

REVISTA TÓPICOS

ESTUDO DE CASO: SOBRE O DESPERDÍCIO DE ALIMENTO FORNECIDOS PELO ESTADO PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DAS ESCOLAS ETEC DE REGISTRO E EE DR FÁBIO BARRETO

DOI: 10.5281/zenodo.14347182

Evelyn Victoria de Souza¹

Julia Alves Forster¹

Kauan Otávio Pereira Miranda¹

Maria Eduarda Messias Prestes Gomes¹

José Cristiano de Góis²

Jucilene Ribeiro Machado²

Leonardo Moraes do Espirito Santo²

RESUMO

Este artigo científico analisará o desperdício de alimentos nas escolas EE Dr. Fábio Barreto e Etec de Registro, abordando suas causas, impactos e soluções. A pesquisa incluiu questionários e observações diretas da rotina alimentar das instituições. Os principais fatores do desperdício identificados foram a falta de planejamento nas refeições, porções inadequadas e a resistência dos alunos a certos alimentos, além da falta de conscientização sobre a importância da redução do desperdício. As consequências incluem a perda de recursos financeiros e impactos

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

ambientais, como o aumento de resíduos orgânicos. Para mitigar o problema, o estudo propõe campanhas educativas e um planejamento mais eficiente das refeições, considerando as preferências dos alunos. É crucial promover uma mudança cultural em relação ao consumo e valorização dos alimentos, envolvendo toda a comunidade escolar nesse processo.

Palavras-chave: Desperdício. Alimentos. Escolas.

ABSTRACT

This scientific article will analyze food waste in the EE Dr. Fábio Barreto and Etec de Registro schools, addressing its causes, impacts, and solutions. The research included questionnaires and direct observations of the institutions' food routines. The main factors contributing to food waste identified were the lack of meal planning, inadequate portion sizes, and students' resistance to certain foods, as well as a lack of awareness about the importance of reducing waste. The consequences include the loss of financial resources and environmental impacts, such as increased organic waste. To mitigate the problem, the study proposes educational campaigns and more efficient meal planning that considers students' preferences. It is crucial to promote a cultural shift regarding food consumption and appreciation, involving the entire school community in this process.

Keywords: Waste. Food. Schools.

INTRODUÇÃO

Neste artigo abordaremos a seguinte temática: “Estudo de caso: Sobre o desperdício de alimento fornecidos pelo estado para os alunos da rede pública das escolas Etec de Registro e Fábio Barreto”.

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

O município de Registro, foi o primeiro núcleo de povoamento nasceu às margens do Rio Ribeira de Iguape, ainda no século XVII. Recebeu o nome de Registro, em razão da Coroa Portuguesa instalada de Registro de Ouro, responsável por registrar todo ouro e demais produtos explorados no alto ribeira e nas imediações.

A instituição foi criada pelo decreto-lei de 6 de outubro de 1969, na gestão do governador Roberto Costa de Abreu Sodré (1967 – 1971), como resultado de um grupo de trabalho para avaliar a viabilidade de implantação gradativa de uma rede de cursos superiores de tecnologia com duração de dois e três anos.

Em 1970, começou a operar com o nome de Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo (CEET), com três cursos na área de Construção Civil (Movimento de Terra e Pavimentação, Construção de Obras Hidráulicas e Construção de Edifícios) e dois na área de Mecânica (Desenhista Projetista e Oficinas). Era o início das Faculdades de Tecnologia do Estado. As duas primeiras foram instaladas nos municípios de Sorocaba e São Paulo.

A trajetória do Centro Paula Souza vai além de seus 45 anos de fundação. Sua memória mistura-se com a história centenária do ensino profissional público em São Paulo. Em 1969, o órgão nasceu com a missão de organizar os primeiros cursos superiores de tecnologia, mas no decorrer das décadas, acabou englobando também a educação profissional do estado em nível médio, absorvendo unidades já existentes e construindo novas Etecs e

REVISTA TÓPICOS

Fatecs para expandir o ensino profissional a todas as regiões do Estado. No período matutino e vespertino encontrasse 210 alunos e período noturno 90.

Histórico da escola Fábio Barreto e quantidade de alunos

Em 1940 Situada em prédio cedido pela família Felix Aby-Azar e no ano de 1950 se instalou no atual endereço com prédio cedido pelo Governo do Estado de São Paulo. Década de 80 e 90 a escola ofertava educação básica do Ensino Fundamental I até o Ensino médio. Sendo uma das maiores escolas da cidade do município.

Nos anos 2000 a escola passou a ofertar somente educação nas etapas do ensino fundamental II e Médio, a partir do ano de 2017 passou aderir ao novo programa de educação com o sistema de Ensino Médio Integrado, com uma carga horária de 9hpras por dia. Nesta nova composição a fidelização do quadro de docentes fixa o profissional dentro do ambiente escolar, aproximando ainda mais os alunos do corpo docente.

O desperdício de alimentos afeta um terço de toda a comida produzida ao redor do mundo! A ênfase em produtividade que predomina no mercado financeiro e as condições de transporte dos alimentos são grandes fatores para esse problema. Esse desperdício também ocorre em processos produtivos e no dia a dia das famílias e empresas. É importante ressaltar que a maioria dos alimentos, de alguma forma, pode ser reaproveitada. Isso já seria uma maneira de evitar uma perda tão grande de comida. Mas conhecer os fatores também pode ajudar a reduzir o desperdício.

REVISTA TÓPICOS

Alguns dos principais causadores de desperdício alimentar são:

- grande quantidade de alimentos perecíveis;
- manuseio incorreto dos alimentos;
- condições de embalagem inadequadas;
- ineficiência no transporte e armazenamento;
- exigências em excesso por parte dos centros de distribuição;
- pouca informação por parte dos consumidores no momento de comprar um alimento orgânico;
- descarte indevido de legumes e frutas.

Esses fatores acabam por contribuir com o descarte inadequado de alimentos que poderiam preencher necessidades importantes dentro da sociedade. Por isso, é importante que exista, nos gestores e colaboradores de estabelecimentos do setor alimentar, uma postura responsável e preocupada com essa questão.

Já o desperdício de alimentos nas escolas é um problema sério e complexo, que pode envolver desde a superprodução de refeições até a falta de planejamento na distribuição e armazenamento dos alimentos. Em algumas escolas, o desperdício também pode estar relacionado à falta de conscientização dos estudantes sobre a importância de não desperdiçar comida.

REVISTA TÓPICOS

O desperdício de alimentos no município de Registro, SP, pode ocorrer em diferentes contextos, incluindo nas residências, estabelecimentos comerciais e instituições públicas, como escolas e restaurantes. Em relação às escolas, o desperdício pode estar ligado a questões como superprodução de refeições, falta de planejamento na compra e distribuição de alimentos, além da ausência de programas efetivos de conscientização sobre a importância de evitar o desperdício.

Atualmente a escola possui um quadro de 267 alunos regularmente matriculados, oriundos de diversos bairros do município, somando a esse quadro na unidade também tem uma parceria com a Etec de Registro/Fatec de Registro, dentro do sistema de Articulação Médio Superior, neste ano a turma é composta por apenas 35 alunos não somente moradores de Registro como também vindos de outras cidades próximas. O quadro total de alunos que usufruem da alimentação fornecida pelo Estado dentro desta unidade escolar chega a aproximadamente 302 alunos, são fornecidas diariamente 4 alimentações (café da manhã, lanche do meio da manhã, almoço e lanche na parte da tarde).

Problematização

O desperdício de alimentação das escolas Estaduais vem decorrente a uma legislação (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, nº 11346/2006 e o ECA – Estatuto da Criança e do Adolescente), onde obriga as empresas terceirizadas que são responsáveis pela execução das refeições fornecidas em período de aula. Diante dessa situação as empresas ficam refém da legislação, tendo que produzirem a quantidade de refeições

REVISTA TÓPICOS

conforme o número de alunos matriculados, independente se os mesmos irão consumir ou não.

Justificativa

O desperdício de alimentos é um problema global que afeta diversos setores da sociedade, incluindo o sistema educacional. No Brasil, a questão se torna ainda mais crítica diante da necessidade de otimizar recursos públicos e garantir a segurança alimentar dos alunos da rede pública. Este estudo de caso focado nas escolas ETEC e Fábio Barreto visa abordar o desperdício de alimentos fornecidos pelo estado, um tema de grande relevância tanto para a gestão pública quanto para a sociedade como um todo.

A importância deste estudo reside em diversos fatores. Primeiramente, o desperdício de alimentos nas escolas representa um desperdício de recursos financeiros significativos, que poderiam ser alocados de maneira mais eficiente em outras áreas, como melhoria da infraestrutura escolar e programas educacionais. Além disso, o desperdício de alimentos tem um impacto ambiental considerável, contribuindo para a geração de resíduos e a emissão de gases de efeito estufa, agravando os problemas de sustentabilidade ambiental.

