

Palestra “Inovação Gastronómica e Combate ao desperdício alimentar”

Os alunos e as alunas que frequentam a disciplina de Biologia dos 12º A e B, do 12P6 e do CAA da Escola Secundária Viriato assistiram à palestra **“Inovação Gastronómica e Combate ao desperdício alimentar”** no dia 29 de novembro, proferida pela Engenheira Ana Cristina Ferrão, da Escola Superior Agrária de Viseu.

Nesta palestra os alunos e as alunas foram sensibilizados para a importância do combate ao desperdício alimentar, a bem da necessária sustentabilidade alimentar, e foram apresentados trabalhos de investigação que estão a ser desenvolvidos na área da produção e do processamento alimentar, com vista à produção de novos produtos úteis para os consumidores, como é o caso da farinha de castanha e da farinha de zangão.



Esta palestra foi muito importante para a formação dos alunos e das alunas, como o atestam os testemunhos que se seguem:

- o Vicente Caiado do 12º A: “(...) Achei deveras pertinente o tema da palestra dado que, como pudemos verificar pelas estatísticas, nos dias de hoje, o desperdício alimentar está-se a tornar um enorme problema. Este tipo de atividade é essencial para a consciencialização dos alunos para os problemas do mundo atual, e é capaz de despertar a curiosidade e motivação para que eles próprios possam mudar o seu comportamento quanto ao reaproveitamento dos alimentos contribuindo assim para a urgente alteração das estatísticas.”
- a Filipa Pombo do 12º B: “(...) Esta palestra foi, também, de muita importância para mim pois, visto que na aula de biologia vamos ter a oportunidade de realizar uma feira na qual vamos elaborar comida com restos de alimentos, permitiu-nos pensar a cerca de vários alimentos que eventualmente poderemos fazer para combater o desperdício alimentar. Concluo que esta palestra foi de grande importância dado que me fez refletir mais sobre as várias maneiras de combater o desperdício alimentar e, ao mesmo tempo, de várias formas de inovar os alimentos.”