

## **Instituição**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

## **Título da tecnologia**

Disperdiçômetro: A Escola Promovendo Conscientização E Criação De Estratégias Aplicáveis

## **Título resumo**

### **Resumo**

O projeto teve início em janeiro de 2018 com o objetivo de aproximar a comunidade educacional sobre o consumo alimentar, atuando numa perspectiva da formação para conscientização utilizando os índices coletados na escola referente ao desperdício de comida diário dos estudantes e colaboradores, em especial no momento do almoço, gerando um comprometimento para todos os envolvidos que é possível desperdiçar menos alimentos, mudar hábitos e fazer uma reflexão desde pequeno quanto a relação individual e coletiva de como tomar decisões sobre a alimentação assumindo os seus limites de consumo para diminuir esse impacto global dos próximos anos. De todo modo, considerando que não é possível em um ambiente com 350 pessoas não gerar lixo orgânico, as atividades também perpassam pela criação de estratégias de destinação, haja vista que a escola possui uma horta cujos alimentos abastecem a cozinha e há um rebanho de ovelhas que podem fazer uso daquilo que considerado adequado para o seu alimento e gerar economia nos investimentos de ração.

### **Objetivo Geral**

Promover nos estudantes do ensino fundamental anos finais uma mudança de postura frente aos desafios quanto ao desperdício de alimentos gerado dentro da escola possibilitando um debate econômico, político e social global pela conscientização, levando a criação de estratégias para a redução e destinação do lixo orgânico, gerando benefícios para a escola e para a comunidade.

### **Objetivo Específico**

- Fomentar a cultura de uma alimentação saudável, considerando a composição necessárias para cada refeição; - Promover uma autopercepção nos estudantes em relação a quantidade servida de alimentos x consumo, diminuindo as taxas de desperdícios; - Garantir um processo educativo com foco na cultura e compreensão da separação do resíduo orgânico com destino para as ovelhas x destino da horta; - Desenvolver com os estudantes um mapa de soluções possíveis para o reaproveitamento de alimentos (horta, composteira, ovelhas) considerando o aproveitamento integral como premissa consciente e formativa, promovendo pelas atitudes um mundo melhor, com menos lixo; - Conscientizar sobre o desperdício dos alimentos gerando reflexão quando as relações estabelecidas no orçamento. - Integrar os indicadores observáveis com os conteúdos da sala de aula, em especial com a matemática e ciências naturais

### **Problema Solucionado**

Frente a tal contexto, considerando que todos os anos o mundo perde uma quantidade assustadora de alimentos ao longo da sua cadeia produtiva, ou seja, desde o início da produção até o consumidor final essa é uma temática importante enquanto currículo quando promovemos uma educação integral em tempo integral. No que tange assegurar uma alimentação adequada e segura, os princípios do Direito Humano preveem a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida. Neste sentido, falar de desperdício de alimentos, produção orgânica e de sermos formadores de opiniões é ampliar a rede de atuação para além da escola, construindo pontes e formando sujeitos empoderados. As perdas e os desperdícios de alimentos representam um grande retrato da ineficiência dos nossos sistemas alimentares. Uma das metas das ODS diz que em 2030, devemos reduzir pela metade as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita e também o desperdício global de alimentos per capita no varejo e no consumo. Segundo a FAO (2011 – 2013), os dados revelam que cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos e desperdiçados por ano no mundo e equivale a 24% de todos os alimentos produzidos para o consumo humano. Pensando em fazer a nossa parte enquanto escola decidimos abordar esse assunto tão importante para o desenvolvimento das crianças e adolescentes. Estamos em uma escola que atende 300 crianças com idade de 11 a 16 anos em situação de vulnerabilidade social e 55 colaboradores. E por estarmos em um ambiente de educação, nada mais conveniente que ensinar educação alimentar para todos, desde as suas escolhas sobre o que será consumido até o que será descartado.

