

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA
CURSO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: PROJETO
DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ONG DA REGIÃO SUL
DE SÃO PAULO.**

**Integral use of food: Nutritional Education Project in NGO in the South
Region of São Paulo**

Autores: OLIVEIRA, Beatriz Rodrigues*; ARAUJO, Geovanna Teixeira*;
FIORETTI, Giovanna Alencar*; SILVA, Larissa Santos*; SANTOS, Maria
Eduarda*; NETO, Amanda Barbosa**; REIS, Henrique Nogueira**.

RESUMO: desperdício é um problema que pode ocorrer em várias situações, muitas vezes acometidos pela falta de conhecimento de como aproveitar. De acordo com Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), o Brasil desperdiça 26,3 milhões de toneladas de alimentos por ano. O conceito de aproveitamento integral de alimentos implica em utilizar completamente os nutrientes presentes em partes normalmente não aproveitadas, como talos, cascas e folhas, entre outros. Isso possibilita a criação de novas receitas criativas e saudáveis, o que contribui para uma dieta mais nutritiva e variada. O objetivo do presente estudo foi desenvolver um Programa de Educação Nutricional com a temática de aproveitamento integral dos alimentos para ONG no Sul de SP, baseado nas necessidades dos participantes, visando educar sobre a utilização correta dos alimentos e malefícios do desperdício. O presente estudo é uma pesquisa qualitativa e foi realizada em ONG da Zona Sul de São Paulo, a ONG selecionadas destinam-se a acolher e ajudar pessoas carentes de baixa renda. A adoção do aproveitamento integral dos alimentos desempenha um papel fundamental na promoção da sustentabilidade e melhoria na segurança alimentar. Assim, surge a necessidade de desenvolver projetos que visem conscientizar a população sobre a importância de consumir os alimentos em sua totalidade, destacando seus benefícios nutricionais e econômicos. Portanto, essa abordagem se torna essencial para enfrentar os desafios alimentares e promover um futuro mais sustentável.

Palavras-chave: Aproveitamento integral dos alimentos, desperdício, ONG.

ABSTRACT: The waste is a problem that can occur in various situations, often caused by a lack of knowledge on how to use it. According to the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Brazil wastes 26.3 million tons of food per year. The concept of full use of food implies completely using the nutrients present in parts normally not used, such as stems, peels and leaves, among others. This makes it possible to create new creative and healthy recipes, which contributes to a more nutritious and varied diet. The objective of the present study was to develop a Nutritional Education Program with the theme of full use of food for NGOs in the South of SP, based on the needs of the participants, aiming to educate about the correct use of food and the harm caused by waste. The present study is a qualitative research and was carried out in an NGO in the South Zone of São Paulo, the selected NGOs are intended to welcome and help low-income needy people. Adopting the full use of food plays a fundamental role in promoting sustainability and improving food security. Thus, there is a need to develop projects that aim to raise awareness among the population about the importance of consuming food in its entirety, highlighting its nutritional and economic benefits. Therefore, this approach becomes essential to face food challenges and promote a more sustainable future.

Key words: Full use of food, waste, NGO

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial para o ser humano desde o nascimento. Fornece energia, nutrientes, ou seja, à vida (Radaelli, 2002). O direito à alimentação de qualidade e quantidade satisfatórias está na Declaração Universal dos Direitos Humanos para todos os cidadãos (Carvalho et al. 2003).

Um grande problema no Brasil é a fome, pois com as dificuldades econômicas que afligem uma grande parte da população, se faz difícil adquirir alimentos de qualidades e em quantidades que supram as necessidades diárias de cada pessoa, principalmente das pessoas em situações de vulnerabilidade. Mesmo o nosso país sendo um dos maiores exportadores de alimentos, produzindo 140 milhões de alimentos por ano, a fome ainda atinge as milhões de pessoas que são excluídas pela falta de renda (Godim, et al. 2005).

De acordo com SESI (Serviço Social da Indústria) o lixo no Brasil é composto majoritariamente de restos de alimentos, considerado lixos orgânicos. Com isso é possível entender um grande problema que aflige nosso país que é o desperdício de alimentos, muitas vezes acarretado pela sua má utilização (Nunes, 2009).