Do ponto de vista social, é imperativo garantir que os alimentos destinados aos alunos sejam utilizados de maneira eficiente. A alimentação escolar desempenha um papel crucial na nutrição e no desempenho acadêmico dos estudantes, especialmente daqueles de famílias de baixa renda. O

REVISTA TÓPICOS

desperdício de alimentos pode significar a perda de uma importante fonte de nutrição para muitos alunos, afetando negativamente seu desenvolvimento e aprendizado.

Este estudo pretende investigar as causas e consequências do desperdício de alimentos nas escolas ETEC e Fábio Barreto, bem como propor estratégias para minimizar este problema. A pesquisa se justifica pela necessidade de compreender os fatores que levam ao desperdício, desde falhas na logística e armazenamento até a aceitação dos alimentos pelos alunos. Ao identificar essas causas, será possível desenvolver políticas e práticas mais eficientes para a gestão dos alimentos fornecidos.

Além disso, a análise do desperdício de alimentos nas escolas ETEC e Fábio Barreto poderá servir como um modelo para outras instituições educacionais, tanto na rede pública quanto privada. As soluções encontradas e as boas práticas identificadas poderão ser replicadas, contribuindo para a construção de um sistema de alimentação escolar mais sustentável e eficiente em nível estadual e, potencialmente, nacional.

Objetivo Geral

O objetivo sobre o desperdício nas escolas é promover uma mudança de mentalidade e comportamento em toda a comunidade escolar, levando a uma redução significativa do desperdício de alimentos, contribuindo para uma gestão mais eficiente dos recursos disponíveis. Além disso, a conscientização pode estimular a adoção de hábitos mais sustentáveis não apenas na escola, mas também nas casas e comunidades em geral.

REVISTA TÓPICOS

Objetivo específico

- Investigar os fatores que contribuem para o desperdício de alimentos, como questões de logística, armazenamento inadequado, e rejeição dos alimentos pelos alunos;
- Avaliar as Consequências do Desperdício:
- Analisar o impacto econômico do desperdício de alimentos para as escolas e para o Estado;
- Avaliar as implicações ambientais do desperdício de alimentos;
- Examinar as práticas de monitoramento e controle de desperdício atualmente em vigor;
- Comparar os dados de desperdício de alimentos nas escolas ETEC e Fábio Barreto com outras instituições de ensino da mesma rede ou de outras redes públicas;
- Identificar boas práticas e lições aprendidas de outras escolas que tenham sucesso na redução do desperdício de alimentos.

DESENVOLVIMENTO TEÓRICO

O desperdício de alimentos é um problema global que afeta não apenas a segurança alimentar, mas também a sustentabilidade ambiental e econômica. No contexto da educação pública, especialmente nas escolas da rede pública do Estado de São Paulo, essa questão se torna ainda mais

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

relevante, uma vez que milhões de alunos dependem da merenda escolar para garantir uma alimentação adequada e saudável.

Este estudo de caso tem como objetivo investigar as causas e consequências do desperdício de alimentos fornecidos nas escolas públicas, analisando como fatores como planejamento, distribuição e consumo impactam a quantidade de alimentos que é descartada. Através de uma abordagem qualitativa e quantitativa, este artigo busca identificar padrões de desperdício, entender as percepções dos alunos e funcionários sobre o tema e propor estratégias que possam reduzir essa problemática.

Ao abordar essa questão, esperamos contribuir para um uso mais consciente e eficiente dos recursos alimentares, promovendo não apenas a melhoria da alimentação escolar, mas também a conscientização sobre a importância de combater o desperdício em todas as suas formas.

Desperdício de Alimentos no Mundo

O desperdício de alimentos é um desafio global significativo que impacta a segurança alimentar, a economia e o meio ambiente. A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) estima que cerca de um terço dos alimentos produzidos globalmente para consumo humano é perdido ou desperdiçado. Isso representa aproximadamente 1,3 bilhões de toneladas de alimentos a cada ano (FAO, 2021).

Impacto Econômico e Ambiental

REVISTA TÓPICOS

1. Economia: A FAO aponta que o desperdício de alimentos representa um custo econômico significativo. O valor econômico dos alimentos perdidos e desperdiçados é estimado em aproximadamente US\$ 1 trilhão por ano. Essa perda é particularmente preocupante em um cenário de insegurança alimentar global, onde milhões de pessoas ainda enfrentam fome e desnutrição (FAO, 2021).
2. Ambiente: O desperdício de alimentos contribui substancialmente para as mudanças climáticas. Alimentos em decomposição em aterros sanitários geram metano, um potente gás de efeito estufa. A FAO relata que o desperdício de alimentos contribui com cerca de 8 a 10% das emissões globais de gases de efeito estufa (FAO, 2021).

Causas do Desperdício

O desperdício de alimentos ocorre em várias etapas da cadeia de suprimento:

- Produção: Perdas significativas podem ocorrer durante a colheita e processamento devido a práticas inadequadas ou condições climáticas adversas.
- Distribuição: Problemas logísticos e falhas na cadeia de suprimento podem resultar em alimentos que não chegam aos mercados ou consumidores.
- Consumo: No nível do consumidor, o desperdício é frequentemente causado por compras excessivas, armazenamento inadequado e o

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

descarte de alimentos que ainda são comestíveis (FAO, 2019).

Iniciativas e Soluções

Para enfrentar o problema, diversas iniciativas globais têm sido implementadas:

- Campanha "Think.Eat.Save": Lançada pela FAO, esta campanha visa aumentar a conscientização e promover práticas sustentáveis para reduzir o desperdício de alimentos (FAO, 2013).
- Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS): O ODS 12, especificamente, busca garantir padrões de consumo e produção sustentáveis, com metas para reduzir o desperdício de alimentos per capita globalmente (ONU, 2015).

Desperdício de Alimentos no Brasil

O desperdício de alimentos no Brasil é um problema significativo, refletindo tanto desafios logísticos quanto culturais e sociais. Estima-se que cerca de um terço dos alimentos produzidos no país acabe não sendo consumido, o que representa não apenas uma perda econômica, mas também um impacto ambiental negativo.

Algumas das principais questões envolvidas são:

Desigualdade e Desperdício: Existe um contraste marcante entre as áreas onde há excesso de alimentos e aquelas onde há escassez. Muitos alimentos

REVISTA TÓPICOS

são desperdiçados em níveis de produção, distribuição e consumo, enquanto milhões de brasileiros enfrentam insegurança alimentar.

Logística e Infraestrutura: A falta de infraestrutura adequada para armazenamento e transporte contribui para a perda de alimentos. Frutas e vegetais, por exemplo, podem se deteriorar rapidamente se não forem armazenados e transportados nas condições ideais.

Cultura do Desperdício: Há também um aspecto cultural no desperdício. Muitas vezes, os consumidores compram mais do que precisam e descartam alimentos que ainda são comestíveis. Além disso, a estética dos alimentos pode influenciar o desperdício; produtos que não atendem aos padrões visuais podem ser descartados, mesmo que ainda estejam em boas condições.

Educação e Conscientização: A falta de conscientização sobre o impacto do desperdício de alimentos e a falta de educação sobre práticas de conservação e reaproveitamento contribuem para o problema. Campanhas de educação pública e programas de conscientização podem ajudar a reduzir o desperdício.

Iniciativas e Soluções: Existem várias iniciativas no Brasil para enfrentar o problema, como campanhas de doação de alimentos, programas de aproveitamento integral de alimentos e projetos de compostagem. Organizações não governamentais, empresas e o governo têm trabalhado para reduzir o desperdício e melhorar a distribuição de alimentos para populações vulneráveis.

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

Abordar o desperdício de alimentos é crucial para melhorar a segurança alimentar, reduzir o impacto ambiental e promover uma sociedade mais justa e sustentável. A combinação de melhores práticas na cadeia de suprimentos, políticas públicas eficazes e mudanças na mentalidade dos consumidores pode ajudar a enfrentar esse desafio.

Desperdício de Alimentos no Estado São Paulo

O desperdício de alimentos no Estado de São Paulo reflete muitos dos desafios encontrados em nível nacional, mas com características e nuances específicas devido à sua grande população e à importância econômica da região. São Paulo é o estado mais populoso do Brasil e possui uma economia diversificada, o que amplifica tanto o impacto do desperdício quanto as oportunidades para mitigá-lo.

