

ESTUDO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM ESCOLAS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO E JARDIM DE INFÂNCIA

Familiar D¹, Rocha A¹

Comunicação oral 03

INTRODUÇÃO

Face ao aumento exponencial do número de crianças a usufruir das refeições escolares tem-se verificado uma preocupação crescente relativamente à qualidade do almoço escolar. Estudar o fornecimento de refeições no que diz respeito à produção de desperdícios alimentares é um bom indicador sobre a satisfação das necessidades nutricionais das crianças. A identificação das causas dos desperdícios pode contribuir para a melhoria da qualidade do serviço.

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

OBJETIVO

O presente trabalho teve como objetivo avaliar os desperdícios alimentares decorrentes do almoço em três escolas do 1.º Ciclo do Ensino Básico e Jardim de Infância de um município do Norte de Portugal.

MÉTODOS

O estudo foi realizado em três refeitórios de escolas do 1.º Ciclo do Ensino Básico e Jardim de Infância. Foram pesadas as sobras e os restos decorrentes do almoço escolar por componentes da refeição (carne/pescado, principal componente de hidratos de carbono e acompanhamento de hortícolas) durante 5 dias. Foram analisados alguns parâmetros relacionados com a satisfação e horários das crianças que possam influenciar a ingestão alimentar através da aplicação de um questionário.

RESULTADOS

Obteve-se uma média de 15,4% de sobras e 27,5% de restos. O acompanhamento de hortícolas é o componente do prato que determina maior quantidade de restos. O espaço entre o lanche da manhã e o almoço é de cerca de 1h15min, o que levanta a hipótese de que as crianças chegam ao refeitório ainda saciados. A quantidade de pão ingerida parece ser maior quando os restos no prato são em maior quantidade.

CONCLUSÃO

Considerando a importância social e os benefícios nutricionais do almoço escolar, os desperdícios alimentares verificados são preocupantes. Os resultados de sobras e restos obtidos são considerados inaceitáveis e traduzem a necessidade de melhorar o planeamento de refeições e a adequação das ementas às preferências dos consumidores.