O desperdício é um problema que pode ocorrer em várias situações, como na produção dos alimentos, na distribuição e na preparação, muitas vezes acometidos pela falta de conhecimento de como aproveitar e a qualidade contida nos alimentos que estão sendo utilizados (Banco De Alimentos, 2003). De acordo com Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), o Brasil desperdiça 26,3 milhões de toneladas de alimentos por ano. Segundo outros dados da FAO, só em 2019, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos foram perdidos no planeta, cerca de 30% do total produzido (Silva, et al. 2022).

O Brasil está na 10ª posição no ranking entre os países que mais desperdiçam comida no mundo (Almeida, et al. 2019). Dessa maneira se faz necessário mudar imediatamente as práticas inadequadas em relação ao desperdício, já que 870 milhões de pessoas passam fome diariamente (Barrozo, et al. 2019)

O conceito de aproveitamento integral de alimentos implica em utilizar completamente os nutrientes presentes em partes normalmente não aproveitadas, como talos, cascas, sementes e folhas, entre outros. Isso possibilita a criação de novas receitas criativas e saudáveis para o cotidiano, o que contribui para uma dieta mais nutritiva e variada (Morais, et al. 2009).

A prática do aproveitamento integral dos alimentos tem se popularizado como uma medida facilmente compreensível e sustentável ecologicamente, que promove o uso máximo dos recursos naturais disponíveis. Além de reduzir os gastos com alimentação da família, essa prática também estimula a diversificação dos hábitos alimentares, sem deixar de considerar a importância nutricional dos alimentos (Santana & Oliveira, 2005).

Os problemas nutricionais ainda são um dos grandes obstáculos para a população do país, carecendo então a educação nutricional como um método de ensino ativo (Nunes et al. 2022). O conhecimento sobre a alimentação tem como estratégia e propósito incluir uma rotina alimentar saudável e reconhecer a importância do alimento para a vida. Incentivar o entendimento e ter consciência dessa prática resulta em hábitos vantajosos, aplicar essa ação além de promover saúde, exerce um papel essencial na conscientização e autonomia das pessoas, combatendo o desperdício e resultando em uma maior qualidade de vida (Pereira et al. 2020)

O hábito de consumir o alimento de forma integral vem ganhando destaque, por efeito do alto índice de desperdício de alimentos e pela taxa de desnutrição populacional (Silva, et al. 2021). O aproveitamento completo não se restringe somente a nutrição, abrange também a área social, econômica e ambiental, pois além de garantir promoção de saúde acessível, pode contribuir com a otimização da renda familiar (Cardoso, et al. 2015).

Além disso, a busca por uma alimentação que priorize o consumo total de frutas e verduras trazem inúmeras vantagens, visto que são fontes consideráveis de vitaminas e sais minerais, contribuem ao funcionamento do intestino, promovem a sensação de saciedade e auxiliam no controle do açúcar no sangue e doenças cardiovasculares (Rodrigues, et al 2021).

Com isso o presente trabalho tem como objetivo promover e sensibilizar a comunidade de uma ONG da zona Sul de São Paulo, a aproveitar integralmente os alimentos, evitar o desperdício, melhorar a economia, aumentar o valor nutricional da preparação. Através de orientações para os membros da ONG

2. DESENVOLVIMENTO

O presente trabalho se justifica pela alta taxa de desperdício e o aumento na taxa de fome e desnutrição da população carente no Brasil (SANTOS, et al 2020; OLIVEIRA, 2022).

Dessa maneira, nota-se a necessidade de informar pessoas de baixa renda por meio da educação nutricional a compreender os males do desperdício e assim os ensiná-los a aproveitar os alimentos em sua totalidade. Através da Educação Nutricional, podemos propor o conhecimento de uma dieta de qualidade com maior valor nutricional e uma economia na renda familiar.

Tais pessoas têm recursos financeiros limitados e dependem do que está disponível para garantir sua alimentação diária e a partir disso auxiliar na oferta de receitas práticas e acessíveis para garantir uma alimentação adequada e nutritiva. Algumas partes dos alimentos, as que seriam descartadas pelo processo normal de escolha e venda, se tornam mais baratas e acessíveis, e estudos demonstram que os valores nutricionais destas partes são tão benéficos quanto da parte comumente consumida do alimento.

Sendo a educação nutricional um fator determinante para o aproveitamento integral dos alimentos, esperamos contribuir no eixo social por meio na diminuição da taxa de desperdício na zona sul de São Paulo, mas também no eixo científico pois pode servir como base para aprofundamento dos estudos sobre o tema.