Aqui estão alguns pontos relevantes sobre a situação do desperdício de alimentos em São Paulo:

Magnitude do Problema: São Paulo é responsável por uma parte significativa da produção agrícola do Brasil, mas também enfrenta grandes desafios com desperdício. Estudos indicam que uma quantidade considerável dos alimentos produzidos na região é perdida ou descartada antes de chegar aos consumidores. Esse desperdício ocorre em diversas etapas da cadeia de abastecimento, desde a produção até a distribuição e o consumo.

REVISTA TÓPICOS

Infraestrutura e Logística: O estado possui um sistema logístico complexo devido à sua grande extensão e densidade populacional. Problemas na infraestrutura de transporte e armazenamento contribuem para a perda de alimentos. As estradas congestionadas e os desafios na cadeia de frio são questões importantes que afetam a eficiência na distribuição.

Desigualdade e Insegurança Alimentar: São Paulo enfrenta desigualdades significativas. Enquanto algumas áreas têm acesso a alimentos em abundância, outras enfrentam insegurança alimentar. A discrepância entre a abundância de alimentos e a necessidade real em comunidades vulneráveis destaca a urgência de iniciativas que promovam a redistribuição de alimentos.

Iniciativas e Projetos: Há várias iniciativas em São Paulo que buscam reduzir o desperdício de alimentos. Por exemplo, projetos como o "Banco de Alimentos" e a "Rede de Solidariedade" trabalham para coletar alimentos excedentes e redistribuí-los para instituições que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade. Além disso, algumas empresas e cooperativas têm investido em tecnologias e práticas para minimizar o desperdício em suas operações.

Educação e Conscientização: A conscientização sobre o desperdício de alimentos tem crescido em São Paulo, com campanhas de educação pública e programas de aproveitamento integral de alimentos ganhando espaço. Muitas escolas e organizações promovem a educação alimentar e o consumo consciente para reduzir o desperdício doméstico e comercial.

REVISTA TÓPICOS

Legislação e Políticas Públicas: O governo do Estado de São Paulo tem implementado políticas para enfrentar o desperdício de alimentos, como incentivos para a doação de alimentos e regulamentações para melhorar a eficiência na cadeia de abastecimento. Projetos como o "Programa de Doação de Alimentos" visam facilitar a doação e reduzir o desperdício.

Embora haja um reconhecimento crescente da importância de abordar o desperdício de alimentos em São Paulo, ainda há muito trabalho a ser feito. A combinação de melhorias na infraestrutura, iniciativas de conscientização e políticas públicas eficazes é essencial para enfrentar esse desafio e promover uma gestão mais eficiente dos recursos alimentares.

O desperdício de alimentos nas escolas é um problema significativo com impactos econômicos, sociais e ambientais. A análise global desse problema envolve vários aspectos:

Magnitude do Problema

- Estatísticas: Aproximadamente 1/3 dos alimentos produzidos globalmente são desperdiçados. No contexto escolar, isso pode variar de 5% a 30% dos alimentos servidos.
- Causas Comuns: Porções excessivas, falta de planejamento nas refeições, e a preferência dos alunos por alimentos específicos são fatores importantes.

Impactos Econômicos

REVISTA TÓPICOS

- **Custo:** O desperdício representa um gasto significativo para escolas e governos, que precisam comprar mais alimentos do que realmente é consumido.
- **Recursos Desperdiçados:** O custo de produção, transporte e armazenamento de alimentos que acabam sendo jogados fora é enorme.

Impactos Ambientais

- **Pegada de Carbono:** Alimentos desperdiçados contribuem para emissões de gases de efeito estufa, já que sua produção e decomposição liberam CO₂ e metano.
- **Desperdício de Água:** A água usada na produção dos alimentos é também desperdiçada.

Impactos Sociais

- **Nutrição:** O desperdício de alimentos pode indicar problemas na oferta de refeições adequadas e balanceadas, afetando a nutrição dos alunos.
- **Educação e Conscientização:** As escolas têm a oportunidade de educar os alunos sobre desperdício de alimentos e práticas sustentáveis.

Estratégias e Soluções

- **Planejamento e Gestão de Refeições:** Melhorar o planejamento das refeições com base na demanda real dos alunos pode reduzir o

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

desperdício.

- Educação e Sensibilização: Programas educacionais sobre desperdício de alimentos e nutrição podem ajudar a reduzir o desperdício.
- Práticas de Cozinha e Serviço: Ajustar tamanhos das porções e melhorar a forma como os alimentos são apresentados pode aumentar a aceitação dos alunos e reduzir o desperdício.
- Programas de Doação: Implementar sistemas para doar alimentos não consumidos para bancos de alimentos ou outras organizações pode reduzir o desperdício e beneficiar comunidades carentes.
- Monitoramento e Avaliação: Estabelecer sistemas de monitoramento para avaliar e ajustar práticas de alimentação nas escolas pode ajudar a identificar e mitigar áreas de desperdício.

Exemplos de Iniciativas Bem-Sucedidas

- Reino Unido: Iniciativas como o "WRAP" (Waste and Resources Action Programme) promovem a redução do desperdício de alimentos em escolas.
- Estados Unidos: Programas como o "Farm to School" integram práticas sustentáveis e reduzem o desperdício.
- França: Leis que obrigam escolas a doar alimentos excedentes para organizações de caridade.

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

A abordagem global para enfrentar o desperdício de alimentos nas escolas deve combinar esforços de gestão eficiente, educação, políticas públicas e práticas sustentáveis. Implementar soluções eficazes não só reduz o desperdício, mas também promove um ambiente mais saudável e sustentável para os alunos e a comunidade em geral.

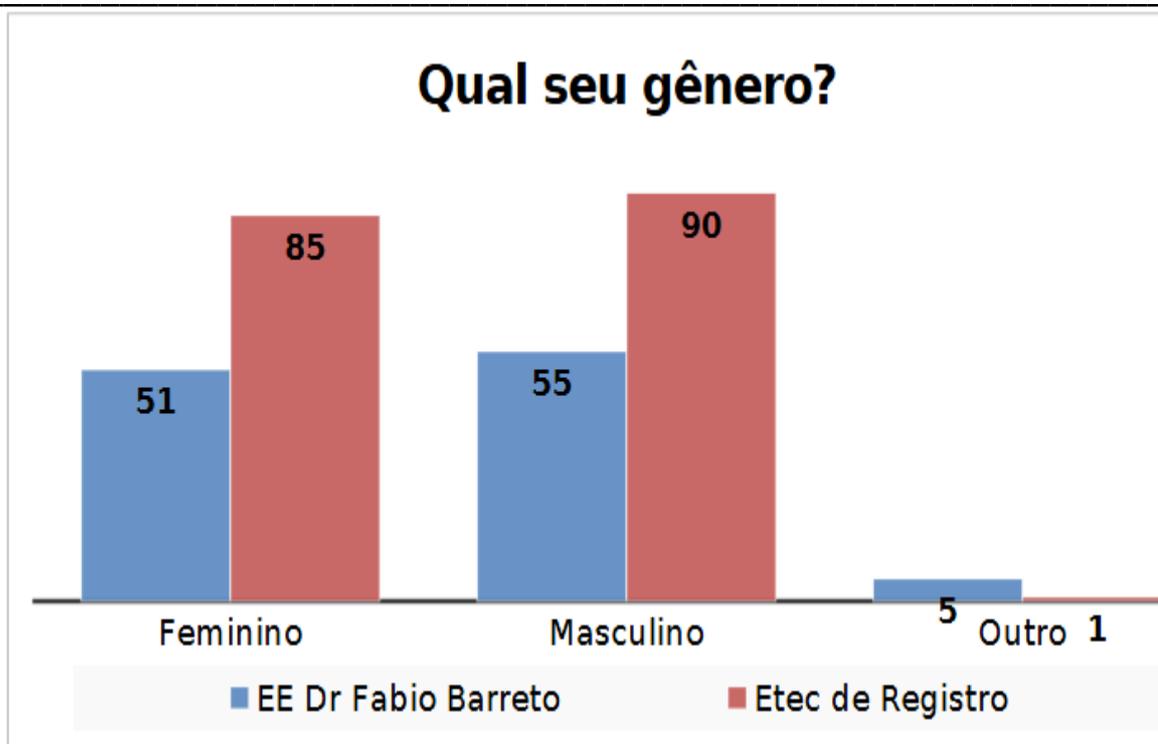
RESULTADOS DA PESQUISA

A pesquisa sobre o desperdício de alimentos fornecidos pelo estado para os alunos da rede pública das escolas Etec de Registro e Fábio Barreto resultou em um total de 287 respostas, divididas da seguinte forma: 111 respostas da Escola Fábio Barreto e 176 respostas da Etec de Registro.

