

Cozinha Brasil do Sesi participa da 11ª Semana Nacional de C&T, em Manaus



Com o intuito de despertar na população o **hábito da alimentação saudável**, sem desperdícios e rica em nutrientes, o Programa Sesi Mesa Brasil foi um dos parceiros da 11ª **Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT)**, em Manaus.

Em funcionamento no Amazonas desde 2005, o programa tem unidades móveis equipadas com cozinha escolar e uma qualificada equipe de nutricionistas, que oferecem palestras, oficinas e cursos gratuitos à população. Desde sua criação, no Brasil, o Sesi Mesa Brasil já realizou mais de um milhão de atendimentos.

Segundo a nutricionista, Evely Medeiros, a grande movimentação do evento foi uma forma de alavancar a divulgação dos novos projetos, além de inscrever os interessados para o curso "Cozinha Brasil Especial de Natal", no qual será possível aprender a fazer sobremesas, armazenagem e a boa apresentação dos alimentos à mesa.

“Reeducar as pessoas para uma alimentação saudável, com baixo custo e sem desperdício de alimentos. Essa é a nossa intenção, além de oferecer para as pessoas a oportunidade de conhecer o programa, principalmente para as empresas que podem estabelecer parcerias e alcançar um número significativo de funcionários”, disse.

Entre os novos cursos do Sesi estão: Turminha Cozinha Brasil; Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT's (diabetes, hipertensão, intolerância à lactose e colesterol); Comida de Rua e Pescado.

Saúde e Economia são os principais ingredientes dos cursos, que colaboram para a difusão do aproveitamento integral dos alimentos e contemplam produtos regionais e sazonais.

O “Turminha Cozinha Brasil” começou em 2014 com um projeto piloto dentro do Sesi. Embora o projeto pretenda alcançar outras crianças, na faixa etária de quatro a 15 anos de idade, a ideia é informar às escolas para depois fazer parcerias com essas instituições.

O DCNT's será um curso voltado para a saúde e degustação para quem tem alguma das doenças citadas anteriormente. Já o “Comida de Rua” é uma parceria entre o Sesi e o Sebrae para educação alimentar e informações sobre empreendedorismo para restaurantes e lanchonetes.

Já o “Pescado”, a grande novidade deste ano, é um projeto voltado para o uso de **produtos regionais**, especialmente o peixe. “Nosso foco é sensibilizar os gestores para a educação alimentar das crianças nas escolas e a capacitação das merendeiras. Muitas vezes as pessoas nem sabem o que estão comendo, não conhecem os alimentos, principalmente os amazônicos”, ressaltou a nutricionista.

AULAS



As aulas também são ministradas em unidades móveis. Foto: Eduardo Gomes/CiênciaEmPauta

As aulas são ministradas tanto em unidades móveis quanto em cozinhas fixas ou semi-fixas. Os cursos são divididos em duas modalidades, como a Educação Alimentar (10h/aula), dirigida a donas de casa, trabalhadores da indústria e do comércio, profissionais autônomos e pessoas da terceira idade, entre outros e a Educação Alimentar (24h/aulas), voltado para capacitação de profissionais da área de alimentação ou saúde, como nutricionistas, cozinheiros (as) profissionais, educadores, enfermeiros, assistentes sociais e profissionais que atuam em asilos e creches, entre outros.

CiênciaEmPauta, por Alessandra Karla Leite