2.1. OBJETIVO GERAL

Desenvolver um Programa de Educação Nutricional com a temática de reaproveitamento integral dos alimentos para ONG no Sul de SP.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

Identificar os conhecimentos dos indivíduos acerca do aproveitamento integral dos alimentos;

Apresentar workshop baseado nas respostas do questionário;

Analisar o conhecimento sobre o AIA, após a palestra através do questionário;

Informar sobre os malefícios a respeito do desperdício;

Educar sobre a utilização correta dos alimentos;

Elaborar um livro de receitas com preparações que englobem o AIA.

2.3. METODOLOGIA

O presente estudo é uma pesquisa qualitativa, que visa promover a conscientização a respeito do desperdício através do aproveitamento integral dos alimentos. A pesquisa foi realizada em uma ONG da Zona Sul de São Paulo, a ONG selecionada destinam-se a acolher e ajudar pessoas carentes de baixa renda.

A pesquisa foi dividida em 3 etapas ao longo desse tempo. Os critérios para inclusão nesse estudo foram pessoas de ambos os sexos, com idade acima de 30 anos, frequentadores da ONG selecionada e pessoas que cozinham em suas casas.

A primeira etapa consistiu em aplicar um questionário de 4 perguntas para essas pessoas, com o objetivo de coletar informações e identificar o conhecimento acerca do Aproveitamento Integral dos Alimentos, antes da aplicação os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Esses dados foram analisados e utilizados para desenvolvimento de um Programa de Educação Nutricional personalizado e adaptado às necessidades identificadas.

A segunda etapa foi a realização de um workshop, onde os participantes foram convidados a aprofundar seus conhecimentos sobre o tema. Durante o workshop, foram apresentados conteúdos teóricos e práticos sobre formas de aproveitar integralmente os alimentos, como a utilização de cascas, talos e sementes. O objetivo do workshop proposto foi ensinar os participantes a como melhorar o preparo dos alimentos que eles têm acesso, visando o mínimo de desperdício possível e o aproveitamento máximo de nutrientes. No final dessa

etapa foi entregue um livro de receitas, contendo algumas preparações que utilizam o aproveitamento integral.

A terceira e última etapa deste trabalho teve o objetivo de analisar a aceitabilidade dessas pessoas com o tema proposto. Isso foi feito através da reaplicação do primeiro questionário, para analisar os conhecimentos absorvidos pelo público alvo, e outro questionário de 4 perguntas simples e objetivas para a avaliação sobre o workshop apresentados.

Ao analisarmos o questionário concluímos que o nosso projeto educacional foi eficaz.

2.4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A educação alimentar e nutricional refere-se ao conjunto de conhecimentos destinados a informar o indivíduo sobre alimentação e nutrição, com o propósito de influenciar a sua conduta individual e promover a saúde, prevenir doenças, tratar agravos e abordar problemas nutricionais (Toassa et al, 2010). Nos últimos anos a preocupação em reduzir o impacto ambiental causado pelo ser humano é crescente, posto isso a busca em aproveitar os alimentos em sua totalidade aumento, refletindo diretamente na redução da produção de lixo e descarte de alimentos aptos para o consumo. (SERNA-LOAIZA et al., 2018)

De acordo com a pesquisa de Paula et al. (2022), o reaproveitamento, ao buscar uma melhor utilização dos nutrientes, contribui para o aprimoramento da qualidade de vida e se destaca como uma prática econômica. Nesse sentido, a população necessita de uma reorientação alimentar, passando à diminuição do desperdício, desde o momento da colheita até ao consumo em casa.

Outro aspecto a ser considerado é o benefício proporcionado às pessoas pelo aproveitamento completo dos alimentos. Para garantir uma alimentação saudável, é importante utilizar técnicas culinárias adequadas que permitam aproveitar integralmente os alimentos, aumentando assim a quantidade de nutrientes nas refeições. De acordo com Borges et al. (2018), é possível diminuir o gasto com alimentos ao aproveitá-los por completo, o que também reduz o desperdício, aumenta o valor nutricional e possibilita a criação de novas receitas.

Esse conceito está relacionado com a necessidade atual de desenvolver hábitos econômicos e saudáveis, levando a uma consciência como consumidor e envolvendo desde a reciclagem até a redução da poluição ambiental.