Os resultados desta pesquisa evidenciam a necessidade de medidas mais efetivas para reduzir o desperdício de alimentos nas escolas Etec de Registro e Fábio Barreto. A adoção de estratégias que levem em conta as preferências e necessidades dos alunos, bem como a melhoria na qualidade e apresentação dos alimentos, são passos essenciais para minimizar o desperdício e promover uma alimentação mais sustentável nas escolas públicas.

GRÁFICO 1

REVISTA TÓPICOS



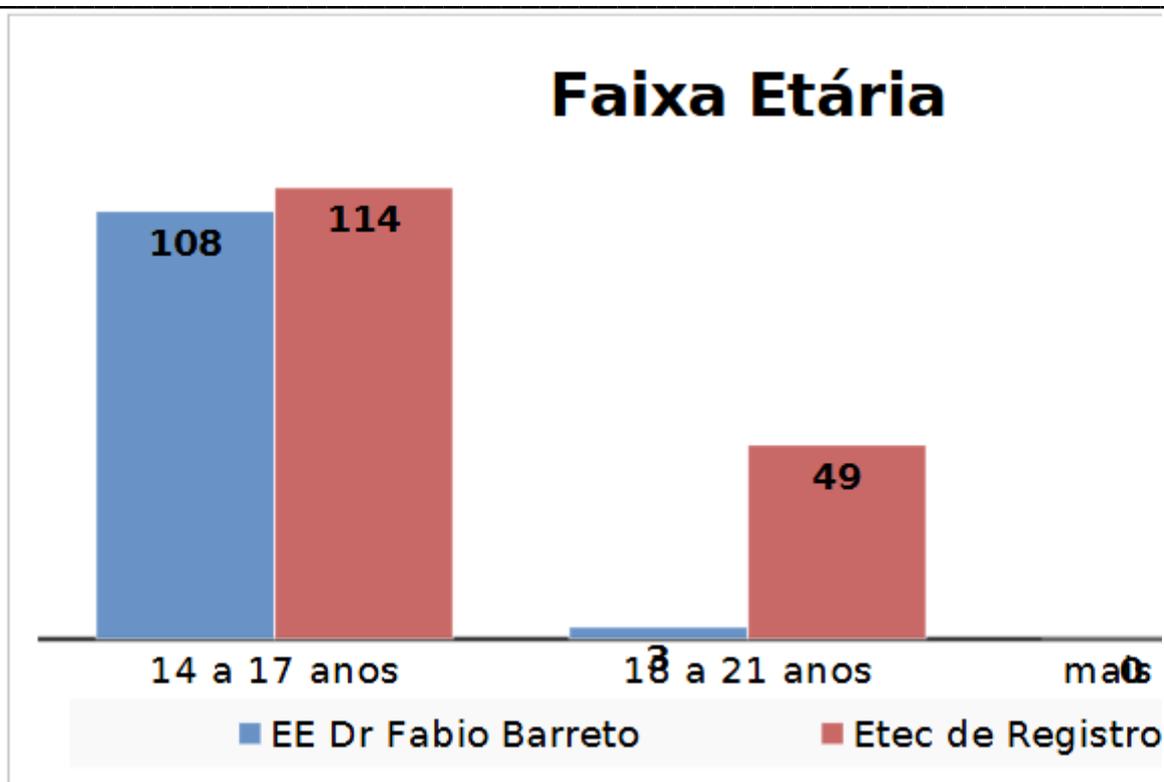
Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

EE Dr. Fábio Barreto: Apresenta uma maior quantidade de alunos do gênero masculino (55) em comparação ao feminino (51). Há um número muito pequeno de registros na categoria "Outro" (5).

Etec de Registro: Mostra uma diferença menor entre os gêneros, com (85) registros femininos e (90) masculinos. Também há um número insignificante de registros na categoria "Outro" (1).

GRÁFICO 2

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

Predominância da Faixa Etária Jovem:

- Na Etec de Registro, a grande maioria dos alunos (97,3%) está na faixa etária de 14 a 17 anos, o que indica um ambiente escolar com um público predominantemente jovem. Isso pode facilitar a implementação de programas educacionais sobre alimentação saudável e redução do desperdício, uma vez que essa faixa etária é geralmente mais aberta a novas ideias e aprendizagens.
- Na EE Dr. Fábio Barreto, embora a maioria (64,8%) também esteja na faixa de 14 a 17 anos, há uma presença considerável de alunos entre 18

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

e 21 anos (27,8%) e uma pequena porcentagem acima de 22 anos (7,4%). Isso sugere uma diversidade maior de idades, o que pode resultar em uma variedade de preferências e experiências alimentares.

Implicações nas Preferências Alimentares:

- A predominância de alunos mais jovens na Etec de Registro pode indicar uma maior necessidade de adaptações no cardápio, visando atender a gostos e hábitos alimentares típicos dessa faixa etária, que pode ser mais sensível a aspectos como sabor, apresentação e variedade dos alimentos.
- Na EE Dr. Fábio Barreto, a diversidade etária pode exigir uma abordagem mais segmentada, onde o cardápio deve contemplar tanto os alunos mais jovens quanto aqueles em idades superiores, que podem ter preferências e necessidades nutricionais diferentes.

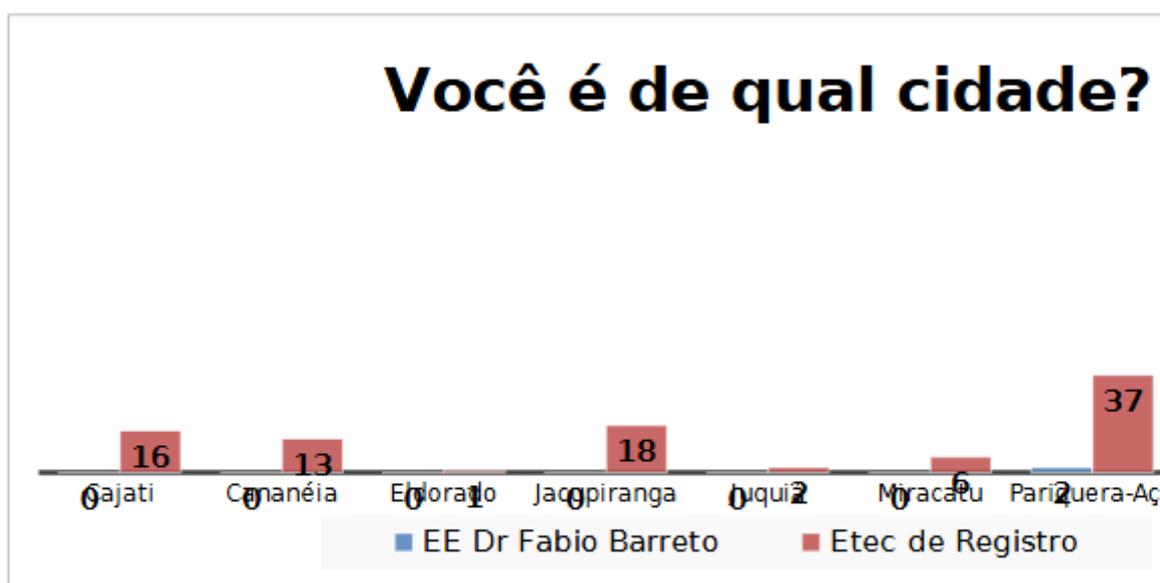
Potencial para Intervenções Educativas:

- A faixa etária mais jovem na Etec de Registro representa uma oportunidade para a escola implementar programas de educação alimentar e conscientização sobre desperdício de forma eficaz, aproveitando a receptividade dos alunos a novas informações.
- Na EE Dr. Fábio Barreto, a inclusão de alunos mais velhos também permite a criação de iniciativas que podem envolver discussões sobre a alimentação em diferentes etapas da vida, possibilitando uma abordagem mais holística sobre a nutrição.

REVISTA TÓPICOS

Os dados sobre a faixa etária dos alunos nas escolas Etec de Registro e EE Dr. Fábio Barreto revelam diferentes perfis que podem influenciar as abordagens na merenda escolar. A Etec apresenta uma maioria jovem, enquanto a EE Dr. Fábio Barreto tem uma composição etária mais diversificada. Essas características devem ser consideradas ao desenvolver estratégias para reduzir o desperdício de alimentos, adaptando o cardápio e as iniciativas educativas às preferências e necessidades de cada grupo. Essa adaptação pode aumentar a aceitação das refeições e, conseqüentemente, minimizar o desperdício de alimentos fornecidos pelo Estado.

