

CAPACITAÇÃO DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COM FEIRANTES DO PROGRAMA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA (PAES) –UNESC

TRAINING FOR THE INTEGRAL USE OF FOOD WITH FAIRERS IN THE SOLIDARY ECONOMY PROGRAM (PAES) –UNESC

Filipe Fernandes Gabriel¹, Isadora de Oliveira Monteiro ², Aline Martins³, Fabiane Maciel Fabris⁴

RESUMO

O desperdício é um sério problema a ser resolvido na produção e distribuição de alimentos, principalmente nos países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento. Uma forma de fazer o aproveitamento integral dos alimentos, é utilizar as partes dos alimentos que, geralmente, não são consumidas pela população e que podem ser utilizadas. Devido à grande procura de clientes por alimentos mais saudáveis, funcionais e regionais, surge o interesse dos feirantes em procurar se especializar. Participaram da aula prática e teórica 5 feirantes, realizadas em um encontro com duração de cinco horas, no laboratório de técnica dietética da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), durante o mês de maio de 2019 no turno vespertino, utilizou-se como modelo o teste de aceitação da alimentação da alimentação escolar preconizado pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). A maioria das receitas elaboradas foram aprovadas chegando a 75% e 100%, outras receberam críticas em relação ao sabor marcante do alho. Nota-se a importância desses momentos para compartilhar o conhecimento do preparo de receitas entre os extensionistas e os feirantes. Aos feirantes a capacitação possibilitou sugestões de novas receitas para serem comercializadas, e o mais importante, utilizando partes dos alimentos que geralmente seriam descartadas.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional. Aproveitamento integral. Economia solidaria.

ABSTRACT

Waste is a serious problem to be solved in food production and distribution, especially in underdeveloped or developing countries. One way to make full use of food is to use parts of food that are not generally consumed by the population and can be used. Due to the great demand of customers for healthier, more functional and regional foods, the marketers' interest in seeking to specialize arises. Five market participants participated in the practical and theoretical class, held in a five-hour meeting, in the dietary technique laboratory of the University of the Extreme South of Santa Catarina (UNESC), during the month of May 2019 in the afternoon shift, it was used as a model the acceptance test for school feeding recommended by PNAE (National School Feeding Program). Most of the prepared recipes

¹Discente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

²Discente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

³Discente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

⁴Docente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

were approved reaching 75% and 100%, others received criticism regarding the striking taste of garlic. We note the importance of these moments to share the knowledge of preparing recipes between extension workers and marketers. To the marketers the training enabled suggestions for new recipes to be commercialized, and most importantly, using parts of the food that would generally be discarded.

Keywords: Food and Nutritional Security. Full use. Solidarity economy.

1. INTRODUÇÃO

Para Laville (1994) o termo economia solidaria é o conjunto de atividades econômicas cuja lógica é distinta da lógica capitalista. Ao contrário da economia capitalista, centrada no capital e na acumulação e que funciona por meio de relações de competição, cujo objetivo é o alcance de interesses individuais, a economia solidária organiza-se a partir de fatores humanos, favorecendo as relações sociais e da propriedade comunitária e da gestão democrática.

Os produtos colônias assim são denominados na região, são alimentos tradicionalmente produzidos em casa e nos estabelecimentos rurais para o auto consumo familiar pelos agricultores descendentes de italianos e alemães, também chamados de “colonos”. Esses produtos também são conhecidos como alimentos artesanais pois todo processo de produção é de forma manual de derivados da carne suína (salames e outros embutidos), queijos, farinhas de milho, doces e geleias, conservas de hortaliças, massas, bolos, pães e biscoitos, mel e melaço, açúcar mascavo, vinho e suco de uva, dentre outros. Poucas vezes são modificadas as receitas originais, uma vez que são passadas de geração em geração e justamente por estarem ligadas a história familiar, cultura e tradição.

O grupo de feirantes é composto por produtores da região carbonífera de Santa Catarina, e estão ligadas as cooperativas, assim fazem parte da economia solidária onde participam da Feira da economia solidária, que ocorre no campus da universidade todas as quartas feiras no horário das 9h às 21h.

O desperdício é um sério problema a ser resolvido na produção e distribuição de alimentos, principalmente nos países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento. O crescimento da população mundial, mesmo que amparado pelos rápidos avanços da tecnologia, nos faz crer que o desperdício de alimentos é uma atitude injustificável. Por isso, não podemos mais desperdiçar (SESC 2003).

Uma forma de fazer o aproveitamento integral dos alimentos, é utilizar as partes dos alimentos que, geralmente, não são consumidas pela população e que podem ser utilizadas.

Dessa forma, diminuiu o desperdício dos alimentos e aumenta o valor nutricional das refeições, uma vez que os talos e folhas podem ser mais nutritivos do que a parte nobre do vegetal como é o caso das folhas verdes da couve-flor que, mesmo sendo mais duras, contêm mais ferro que a couve manteiga e são mais nutritivas que a própria couve-flor (SOUZA *et al.*, 2007).

Devido à grande procura de clientes por alimentos mais saudáveis, funcionais e regionais, surge o interesse dos feirantes em procurar se especializar. E através do projeto de extensão “Ações de Alimentação e Nutrição Solidária” podem se qualificar sobre variadas técnicas de preparo, custos de novas receitas e os benefícios a saúde. Com vistas a ampliar a oferta e agregar valor nutricional aos alimentos já produzidos e comercializados.