Analisando os dados coletados no questionário inicial realizado com 46 indivíduos antes e pós-workshop, observa-se uma discrepância positiva. Onde aborda-se sobre o conceito de aproveitamento integral dos alimentos, apenas 30% dos participantes tinham conhecimento prévio acerca da prática, após a apresentação do programa, esse número aumentou para 75%. Tal questionamento foi abordado em primeiro, por ser o principal pilar para o desenvolvimento do workshop e, fez-se necessário deixar claro que, a utilização completa dos alimentos é uma forma de incentivar a excelência na alimentação e resulta na redução do desperdício. Em outras palavras, aproveitar completamente os alimentos não beneficia apenas o meio ambiente e a sociedade, mas também o corpo e a mente. (Gomes; Teixeira, 2017).

Em outra questão, na qual os participantes foram questionados acerca da prática do hábito de aproveitar os alimentos, somente 14% responderam afirmativamente, conseqüentemente na segunda etapa do projeto, teríamos que desenvolver estratégias que incentivassem esse hábito, optamos pela criação de um livro de receitas, com preparações utilizando AI, semelhante ao livro do projeto “Mesa Brasil”, SESC (2003). Na reaplicação do questionário, foi notório o sucesso da estratégia, esse número saltou para 88%.

A cerca da questão que indagou sobre o conhecimento da importância do aproveitamento integral dos alimentos, essa pergunta tem uma ligação direta com a primeira, é um complemento, portanto se justifica pelo mesmo objetivo. Apenas 30% tinham essa informação antes da palestra, e tal número cresceu para 88% após as orientações.

Na questão em que trata da importância nutricional desses alimentos, apenas 22% do participantes no primeiro questionário responderam que sabiam da importância, após o workshop, esse número atingiu 78%, Tal resultado vai ao encontro de estudos que afirmam sobre a utilização das cascas, polpas, talos e

folhas para a criação de novos produtos tornando-se uma opção acessível a todos, pois o aproveitamento integral dos alimentos pode reduzir o desperdício, aumentar a vida útil dos alimentos, melhorar a renda familiar e promover a segurança alimentar. Além disso, esses componentes são ricos em nutrientes e substâncias naturais importantes para a prevenção de doenças, (Roriz et al (2012 apud Correa et al, 2019).

Como observado, os dados apurados no primeiro contato com os participantes da ONG, por meio do primeiro questionário, destacaram a limitada compreensão e conhecimento parcial dos idosos em relação à utilização completa de alimentos. Em comparação com os resultados do estudo realizado por Alves et al. em (2021), no qual analisou funcionários que trabalham em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), observaram-se peculiaridades nos dados. Dos 23 participantes da pesquisa, 57% afirmaram ter conhecimento sobre Aproveitamento Integral dos Alimentos, enquanto 43% declararam não ter conhecimento. Em contraste, em relação à ONG, apenas 22% dos idosos estavam cientes do conceito de AIA, enquanto 78% não tinham conhecimento. Quanto aos trabalhadores da UAN, 43% relataram já ter preparado receitas que envolviam partes não convencionais dos alimentos, enquanto mais da metade, 57% afirmaram nunca ter realizado tal preparo. Comparativamente, na ONG, somente 14% tinham experiência no aproveitamento de partes não convencionais dos alimentos, enquanto 86% nunca fizeram o uso do AIA.

Conforme os materiais coletados por meio do segundo questionário após a realização do workshop, tornou-se evidente o quão significativo foi abordar questões relacionadas ao aproveitamento integral de alimentos. Segundo o estudo de Sganzerla et al. (2019), que aplicou um segundo questionário após as palestras com merendeiras escolares, notamos resultados semelhante. Dos 134 participantes, do estudo referido, 82% demonstraram compreender a importância nutricional dos alimentos. Na ONG 78% dos idosos adquiriram compreensão sobre a importância nutricional desses alimentos. No que diz respeito às merendeiras, 64% utilizaram folhas, talos, cascas e sementes na preparação de alimentos como forma de aproveitamento, enquanto 88% dos idosos adotaram o aproveitamento integral após o workshop.

