

CLUBE ECO-ESCOLAS – DESAFIO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

ANO LETIVO 2016/2017

MEMORIA DESCRITIVA

Brigada da Cantina 2016

Contextualização

A Escola Mestre de Avis localiza-se em Avis, uma bonita vila portuguesa situada em plena região alentejana e está inscrita no Programa Eco-Escolas desde o ano letivo 2007/2008 e galardoada ininterruptamente desde o ano letivo 2009/2010. O facto de a nossa atual coordenadora ter participado no “Dia das Bandeiras Verdes 2016” e no Seminário Eco-Escolas em Ilhavo, permitiu ao Conselho Eco-Escolas conhecer de perto o trabalho desenvolvido noutras escolas, bem como conhecer os vários projetos e desafios do programa, tendo os desafios propostos no âmbito da Alimentação Saudável e sustentável se revelado interessantes e apropriados ao nosso contexto escolar. De facto, a “Alimentação Saudável e Sustentável” é uma das áreas basilares do Projeto de Educação para a Saúde do nosso Agrupamento de Escolas, pelo que, o desafio “Brigada da Cantina” surgiu como uma oportunidade intervir ativamente nesta temática e de dar resposta à problemática do desperdício alimentar nos almoços da cantina da nossa escola. Foi com esta perspetiva que este desafio foi, desde logo, abraçado pelo Clube Eco-Escolas.

Alunos Envolvidos

Ao longo de todo o trabalho estiveram diretamente envolvidos cerca de seis alunos do 8ºano.

Metodologia Adotada

Os alunos do Clube Eco-Escolas nomearam um elemento para a coordenação do desafio e da execução do trabalho da Brigada da Cantina, sempre concretizado sob a orientação dos professores envolvidos.



1ª fase - reunião com os elementos da Brigada da Cantina para planificação do projeto, com a definição da periodicidade da ação e dos aspetos a trabalhar, com a realização de uma grelha de registo para a análise dos seguintes aspetos prioritários:

- ✓ Hábitos dos alunos no levantamento do tabuleiro (levantamento da sopa; levantamento de salada/legumes; levantamento de segundo prato; levantamento de fruta/sobremesa)
- ✓ Hábitos na entrega do tabuleiro (se comeu a totalidade dos alimentos levantados);
- ✓ Pesagem dos desperdícios alimentares produzidos numa refeição

Brigada da cantina												
											Data: / /2017	
Entrada	Sopa											
	Salada/Legumes											
	segundo prato completo											
	Fruta/ sobremesa											
Entrg. tabuleiro	Comeu a sopa											
	Comeu Salada/Legumes											
	Comeu seg. prato completo											
	Comeu Fruta/ sobremesa											

Relativamente à periodicidade foi decidido fazer-se três ações durante o mês de Março, procurando abranger uma maior diversidade de ementas.

2ª fase - Após o conhecimento da ementa de Março, foram marcadas três datas, uma para uma ementa do agrado da maioria dos alunos, outra ementa que pouco agrada aos alunos e uma ementa neutra.

3ª fase - Foram constituídas duas equipas, uma para os registos de dados na altura do levantamento do tabuleiro, outra equipa para registo de dados na altura da entrega de tabuleiros.

4ª fase - No final todos os elementos procederam à pesagem dos desperdícios alimentares, que foram depositados no compostor.



5ª fase - Análise dos resultados.

