



MONITORIZAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NA CANTINA

Um projeto do 9º4 para a disciplina de Cidadania e Desenvolvimento





INTRODUÇÃO

Na Europa, 88.000.000 alimentos são desperdiçados. **Em Portugal 1.800.000 de toneladas de alimentos são desperdiçadas todos os anos, em média 180 quilos por cada português.** O que resulta num impacto económico negativo que se estima em 3,3 mil milhões de euros anuais.

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), **8% dos gases de efeito estufa que aquecem o planeta são causados pelo desperdício de alimentos e 87.000.000 pessoas famintas seriam alimentadas se apenas um quarto dos alimentos desperdiçados pudesse ser aproveitado.**



Enquadramento - Refeições escolares e combate ao desperdício alimentar

Despacho n.º 8452-A/2015

Compete ao agrupamento de escolas ou escola decidir sobre:

- as aquisições dos géneros alimentares necessários,
- (...) mecanismos de segurança alimentar,
- (...) controlar a qualidade e o acompanhamento dos serviços de refeições prestados na escola.
- (...) combate ao desperdício alimentar para promover uma gestão eficiente dos alimentos.
- (...) optar, sempre que tal seja viável, por produtos sazonais e de qualidade certificada, provenientes de meios de produção que recorram a métodos sustentáveis como é o caso da produção integrada.

Despacho n.º 5296/2017

(com alterações no despacho anterior)

- O agrupamento de escolas ou escola deverá promover junto dos alunos e famílias o princípio do não desperdício das refeições marcadas e não consumidas pelos alunos.
- (...) as refeições marcadas e não consumidas poderão ser doadas a instituições locais, com as quais sejam estabelecidas parcerias para o efeito.



Famílias mais informadas e mais responsáveis

- É nas famílias que o desperdício se revela mais elevado e preocupante.
- Uma família portuguesa deita fora, em média, 80 kg de alimentos/ano.
- É importante sensibilizar e consciencializar para a necessidade de uma mudança de atitudes.
- As escolhas individuais têm impacto localmente na família e na comunidade e globalmente no país e no mundo.

O papel das **escolas** no combate ao desperdício alimentar

- **Manuais Escolares** reforçar a temática do desperdício alimentar nos manuais e currículos escolares.
- **Domínio de Articulação Curricular (DAC)** enquadrar os projetos desenvolvidos no âmbito de atividades interdisciplinares.
- Divulgação dos projetos através da página da escola.
- Promover o envolvimento dos Encarregados de Educação.



Projeto BRIGADA DA CANTINA



OBJETIVOS & METODOLOGIA

Objetivos

Com este projeto os alunos do 9º ano pretendem:

- avaliar os hábitos alimentares dos colegas
- monitorizar o desperdício alimentar
- avaliar a separação de resíduos no refeitório
- verificar a utilização do tlm durante as refeições

Público alvo

Alunos do 5º ao 9º ano que almoçam na cantina da escola

Metodologia

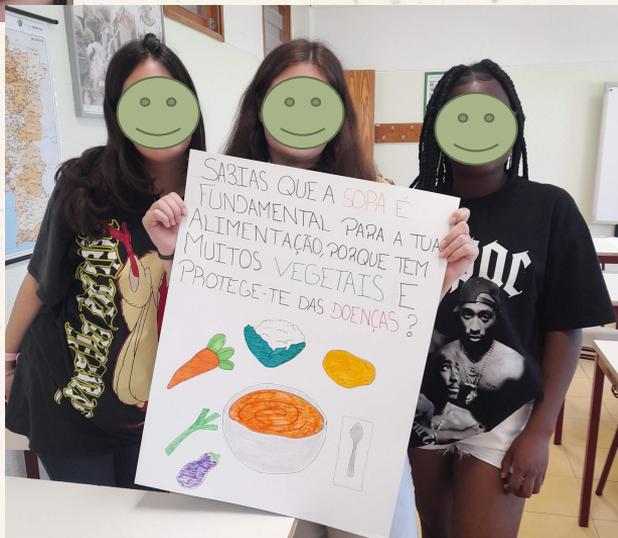
Observação direta (períodos de 40min).

Contabilização do número de refeições.

Recolha do desperdício para um saco de plástico.

Pesagem no final dos 40 min.





