



# Desperdício Alimentar

Como é que a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto combate o desperdício alimentar?



# Introdução

O desperdício alimentar é um problema global que ocorre em várias fases da cadeia de abastecimento alimentar, desde a produção até ao consumo. Tem implicações sociais, económicas e ambientais significativas que exigem uma ação urgente e soluções inovadoras.





A EHTP combate o desperdício alimentar através de várias iniciativas e práticas sustentáveis:

01

Educação e  
Consciencialização

02

Controlo das Porções e  
Pré-encomenda de  
Refeições

03

Monitorização do  
desperdício alimentar

04

Reutilização e  
Reciclagem



**Práticas  
Sustentáveis**



## Estratégias de redução\_**Desperdício Alimentar**

Na EHTP, estamos comprometidos em promover práticas sustentáveis e responsáveis, especialmente no que diz respeito à minimização do desperdício alimentar. Com este objetivo em mente, temos o orgulho de anunciar que atualmente temos dois projetos em curso: o Dose Certa e o Take Me Home.

Alimentar

Desperdício



# Dose Certa

O Projeto Dose Certa é uma iniciativa destinada a educar e sensibilizar a comunidade escolar sobre a importância do controlo das porções de alimentos servidos nas nossas instalações. Através de estratégias de sensibilização e formação, procuramos garantir que as porções sejam adequadas às necessidades dos alunos, professores e funcionários, minimizando assim o desperdício alimentar que frequentemente resulta de porções excessivamente grandes e do desperdício no final das refeições.

**Desperdício**

**Alimentar**



# Princípios da Dose Certa

01

Divulgação prévia da ementa.

02

Comunidade escolar reserva a refeição previamente.

03

Planeamento da refeição de acordo com as reservas.

04

Serviço da capitação correta na linha de self-service pelos alunos.

05

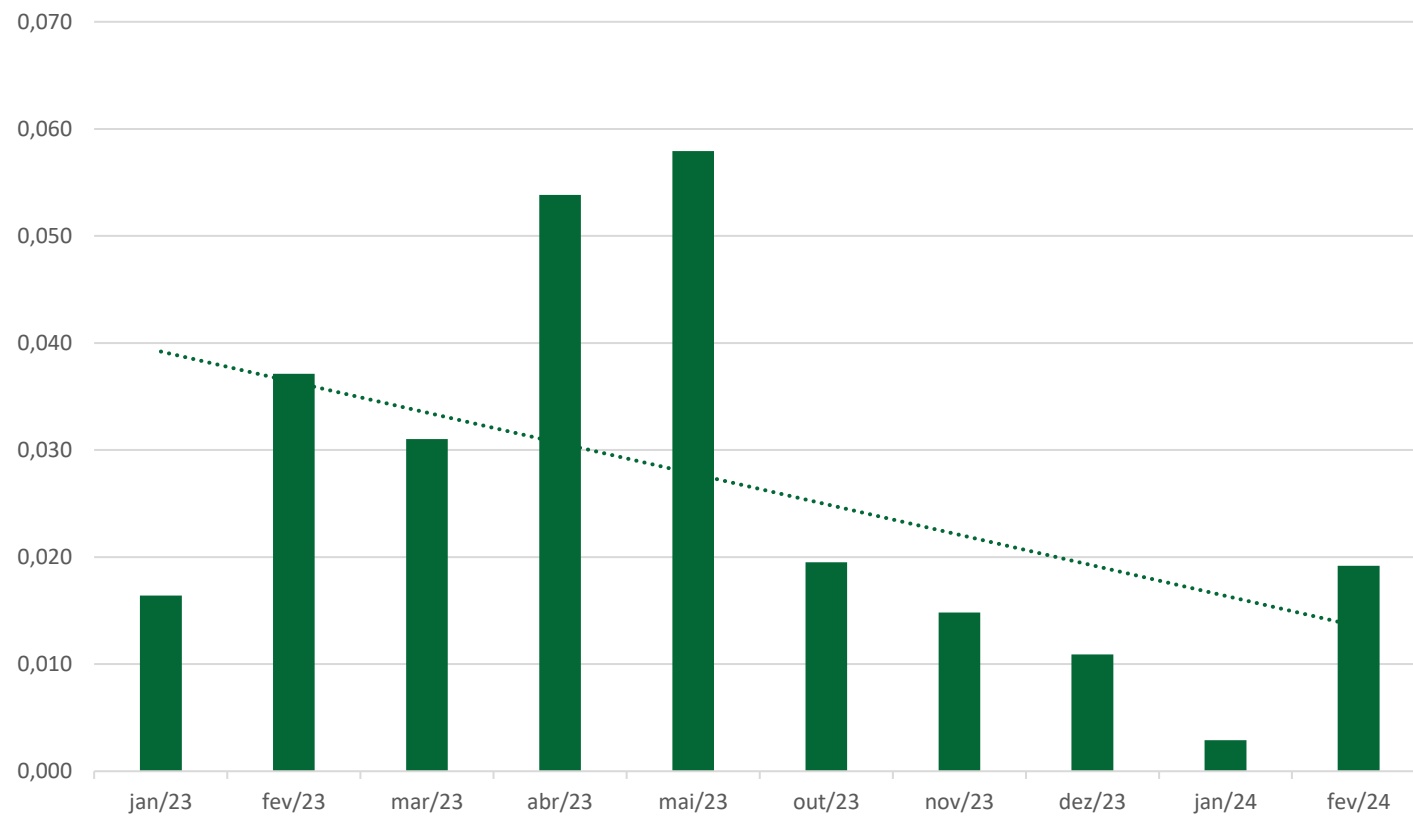
Na copa, monitoriza-se os restos de alimentos nos pratos.





