitando a importância do reaproveitamento de alimentos.

O Colégio Sesi de Campo Mourão já participou, em anos anteriores, de projetos relacionados à produção de alimentos, tais como a fabricação de pães."

1. JUSTIFICATIVA Ao lidar com o tema das ODMs, percebeu-se a necessidade de desenvolver um projeto que atendesse a população carente com relação à elaboração de um cardápio tanto nutritivo quanto acessível. Sendo assim, foi proposto aos alunos um aprendizado interdisciplinar sobre o valor nutricional dos alimentos, bem como, o desenvolvimento de novas receitas.

2. OBJETIVO GERAL Fazer com o que os alunos entendam a importância dos 8 Objetivos do Milênio, por meio de um projeto alimentar.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS - Reaproveitar alimentos;

- Aprender sobre o valor nutricional dos alimentos;
- Desenvolver novas receitas, reaproveitando alimentos que geralmente são descartados e, também, levando-se em consideração o custo final;
- Conscientizar os alunos da importância desse reaproveitamento de alimentos, de forma que eles possam disseminar essas ideias em suas comunidades.

4. METODOLOGIA Primeiramente, fazer um estudo sobre o valor nutricional dos alimentos, observando quais partes dos alimentos geralmente são descartadas. A seguir, assistir a uma palestra com uma naturopata que traga informações adicionais sobre o reaproveitamento, manuseio e elaboração de pratos saudáveis. A segunda parte do projeto consiste no desafio de desenvolver uma nova receita que contemple tanto valor nutricional quanto valor financeiro baixo.

5. MONITORAMENTO DOS RESULTADOS A execução da receita: o produto final e sua apresentação.

6. VOLUNTÁRIOS São 6 voluntários, um aluno de cada equipe.

7. CRONOGRAMA "Outubro: início do projeto com aulas voltadas para o valor nutricional dos alimentos.

Novembro: palestra com uma naturopata; testes de receitas e pré-apresentações sobre o valor nutricional das mesmas."

8. RESULTADOS ALCANÇADOS Espera-se obter novas receitas que contemplem os objetivos do projeto.

9. **ORÇAMENTO** Os custos foram distribuídos pelos alunos.

10. **CONSIDERAÇÕES FINAIS** Inserir a ideia para as comunidades de uma alimentação alternativa, saudável e acessível para todos.

REFERÊNCIAS - Martha Reis - Interatividade Química, Cidadania, Participação e Transformação - volume único, editora FTD. Coleção Delta, 2003
- emedix.uol.com.br
- www.tabelanutricional.com.br
- www.alimentacaosaudavel.org