CAPACITAÇÃO DE FAMÍLIAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL SOBRE O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

Kádima Melo de OLIVEIRA; Valmira Machado da SILVA2; Adriana Cibele de Mesquita DANTAS3, Fernanda Magalhães Stalliviere4, Betina Magalhães Bitencourt4

1. Bolsista do programa de Extensão- PROBEX, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Unidade de Caxias do Sul. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS); 2. Bolsista voluntária, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Unidade de Caxias do Sul. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS); 3. Professora orientadora. Unidade de Caxias do Sul. UERGS; 4Professora coorientadora. Unidade de Caxias do Sul. UERGS

E-mails: kadimelooo@gmail.com; valmirams2016@gmail.com; [adriana-dantas@uergs.edu.br](mailto:adriana-dantas@uergs.edu.br); [Fernanda-stalliviere@uergs.edu.br](mailto:Fernanda-stalliviere@uergs.edu.br); [betina-bitencourt@uergs.edu.br](mailto:betina-bitencourt@uergs.edu.br)

No mundo é desperdiçado mais de 1 bilhão de toneladas de alimentos por ano, 30% de tudo que é produzido é jogado no lixo e as perdas ocorrem em todas as fases da produção. O Brasil vive duas extremidades a fome e o desperdício, este desequilíbrio entre oferta e demanda pode ser minimizado, através do uso do aproveitamento integral de alimentos (AIA), que promove uma alimentação diversificada, nutritiva e sustentável, utilizando as cascas, entrecascas, talos, folhas e sementes em preparações culinárias. Este projeto tem como objetivo realizar a capacitação de famílias em situação de vulnerabilidade social quanto a aproveitar integralmente partes não convencionais de alimentos, a fim de reduzir o seu desperdício. Foram selecionadas 35 mães entre 20 a 50 anos participantes da pastoral da criança, que é uma ação social que atua na comunidade para orientar e acompanhar famílias carentes. Foram realizadas oficinas gratuitas com a montagem de receitas características da região e com base no AIA. As mães selecionadas preencheram um questionário com 8 perguntas, onde 31% das mães afirmaram desconhecer o uso do AIA em receitas, 48% relataram que os maiores desperdícios são com cascas de frutas. Sobre a utilização de alimentos orgânicos, 40% tem interesse em conhecer mais sobre o assunto, e 37% tem interesse em saber mais sobre o uso dos agrotóxicos nos alimentos. No final do projeto será realizado uma palestra com os resultados adquiridos, sobre alimentos orgânicos, uso dos agrotóxicos e também será entregue uma cartilha com 20 receitas de AIA, as quais serão doadas para as mães que participaram das oficinas. As perspectivas deste projeto é a disseminação do uso do AIA para as famílias socioeconomicamente vulneráveis, o que pode resultar na redução da quantidade de resíduos, menor custo com alimentação e a oportunidade de produzir pratos mais nutritivos e saborosos.

**Palavras-chave:** Aproveitamento integral de alimentos.Capacitação.Desperdício de alimentos. Receitas

**Agradecimentos e Fontes de Financiamento:** Este trabalho contou com aprovação da bolsa do programa de extensão PROBEX (UERGS). Agradeço a Pastoral da Criança e a paróquia divino Espírito Santo por permitir que este trabalho se concretizasse.