

InRad promove oficina sobre aproveitamento integral de alimentos

A ação faz parte do programa anual de sustentabilidade do Instituto e visa conscientizar os colaboradores sobre o desperdício na cozinha

O Instituto de Radiologia do HCFMUSP (InRad) realizou uma oficina experimental voltada ao aproveitamento integral dos alimentos, em parceria com o Senac, no dia 5 de junho. A ação - realizada no Dia Mundial do Meio Ambiente - faz parte do programa anual de sustentabilidade e visa conscientizar os colaboradores sobre o desperdício na cozinha.

A confeitadeira e professora de Gastronomia, Alanis Silva, especialista em culinária sustentável, ensinou receitas criativas que valorizam ingredientes que geralmente são descartados como talos, sementes e cascas.

Os participantes aprenderam a receita de um cupcake feito com bagaço de carambola e abacaxi, coberto com ganache de maracujá e chocolate branco. Também foi servido um suco refrescante produzido com os mesmos ingredientes, demonstrando o uso integral dos alimentos.

Segundo Luana Alcântara, do Centro de Planejamento e Gestão e Raphael Avair, Gestor Ambiental, responsáveis pelo programa de sustentabilidade do Instituto, o objetivo é que a iniciativa fosse não só uma atividade interna, mas um momento de reflexão e conscientização para a redução do desperdício na cozinha. A ação reforça o compromisso do Instituto com a sustentabilidade, promovendo mudanças que vão além do ambiente de trabalho.

<https://conecta.hc.fm.usp.br/conectahc/aconteceu/inrad-promove-oficina-sobre-aproveitamento-integral-de-alimentos>

Veículo: Online -> Site -> Site Conecta HC