GRÁFICO 3



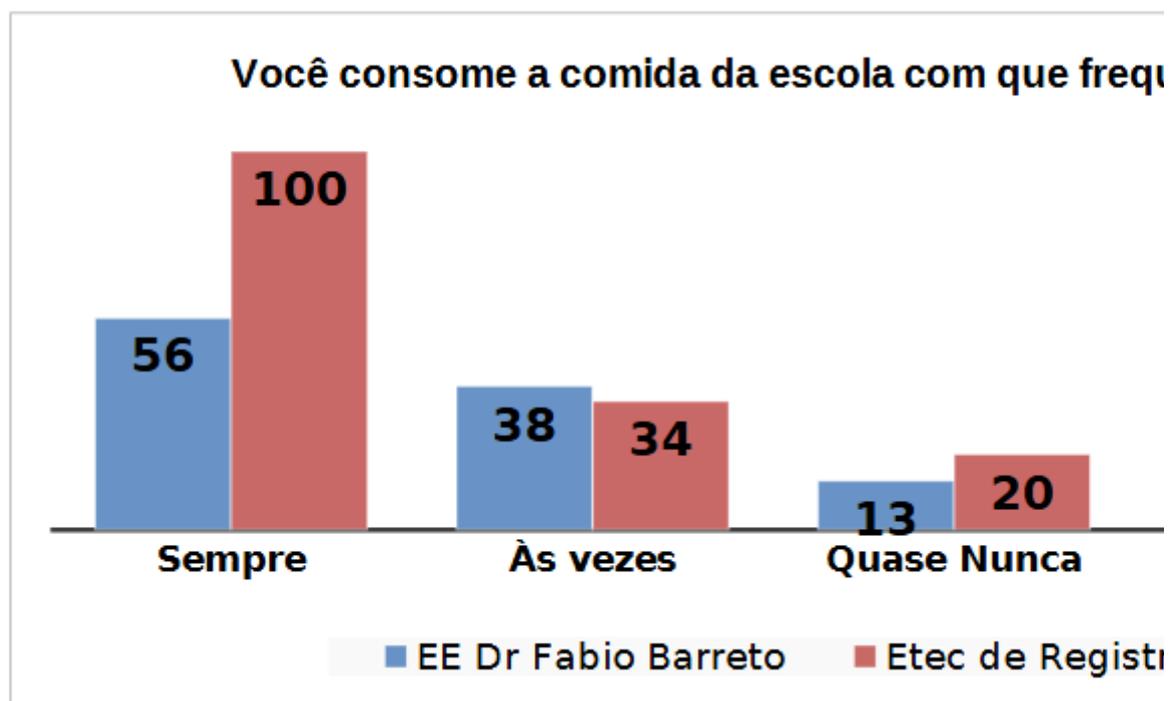
Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

O gráfico mostra a distribuição de alunos de duas escolas, EE Dr. Fábio Barreto e Etec de Registro, por cidade de origem. A cidade de Registro

REVISTA TÓPICOS

apresenta o maior número de alunos, com 108 alunos da EE Dr. Fabio Barreto e 83 alunos da Etec de Registro. As demais cidades apresentam números significativamente menores de alunos, indicando que a maioria dos estudantes dessas duas escolas reside em Registro. Cajati tem 16 alunos (todos da Etec de Registro), Cananeia tem 13 (todos da Etec de Registro), Eldorado, e Jacupiranga tem 18 (todos da Etec de Registro). As outras cidades (Eldorado, Juquiá, Miracatu, Pariquera-Açu, Sete Barras) têm uma presença muito pequena, com poucos alunos em cada uma.

GRÁFICO 4



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

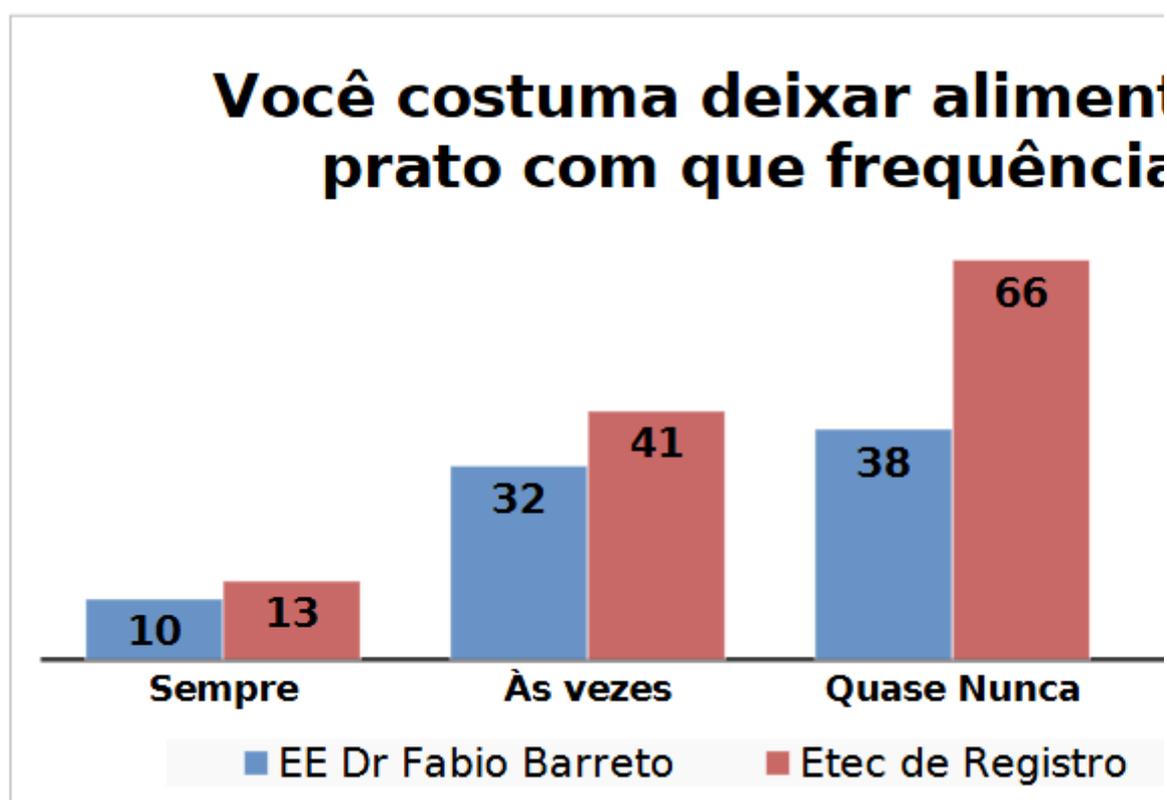
REVISTA TÓPICOS

O gráfico mostra a frequência com que os alunos consomem a comida da escola. Podemos observar que:

Na EE Dr. Fábio Barreto: Um número significativo de alunos consome a comida da escola sempre (56), enquanto um número menor a consome às vezes (38), quase nunca (13) ou nunca (4).

Na Etec de Registro: A maioria dos alunos consome a comida da escola sempre (100), com números menores consumindo às vezes (34), quase nunca (20) ou nunca (22).

GRÁFICO 5



REVISTA TÓPICOS

Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

O gráfico mostra a frequência com que pessoas deixam comida no prato, segundo duas amostras: EE Dr. Fabio Barreto e Etec de Registro. Podemos observar que:

Sempre: Poucas pessoas em ambas as amostras deixam comida no prato sempre (10 na amostra da EE Dr. Fabio Barreto e 13 na amostra da Etec de Registro).