### **Descrição**

A Escola Ecológica Marcelino Champagnat, ao longo de sua trajetória, vem promovendo projetos que elucidam a formação humana e cidadã das crianças e adolescentes que ingressam em nossa instituição, tornando se protagonistas de seus projetos de vida e atuando na transformação social de seu território, nos aprofundamos em temas sociais que podem promover mudanças na sociedade por meio da formação. O projeto foi iniciado com a sua divulgação junto ao alunos e colaboradores, investimos na produção de um banner com o tema: DESPERDIÇÔMETRO, o qual tem como função

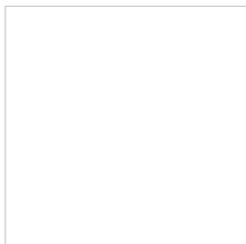
sinalizar mensalmente para toda comunidade escolar a quantidade de alimentos desperdiçados no prato dos usuário, utilizando um único recipiente para o descarte das sobras. Vale frisar que para introduzir os conceitos e fomentar a mudança na cultura da separação do lixo contendo informações sobre o desperdício mundial como sinalização acima das lixeiras, para ser um conteúdo visualizado facilmente. O primeiro mês de coleta trouxe dados importantes em relação ao volume do desperdício para causar impacto visual e reflexão sobre o volume trabalhamos com a representação por meio de uma mesa com alimentos como arroz, feijão, açúcar, fubá entre outros transpondo sua relação com quantidade de comida jogada fora durante mês, isso foi visualmente fácil para todos perceberem o montante de comida que estava sendo jogado fora, o que nos ajudou em problematizar o dado refletindo acerca de quantas famílias poderiam se alimentar dessa quantidade, para marcar essa data fizemos um cardápio especial, onde tínhamos de sobremesa uma trufa de batata doce com cacau em pó. Após o primeiro mês a mobilização em torno do desperdício passou a ser rotina na escola, em especial nos momentos das refeições estabelecendo um mobilização que começa pela quantidade de comida que o aluno/colaborador irá se servir, nessa fase a nutricionista incentiva, em especial as crianças a pegarem somente a quantidade que conseguirão consumir, podendo voltar ao buffet para colocar mais se caso sentir vontade. Após terminar a refeição eles precisam descartar nas lixeiras os restos que sobram no prato podendo ser, sementes, cascas, talos e ossos, sempre orientados a não descartar comida como arroz, feijão ou carne, pois na nossa escola temos o compromisso de ter sempre menos desperdício de comida. O trabalho realizado diariamente pela equipe da cozinha tem sido de extrema importância, pois se faz necessário a pesagem da comida que fica na lixeira após o almoço e também dos restos de cascas, sementes e folhas do pré-preparo que servirão de ração para o rebanho de ovelhas, isso é anotado em planilha e no final do mês é contabilizado e colocado no banner para divulgação dos dados colhidos e estabelecer metas pra diminuir esses números de desperdício para o próximo mês. Após a divulgação fazemos campanhas contra o desperdício de alimentos como, colocar no prato somente o que irá consumir, conscientizar as crianças que o desperdício gera um grande impacto no meio ambiente desde a produção até chegar nos pratos deles.

### **Recursos Necessários**

Recursos humanos: 1 nutricionista; 1 educador de matemática; 1 educador de ciências Materiais: 1 Banner; 4 lixeiras; 1 balança;

### **Resultados Alcançados**

Percebemos que houve de forma tímida no primeiro ano o impacto na redução do resíduos, mas com o tempo a relação quanto aos volume produzido e a destinação que gerasse reaproveitamento como as sobras destinadas as ovelhas ganham visibilidade. A presença do banner do dispediçômetro trouxe inúmeras reflexões e divulgação mensal foi pra realmente quantificar os alimentos que estavam sendo jogado fora e os que eram usados como ração para as ovelhas. Diariamente a cozinheira pesa os restos de comida que foram desperdiçados no horário do almoço, tanto do desperdício de pré-preparo quanto dos pratos dos comensais. Entre 2018 – 2019 tivemos uma redução de 35% no desperdício, no ciclo comparativo de 2019-2020, considerando os mês que estivemos no presencial atingimos mais de 65% de queda na quantidade de alimentos descartados. Percebemos um engajamento por parte das pessoas para a cada mês ter menos desperdício de alimentos, as crianças cobravam uns aos outros pra não deixar nada no prato e a felicidade de chegar à lixeira com os pratos limpos. Eles são os mais impactados nesse processo, pois tivemos relatos de mudança de hábitos na casa dos educandos, sensibilizando as famílias quanto ao desperdício de comida gerado. Continuamos conscientizando os alunos e colaboradores através de campanhas como “Meta mensal de desperdício” e “Operação prato limpo”, com o intuito de zerar o desperdício de comida. Toda ação da cozinha também está conectada com um espaço de produção de alimentos e de conhecimento de técnicas de higienização, manuseio, valores nutricionais, dentre outros.



### **Locais de Implantação**

#### **Endereço:**

---

Jardim Norte, Almirante Tamandaré, PR

---