

Gastronomia, sustentabilidade e empreendedorismo:
Aplicando tecnologias para diminuir o desperdício de alimentos, gerar renda e combater a fome.

Coordenadora: Profa Dra. Ingrid C. Dantas Guerra
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Gastronomia



Brasil, país do paradoxo:
Elevado índice de desperdício
de alimentos enquanto boa
parte da população está em
condição de insegurança
alimentar (fome).






Nosso objetivo é aplicar conhecimentos de tecnologia de alimentos para transformar vegetais não comercializados pelos agricultores familiares, em itens vendáveis (geléias, chips, farinha, molhos, etc).

A comercialização dos novos produtos que antes eram doados em sua totalidade e/ou desperdiçados, incrementará a renda do agricultor familiar.



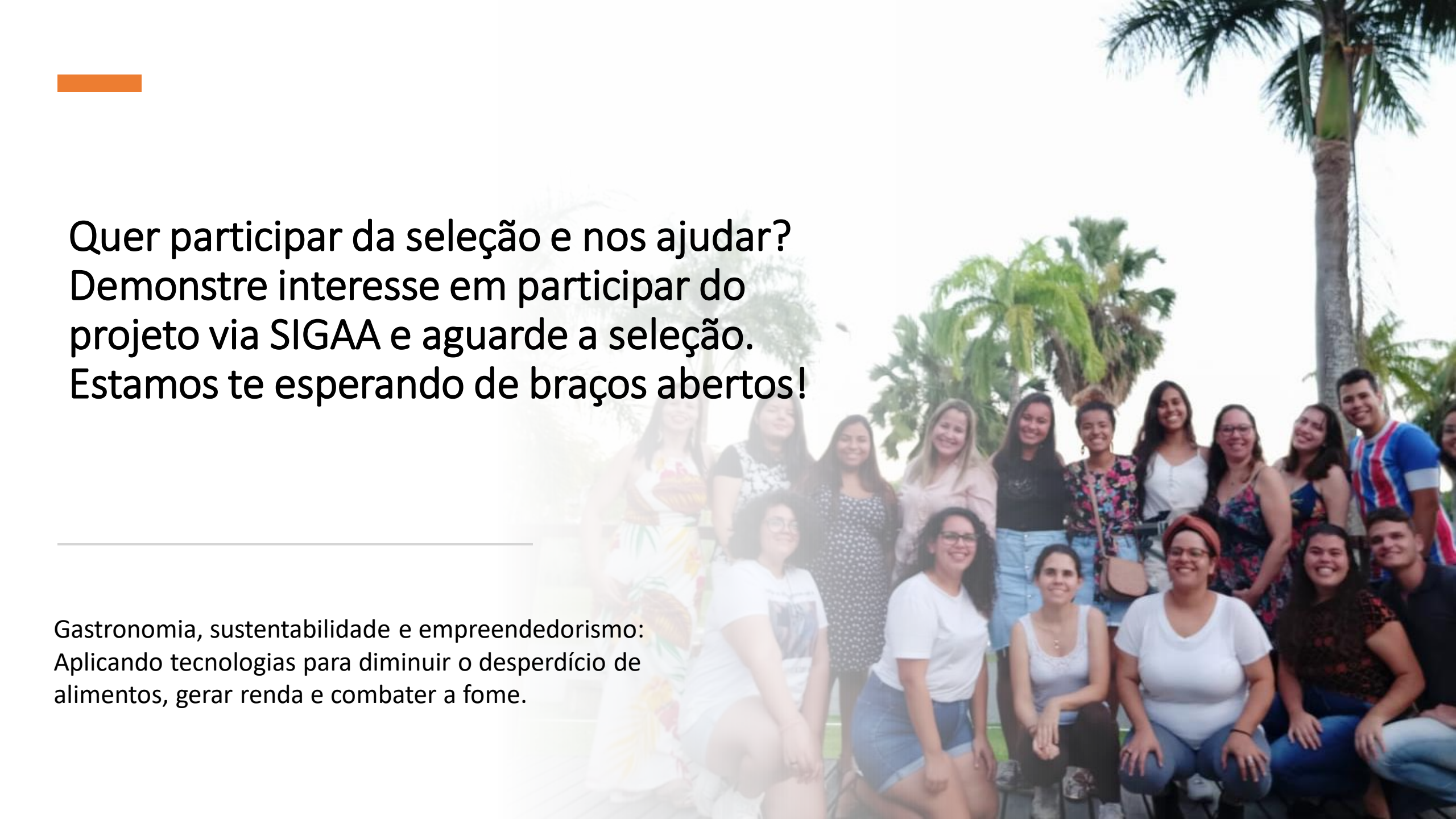


Tudo que for desenvolvido vai compor um livro com passo-a-passo da fabricação, noções para calcular custos e formar preços...



E será ensinado a pessoas em situação de vulnerabilidade social atendidos nas cozinhas comunitárias de João Pessoa.

Geração de renda e combate à fome!

A group of approximately 15 young people, mostly women, are posing for a group photo outdoors. They are arranged in two rows, with some sitting or kneeling in the front and others standing behind. They are dressed in casual, contemporary clothing. The background features several tall palm trees under a bright, slightly overcast sky. The overall mood is positive and community-oriented.

Quer participar da seleção e nos ajudar?
Demonstre interesse em participar do
projeto via SIGAA e aguarde a seleção.
Estamos te esperando de braços abertos!

Gastronomia, sustentabilidade e empreendedorismo:
Aplicando tecnologias para diminuir o desperdício de
alimentos, gerar renda e combater a fome.