



**UNIPAC – CENTRO UNIVERSITÁRIO PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE JUIZ DE FORA
CURSO NUTRIÇÃO**

Projeto “Aproveitamento Integral dos Alimentos”

O Projeto de Extensão “Aproveitamento Integral dos Alimentos” é desenvolvido pelo curso de Nutrição desde o ano de 2016.

O objetivo geral do projeto é o de disseminar conhecimento sobre os alimentos, especialmente os “*in natura*”, evidenciando as características próprias de cada um deles, assim como auxiliar nos processos de compras, armazenamento, conservação, preparo e, por fim, consumo de modo consciente. Como objetivos específicos, o projeto visa ensinar, através de oficinas culinárias, técnicas e receitas de preparações com o uso dos alimentos em sua forma integral (polpa, cascas, talos, folhas, raízes), evitando-se assim o desperdício, o que garante maior consumo de nutrientes assim como economia.

As oficinas culinárias são realizadas nas dependências do Laboratório de Nutrição e Dietética do UNIPAC e ou em locais com estrutura adequada para a realização das mesmas e são ministradas pela Professora Alessandra Christine Antunes e por dos acadêmicos do curso de Nutrição. As inscrições podem ser realizadas mediante link divulgado em rede social do UNIPAC e junto da Coordenação do Curso de Nutrição