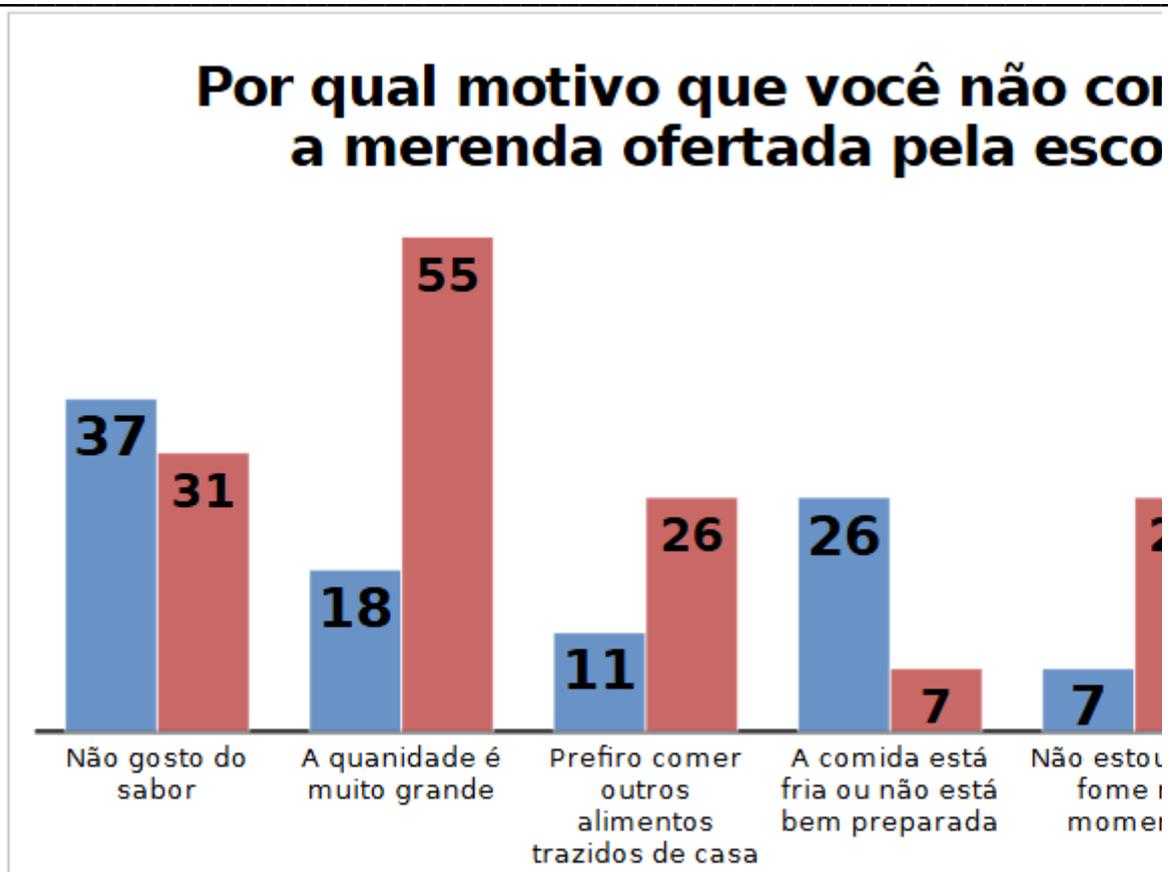
Às vezes: Há uma quantidade moderada de pessoas que deixam comida no prato às vezes (32 na EE Dr. Fabio Barreto e 41 na Etec de Registro).

Quase nunca: A maior parte das pessoas na amostra da Etec de Registro (66) afirma deixar comida no prato quase nunca, enquanto na amostra da EE Dr. Fabio Barreto, este número é menor (38).

Nunca: Há uma quantidade significativa de pessoas na amostra da Etec de Registro que nunca deixam comida no prato (56), enquanto este número é menor na amostra da EE Dr. Fabio Barreto (31).

GRÁFICO 6

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

Sabor da Merenda: Ambos os grupos apresentaram um alto índice de descontentamento com o sabor da merenda, sendo 50% na Etec de Registro e 68% na EE Dr. Fábio Barreto. Isso indica que o sabor é uma barreira significativa ao consumo.

Quantidade de Alimento: A percepção sobre a quantidade de alimento é um fator predominante na Etec, com 89% dos não consumidores relatando que a quantidade é muito grande. Na EE Dr. Fábio Barreto, essa percepção é

REVISTA TÓPICOS

menor, com 49%. Isso pode sugerir que o problema da quantidade é mais crítico em uma escola do que na outra.

Preferência por Alimentos de Casa: A preferência por trazer alimentos de casa é similar entre as duas escolas, com 42% na Etec e 30% na EE Dr. Fábio Barreto, indicando que, em ambos os casos, uma parte dos alunos prefere controlar sua alimentação.

Preparação da Comida: A insatisfação com a preparação da comida é um fator relevante, especialmente na EE Dr. Fábio Barreto, onde 70% dos não consumidores mencionaram que a comida estava fria ou mal preparada. Esse dado é crucial, pois aponta para a necessidade de melhorias na logística e no preparo das refeições.

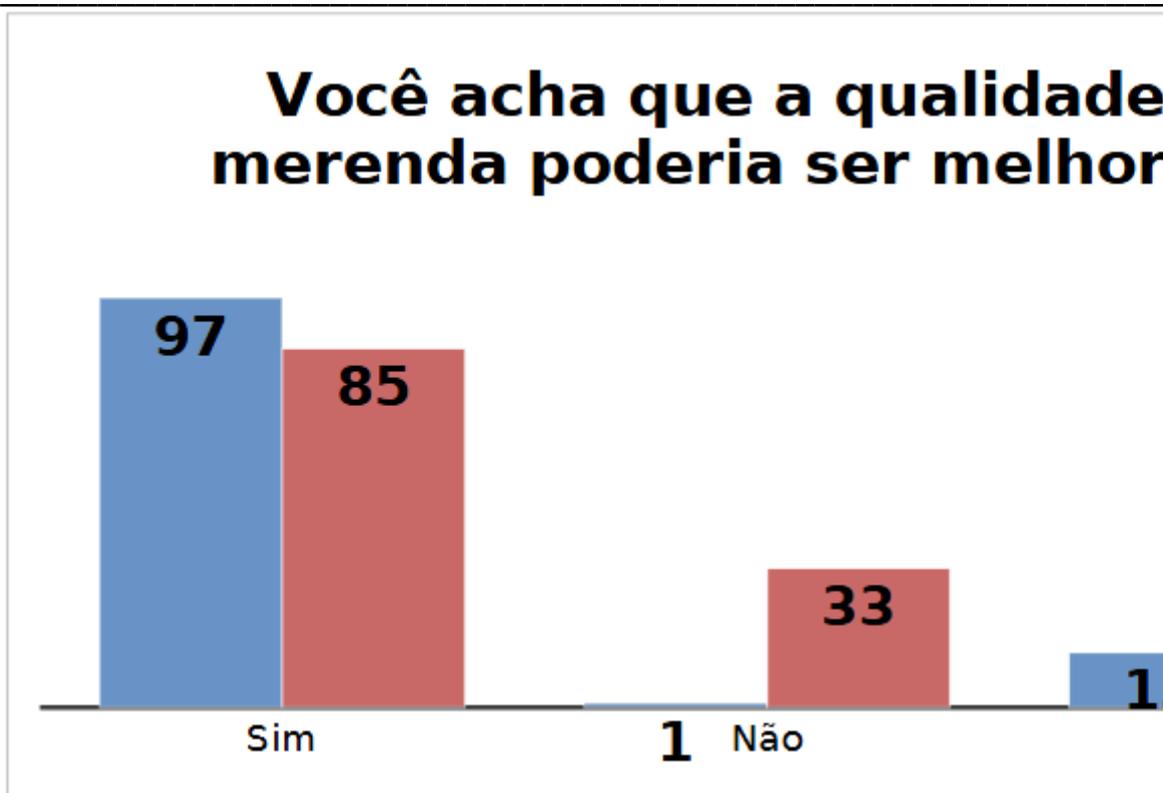
Fome: A falta de fome foi mencionada em ambas as escolas, mas não é um fator predominante. Isso sugere que o principal problema está relacionado à qualidade e aceitação dos alimentos.

Os dados revelam que o desperdício de alimentos nas escolas Etec de Registro e EE Dr. Fábio Barreto pode ser atribuído a fatores como o sabor, a quantidade de alimento e a qualidade da preparação. A insatisfação com o sabor é o fator mais crítico, o que sugere a necessidade de uma reavaliação do cardápio oferecido. Além disso, a questão da quantidade de alimentos e a preparação adequada também são áreas que demandam atenção para reduzir o desperdício e aumentar a aceitação da merenda escolar.

GRÁFICO 7

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

Percepção Geral sobre Melhorias:

- Na Etec de Registro, a maioria esmagadora (87,4%) dos alunos acredita que a qualidade da merenda deve ser melhorada. Isso destaca um forte consenso sobre a insatisfação com a merenda atual.
- Na EE Dr. Fábio Barreto, apenas 48,3% dos alunos apoiam a ideia de melhorias, indicando uma percepção mais dividida entre os alunos sobre a qualidade da merenda.

Opções "Talvez" e "Não":

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

- A opção "talvez" é mais popular na EE Dr. Fábio Barreto (32,9%) do que na Etec de Registro (11,7%), sugerindo que muitos alunos têm dúvidas sobre a necessidade de melhorias ou talvez estejam abertos a mudanças, mas sem um posicionamento claro.
- O número de alunos que consideram que a merenda não precisa de melhorias é mínimo na Etec (0,9%), mas significativo na EE Dr. Fábio Barreto (18,8%). Isso pode indicar que, em Fábio Barreto, uma parte dos alunos se sente satisfeita com a merenda atual.