De acordo com a pesquisa de Martiniano et al. (2018), que também investigou merendeiras de escolas públicas, observamos semelhanças e diferenças ao comparar os dados com idosos. Das 125 merendeiras que participaram do questionário, todas relataram ter compreendido a importância de aproveitar partes de alimentos geralmente descartadas. Já entre os idosos deste estudo, 70% demonstraram compreensão desse aspecto, enquanto 30% não conseguiram perceber a relevância. Além disso, todas as funcionárias afirmaram que o tema apresentado alterou sua perspectiva sobre alimentos e aproveitamento, em contraste, 88% dos idosos disseram que o tema influenciou sua forma de pensar e 12% afirmaram que o assunto não converteu sua concepção.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio desse trabalho é possível identificar a falta de informação e conhecimento de pessoas carentes sobre o aproveitamento integral dos alimentos. Após a pesquisa identificou-se que é significativa a conscientização dos frequentadores da ONG, sobre o aproveitamento integral dos alimentos por várias razões. Em primeiro lugar, ajuda a combater o desperdício de alimentos, o que é crucial em ambientes onde os recursos são limitados. Além disso, promove uma alimentação mais nutritiva e econômica para os participantes do projeto.

A educação nutricional desempenha um papel fundamental na redução do desperdício alimentar. Além disso, fomenta hábitos alimentares mais saudáveis e financeiramente econômicos. Estimular a conscientização dos indivíduos aumenta o estilo de vida e autonomia, diminuindo sua necessidade de recursos externos. Ao mesmo tempo, contribui para o ensino acerca do AIA, promovendo o entendimento de como utilizar todas as partes dos alimentos de forma nutritiva, reduzindo assim o descarte desnecessário. Portanto, essa abordagem revela-se uma estratégia benéfica não apenas para a ONG e seus beneficiários, mas também para qualquer pessoa que tenha acesso a este estudo.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ALMEIDA, N; SANTOS JUNIOR, C; NUNES S, A; LIZ, M. Educação ambiental: a conscientização sobre o destino de resíduos sólidos, o desperdício de água e o de alimentos no município de Cametá/PA. Revista brasileira de estudos pedagógicos, v. 100 n. 255 (2019).

BARROZO, V; SOUSA, H; SANTOS, M; ALMEIDA, L; WEISS, C. Desperdício de alimentos: o peso das perdas para os recursos naturais. Revista Agroecossistemas, v. 11, n. 1 (2019).

BORGES, M. F., et al. (2018). Condições higiênico-sanitárias durante o processamento e a vida de prateleira de polpas de frutas tropicais. Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza.

CAMARGO, TL. Aproveitamento integral dos alimentos: menos resíduos e mais saúde- Universidade Federal Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, 2016.

CARDOSO, Fabiane Toste et al. Aproveitamento Integral de Alimentos e o seu Impacto na Saúde. Sustentabilidade em Debate, Brasília, v. 6, n. 3, p. 131 – 143, 2015.

CARVALHO, Marcelo Soares; BEZERRA NETO, Pedro dos Santos; MANZANO, Sofia Pádua. Pobreza e Desnutrição no Brasil: Avaliação do programa “incentivo ao combate as carências nutricionais (ICCN)”. Caderno de Debates. Campinas, v. 10, p. 25 – 42, set. 2003.

CORREA GIL, Y. D. L. A.; PICCOLI, C.; STEFFENS, C. Aproveitamento integral de alimentos: avaliação físico-química de bolos à base de abóbora de pescoço (Cucurbita moschata). Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN, [S. I.], v. 10, n. 1, p. 109–116, 2019. Disponível em: <https://rasbran.com.br/rasbran/article/view/1177>. Acesso em: 2 nov. 2023

FAO. Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary Report. p. 1-62, 2013.

GOMES, M. E. M., & Teixeira, C. (2017). APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: QUALIDADE NUTRICIONAL E CONSCIÊNCIA AMBIENTAL NO

AMBIENTE ESCOLAR. Ensino, Saude E Ambiente, 10(1).
<https://doi.org/10.22409/resa2017.v10i1.a21257>.

GONDIM, J. A. M. Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 25, n. 4, p. 825-827, 2005

LIMA, Mariana; PEREIRA, Emanuelle; PEREIRA, Paula. Oficinas de educação nutricional para diabéticos: concepção e elaboração. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, Vol. 16, Nº. 102, 2022.

PEREIRA, G. IS Pereira, R. G. FA, Barcelos, M FP, Moraes, A. R. Avaliação química da folha da cenoura visando ao seu aproveitamento na alimentação humana *Ciências agrotécnicas*. Vol. 27 Num. 4. p. 852- 857 2003.