# Resultados

Desperdício médio de alimentos por pessoa (kg)







## Resultados

### **Nota:**

Em média, durante o período de monitorização, **57 kg de alimentos são desperdiçados por mês** e **2170 refeições são servidas**. Em média, a cada mês, cada pessoa desperdiça **30 gramas de alimentos**.

A quantidade média de alimentos consumidos por uma pessoa por dia varia significativamente dependendo de vários fatores, como idade e gênero do consumidor, estilo de vida, cultura e região de origem. No entanto, em termos gerais, estima-se que uma pessoa consuma entre 0,8 kg e 1,5 kg de alimentos por dia.

**Isso significa que a Comunidade Escolar poderia alimentar 57 pessoas por 1 dia com esses resíduos se cada pessoa consumisse, em média, 1 kg de alimento por dia.**



# Objetivos\_Take me home

**01** Atuar na nossa comunidade com um objetivo.

**02** Diminuir o desperdício alimentar na EHTP encaminhando refeições para quem mais precisa (alunos).

**03** Sensibilizar e incentivar a utilização de embalagens reutilizáveis.

**04** Incentivar o voluntariado mobilizando os alunos e causando um impacto real na própria comunidade.





SABE MAIS AQUI  
*MORE INFO  
HERE*

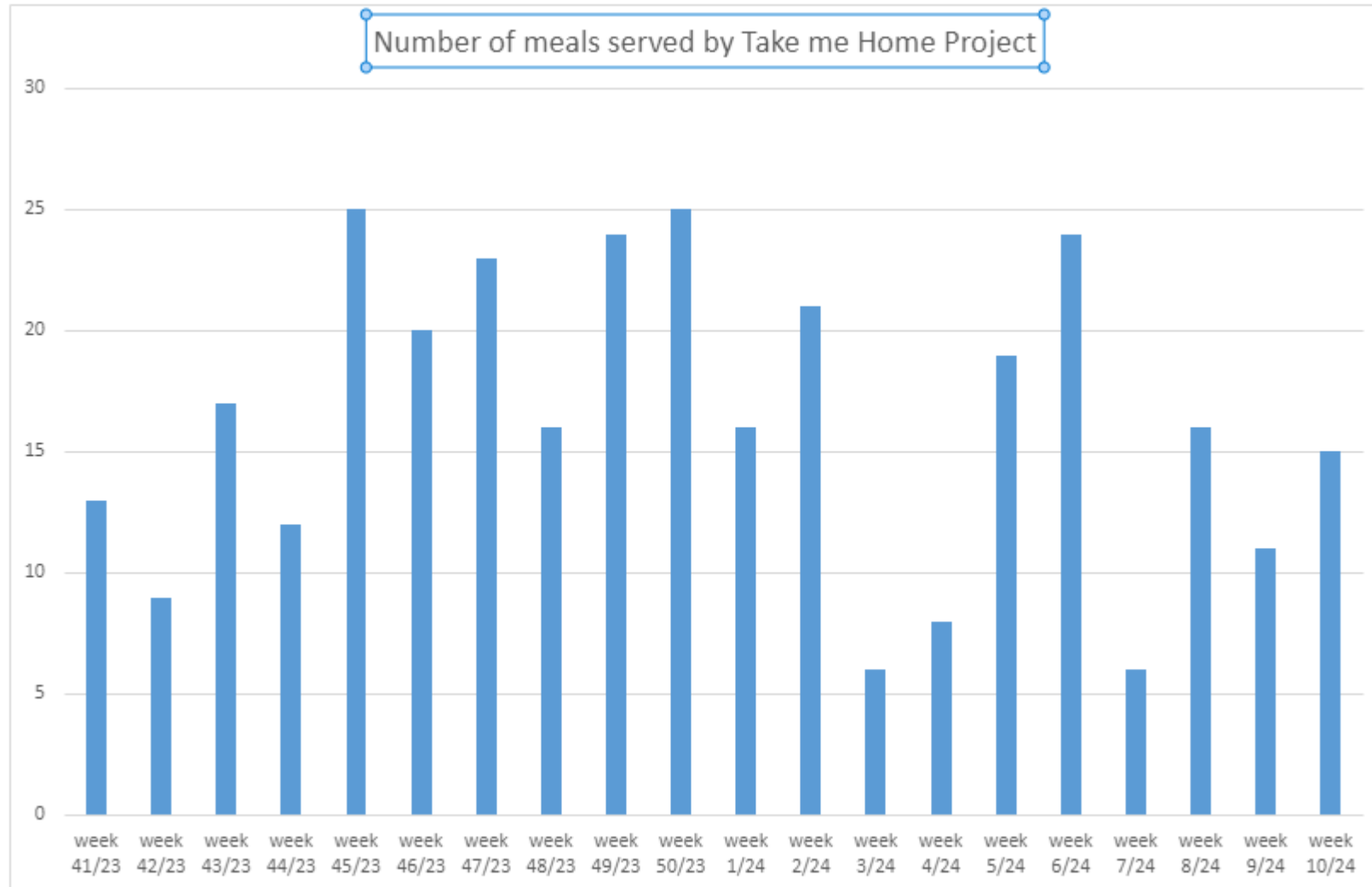


# Take me Home

Link

[https://www.youtube.com/watch?v=cG\\_EBtKYPLI](https://www.youtube.com/watch?v=cG_EBtKYPLI)

# Resultados



**Nota 1:** A porção média servida por pessoa é: 200 ml para sopa e 500g para o prato principal (proteína e acompanhamento).

**Nota 2:** Em 20 semanas, foram encaminhadas 326 refeições.





## Conclusão

Concluindo, lidar com o desperdício alimentar é essencial para a sustentabilidade. Ao implementar estratégias eficazes, promover a consciencialização e adotar uma abordagem de economia circular, podemos minimizar o desperdício, conservar recursos e criar um sistema alimentar mais resiliente e equitativo.

A redução do desperdício alimentar não é apenas uma prática sustentável, mas também uma ferramenta poderosa dentro da formação de profissionais qualificados e conscientes, prontos para liderar num futuro próximo uma indústria hoteleira e de turismo mais responsável e eficiente.