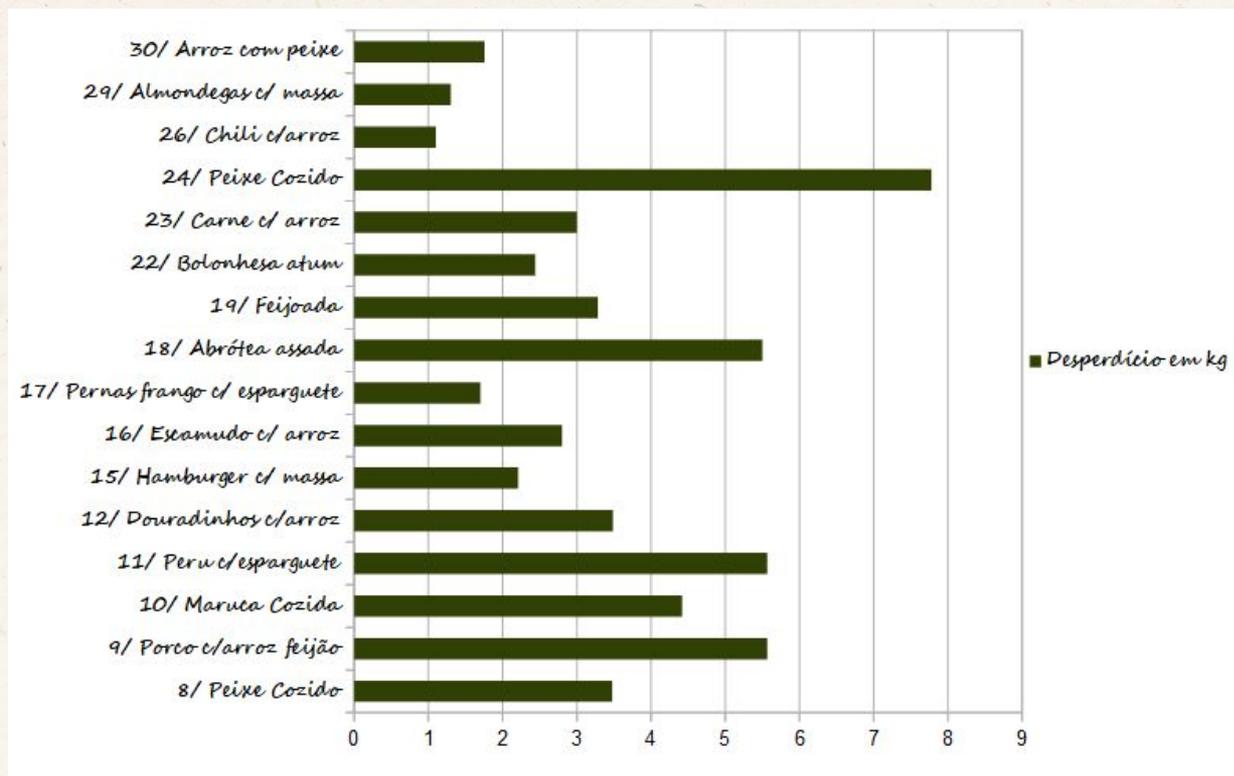


O DESPERDÍCIO NA CANTINA EM NÚMEROS

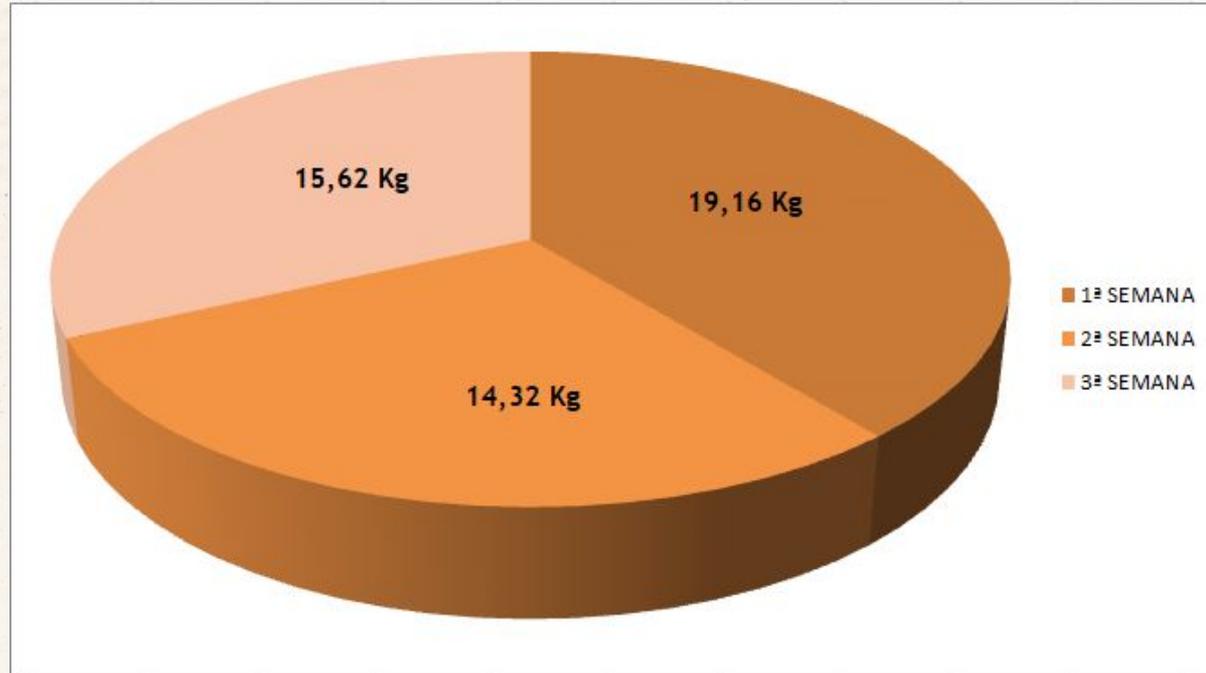
Prato	Data	Horário	nº refeições	Total de desperdício (kg)	Desperdício p/aluno
Peixe cozido c/batatas	04/08/24	12:20-13:00	57	3,475	61g
Carne porco c/arroz feijão	04/09/24	12:00-12:40	87	4,42	51g
Maruca cozida c/batatas	04/10/24	13:00-13:40	60	5,565	93g
Peru com esparguete	04/11/24	13:00-13:40	80	3,485	44g
Douradinhos c/arroz	04/12/24	13:00-13:40	68	2,21	33g
Hamburguer c/ massa	04/15/24	12:25-13:05	55	0,72	13g
Escamudo c/arroz tomate	04/16/24	12:20-13:00	67	2,8	42g
Pernas frango c/ esparguete	04/17/24	13:10-13:50	65	1,7	26g
Abrótea assada c/bat e feijão	04/18/24	13:10-13:50	42	5,5	131g
Feijoada	04/19/24	13:10-13:50	52	3,284	63g
Bolonhesa atum	04/22/24	12:10-12:50	73	2,24	31g
carne porco c/arroz	04/23/24	12:10-12:50	92	3	33g
peixe cozido com batatas	04/24/24	13:00-13:40	83	7,78	94g
chili com arroz	04/26/24	13:10-13:50	53	1,1	21g
Almôndegas c/ massa	04/29/24	12:00-12:40	77	1,3	17g
Peixe c/arroz	04/30/24	12:00-12:40	38	1,755	46g
Totais			1049	50,334	
Média dia			66	3,2	

* O valor médio para o peso dum prato é aproximadamente 189 gramas.

O DESPERDÍCIO NA CANTINA EM NÚMEROS



O DESPERDÍCIO NA CANTINA EM NÚMEROS



Nº médio de refeições contabilizadas por dia: 66
(correspondente a 40 minutos de observação)

DADOS

O estudo decorreu ao longo de 16 dias (8 a 30 de abril).

Foi estabelecido um período de observação de 40 minutos distribuídos pelo horário de almoço da cantina (das 12h às 14h).

