

DESPERDÍCIO ZERO

Colégio Eniac

Gabriel Amorim Cano, Murilo Leao Ramos, Matheus Andrade Nunes

034862015@eniacy.edu.br, 104642021@eniacy.edu.br 103862018@eniacy.edu.br.

Plano de Pesquisa

1. Dados dos Autores:

Autor 1	Gabriel Amorim Cano		
e-mail	034862015@eniacy.edu.br	Contato	+55 11 97481-9055
Autor 2	Murilo Leão Ramos		
e-mail	104642021@eniacy.edu.br	Contato	+55 11 94036-2719
Autor 3	Matheus Andrade Nunes		
e-mail	103862018@eniacy.edu.br	Contato	+55 11 97203-1654

2. Dados dos Orientadores:

Orientador 1	Janete Tinte Pereira
Orientador 2	Victor Indalecio
Orientador 3	Willian Alexander Furtado Rodrigues

3. Dados do projeto

Qual o tema da pesquisa?

Desperdício Zero

Questão ou problema identificado

O estado de saúde do ser humano depende de sua alimentação. O desconhecimento dos princípios nutritivos dos alimentos, bem como, o seu não aproveitamento integral, acaba ocasionando o desperdício de toneladas de recursos alimentares. Este é um problema que deve ser resolvido urgentemente, principalmente nos países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento. O ato de

desperdiçar é uma atitude inaceitável diante do grande número de pessoas que sofrem com a insegurança alimentar. Aproveitar “restos” de alimentos (cascas, entrecascas, folha, talo, semente e polpa) pode parecer uma prática estranha para quem nunca ouviu falar, mas a maioria dos alimentos, principalmente as frutas, podem ser consumidas de forma integral.

1 - Qual a importância do aproveitamento integral dos alimentos?

2 - Como o aproveitamento integral dos alimentos pode ajudar no combate à desnutrição?

Hipótese ou questão de pesquisa

Hipótese 1 - O ser humano necessita de uma alimentação sadia, rica em nutrientes, que podem ser encontrados em partes dos alimentos que normalmente são jogados fora.

Hipótese 2 - Em países onde a fome ainda predomina em boa parte da população, seria de suma importância a realização de oficinas demonstrando que certas partes dos alimentos que comumente são descartadas como “lixo”, podem ser uma fonte de vitaminas, nutrientes e minerais essenciais para ajudar no combate a desnutrição.

Objetivos

Contribuir para o aumento da segurança alimentar, principalmente, a população de baixa renda, orientando-as sobre como aproveitar os alimentos em sua totalidade.

Descrição detalhada dos materiais e métodos (Procedimentos) que serão utilizados no desenvolvimento do projeto.

Materiais:

Dispositivos eletrônicos como celulares e computadores.

Métodos:

1º passo: Criar e hospedar o site no Google;

2º passo: Listar as seções do nosso site;

3º passo: Buscar referências com qualidade;

4º passo: Produzir o conteúdo de simples entendimento.

BITTENCOURT, C. Saiba por que não devemos desperdiçar as cascas dos alimentos. **UNA-SUS**, Brasília, 05 nov. 2022. Disponível em: <encurtador.com.br/afnV9>. Acesso em 02 set. 2022.

FUNDAÇÃO CARGILL. Aproveitamento Integral dos Alimentos. São Paulo, 26 mar. 2018. Disponível em: < encurtador.com.br/KUZ78 >. Acesso em: 07 set. 2022.

[illegible]

Resumo

O nosso objetivo com a criação desse projeto é conscientizar as pessoas sobre como elas podem reaproveitar os restos de alimentos (cascas, polpa, talos, etc) não comum no nosso dia a dia na culinária brasileira. Em nosso site vamos ensinar como reutilizar essas partes em receitas simples e super nutritivas, evitando assim, ter que jogá-las no lixo. As possibilidades são infinitas. Com o aproveitamento integral dos alimentos estaremos contribuindo para redução do acúmulo de lixo orgânico, queda no custo da alimentação, e ainda poderemos ajudar a diminuir a fome que assola boa parte da humanidade, uma vez que, existem várias vitaminas, minerais, nas frutas, verduras e legumes e principalmente nas cascas que são ricas em fibras. O consumo de fibras ajuda no funcionamento do nosso intestino. Sementes do melão e da melancia são ricas em cálcio. Apesar de o aproveitamento integral de alimentos ser de grande importância, percebe-se que ainda são poucos os brasileiros que os utilizam em sua totalidade. É necessário promover e incentivar ações que sensibilizem e estimulem as pessoas sobre a importância de aproveitar integralmente os alimentos, contribuindo para uma melhoria de vida.