PEREIRA, Tamires; MOREIRA, Breno; NUNES, Renato. A importância da educação alimentar e nutricional para alunos de séries iniciais. *Lynx*, v. 1, n. 1, maio 2020.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. *Alimentação e cultura*. Brasília, DF.

ROCHA, J. S. da .; FERREIRA, J. C. de S. Integral use of food and impact on the health of the population. *Research, Society and Development*, [S. l.], v. 11, n. 6, p.

SANTANA, AF & Oliveira, LF. (2005). Aproveitamento da casca de melancia (*Curubita citrullus*, Shrad) na produção artesanal de doces alternativos. *Alim. Nutr.* 16(4): 363-368.

SANTOS, K. L., Panizzon, J., Cenci, M. M., Grabowski, G., & Jahno, V. D. (2020). Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23, 1–12. 10.1590/1981-6723.13419

SILVEIRA, M; BEDÊ, T; NICOMEDES, W. Aproveitamento Integral de Alimentos: Uma possível ferramenta de consumo sustentável Integral use of food: A possible tool for sustainable consumption. *Brazilian Journal of Development*, Curitiba, v.7, n.8, p. 80729-80738.

TOASSA, E. C.; LEAL, G. V. S.; WEN, C. L.; PHILIPPI, S. T. Atividades lúdicas na orientação nutricional de adolescentes do Projeto Jovem Doutor. *Nutrire*, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 17-27, dez. 2010.

SERNA-LOAIZA, S.; MARTÍNEZ, U.; PISARENKO, Y.; CARDONA-ALZATE, C.A. Integral use of plants and their residues: the case of cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) conversion through biorefineries at small scale.

Environmental Science and Pollution Research,

Colômbia, v. 26, n. 5, p. 35949-35959, 2018.

SILVA, Paula Araújo Patriota Costa et al. Aproveitamento Integral dos Alimentos: Alimentos Alternativos de Baixo Custo com Alto Valor Nutricional na Melhoria da Qualidade de Vida da População Carente. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação – REASE, São Paulo, v. 10, fora. 2022.

APÊNDICE A – Termo de consentimento

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

Você está sendo convidado(a) a participar de forma voluntária da pesquisa “Aproveitamento integral dos alimentos: análise em ongs da zona sul de São Paulo” com o objetivo de coletar dados para realização de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de alunos que estão cursando o 3º ano do Curso Técnico de Nutrição e Dietética da Escola Estadual Irmã Agostina, realizado sobre a orientação do professor Henrique Nogueira Reis.

A participação nessa pesquisa é voluntária e anônima, ou seja, sua identidade não será divulgada. O formulário será impresso e será entregue em duas partes, a primeira parte irá conter quatro questões dissertativas sobre o conhecimento a cerca dos alimentos, de seus nutrientes, de sua forma de preparo e de sua utilização no cotidiano, e na segunda parte irá conter os conhecimentos adquiridos após a apresentação feita pelos pesquisadores. Não estão previstos ressarcimentos ou indenizações, havendo benefícios caso o participante coloque em prática os ensinamentos dados a partir da continuidade do trabalho. Os resultados serão analisados e a partir disso será realizado palestras baseadas nos resultados obtidos, envolvendo os participantes que responderam ao questionário e aceitarem participar dos processos da pesquisa, sempre mantendo as informações pessoais dos participantes em anonimato. Para qualquer outra informação, você poderá entrar em contato com o professor orientador Henrique Nogueira Reis (RG: 33312385-2) pelo email henrique.reis32@etec.sp.gov.br e com os pesquisadores através do email:

Beatriz Rodrigues Oliveira (beatrizjbm502@gmail.com); Geovanna Teixeira de Araujo (araujo.geovannat@gmail.com); Giovanna Alencar Fioretti (giovanna.fioretti01@gmail.com); Larissa Santos Silva (larissasantos566082@gmail.com) e Maria Eduarda Frutuoso Santos (Dudafrutuoso26@gmail.com).

Se estiver de acordo em participar da pesquisa, assine abaixo:

Eu _____, fui informado(a) sobre o objetivo da pesquisa em questão e a importância da colaboração, e entendi a explicação. Por isso, eu concordo em participar da pesquisa, ciente que não vou ganhar nada e que posso sair da pesquisa a qualquer momento sem precisar dar justificativas, apenas dar o aviso para os pesquisadores sobre a minha desistência.

Assinatura do Participante

Assinatura do Pesquisador/professor responsável

APÊNDICE B – Livro desenvolvido

