X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE SUSTENTABILIDADE NA CADEIA PRODUTIVA

[1]MEDEIROS, E.K.S.; [2]SILVA, J.; [3]AMADOR, M.I.Q.; [4]NASCIMENTO, A.S.; [5]RODRIGUES, A.S.; [6]MISHINA, Â.G.; [7]BRAGA, S.P.; [8]CORREIA, C.B.L.

[1]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), edithkarolinad@gmail.com

[2]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), josefa.silva@academico.ufpb.br

[3]Universidade Federal da Paraíba (UFPB),mariaiohaneqa@gmail.com

[4]Universidade Federal da Paraíba (UFPB),Adaylton163@gmail.com

[5]Universidade Federal daParaíba(UFPB),Aldalecio.rodrigues@academico.ufpb

[6]Universidade Federal da Paraíba (UFPB),ragui8@yahoo.com.br

[7]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), selmaufpb@yahoo.com.br

[8]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), cristiane.liborio@acadêmico.ufpb.br

O desperdício de alimentos e a geração excessiva de resíduos orgânicos são problemas relevantes no contexto da sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos, especialmente quando envolvem o descarte de partes comestíveis. Embora essas frações apresentem valor nutricional e potencial gastronômico, seu uso ainda é limitado pela falta de informação e por hábitos alimentares consolidados. Nesse sentido, o aproveitamento integral dos alimentos desponta como estratégia importante para reduzir o desperdício e incentivar práticas de consumo mais sustentáveis. Este estudo objetiva analisar a percepção dos participantes acerca do aproveitamento integral de alimentos, considerando sua utilização no ambiente doméstico e a aceitação em preparações ofertadas por estabelecimentos alimentícios. Realizou-se uma pesquisa descritiva e exploratória,

de abordagem quantitativa, desenvolvida por meio da aplicação de questionário on-line via Google Forms, com participação de 24 respondentes. Os resultados demonstram que 70,8% do entrevistados utilizam talos (83,3%), cascas (79,2%), aparas (66,7%) e sementes (54,2%), sem haver a incorporação na rotina alimentar. Entre os principais entraves, destacaram-se a falta de hábito (45,8%) e a falta de tempo (20,8%), indicando que a ampliação dessa prática depende de conscientização, educação alimentar e incentivo à aplicabilidade no dia a dia. Em contrapartida, verificou-se elevada receptividade ao tema: 83,3% consideram muito importante reduzir o desperdício de alimentos, 75% acreditam que essas preparações podem ser saborosas e 91,7% afirmaram que consumiriam esse tipo de preparação em restaurantes, reforçando a falta de tempo para preparo. Conclui-se que o aproveitamento integral dos alimentos apresenta potencial como estratégia de promoção da sustentabilidade e valorização nutricional apesar da falta de consumo diário. Os achados evidenciam a importância de ações de educação básica e alimentar, além de apontarem possibilidades para novas pesquisas e iniciativas de capacitação sobre o tema.

Palavras-chave: Sustentabilidade alimentar; Consumo sustentável; Valorização nutricional.

Órgãos Financiadores: Universidade Federal da Paraíba.