2. DESENVOLVIMENTO

Participaram da aula prática e teórica 5 feirantes, realizadas em um encontro com duração de cinco horas, no laboratório de técnica dietética da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), durante o mês de maio de 2019 no turno vespertino. Ministradas por 2 bolsistas 2 voluntariados e 1 professora do projeto de extensão. A aula teórica foi por meio de exposição de data show e uma apostila, com informações sobre o aproveitamento integral dos alimentos.

Foram abordados temas relacionados as formas de evitar o desperdício de alimentos, como aproveitá-los, informando-se o valor nutricional, além de demonstrar alimentos regionais e de fácil acesso.

Através da aula prática os participantes foram informados sobre as normas do laboratório de técnica e dietética e toda sua funcionalidade. Em seguida foram encaminhadas as 5 bancadas disponíveis no laboratório. Foram distribuídos o total de 10 preparações, sendo que cada feirante ficou com duas receitas, e antes de iniciarem a confecção das mesmas, orientou-se sobre as instruções para o preparo.

Foram elaboradas as seguintes preparações: bolo de casca de banana; carne de casca de banana; coxinha de aipim com carne de banana; cookies de banana e aveia com coco; muffin de tomate; pão colorido; patê de ricota; lasanha de abobrinha e patê de ricota. Ao finalizarem a ação de extensão, seguiu a degustação e avaliação das novas preparações produzidas através de escala hedônica facial, utilizou-se como modelo o teste de aceitação da






alimentação da alimentação escolar preconizado pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) por ser de fácil aplicação e entendimento pelos feirantes (figura 1).

Figura 1: Teste de aceitabilidade da alimentação escolar.

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____

				
1	2	3	4	5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Fonte: Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O teste de aceitação foi aplicado em 4 feirantes. Nesse teste as receitas eram classificadas da seguinte forma: muito ruim (1), ruim (2), nem boa nem ruim (3), bom (4) e muito bom (5), onde cada feirante atribuía um número para cada preparação realizada da capacitação de acordo com seu gosto. Além disso, duas perguntas foram feitas, uma para informar a preparação que mais gostou e a outra para dizer a preparação que menos gostou.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para o bolo de casca de banana, foram atribuídos 3 muito bom (75%) e 1 bom (25%); carne de casca de banana, teve 3 muito bom (75%) e 1 bom (25%); coxinha de aipim com carne de banana, obteve 4 muito bom (100%); cookies de banana e aveia com coco, apresentou 4 muito bom (100%); muffin de tomate, 3 muito bom (75%) e 1 bom (25%); pão colorido, 3 muito bom (75%) e 1 bom (25%), patê de ricota 1 muito bom (25%), 2 bom (50%) e 1 nem ruim nem bom (25%); lasanha de abobrinha e patê de ricota, possuiu 4 muito bom (100%).

As respostas dos feirantes em relação as preparações que mais gostaram foram: 1. “Muffin de tomate, pode aproveitar o arroz e todos os talos dos vegetais, muito nutritivo e baixo custo para produzir, fora que o sabor é muito bom e não tem glúten; 2. “Muffin de Tomate”; 3. “Gostei de todas”; 4. “Lasanha”.

As respostas dos feirantes em relação as preparações que menos gostaram são: 1. “Patê de ricota, achei muito forte o gosto de alho, uma opinião. Quando formos fazer usar embalagens para assar, exemplo: Forma D10, que são embalagens prontas para comercializar, assim já saímos com a receita pronta para pôr em prática, pois assim sabemos que pode dar certo nas embalagens de comércio. Mais o restante está ótimo.”; 2. “Creme de alho, muito alho”; 3. “Gostei de todas”; 4. Não respondeu.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a realização dessa capacitação, nota-se a importância desses momentos para compartilhar o conhecimento do preparo de receitas entre os extensionistas e os feirantes. Assim como, a sugestão feita por uma das participantes, sobre o uso de embalagem D10 nas capacitações, uma ideia para as próximas que serão realizadas, uma vez que o uso de embalagem adequadas facilita o manuseio do produto, protege contra danos provocados no processo de transporte, agrega valor e incentiva o consumo, e como função principal, protege o alimento de danos causados pelo ambiente externo (REIS *et al.*, 2019). Com isso, pode-se concluir que a capacitação proporcionou aos extensionistas a oportunidade de compartilhar seus conhecimentos da graduação e aprender ainda mais sobre o uso integral dos alimentos. Aos feirantes a capacitação possibilitou sugestões de novas receitas para serem comercializadas, e o mais importante, utilizando partes dos alimentos que geralmente seriam descartadas.

FONTE FINANCIADORA: Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC).

REFERÊNCIAS

FIORE, Sedenir. Economia solidária e a construção da cultura da solidariedade na organização do trabalho. **Anpuh**, Natal, p.1-17, 22 jul. 2013.

**CAPACITAÇÃO DE APROVEITAMENTO
INTEGRAL DOS ALIMENTOS COM FEIRANTES DO
PROGRAMA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA (PAES) –UNESC**

REIS, Vanesa Beny da Silva Xavier *et al.* Avaliação de amêndoas de baru in natura armazenadas em diferentes embalagens. **Revista de Ciências Agrárias**, v. 42, n. 2, p. 261-270, 2019.

SANTOS, Antônio Oliveira. Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Receitas de Aproveitamento Integral dos Alimentos. **Mesa Brasil Sesc**, Botafogo, p.1-47, 2003.

SCARPARO, Ana Luiza Sander; BRATKOWSKI, Gabriela Rodrigues (org.). **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2. ed. Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017.

STORCK, Cátia Regina; NUNES, Graciele Lorenzoni; OLIVEIRA, Bruna Bordin de. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. **Ciência Rural**, Santa Maria, p.1-7, mar. 2013.