Oficina de Segurança na Cozinha e Reaproveitamento Integral de Alimentos marca início das ações no Abril Verde

Date : 25-04-2025

A oficina de Segurança na Cozinha e Reaproveitamento Integral de Alimentos foi realizada na tarde dessa quinta-feira (24) para mais de 40 servidores da Escola Municipal Antônia Cavalcanti. Essa foi a primeira atividade em comemoração ao movimento Abril Verde, mês de conscientização sobre a prevenção de acidentes no trabalho e doenças ocupacionais.

Oficina na Escola Antônia Cavalcanti

O momento foi organizado pelo Núcleo de Segurança e Saúde do Trabalho (Nast), em parceria com o projeto de Educação Alimentar e Nutricional (Educan) nas escolas, desenvolvido pela Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (Smed). A abertura foi conduzida pela gerente do Núcleo de Segurança, Valeschka Coelho, que com a apresentação do vídeo “Segurança na Cozinha”, falou da importância do cuidado no ambiente de trabalho e a prevenção de acidentes. “Nós queríamos trabalhar a questão da saúde e a alimentação é um pilar importante. Todo esse conhecimento vai ser bom para eles no dia a dia” afirmou Valeschka.

Valeschka Coelho

A palestra foi ministrada pela nutricionista Liliane Reale, que abordou o reaproveitamento integral dos alimentos, com destaque para o valor nutricional, principalmente daquelas partes que normalmente são jogadas fora, por exemplo, as cascas ou as sementes. O objetivo era desenvolver técnicas de aproveitamento, garantindo uma alimentação mais saudável, e evitar o desperdício. Ela apresentou um material didático com receitas de diversos alimentos, como, abóbora, cenoura, maracujá, mamão e outros.

Após a exposição teórica, os participantes tiveram a oportunidade de assistir o preparo do bolo de casca de abóbora. Houve também a demonstração de pratos: farinha da semente de abóbora, purê da polpa, um suco de abóbora com maracujá e uma geleia da casca desse maracujá. “Esse é um assunto relevante, e precisamos orientar esses servidores. Buscamos conscientizar que o alimento deve ser aproveitado integralmente e não apenas partes” disse a nutricionista.

Liliane Reale

Demonstração de pratos e receitas

Luciene Silva, monitora de pátio, reconheceu a importância dessa atividade como necessária para alertar os servidores. “É um momento de grande importância, estamos correndo riscos a todo momento” Ela aprovou a oportunidade da palestra de reaproveitamento e quis aprender novas receitas. “Eu acredito que vai me ajudar a me reeducar no dia a dia com relação aos alimentos, e trazer uma alimentação mais saudável.” finalizou Luciene.

Luciene Silva

Educan

O Projeto Educan surgiu há três anos, com a proposta de implementação curricular da educação alimentar e nutricional. As ações envolvem formação de professores e coordenadores para ensino pedagógico da temática e oficinas com alunos e pais para capacitação sobre alimentação saudável. “O Nast nos convidou para alinhar essas duas esferas, a segurança do trabalhador e sua saúde, por meio da alimentação saudável” declarou a coordenadora pedagógica Adriana Ribeiro.

Adriana Ribeiro

Abril Verde

Em 28 de abril se comemora o Dia Mundial da Segurança e Saúde do Trabalho. Em celebração a essa data, a Secretaria Municipal de Gestão e Inovação (Semgi), por meio do Nast, realizará um treinamento de primeiros socorros. Com 30 vagas disponíveis, as inscrições serão feitas por intermédio do setor de recursos humanos de cada secretaria. Em 30 de abril, acontece outra oficina com o mesmo tema, “Reaproveitamento Integral de Alimentos”, exclusivamente para servidores do Nast.