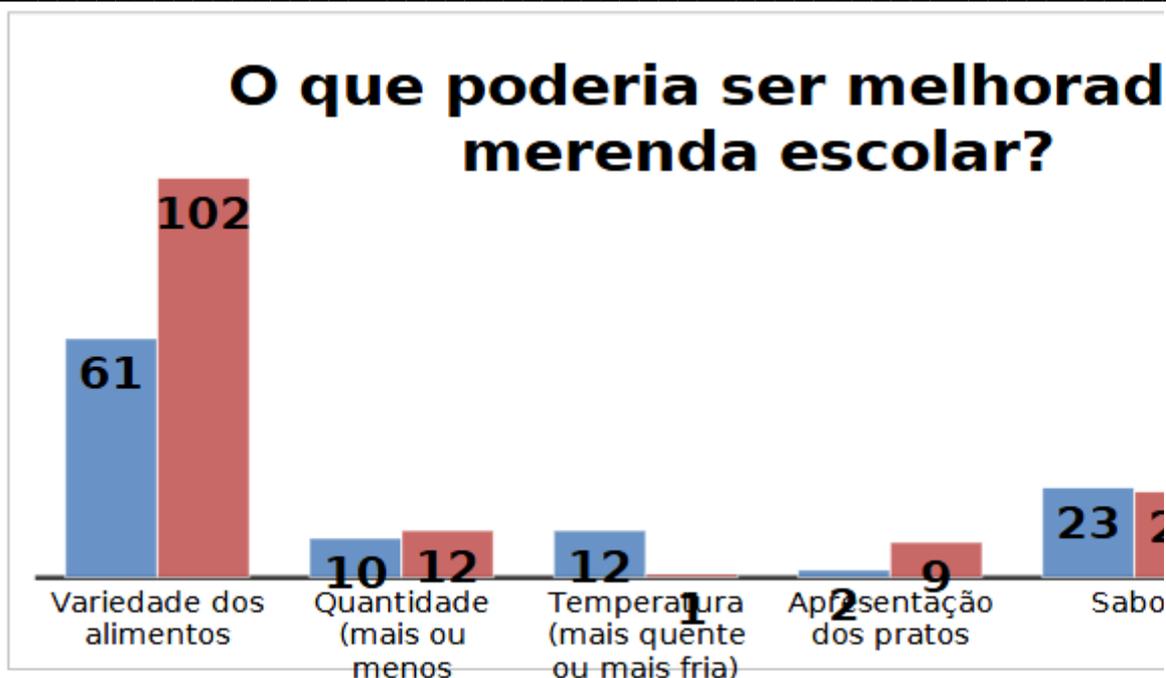
Os dados indicam que, na Etec de Registro, existe uma forte necessidade de melhorias na qualidade da merenda, refletindo uma insatisfação generalizada entre os alunos. Em contrapartida, na EE Dr. Fábio Barreto, embora uma parte significativa também ache que a merenda poderia ser melhorada, há uma divisão maior nas opiniões, com um número considerável de alunos expressando dúvidas ou se sentindo satisfeitos.

Esses resultados sugerem a necessidade de intervenções diferenciadas em cada escola. Na Etec, uma revisão imediata da merenda é fundamental para atender à demanda dos alunos. Já na EE Dr. Fábio Barreto, um diálogo com os alunos poderia ajudar a identificar áreas específicas de melhoria e compreender melhor as expectativas em relação à merenda. Isso poderia contribuir para reduzir o desperdício e aumentar a aceitação dos alimentos oferecidos.

GRÁFICO 8

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

Variedade dos Alimentos: A necessidade de maior variedade é a sugestão mais mencionada na Etec de Registro (61 alunos) e na EE Dr. Fábio Barreto (102 alunos). Isso indica que a falta de opções diversificadas é uma preocupação significativa em ambas as escolas e pode ser um fator importante no desperdício, pois refeições repetitivas tendem a ser menos apreciadas.

Sabor: O sabor foi mencionado por 23 alunos na Etec e 22 na EE Dr. Fábio Barreto. Embora ambos os números sejam semelhantes, o fato de uma parcela considerável dos alunos não estar satisfeita com o sabor reforça a necessidade de revisão nas receitas e ingredientes utilizados.

REVISTA TÓPICOS

Quantidade: A quantidade de alimento também é um ponto levantado, com 10 alunos na Etec e 12 na EE Dr. Fábio Barreto mencionando isso. A abordagem em relação à quantidade deve considerar tanto a necessidade de atender a todos os alunos quanto a oferta que não sobrecarregue os pratos, evitando assim o desperdício.

Temperatura: Na Etec, 12 alunos mencionaram a temperatura da comida, enquanto apenas 1 aluno fez o mesmo na EE Dr. Fábio Barreto. Isso sugere que a temperatura pode ser um aspecto mais crítico na Etec, e melhorias nesse aspecto poderiam aumentar a satisfação geral.

Apresentação dos Pratos: Embora a apresentação dos pratos tenha recebido poucas menções (2 na Etec e 9 na EE Dr. Fábio Barreto), ela ainda é um aspecto que pode impactar a percepção e aceitação da merenda. Melhorar a apresentação pode tornar as refeições mais atraentes e, conseqüentemente, aumentar o consumo.

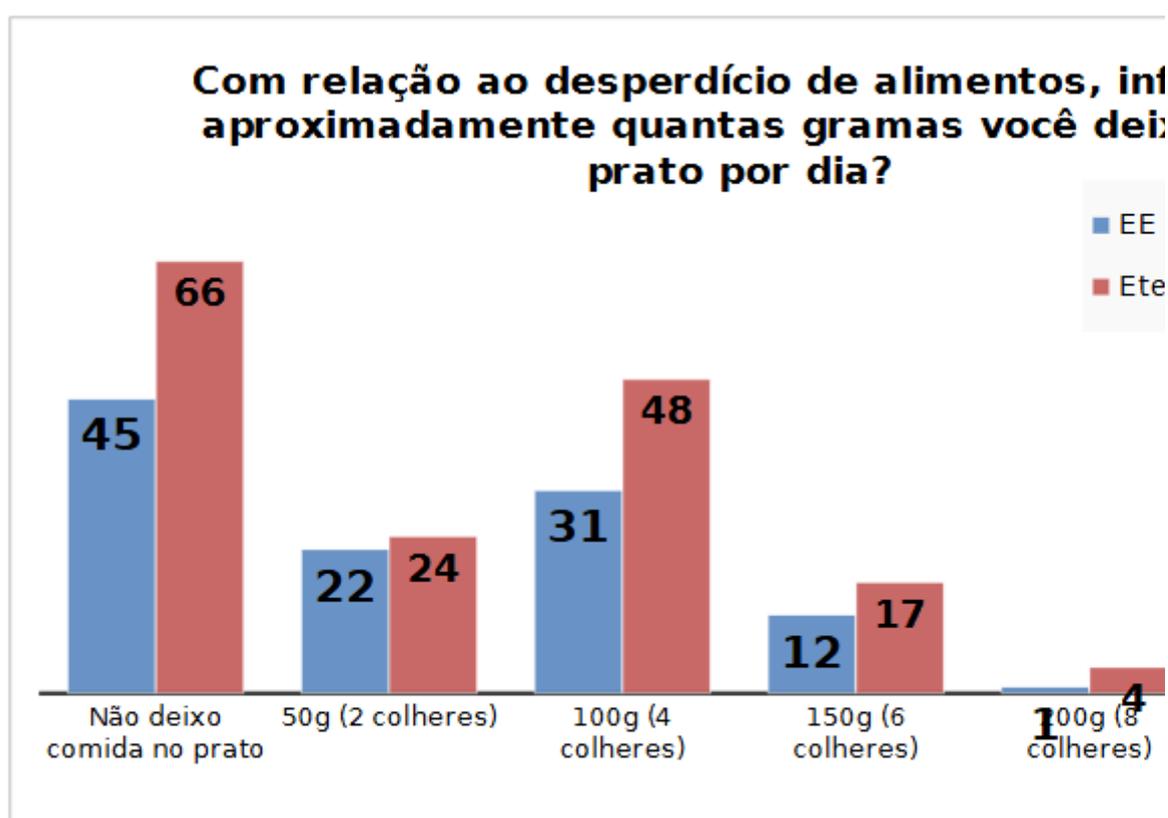
Satisfação Geral: Na EE Dr. Fábio Barreto, 30 alunos expressaram estar satisfeitos com a merenda, em contraste com apenas 3 na Etec. Isso pode indicar uma percepção mais positiva em relação à merenda nesta escola, embora ainda existam áreas significativas para melhoria.