Registo de levantamento de tabuleiro



Registo de Entrega de tabuleiros



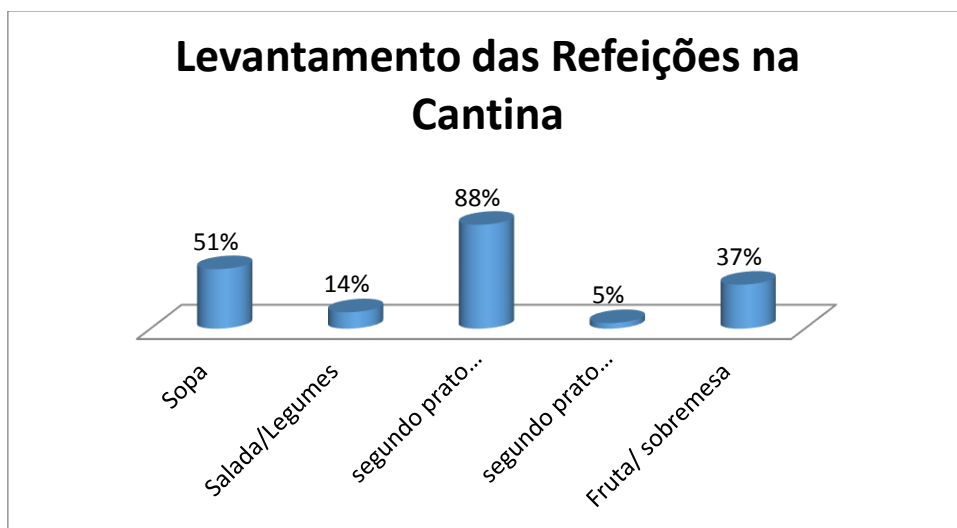
Questões analisadas

- ✓ Verificação do consumo de sopa
- ✓ Verificação do consumo de salada/Legumes
- ✓ Verificação do segundo prato
- ✓ Verificação dos níveis de ruído
- ✓ Pesagem dos desperdícios alimentares



Resultados Obtidos

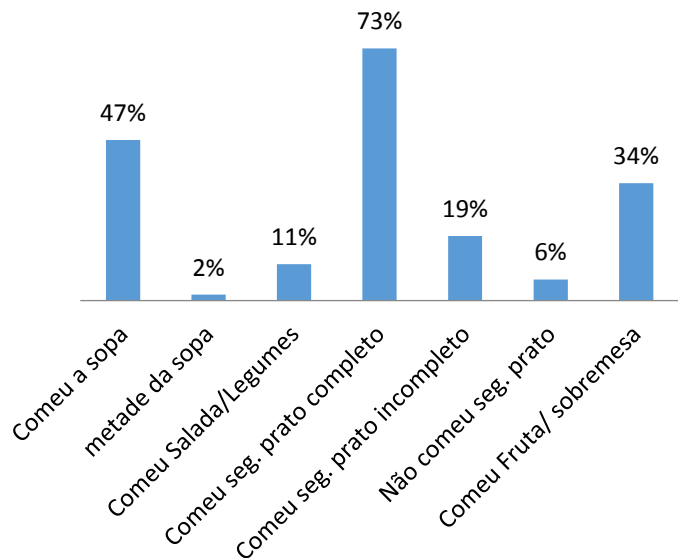
Em cada uma das três avaliações efetuadas foram registados cerca de 100 almoços. Verificando-se que a maioria leva o prato principal, 51% dos alunos leva sopa e apenas 14% tem o hábito de levar salada/legumes.



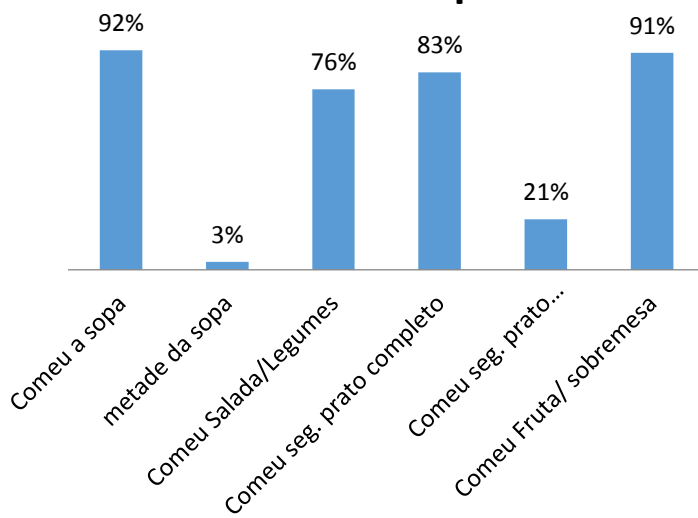
Já na entrega dos tabuleiros verifica-se que a maioria dos alunos não consome a totalidade dos alimentos que levanta, destacando-se que 7% dos alunos que levantaram a sopa acabaram por não a comer e que entre os alunos que levantaram salada/legumes, só 76% é que efetivamente consumiu estes alimentos.



