

Técnicas de aproveitamento integral dos alimentos um relato de experiência na área da educação ambiental

Vanessa Castro Borges¹, Cibele Schwanke^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Porto Alegre.
Porto Alegre, RS, Brasil

Situações de desperdício ocorrem em muitos países e estão relacionados, muitas vezes, à falta de conhecimentos básicos, tais como a correta utilização e armazenamento dos alimentos. Apesar do potencial nutricional existente em partes de alimentos que geralmente são jogadas fora (partes não convencionais), como cascas e talos, tais componentes são ricos em nutrientes e possíveis de serem consumidos. Nosso consumismo desenfreado acaba por desencadear o problema da geração de resíduos sólidos de forma assustadora, ocasionando grandes danos ambientais e sociais. Nesse sentido, não é mais possível sustentar o uso irracional dos recursos naturais - é preciso diminuir os impactos negativos causados pela forma de vida atual da população. O aproveitamento integral dos restos alimentares pode ser uma estratégia de redução à geração de resíduos, além de agregar valor ao produto e introduzir mais vitaminas e nutrientes na alimentação de forma simples e acessível a todos. No entanto, para que isto seja viável, é necessário o uso da educação ambiental, instrumento essencial para que ocorra uma sensibilização sobre práticas sustentáveis e ecologicamente corretas, aplicando o uso consciente de recursos naturais e modificando valores e condutas. Partindo deste princípio, o projeto em questão tem como objetivo sensibilizar os sujeitos sobre os atuais problemas que encontramos na comercialização e manipulação de alimentos e ensinar técnicas que possam contribuir com a minimização do descarte de restos alimentares, contribuindo para uma melhor qualidade ambiental. A ação ocorreu mediante a oferta de oficinas práticas e informativas sobre o tema, incentivando o aproveitamento integral de alimentos e oferecendo uma alternativa nutritiva de dieta a baixo custo, que também teve como objetivo analisar a prática da Educação Ambiental na formação de saberes. Foi realizada uma pesquisa sobre o tema, a fim de enriquecer o referencial teórico, além de análises de tabelas nutricionais para que a formulação dos tópicos para palestras e oficinas fossem bastante ilustrativas, adquirindo assim o conhecimento sobre partes não convencionais de alimentos e conhecimentos acerca do valor nutricional contido em cascas e talos, bem como técnicas de aproveitamento integral de alimentos. O projeto é realizado por bolsistas do Grupo Pet-Conexões Gestão Ambiental, que são discentes dos cursos de Tecnologia em Gestão Ambiental e Licenciatura em Ciências da Natureza do IFRS-Campus Porto Alegre.

Palavras-chave: Educação ambiental. Aproveitamento integral dos alimentos. Partes não convencionais de alimentos.

Nível de ensino: Graduação

Área do conhecimento: Ciências Humanas

Trabalho executado com recursos do Programa de Educação Tutorial (PET)