



# BRIGADA DA CANTINA

## Memória descritiva

### 1 - Aspetos analisados pela Brigada da Cantina

O foco principal deste trabalho foi a monitorização e avaliação do desperdício alimentar, realizada através da pesagem dos restos deixados nos pratos no Self-Service. Contudo, durante o processo, foram observados os seguintes aspetos:

- Cumprimento das normas HACCP (Higiene e Segurança Alimentar) e das regras de Segurança e Saúde no Trabalho pelos alunos;
- Observação das boas práticas de higienização das mãos e das instalações durante a refeição por parte dos elementos da comunidade escolar;
- Avaliação nutricional das ementas incluindo o valor nutricional e alergénicos;
- Observação das boas práticas na separação de resíduos por parte da comunidade escolar;
- Levantamento das necessidades de quem tinha interesse em participar no Projeto “Take me Home”.

### 2 - Metodologia

A metodologia abrangeu a quantidade de alunos envolvidos, a distribuição de tarefas e a frequência de intervenção.

#### 2.1 - Grupo de trabalho:

O grupo de trabalho foi composto por:

- 4 turmas: 2 turmas do curso Gestão de Produção de Cozinha, 1 turma de Gestão de Produção de Pastelaria e 1 turma de Culinary Arts, responsáveis pela confeção e serviço das refeições no Self-Service da EHTP;
- 2 Colaboradoras da Copa responsáveis pela pesagem do desperdício alimentar;
- 1 colaboradora de apoio à linha de self-service que supervisiona a linha;
- A coordenadora Eco-Escolas, responsável pela coordenação de todo o Projeto.



## BRIGADA DA CANTINA

### 2.2 - Duração da intervenção:

- Recolha de dados: janeiro de 2023 a fevereiro de 2024;
- Projeto "Take me Home": Início em outubro de 2023 e término em abril 2024 (em maio, a EHTP interrompeu o seu serviço de fornecimento de refeições).

2

### 2.3 - Distribuição de tarefas:

Para reduzir o desperdício alimentar nas cantinas escolares, foram adotadas as seguintes boas práticas na EHTP:

- Planeamento antecipado das refeições pela equipa técnica, com divulgação das ementas à comunidade escolar através das redes sociais, correio eletrónico e afixação no Self-Service na semana anterior. Inclui-se sempre uma opção vegetariana.
- As refeições são preparadas com antecedência, utilizando sobras de alimentos quando possível, garantindo sempre a segurança alimentar.
- As sobras do self-service são primeiramente encaminhadas para os alunos inscritos no Projeto "Take Me Home". Se ainda houver sobras, são rapidamente arrefecidas e conservadas em equipamentos de frio, sendo regeneradas no dia seguinte para consumo.
- Implementação de um programa de encaminhamento dos restos alimentares para o lixo orgânico, que será usado na produção de adubo pela Lipor, dado que a Escola não realiza compostagem. Os restantes resíduos são colocados nos ecopontos correspondentes.
- Os alunos e formadores da área técnica são orientados a servir porções adequadas, com indicações claras na cozinha sobre a quantidade certa a colocar no prato do cliente ("Dose Certa").
- Durante o serviço de refeição, promove-se a consciencialização sobre o desperdício alimentar, incentivando a comunidade escolar a servir-se apenas do que conseguem consumir e permitindo a repetição da refeição apenas com o prato vazio.
- Monitorização e análise regular dos padrões de desperdício alimentar ao longo do ano para identificar áreas de melhoria e ajustar as práticas conforme necessário.
- Colaboração com fornecedores para reduzir o desperdício em todas as etapas da cadeia de abastecimento, desde a produção até à entrega dos alimentos.



## BRIGADA DA CANTINA

### 2.4 – Metodologia de monitorização

Para a monitorização deste Projeto, foram adotadas as seguintes ferramentas:

- Registo fotográfico;
- Lista de verificação (condições HACCP, HST, higienização...);
- Tabela para registo da quantidade de desperdício alimentar (pesagens na copa)

#### Implementação e Análise

A análise dos dados foi realizada mensalmente, a partir dos dados recolhidos na tabela de monitorização diária de desperdício alimentar, posteriormente convertidos em gráfico.

### 3 - Divulgação à comunidade educativa

As seguintes ações foram implementadas para a divulgação dos resultados à comunidade educativa:

- Elaboração de relatório com os resultados do desperdício alimentar para apresentação à Direção da EHTP;
- Divulgação dos resultados na TV interna localizada no Self-Service e no corredor principal da Escola;
- Envio da apresentação, por correio eletrónico, a todos os elementos da Comunidade Educativa
- Seleção do projeto para o Prémio da Semana Europeia da Prevenção de Resíduos, através do parceiro Lipor;
- Elaboração de cartaz para divulgação das boas práticas ambientais no XI Encontro Ambiental das Escolas do Turismo de Portugal, realizado na EHTP nos dias 22 e 23 de abril;
- Desenvolvimento de cartazes com mensagens de alerta e ações de sensibilização para a adoção de comportamentos individuais visando a redução do desperdício alimentar.