

Oficina de Aproveitamento Integral dos Alimentos

Mostra Local de: Londrina

Categoria do projeto: II – Projetos Finalizados (projetos encerrados)

Nome da Instituição/Empresa: "A responsável pelo Projeto Ariane, é discente pela Universidade Estadual de Londrina e membro da Empresa de Consultoria e Assessoria Econômica, Empresa Junior de Economia pela UEL.

Taina Destro, nutricionista responsável pelo projeto exerce atividade na Prefeitura Municipal de Londrina, graduada pela UNIFIL - Instituto Filadélfia Londrina. Os demais colaboradores são graduandos pela Universidade Estadual de Londrina, em sua maioria. Apenas um membro é discente da PUC-PR e outro graduado pela Universidade Estadual de Maringá."

Cidade: Londrina

Contato: adaruichi.ecae@gmail.com

Autor (es): "Ariane Daruichi

Taina Destro

Nathalia Santos Cruz

Guilherme Barros

Vitória Sunakozawa

Daniel Alves

Suzana Seodio

Eduardo Felipe Ferreira

Adriana Kruger

Gustavo Marconi"

Equipe: "Rotaract Club Londrina Norte

Ariane Daruichi - Graduanda Economia /UEL

Taina Destro - Graduada em Nutrição/Unifil

Nathalia Santos Cruz - Graduanda em Direito/UEL

Guilherme Barros - Graduado Engenheiro Mecânico/UEM

Vitória Sunakozawa- Graduanda Biologia/ UEL

Daniel Alves - Graduando Economia/UEL

Suzana Seodio-Graduada Pedagogia/UEL

Eduardo Felipe Ferreira-Graduando Economia/UEL

Adriana Kruger- Graduanda Engenharia de Produção/PUC-PR

Gustavo Marconi - Graduando Geografia/UEL"

Parceria: Ong Aventureiros do Amanhecer.

Objetivo(s) de Desenvolvimento do Milênio trabalhado(s) pelo projeto: ODM 1 - Acabar com a fome e a miséria

RESUMO Muitas vezes, as partes como talos e cascas são mais ricos em nutrientes e fibras do que as partes que estamos acostumados a ingerir. Pensando em tudo isso, desenvolvemos uma oficina com o objetivo de passar essas informações importantes para as crianças, através de demonstração da confecção de um bolo contendo casca da abóbora, além de ensinar como se utiliza as sementes da mesma, e será servido como acompanhamento um suco com a polpa e casca do abacaxi.

Palavras-chave: *Reeducação Alimentar; Aproveitamento integral; Sustentabilidade, Economia; Desperdício;*

INTRODUÇÃO "Organização Mundial fundada pelo Rotary International em 1968, em North Charlotte, Carolina do Norte, E.U.A. Seu nome surgiu da expressão ""Rotary in Action"" (Rotary em ação) e seu lema: ""Companheirismo através do serviço"" expressa bem o equilíbrio de nossas atitudes. Com o objetivo de desenvolver a liderança, o trabalho de equipe e as relações internacionais, o Rotaract reúne jovens profissionais e estudantes que acreditam poder fazer a diferença, interagindo e transformando a sociedade. Seu trabalho na comunidade é fundamental, diminuindo problemas sociais e elaborando projetos vencedores (alfabetização, planejamento familiar, fluoretação, etc.) diretamente com a comunidade ou em parceria com empresas. Muito animado, formado por pessoas interessadas e ocupadas, o Rotaract realiza todas suas ações balanceando o trabalho com muita amizade e divertimento. Rotaract Club Londrina Norte (Há 41 anos dando de si, antes de pensar em si). Fundado em 20 de Julho de 1971, o Rotaract Club Londrina Norte é um dos mais antigos e ativos do Brasil, tendo participado do seu processo de formação os rotarianos Libório Pedalino, Alceu Antimo Vezozzo e Ruy Cunha, entre outros. O Clube já participou de relevantes projetos em Londrina, tais como o projeto Araucária, onde ajudou o reflorestamento deste tipo de árvore. Desenvolveu outro projeto chamado "Verde Shopping", no qual mudas foram distribuídas no Catuaí Shopping Center visando a conscientização ecológica. Auxiliou inúmeras vezes creches, orfanatos, escolas, o ILECE de Londrina, dentre outras entidades beneficentes. Tem participado ativamente, ano a ano, do Programa Póli Plus do Rotary Internacional."

