# Prefeitura realiza oficina sobre reaproveitamento de alimentos no distrito de São Sebastião

**Date :** 18-04-2025

A oficina foi realizada com os usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos de São Sebastião

A Prefeitura de Vitória da Conquista, por meio das secretarias municipais de Desenvolvimento Social (Semdes) e Saúde (SMS), realizou nesta quinta-feira (17) uma oficina sobre reaproveitamento de alimentos para moradores do distrito de São Sebastião. A atividade teve como foco reduzir o desperdício de alimentos e incentivar a comunidade a adotar práticas de alimentação mais saudável.

A oficina foi organizada pela Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (Cosan), vinculada à Semdes, em articulação com a Coordenação da Vigilância Alimentar e Nutricional da SMS. O evento também contou com o apoio do Centro de Referência de Assistência Social que atende a zona rural (Cras Rural).

Para a coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional, Karine Barros, esses momentos são fundamentais para fortalecer o conhecimento da comunidade sobre uma alimentação saudável e combater a insegurança alimentar. “Estamos levando essas oficinas sobre o reaproveitamento de alimentos para a zona rural, de modo a incentivar que as comunidades se alimentem de forma mais saudável e econômica, reaproveitando partes desprezadas de alimentos, como cascas, talos, folhas e sementes. É uma forma de fortalecer o conhecimento e reduzir a insegurança alimentar”, destacou Karine.

Karine

Dalila

Durante a oficina, além de uma apresentação teórica feita pela nutricionista da SMS, Dalila Oliveira, a comunidade aprendeu na prática três receitas sustentáveis: um patê com a entrecasca do maracujá, um suco verde com maracujá e couve, e uma ricota feita a partir do soro do leite. “Essa é uma ação que ensina a população a comer de forma econômica e saudável, valorizando cascas e sementes que são comestíveis e ricas em nutrientes. Hoje, além da parte teórica, realizamos uma oficina prática para utilizar totalmente o maracujá. É importante mostrar que podemos preparar alimentos nutritivos usando todas as partes dos alimentos e evitando o desperdício”, explicou a nutricionista.

O evento contou com a participação dos usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) do Cras Rural. Para a gerente do Cras Rural, Gleisse Oliveira, atividades como essa fortalecem tanto a segurança alimentar quanto o vínculo entre os participantes. “Essa oficina foi muito produtiva. É um momento em que conseguimos reunir nossas usuárias, fortalecer ainda mais os vínculos entre elas e proporcionar formas práticas de melhorar a segurança alimentar das famílias. Além disso, também proporcionamos um espaço de

convivência e lazer”, destacou Gleisse.

Gleisse

Sônia

Sônia da Conceição, moradora de São Sebastião e integrante do SCFV, aprovou a oficina e espera participar de outras edições. “Essa oficina foi maravilhosa, não tenho palavras. Aprendemos o que é aproveitamento mesmo, na prática. Vou copiar as receitas e passar para toda a minha família. Também vou aproveitar muito quando receber visitas, porque são receitas rápidas e fáceis. Tomara que esses momentos aconteçam mais vezes para que eu possa aprender cada vez mais”, relatou Sônia.

CRAS
Centro de Referência
de Assistência Social