

“GastroEconomia”

O reaproveitamento dos alimentos para uma economia sustentável.

1. **Nome da escola:** EPG Dorcelina de Oliveira Folador

2. **Nome do(s) professor(es) orientador(es):** Carlos Eduardo Santos Ribeiro Dias e Rita de Cássia Arruda Galdino

3. **Contatos (e-mail e telefone) do(s) autore(s) do projeto:**
Carlos – 98209.1983; email: cadubiologo@gmail.com / Rita – 98043.1143; email: rita.galdino@unifesp.br

4. **Título do projeto:** “GastroEconomia” – Da casca até o caroço – o reaproveitamento dos alimentos para uma economia sustentável.

5. **Introdução ao resumo do projeto:**

A alimentação é o alicerce de nossas vidas, nossa saúde, disposição e até mesmo ânimo dependem de uma alimentação balanceada e adequada às nossas necessidades diárias. No entanto, a escassez de conhecimento sobre os alimentos e seus nutrientes, bem como a correta utilização e todas as possibilidades preparo dos mesmos faz com que o desperdício de toneladas de alimentos seja hoje um sério problema a ser pensado e discutido. Com o nosso projeto “GastroEconomia” desejamos apresentar e desenvolver com nossos alunos meios de aproveitar melhor os alimentos, utilizando o conceito de cozinha sustentável, visando o consumo, o descarte e o reaproveitando dos alimentos, gerando menos lixo, adotando novas formas de contribuir com o ambiente, aproveitando tudo que os alimentos podem nos dar, “da casca até o caroço”.

6. **Resumo do projeto:**

Estima-se que em nosso país mais de 68 mil toneladas de alimentos são jogados fora todos os dias, colocando o nosso Brasil no patamar dos países que mais desperdiçam alimentos no mundo (BADAWI, 2009). Frente esses dados nosso projeto busca, primeiramente, conscientizar os educandos sobre a relevância e urgência em se pensar o reaproveitamento dos alimentos que são descartados, como cascas de frutas e talos de hortaliças, como importante ferramenta de preservação ambiental apresentando e

desenvolvendo diversas formas do uso desses alimentos, combatendo o desperdício e adotando novas práticas de preparo e valorização desses resíduos orgânicos.

7. Objetivos do projeto:

Conscientizar nossos educandos sobre a relevância e urgência em se pensar a necessidade do reaproveitamento dos alimentos que são descartados, como cascas de frutas e talos de hortaliças, apresentando e desenvolvendo diversas formas do uso desses alimentos, combatendo, assim, o desperdício adotando novas práticas de preparo e valorização desses resíduos orgânicos.

8. Metodologia:

O projeto será realizado em quatro etapas com as turmas de Ciclo I e II de nossa EJA. A princípio realizaremos um levantamento do conhecimento prévio dos alunos sobre o tema Reaproveitamento Alimentar. No segundo momento os alunos desenvolverão pesquisas na internet sobre o descarte dos alimentos e suas corretas e possíveis formas de reutilização/reaproveitamento. No terceiro momento os alunos apresentarão suas pesquisas e desenvolverão receitas a partir dos conhecimentos obtidos com o trabalho de pesquisa. Ao final do projeto realizaremos uma exposição com degustação de algumas receitas desenvolvidas pelos alunos na escola e na Expocriatividade – Semana do Conhecimento, que será realizada entre os dias 21 a 25 de outubro no Centro de Educação Municipal Adamastor.

9. Materiais e Destinação:

Para o desenvolvimento de nosso trabalho utilizaremos recursos multimídia (notebook, Datashow, celular); resíduos orgânicos de alimentos diversos (cascas de frutas e talos de legumes e hortaliças). Os alunos desenvolverão as receitas em suas casas e trarão o passo a passo e a degustação das mesmas para a escola e exposição.

10. Descrição dos materiais utilizados, origem desses materiais e destinação após exposição visando a produção de Lixo Zero:

Resíduos orgânicos de frutas, legumes e hortaliças (cascas e talos) que os alunos trarão de suas casas devidamente separados e higienizados. Após a utilização desenvolveremos uma composteira para fazermos adubo para ser utilizado no jardim da escola.

11. Resultados esperados:

Com a realização desse trabalho esperamos que nossos alunos e todos os envolvidos desenvolvam o conhecimento sobre a importância do reaproveitamento alimentar bem como adquiram esse hábito em suas casas, disseminando esse conhecimento para o maior número de pessoas possível.

Bibliografia

BADAWI, C. *Estratégia curricular em marketing da nutrição*. São Paulo – Universidade de São Paulo. 2009. Acesso em 02 set. 2019.

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