- 1. JUSTIFICATIVA** Muitas vezes ocorre desperdício de alimentos por preconceito, mitos, falta de hábito, desconhecimento etc. Apesar disso, existem vários motivos pelos quais as pessoas se beneficiarão ao utilizar

melhor os alimentos, incluindo partes que convencionalmente seriam descartadas.

- 2. OBJETIVO GERAL** Incentivar o Aproveitamento Integral dos Alimentos, evitando assim, o desperdício da produção.
- 3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS** Ensinar as famílias a trabalhar com a Economia Doméstica, aproveitando integralmente suas compras e evitando ao máximos desperdícios.
- 4. METODOLOGIA** "O Receita, bem como modo de preparo do bolo de casca de abóbora e suco também com a casca do abacaxi, foram separados particularmente, passo a passo, pelo qual, cada criança sorteada, executava uma parte do processo da fabricação do bolo e do suco, que correspondiam aos seus números e ordem do processo.

Os passos seguem a seguir, com os materiais e utensílios necessários:

Materiais necessários:

Ingredientes suficientes para 5 receitas do bolo, e 5 abacaxis; forno; utensílios, copos, pratos e talheres.

Receita:

Bolo de casca de abóbora

Ingredientes

- 1 colher de sopa de Fermento em Pó
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de água quente
- ½ xícara de chá de óleo
- 2 ½ xícaras de chá de casca de abóbora picada

Modo de preparo

Bata no liquidificador as cascas, os ovos, o óleo e a água quente. À parte, peneire numa tigela a farinha, o açúcar e o Fermento em Pó Royal. Junte à mistura do liquidificador e misture muito bem. Em uma assadeira média untada e enfarinhada, coloque a mistura e leve para assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Sementes de

abóbora tostadas:

Lavar as sementes e umedecê-las, colocar um pouco de sal, e tostar no forno pré - aquecido, mexendo-as algumas vezes até ficarem secas (cerca de 30 minutos).

Suco de abacaxi:

Descasque o abacaxi, ferva a casca, bata tudo no liquidificador e coloque para gelar.

As crianças participaram totalmente da oficina, aprendendo na prática a execução das receitas, sempre, claro orientados pela equipe."

5. **MONITORAMENTO DOS RESULTADOS** Foram atendidas cerca de 50 crianças, entre 8 e 12 anos. Cada criança aprendeu a importância de não se desperdiçar alimentos e os valores nutricionais de muitas frutas e legumes. Obtivemos alguns feedbacks bem interessantes, "Muito interessante, pois nos ensinou a evitar desperdício de comida e dinheiro", "Valeu muito a pena. Eu vou repassar a receita para minha mãe e tentar fazer em minha casa, eu entendi muito bem a explicação." "A oficina foi muito legal, eles nos trataram muito bem e aprendemos que não adianta julgar sem conhecer ou provar, porque tinha uma cara muito horrível, mas estava uma delícia."

6. **VOLUNTÁRIOS** Os sócios do Rotaract Club Londrina Norte

7. **CRONOGRAMA** O Projeto durou um único fim de semana - 29 e 30 de Setembro, sendo atendidas duas turmas entre 10 e 13 crianças por dia.

8. **RESULTADOS ALCANÇADOS** Cerca de 50 crianças, entre 08 e 13 anos foram embora para suas respectivas casas motivada com a ideia de poupar, e aproveitar o alimento como todo. A comunidade atendida continha dados e material suficiente para repassar para suas famílias, incentivando-os assim, a aproveitar integralmente os alimentos e evitar o desperdício.

9. ORÇAMENTO Nulos, custos zero, uma vez que o material utilizado veio por doação e/ou recursos próprio da ONG organizadora do evento, pelo qual a oficina ocorreu.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS Segundo feedbacks da organização e alunos, pelo qual aplicamos a oficina, foi o projeto de maior integração e interesse das crianças envolvidas, uma vez que, a interação com o escopo por completo, foi um diferencial que acarretou bons impactos no processo de aprendizagem e consciência das crianças.

REFERÊNCIAS Dados do projeto “Alimente-se Bem”, promovido pelo Serviço Social da Indústria (Sesi).