**Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos em Unidade Básica de Saúde**

O desperdício se caracteriza por qualquer alimento em boas condições fisiológicas, que é desviado do consumo para o lixo, como ocorrem nas sobras de refeições nos pratos em domicílios e restaurantes. O Brasil tem 3,4 milhões de brasileiros que estão em situação de insegurança alimentar, o que representa 1,7% da população. Segundo relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), 805 milhões de pessoas, ou seja, 1 em cada 9 sofre de fome no mundo. Dentre as ações que podem ser adotadas no intuito de diminuir o desperdício na população, citamos as oficinas culinárias, que são realizadas para incentivar o uso integral dos alimentos através das preparações e também receber orientações de como aproveitar o alimento na sua integralidade. O objetivo deste projeto foi incentivar o aproveitamento integral dos alimentos e orientar sobre os benefícios dos mesmos na saúde humana. Foi elaborado um projeto de extensão no Estágio em Saúde Pública do Curso de Nutrição/URCAMP. O projeto foi executado na Unidade Básica de Saúde (UBS) do Bairro Tiarajú na cidade de Bagé/RS nos dias 18 de maio e 20 de maio de 2016. Todos os moradores da comunidade que demonstrassem interesse poderiam se inscrever na secretária na UBS. No primeiro encontro, foi ministrada uma palestra expondo os benefícios sobre o aproveitamento total dos alimentos, como frutas e verduras, assim como o desperdício em geral na elaboração das refeições, no segundo dia foram realizadas receitas através da oficina culinária utilizando alimentos e partes dos mesmos que normalmente seriam colocados no lixo. Foram elaboradas as seguintes receitas: bolo com casca de banana, bolinho de folhas e talos, bolo de casca de abóbora, suco com casca de abacaxi e patê de espinafre. A divulgação foi realizada pelos agentes de saúde, participaram do projeto 7 pessoas da comunidade. Este projeto foi o primeiro realizado na Unidade, ações educativas relacionadas à mudança de comportamento alimentar, devem ser repetidas para uma melhor eficácia. Conclui-se que, apesar da importância do tema, torna-se necessário uma conscientização maior por parte da população em relação ao aproveitamento integral dos alimentos , contribuindo assim com a diminuição do desperdício e garantindo uma dieta rica em micronutrientes.

**Palavras-chave:** desperdício; nutrição; unidade básica de saúde.