

CONSUMO CONSCIENTE DA MERENDA ESCOLAR: UM PROJETO DE EDUCAÇÃO PARA A CIDADANIA

Bryan Fernandes de Carvalho¹, Maria Vitória Quirino da Silva¹, Jaqueline Gonçalves Larrea Figueredo¹, Thaís Luiz da Silva¹

¹E.M. João de Paula Ribeiro Campo Grande – MS

tatablack20@hotmail.com, profjaque@hotmail.com

Área/Subárea: MDIS - Multidisciplinar

Tipo de Pesquisa: Científica

Palavras-chave: desperdício, alimentos, alimentação, merenda escolar

Introdução

A sociedade contemporânea sofre de um mal chamado consumismo, essa prática tem atingido até mesmo o ramo da alimentação. As famosas promoções, “quinta verde”, “sexta da carne”, entre outros, tem servido de incentivo para as compras compulsivas. Assim, compra-se além do que precisa e o alimento acaba se transformando em lixo. A quantidade de alimentos perdida ou desperdiçada em todo o mundo é de cerca de 1,3 bilhões de toneladas, o que corresponde aproximadamente a um terço dos alimentos produzidos para consumo humano em cada ano (UNEP apud Correia & Linhares, 2016). Os números do desperdício não para por aí, já que, para que o alimento fosse produzido tiveram gastos para a produção, energia, transporte, armazenamento entre outros. Esse desperdício acontece já no início da cadeia produtiva, com problemas que ocorrem na colheita, armazenamento e transporte do alimento, ocasionando assim perdas significativas que impactam na quantidade de alimentos que vão para o lixo. Além disso, ocorrem perdas numerosas no processamento, distribuição e consumo. Nessa perspectiva, pensou-se: como a nossa escola está em relação ao desperdício? Será que ocorre? Por quê? “A partir do crescimento do movimento ambientalista, surgem novos argumentos contra os hábitos ostensivos, perdulários e consumistas, deixando evidente que o padrão de consumo da sociedade ocidental moderna, além de ser socialmente injusto e moralmente indefensável, é ambientalmente insustentável.” (Consumo Sustentável: Manual de Educação: Brasília: Consumers International/MMA/IDEC, 2005. p. 16 apud Ruiz, 2016). É neste contexto que o Brasil desde 2018 realiza a Semana Nacional de Conscientização da Perda e Desperdício de Alimentos, esta ação faz parte das estratégias para reduzir o desperdício. Foi instituído em 23 de maio de 2018, a portaria N° 161, que deve ser realizada anualmente, sempre na quarta semana de outubro, com a participação de todos os setores da sociedade. Assim surgiu o projeto de cunho pedagógico e científico “Consumo Consciente da merenda escolar” na E.M. João de Paula Ribeiro, tendo como objetivo geral, sensibilizar a comunidade escolar quanto ao consumo consciente da merenda, minimizando assim, o desperdício de alimento na escola.

Metodologia

Nessa perspectiva, foram realizados estudos bibliográficos e pesquisa quali/quantitativa. Levantou-se também as hipóteses das ações que culminam por desencadear o desperdício. Com a turma do 5° ano B, foi construída uma caixa para os alunos depositarem os restos de alimento que sobram em sua

cumbuca. Também foi criado um mini painel com uma frase de efeito indicando o local destinado para depositarem os resíduos. (Fig. 1)



Figura 1: Caixa criada pelos alunos onde é descartado os restos de alimento.

Fonte: autores, 2019.

Seguidamente o assunto foi abordado com todas as turmas do turno vespertino, sensibilizando os alunos que solicitassem a merenda de forma consciente. Com o intuito de reforçar o assunto, montou-se um painel, onde foi colocada frases de efeito e diariamente é exposta a quantidade de alimento que foi desperdiçado, fazendo relação com a quantidade de pessoas que poderiam se alimentar com aquela quantidade (Fig 2).



Figura 2: Painel criado para informar a quantidade de alimento desperdiçada em cada dia.

Fonte: autores, 2019.

Para verificar a quantidade de alimento que é colocado no lixo diariamente, os restos descartados na caixa (fig.1) foram pesados utilizando uma balança de um comércio próximo à escola, que gentilmente nos prestava esse favor diariamente. Os dados foram anotados no diário de bordo. Não foi utilizado o método de índice de resto ingestão (IRI), que segundo Ricarte (2008), “é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual”, devido a inviabilidade da pesagem, visto que os alimentos teriam que ser levados até o comércio para serem pesados.

Para fazer um comparativo da quantidade de alimentos desperdiçados, também foram pesados os restos de uma semana antes da ação de sensibilização. Para fazer a relação da quantidade de pessoas que poderiam se alimentar com aquela quantidade descartada, foi utilizado a regra de três, tendo como base a porção média de uma refeição para a faixa etária dos estudantes, que de acordo com Basquerote (2015) é de 220 gramas. Essas informações são expostas diariamente no painel (fig.2), a fim de informar a comunidade sobre o progresso ou não do objetivo, bem como motivá-los a alcançar o objetivo.

