

Relatório da 1.ª fase do Projeto “Combate ao desperdício alimentar nas escolas da RAA”

De forma a avaliar o desperdício alimentar nos refeitórios escolares e permitir a delineação de medidas preventivas na sua redução, foi desenhado e implementado um projeto em 4 escolas da região, que numa primeira fase visou à quantificação do desperdício da refeição escolar e análise dos seus principais determinantes.

A implementação dos procedimentos de quantificação (1.ª e 2.ª) e a aplicação das atividades de sensibilização estavam previstas para o 3.º período, contudo devido ao encerramento das escolas, face ao estado de contingência acionado, foram suspensas, impossibilitando a comparação e avaliação da efetividade das ações a implementar. Assim sendo, os resultados obtidos nos questionários e na quantificação do desperdício não serão tidos em conta.

É pretendido a realização do referido projeto, nos mesmos moldes, no próximo ano letivo, com as novas turmas do 4.º e 3.º ano nas escolas abrangidas.

Resumo dos procedimentos

Entrega do consentimento informado e questionário aos encarregados de educação	3 de março de 2020
Recolha dos questionários dos encarregados de educação	6 e 9 de março de 2020
Entrega e recolha dos questionários aos docentes, aos funcionários presentes no horário do almoço e aos alunos abrangidos pelo projeto	10 de março
1.ª quantificação do desperdício alimentar	10 de março
Verificação das lancheiras dos alunos (merenda da manhã)	10 de março

Dados obtidos

Questionários	
N.º de questionários aos encarregados de educação	54
N.º de questionários aos alunos	48
N.º de questionários de professores	3
N.º de questionários de funcionárias:	2
Lancheiras	
N.º de lancheiras avaliadas	47
N.º de alunos que ingerem o leite escolar	31
N.º de alunos que não compareceram ao lanche	4
N.º de alunos que não ingeriram qualquer alimento	4
N.º de alunos que só ingerem o leite escolar	6

Alimentos considerados “adequados” do ponto de vista nutricional	bolachas de milho, presença de fruta e leite e iogurte
N.º de lanches com alimentos considerados “inadequados” do ponto de vista nutricional	16
Alimentos considerados “inadequados” encontrados nas lancheiras (ricos em açúcar simples e gorduras saturadas)	Bolachas e bolos com chocolate na sua composição Outro tipo de bolachas recheadas
Nota: presença de quantidades excessivas de alimentos considerados “inadequados”, como pacotes inteiros (200g) de bolachas recheadas, presença em simultâneo de bolos e bolachas.	
Quantificação do desperdício alimentar	
N.º de refeições analisadas	16 + 19 + 12
N.º de alunos que ingerem a sopa na sua totalidade	16
Componentes na refeição mais desperdiçados	Hidratos de carbono e salada
N.º de alunos que ingeriram o prato principal na totalidade	7
N.º de alunos que ingeriram a fruta na totalidade (no refeitório)	6
N.º de alunos que leva a fruta para comer mais tarde	27 (tende a ser superior, pois houve alunos que deixaram na mesa)

Os resultados dos questionários e das pesagens não serão alvo de análise e avaliação, devendo ser eliminados.

Os procedimentos serão repetidos no próximo ano letivo, com realização das sessões de sensibilização nas turmas abrangidas e a realização da 2.º pesagem, para comparação e avaliação da efetividade das medidas de combate ao desperdício.

Catarina Carvalho

26 de junho de 2020