A média de refeições contabilizadas por dia foi 66 (correspondente a aproximadamente metade das refeições distribuídas no refeitório diariamente).

O desperdício alimentar médio calculado foi de 3,2 Kg (o equivalente a 48,5g por aluno por dia).



PRINCIPAIS CONCLUSÕES



CONSUMO DE VEGETAIS

A grande maioria dos alunos da nossa escola não leva sopa nem salada.

UTILIZAÇÃO DO TLM

Muitos alunos utilizam o tlm enquanto comem, principalmente para jogar.



SEPARAÇÃO DE RESÍDUOS

Não se faz separação de resíduos na cantina da escola.





SUGESTÕES



Promover ambiente de entreaajuda

Os colegas mais velhos ajudam os mais novos a arrancar o peixe e incentivam-nos a comer.

Colocar ecopontos no refeitório

Colocar ecopontos no refeitório e incentivar à reciclagem dos individuais (quando estão limpos) e das embalagens dos talheres e do pão)

Cartazes informativos

Elaborar /colocar cartazes na cantina sobre a importância do consumo de vegetais (sopa) na prevenção de doenças. Alertar para os malefícios do uso do tlm durante as refeições.

Sugestões da audiência

Arranjar uma equipa de supervisão (funcionário supervisona/ajuda).



Assine já

ÍMPAR BEM-ESTAR ALIMENTAÇÃO RELAÇÕES MODA B

Com o apoio  Saiba mais

OPINIÃO

Estamos a adoecer as nossas crianças e a hipotecar o futuro da Humanidade

É importante que os pais reconheçam os desafios e as pressões da sociedade atual e trabalhem para encontrar um equilíbrio saudável.



Clementina Almeida
18 de Abril de 2024, 8:02



https://www.youtube.com/watch?v=3kAsCpCNU&feature=emb_title

 BOOK CREATOR



Receitas Improváveis
9º3 / Revisão Raquel Silva