

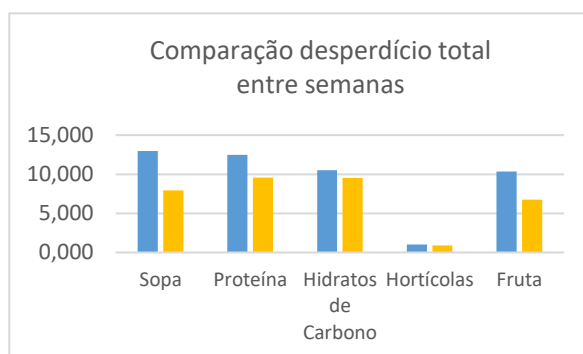
# BRIGADA DA CANTINA

## Resultados da atividade/Evidências

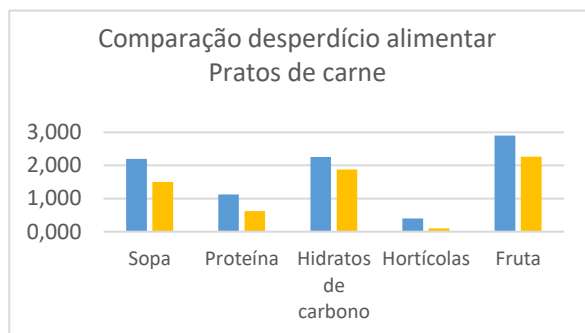
Desperdício (Kg)			
	Semana 1	Semana 2	Semana 3
Sopa	11,800		7,950
Proteína	12,475		12,588
HC	10,500	Sensibilização	9,550
Hortícolas	1,000		0,910
Fruta	10,350		6,760

Sobras (Kg)			
	Semana 1	Semana 2	Semana 3
Sopa	24,100		22,500
Proteína	59,850		20,400
HC	18,850	Sensibilização	14,500
Hortícolas	11,250		12,675
Fruta	3,050		0

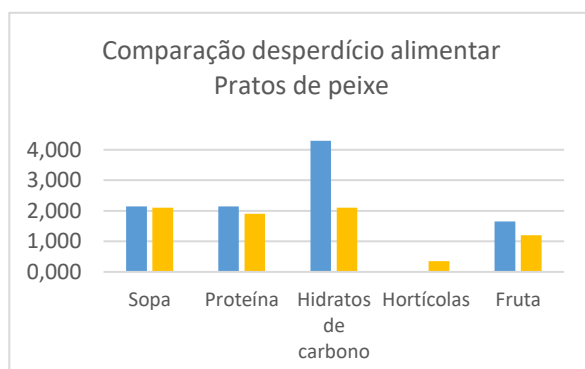
Analisando os dados gerais, podemos verificar que houve uma redução no desperdício alimentar. Os grupos onde se verificou uma redução maior foi nos grupos da sopa e da fruta, menos 25% e 21% de desperdício, respetivamente.



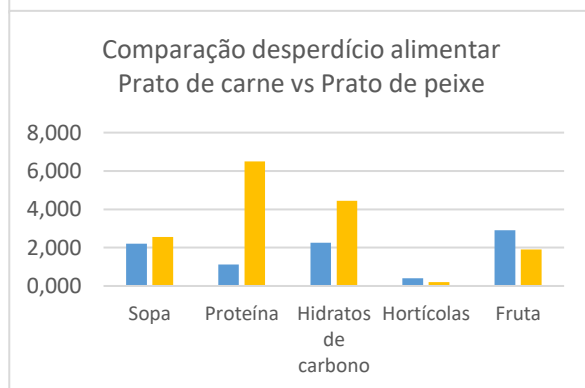
Comparando o mesmo dia da semana, ambos com pratos de carne, verificou-se uma redução significativa no desperdício alimentar. No total da refeição houve uma redução de 16% do desperdício total, sendo mais acentuado na sopa e na fruta.



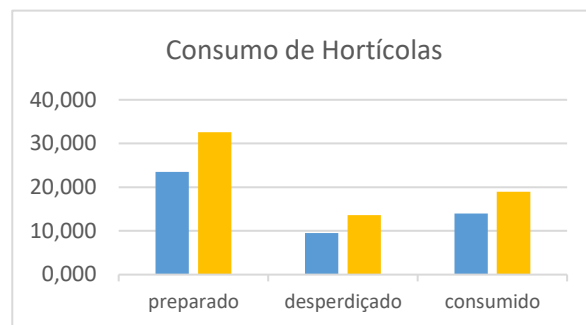
Em relação a pratos de peixe, fazendo uma comparação entre dois dias com peixe na componente proteica, não se verificou uma redução significativa. Verifica-se, no entanto grande diferença no consumo de hidratos de carbono. Esta diferença pode dever-se ao facto de, durante a semana de sensibilização se ter alertado para o consumo excessivo de arroz, massa ou batata.



Em contrapartida, quando se compara um dia com oferta de carne com um dia com oferta de peixe, as diferenças são notórias. Quando se oferece carne o desperdício da componente proteica ronda os 5%, já quando se oferece peixe sobe para a casa dos 30% de desperdício.



Um dos enfoques da sensibilização durante a segunda fase da atividade, foi alertar para o consumo de fruta com casca e aumentar o consumo de hortícolas, em detrimento dos hidratos de carbono. Neste sentido, verificou-se um aumento no consumo de legumes e vegetais, apesar de a quantidade de desperdício deste grupo de alimentos também ter aumentado.



No que respeita à fruta, o desperdício alimentar inicial devia-se, essencialmente, às cascas das frutas. Assim, durante a sensibilização alertou-se para o facto de na casca das frutas existirem vitaminas e minerais que não estão presentes na polpa e, por esta razão, também a casca deve ser consumida, com a mais valia de que, no refeitório da EHTC, toda a fruta é previamente lavada.

Analisando os dados é possível verificar uma pequena redução no desperdício da fruta, cerca de 21%, tendo existido, também, um aumento do consumo, cerca de 7%.

Relativamente a sobras, alimentos confeccionados que não chegaram a ser servidos, a escola já dispõe de uma estratégia implementada em anos anteriores. Esta estratégia passa pela oferta de refeições a alunos mais carenciados e sinalizados como tal. No entanto, em dias que as sobras são muitas, a escola dispõe ainda de um serviço de Take-Away, o qual a comunidade escolar pode, posteriormente à refeição, encomendar para levar para casa, a preços simbólicos.