Totais da entrega de tabuleiros

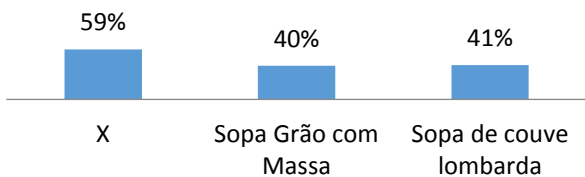


Totais entre os que levaram

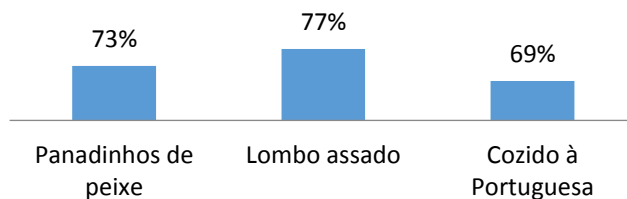


Quando fazemos a análise comparativa do consumo da sopa e do prato principal por ementa, verificamos uma grande discrepância nos consumos do prato principal, com um consumo de apenas 69%, quando a ementa foi cozido à portuguesa.

Comparação do consumo por tipo de sopa

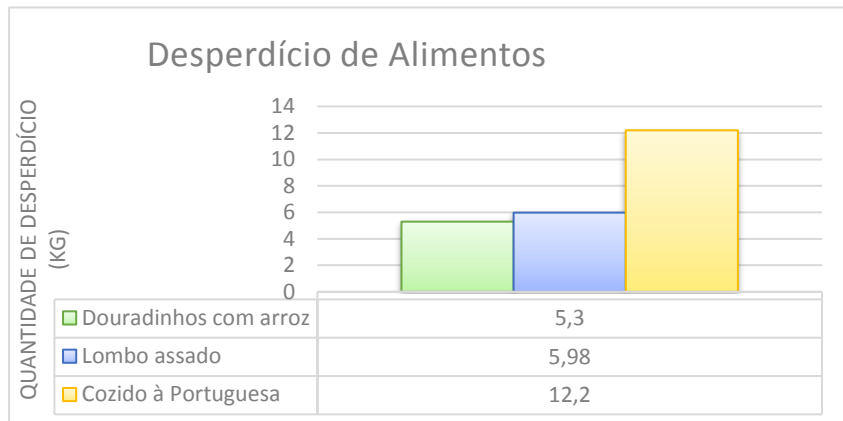


Comparação do consumo por ementa do segundo prato



Resultados da pesagem de desperdício:

Em média o desperdício refeição servida na cantina é de 7,827 Kg, o que corresponde a 78,27 g por aluno.



Conclusão

Os resultados obtidos permitem-nos concluir que é urgente desenvolver com seriedade este tema, não só com os alunos mas também com os Encarregados de Educação. Assim, pretende-se fazer uma campanha de sensibilização alusiva ao tema, com a divulgação das vantagens da dieta Mediterrânica, reforçando a importância do consumo de sopa e de salada/legumes, valorizando os alimentos e reforçando a importância da minimização dos desperdícios e do seu reaproveitamento para a compostagem. Por outro lado, na luta do combate ao desperdício alimentar, julgamos ser uma mais-valia, ter os alunos a participar ativamente na elaboração das ementas, um projeto que temos em mente mas que este ano ainda não foi possível concretizar.

Estes resultados serão divulgados numa ação da festa da saúde.

Cartazes