Resultados e Análise

Perda e desperdício são termos que talvez em um primeiro momento possam parecer sinônimos, mas são conceitos diferentes. A perda está relacionada a infraestrutura, armazenagem ou transporte inadequado do alimento, já o desperdício tem relação com os hábitos equivocados dos vendedores e consumidores (FAO, 2016). Foi analisado então, o desperdício no ponto de vista do resto, que é o alimento servido que não foi consumido. Na semana que antecedeu a ação da sensibilização, o total de alimentos descartados no lixo foram de 5.650 quilogramas (Qua.1).

Quadro 1: Resumo da semana que antecedeu a sensibilização.

Data	Quantidade de alunos	Quantidade de alunos que lancharam	Resto (Kg)	Cardápio
11/03	180	52	2600	Arroz com frango, feijão, abobrinha e couve.
12/03	198	48	0	Pão e leite com cacau e banana.
13/03	Formação Continuada	Formação Continuada	Formação Continuada	Formação Continuada
14/03	156	35	1700	Arroz, feijão, abóbora com carne e batata doce.
15/03	146	40	1350	Macarrão com frango, feijão, salada de couve, cenoura e beterraba.
Total:			5.650	

Fonte: Autores, 2019.

Na primeira semana após a ação de sensibilização, o total de alimentos descartados no lixo foram de 3.606 quilogramas. (Qua.2).

Quadro 2: Resumo da semana após a sensibilização.

Data	Quantidade de alunos	Quantidade de alunos que lancharam	Resto (Kg)	Cardápio
25/03	180	45	0,700	Arroz com frango, feijão, vinagrete, farofa com cenoura e beterraba.
26/03			1.702	
27/03	165	45	0.402	Macarrão com carne e salada de couve com tomate.
28/03	150	50	0	Pão com salsicha e suco de goiaba.
29/03	165	60	0,802	Arroz com carne e feijão.
Total:			3.606	

Fonte: Autores, 2019.

Como não foi possível realizar o IRI, não se encontra dados na literatura para referenciar os índices aceitáveis. No entanto, observa-se que a quantidade de restos diminuiu significativamente já na primeira semana de observação, cumprindo com o objetivo primeiro. Durante o período de observação, percebeu-se que o fato dos estudantes se alimentarem no período do recreio, contribuía para o desperdício da merenda, visto que eles têm apenas 10 minutos para se alimentar e brincar. Outro fator que contribui para o desperdício de alimento é a forma com que o alimento é servido. Segundo Ruiz (2016) existe, normalmente, cinco formas de oferecer refeições, principalmente no almoço. O sistema self-service, também conhecido como bufê, rodízio de churrascaria, a la carte, o prato feito, popularmente chamado de PF e a comida a quilo. Todas as formas citadas são passíveis de desperdício, uma vez que a consciência do consumidor é fator determinante no processo. Devido à estrutura física da escola, as refeições são servidas no modo prato feito, onde a cozinheira serve para o estudante. Com a preocupação em relação ao desperdício, ela sempre pergunta ao discente o quanto ele quer que sirva: pouco, moderado ou muito. No entanto nem sempre o estudante compreende a importância desse questionamento e acaba solicitando mais do que precisa. Durante o período de sensibilização, foi abordado esse aspecto com os estudantes, o impacto dessa resposta correta.

Considerações Finais

O desperdício de alimento é um problema global e conseqüentemente um problema local. Percebeu-se que o momento do lanche junto com a recreação, assim como o cardápio oferecido contribui para o desperdício de alimento. Os resultados apresentados aqui são parciais, assim, o monitoramento dos restos bem como as ações de sensibilização para o consumo consciente, continuam até o momento. Como foram identificados vários outros fatores que interferem no processo, o estudo e a busca para soluções continuam.

Referências

- CORREIA, Marisa. LINHARES, Elisabete. **Sensibilizar para o desperdício alimentar:** um projeto de educação para a cidadania. Disponível em: <<https://revistas.rcaap.pt/uiips/article/view/9920>>. Acesso em: 01 Abr. 2019
- FAO. **Impacto do desperdício de alimentos nos sistemas alimentares.** Disponível em: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/banco_de_alimentos/16h_Apresentacao_Conferencia_Alan_Bojanic.pdf>. Acesso em: 20 Fev. 2019
- RUIZ LANNA, Neusa Bastos. **Desperdício de alimentos: até quando? In:** Revista Digital Simonsen, Nº 5, Nov. 2016. Disponível em: <<http://www.simonsen.br/revista-digital/wp-content/uploads/2016/11/Revista-5-para-o-site-correta-pdf.pdf>>. Acesso em: 04 Mar. 2019