

## DO LIXO À MESA: O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Pollyana da Silva de Magalhães<sup>1</sup>, Luciano Mendes Souza Vaz<sup>2</sup>

O ato de nos alimentarmos ao mesmo tempo em que parece algo banal, pois acontece diariamente, está impregnado de significação e complexidade. Talvez seja uma das formas mais diretas de nos relacionarmos com o meio ambiente, na medida em que nossas opções em relação ao que, e de que forma ingerimos asseguram algo tão fundamental como nossa sobrevivência. No entanto, a comodidade e o desperdício têm permeado a sociedade atual, moldada por uma cultura de consumismo incompatível com os padrões de sustentabilidade sócio-ambientais. Neste contexto, a prática do Aproveitamento Integral dos Alimentos (A.I.A.) surge como mais uma possibilidade de minimização desses problemas, na medida em que tem apresentado visíveis benefícios nutricionais, econômicos, sociais, culturais e ambientais. Consiste na utilização de partes dos alimentos comumente descartadas e potencialmente nutritivas como: cascas, entrecascas, talos, semente, entre outros. Deste modo, este trabalho teve como finalidade principal divulgar a prática do (A.I.A.) dentro do contexto da Educação Ambiental. A metodologia central utilizada foi a Pesquisa-ação, com investigação da concepção dos atores e de parcela da comunidade local a respeito do A.I.A. Foram traçadas conjuntamente estratégias metodológicas baseadas em um diagnóstico participativo para a realização da intervenção nas comunidades escolar e local. Os atores foram capacitados para difundir a referida técnica na comunidade local através de cursos de caráter teórico-prático. Testes de aceitabilidade dos pratos confeccionados com A.I.A. foram aplicados durante as oficinas de culinária tanto para os atores como para os visitantes da feira de degustação, obtendo-se os seguintes resultados: os índices de aceitação foram de 63,1% e 83,9% respectivamente. Inicialmente 40% dos entrevistados disseram destinar cascas, entrecascas, talos e etc. ao lixo, após a intervenção esse número caiu para 25%. A diferença de percentual indicativo da utilização da prática do A.I.A. antes e depois a intervenção foi de apenas 40%, o que acreditamos estar relacionados com o fato de que os atores participantes não cozinham em seus domicílios, demonstrando a necessidade de atingirmos efetivamente as famílias. Porém, tanto os atores quanto a comunidade mostraram boa receptividade à prática – 100% dos entrevistados acham importante a divulgação de técnicas de AIA. Houveram ainda outras diferenças significativas entre as concepções iniciais e finais dos atores findada a intervenção.

**Palavras-chave:** Aproveitamento Integral dos Alimentos, concepção, Educação Ambiental.

<sup>1</sup>Coordenador do EEA, orientador, lucianovaz@yahoo.com, Universidade Estadual de Feira de Santana – Equipe de Estudo em Educação Ambiental (EEA/UEFS).

<sup>2</sup> Aluna de pós-graduação do Curso de Especialização em Educação Ambiental para a Sustentabilidade, psmbio@bol.com.br.