

**Capítulo 44 - DOI:10.55232/1083001.44**

**CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR: APROVEITAMENTO INTEGRAL DA BANANA**

**Tamara Justin da Silva, Bruna Cassiéli Bopsin Alves, Fabiane Maciel Fabris e Alessandra Zanette Guisi**

**INTRODUÇÃO:** O Projeto de Extensão “Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar”, tem como finalidade proporcionar o desenvolvimento de ações para capacitar jovens e adultos de baixo nível socioeconômico a se integrarem à sociedade e ao mercado de trabalho, com uma adequada qualificação profissional. Dentre as temáticas das aulas são abordadas as técnicas de culinária, com ênfase principalmente em segurança alimentar, visando incorporação de boas práticas de manipulação, conforme a resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA, além de discutir temas como intolerâncias alimentares, aproveitamento integral dos alimentos e alimentação saudável. **METODOLOGIA:** Atualmente, o projeto é realizado com merendeiras e mães de alunos da instituição Bairro da Juventude em Criciúma/SC. Durante o projeto são realizadas aulas teóricas e práticas durante uma tarde por semana, com duração de um semestre por turma. Diante do tema de aproveitamento integral dos alimentos, foram abordadas preparações com enfoque na banana. As receitas realizadas no dia foram bolo de banana com aveia e com as cascas realizou-se um escondidinho de batata com carne de casca de banana. 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 pelas participantes. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Ao realizar as preparações propostas, pode-se notar um grande interesse das participantes em incluir o aproveitamento integral no dia a dia, já que a receita utilizando a carne de casca de banana teve uma boa aceitação apesar de críticas iniciais em relação ao uso da casca de banana. Dentre as 8 participantes, 7 (87,5%) assinalaram a opção muito bom e 1 (12,5%) como bom, em relação a preparação “escondidinho de batata com carne de casca de banana”. Referente ao bolo de banana com aveia, as 8 participantes (100%) assinalaram a opção muito bom, tendo uma ótima aceitabilidade. Dentre as falas em relação às preparações, destacam-se duas: “nunca imaginei fazer uma receita com casca de banana, ainda mais uma que fica muito parecida com a carne, tanto no gosto quanto na aparência, pois parece um frango desfiado”, “achei ótimo, pois assim faço o bolo e as cascas não vão para o lixo, o nosso bolso agradece e o meio ambiente também”. **CONCLUSÃO:** Este projeto mostrou-se fundamental para formação e aperfeiçoamento das participantes, com melhor entendimento sobre nutrição, higiene e boas práticas na manipulação dos alimentos, além de novas preparações contribuindo para o aproveitamento integral dos alimentos, que além de ser uma opção saudável acaba influenciando na renda, uma vez que estas preparações são consideradas sustentáveis. Nota-se que as práticas de extensão universitária proporcionaram importantes contribuições para a comunidade e para os acadêmicos, sendo uma forma de transmissão de conhecimentos e novas experiências que agregam na vida pessoal e profissional de quem participa.

**Palavras-chave:** extensão, aproveitamento integral, banana

**Referências Bibliográficas:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)> Acesso em: 10 nov. 2021

BRASIL. Ministério da Educação. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). FNDE 2.<sup>a</sup> Edição, 2017, Brasília. Disponível em: Acesso em: 10 nov. 2021

BRASIL. Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral dos Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 45 pág. (Mesa Brasil SESC - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em: <<https://portaldev.sesc.com.br/mesabrasil/cartilhas/cartilha7.pdf>> Acesso em: 10 nov. 2021