

### **Atividade Brigada da Cantina**

Esta atividade decorreu em parceria com o PASS – Programa de Alimentação Saudável e Sustentável do IPL, decorrido na ESTeSL.

Uma das áreas de intervenção deste projeto, alinhado com o programa Eco-Escolas ESTeSL, é a **melhoria da oferta alimentar na cantina para redução do desperdício alimentar**.

### **Objetivos da atividade:**

Avaliação do desperdício alimentar

Avaliação da perceção do desperdício alimentar nas refeições no refeitório

Motivações para o desperdício alimentar

Avaliação da satisfação com as refeições servidas

Conhecer a frequência de utilização do refeitório

### **Metodologia:**

Envolveu:

- 1) Aplicação de um questionário aos estudantes e pessoal docente e não docente
- 2) Avaliação do desperdício alimentar através da medição dos restos alimentares deixados nos pratos
- 3) Por questões operacionais só nos foi possível realizar estas avaliações 1 vez, em 3 dias consecutivos

### **1) Questões do questionário aos estudantes (em QR-code e papel):**

- a) Com que frequência almoço nesta cantina?
- b) Com que frequência deixa os seguintes componentes no tabuleiro? (sopa, acompanhamento de carne, peixe, ovos, alternativa vegetariana, acompanhamento hortícola, acompanhamento de cereais e tubérculos ou leguminosas, fruta, sobremesa, pão..)
- c) Quando deixa alimentos no prato, por que motivo o faz?
- d) Quanto acha que esta consciencializado para o problema do desperdício alimentar? Porquê?
- e) No seu ponto de vista, como poderia ser minimizado o desperdício nesta cantina?
- f) Qual a opção de prato que escolheu? ( mediterrânico-mar, mediterrânico-terra, mediterrânico-veggie, fingerfood)
- g) Que quantidade de alimentos deixou no tabuleiro? (não levei, não deixei nada, deixei ¼, Deixei 2/4, deixei ¾, deixei tudo) – por componente de refeição e do prato e com imagens para escolher

h) Avaliação da satisfação: quantidade de alimentos, da confeção, da sopa, apresentação dos alimentos, qualidade dos alimentos, temperatura dos alimentos, apreciação global).

**2) Equipa de estudantes fez:**

- a. Separação dos restos por sacos separados por: sopa, hortícolas, componente de carne, peixe, ovo, alternativa vegetariana e componente de cereais, tubérculos e leguminosas.
- b. Pesagem dos sacos finais





### **Resultados:**

Estiveram envolvidas na recolha de dados, em cada dia, 3-5 estudantes- 1 para explicação da iniciativa e incentivo à resposta ao questionário, 2-3 na separação de resíduos, 1 estudantes para registos

Foi avaliado o desperdício alimentar de 557 refeições (267 refeições Terra – carne; 104 refeições Mar – peixe; 83 refeições Veggie; 103 refeições fingerfood). Não existem diferenças significativas de desperdício alimentar nos diferentes pratos, sendo o desperdício alimentar ligeiramente superior no prato mediterrânico-veggie.

Foi aplicado o questionário a 192 estudantes.

Restantes resultados estão em análise para elaboração de um relatório para presidência para uma intervenção juntos da comunidade académica no início do próximo ano escolar (setembro).

### **Divulgação:**

Ainda não foi feita divulgação à comunidade académica.

Os restantes resultados estão em análise para elaboração de um relatório para presidência para uma intervenção junto da comunidade académica no início do próximo ano escolar (setembro).

Serão também desenvolvidos cartazes com os dados obtidos do desperdício alimentar a afixar no refeitório, bar. Serão desenvolvidos cartazes com mensagens de alerta e ações de sensibilização para comportamentos individuais para redução do desperdício alimentar.

Pretende-se trabalhar com a empresa de alimentação mudanças na oferta alimentar e melhoria da qualidade no sentido de facilitar as melhores escolhas alimentares e facilitar redução do desperdício alimentar pelos utilizadores.