 **ANEXO 1 – MODELO DO RESUMO**

**CATEGORIA ENSINO MÉDIO**

- Elabore um **RESUMO** de **250 palavras** sobre a receita escolhida ou sobre um ingrediente específico da preparação. O mesmo deverá constar as referências utilizadas para a escrita do texto, conforme o modelo abaixo.

- O modelo do RESUMO abaixo já foi publicado, ou seja, a utilização do RESUMO dado como exemplo acarretará na desclassificação dos participantes;

- O resumo deve ser em Arial fonte 11, exceto os nomes e a identificação dos autores que deve ser fonte 10, os espaçamentos são simples

- Utilizar as NORMAS DA ABNT de acordo como modelo para escrever as referências bibliográficas

- Apagar as informações que estão em vermelho

- Caso o participante tenha alguma dúvida sobre o resumo, poderá entrar em contato por e-mail ou pelos telefones informados para maiores esclarecimentos

- Segue o MODELO DO RESUMO logo abaixo.



**ELABORAÇÃO DE UM E-BOOK DE RECEITAS SOBRE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS - PANC**

Nome do Autor1; Nome do Autor2; Nome do Autor3

1 Discente de nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – emaildoautor@gmail.com

2 Discente de nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – emaildoautor@gmail.com

3 Docente do curso de nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB [nutricao@fibbauru.br](mailto:nutricao@fibbauru.br).

**Resumo**

No Brasil existem aproximadamente 46 mil espécies de flora nativa, porém, apesar desta variedade, a população concentra-se em consumir 4 a 5 mil. Essa discrepância é responsabilidade do atual sistema agroalimentar que impõe uma alimentação por meio da industrialização e distribuição limitada de alimentos, e este fator combinado com a falta de informações dispostas para a sociedade, resulta em deficiências nutricionais para populações de baixa renda. Sendo assim, Kinupp, criou o termo plantas alimentícias não convencionais (PANC) em 2007, a fim de promover e buscar maior conhecimento acerca delas. Tais plantas podem ser combinadas com alimentos e receitas tradicionais, agregando valor nutricional e sendo de baixo custo. Os benefícios são inúmeros e devem ser difundidos. O objetivo do trabalho, foi elaborar um E-book com informações e receitas de preparações com PANC, com o intuito de agregar valor nutricional às preparações de baixo custo, e ainda poder difundir a longo prazo a educação nutricional por meio dessas plantas. Foi dividido em 3 partes, a primeira com informações sobre as plantas, a segunda com receitas encontradas em cartilhas, livros e revistas e a última com a elaboração de receitas preparadas e adaptadas no laboratório de técnica e dietética das Faculdades Integradas de Bauru – FIB. O E-book contém informações claras e simples com fotos das receitas preparadas. Dessa forma, conclui-se que a consciência sobre os benefícios das PANC é imprescindível para a população com carência nutricional, visto que estas plantas podem colaborar com a qualidade de vida, sustentabilidade e diversificação alimentar.

**Palavras-chave:** Biodiversidade;Plantas Comestíveis; Alimentação; Valor Nutricional;

BEZERRA, J. A.; BRITO, M. M. de. Nutricional and antioxidant potencial of unconvencional food plants and their use in food: Review. **Research, Society and Development**, *[S. l.]*, v. 9, n. 9, p. e369997159, 2020. Disponível em: https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/7159. Acesso em: 02 out. 2020.