Os dados coletados indicam que a variedade de alimentos é a principal área a ser melhorada nas merendas escolares das duas instituições, o que pode ajudar a reduzir o desperdício e aumentar a aceitação dos alunos. Além disso, o sabor e a temperatura da comida também são fatores relevantes a serem considerados. A satisfação geral dos alunos é bastante baixa na Etec,

REVISTA TÓPICOS

sugerindo que intervenções imediatas são necessárias para reverter essa situação. A EE Dr. Fábio Barreto apresenta um cenário ligeiramente mais positivo, mas ainda assim existem oportunidades de melhoria. Implementar mudanças nessas áreas pode não apenas aumentar a satisfação dos alunos, mas também contribuir para a redução do desperdício de alimentos.

GRÁFICO 9



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

Dados da Etec de Registro

- Total de alunos: 111

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

- Não deixam comida no prato: 45 alunos
- Deixam 50g: 22 alunos
- Deixam 150g: 12 alunos
- Deixam 200g: 1 aluno
- Deixam 300g: 31 alunos
- Deixam mais de 250g: 0 alunos

Dados da EE Dr. Fábio Barreto

- Total de alunos: 176
 - Não deixam comida no prato: 66 alunos
 - Deixam 50g: 24 alunos
 - Deixam 150g: 17 alunos
 - Deixam 200g: 4 alunos
 - Deixam 300g: 48 alunos
 - Deixam mais de 250g: 17 alunos

Cálculo do Desperdício Diário

Etec de Registro:

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

1. Total de alunos que deixam comida: 66 alunos (111 - 45)

2. Cálculo do desperdício:

- 22 alunos deixam 50g: $22 * 50g = 1.100g$
- 12 alunos deixam 150g: $12 * 150g = 1.800g$
- 1 aluno deixa 200g: $1 * 200g = 200g$
- 31 alunos deixam 300g: $31 * 300g = 9.300g$
- Total de desperdício: $1.100g + 1.800g + 200g + 9.300g = 12.400g/dia$

EE Dr. Fábio Barreto:

1. Total de alunos que deixam comida: 110 alunos (176 - 66)

2. Cálculo do desperdício:

- 24 alunos deixam 50g: $24 * 50g = 1.200g$
- 17 alunos deixam 150g: $17 * 150g = 2.550g$
- 4 alunos deixam 200g: $4 * 200g = 800g$
- 48 alunos deixam 300g: $48 * 300g = 14.400g$

REVISTA TÓPICOS

- 17 alunos deixam mais de 250g (considerando 300g para uma média): $17 * 300g = 5.100g$
- Total de desperdício: $1.200g + 2.550g + 800g + 14.400g + 5.100g = 24.050g/dia$

Projeção Anual de Desperdício

Etec de Registro:

- Desperdício diário: 12.400g
- Projeção anual: $12.400g * 365 \text{ dias} = 4.529.000g$ ou 4.529kg.

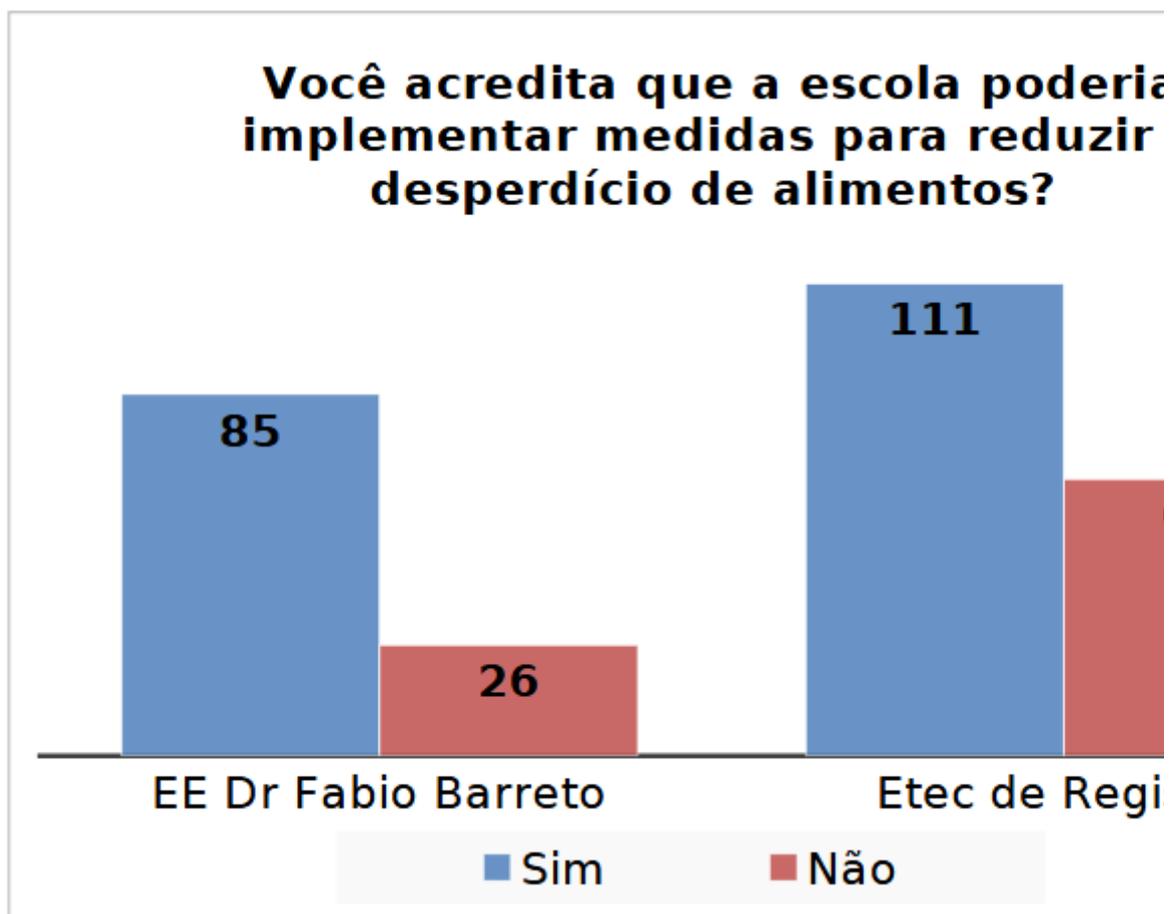
EE Dr. Fábio Barreto:

- Desperdício diário: 24.050g
- Projeção anual: $24.050g * 365 \text{ dias} = 8.775.250g$ ou 8.775kg.

Os dados revelam que o desperdício de alimentos é significativo em ambas as escolas, com a Etec de Registro projetando um desperdício de aproximadamente 4.529 kg ao longo de um ano e a EE Dr. Fábio Barreto cerca de 8.775 kg. Esses números ressaltam a importância de estratégias para melhorar a aceitação da merenda escolar e, conseqüentemente, reduzir o desperdício. Fatores como a variedade, o sabor e a apresentação dos pratos devem ser priorizados para minimizar a quantidade de alimento deixada nos pratos.

REVISTA TÓPICOS

GRÁFICO 10



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

Apoio à Implementação de Medidas:

- Na Etec de Registro, 63,1% dos alunos acreditam que a escola poderia implementar medidas para reduzir o desperdício. Embora esse número seja positivo, ele também indica que uma parcela considerável (36,9%) não vê possibilidade de mudança.

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

- Na EE Dr. Fábio Barreto, a aceitação é maior, com 76,6% dos alunos acreditando na viabilidade de medidas para redução do desperdício. Isso demonstra um entusiasmo mais forte em relação à implementação de ações que poderiam impactar positivamente a merenda escolar.

Descontentamento e Oportunidade:

- O fato de que uma parte significativa dos alunos na Etec (36,9%) não acredita que mudanças podem ser feitas pode refletir uma falta de confiança na capacidade da administração escolar de efetuar melhorias. Isso aponta para uma oportunidade de engajamento, onde a escola poderia envolver os alunos em discussões sobre mudanças e inovações na merenda.
- Na EE Dr. Fábio Barreto, a menor proporção de alunos céticos (23,4%) sugere que as iniciativas já existentes podem estar gerando uma percepção mais positiva sobre a administração escolar.

Os dados indicam que há um suporte considerável entre os alunos para a implementação de medidas visando à redução do desperdício de alimentos, especialmente na EE Dr. Fábio Barreto. Isso apresenta uma oportunidade para as escolas aproveitarem esse desejo e envolvimento dos alunos em iniciativas que melhorem a qualidade da merenda e, conseqüentemente, reduzam o desperdício.

Para a Etec de Registro, é essencial não apenas implementar medidas, mas também criar um canal de comunicação onde os alunos possam expressar

REVISTA TÓPICOS

suas opiniões e sugestões, aumentando a confiança na capacidade da escola de gerar mudanças significativas. Em ambas as instituições, estratégias como campanhas de conscientização sobre desperdício, ajustes no cardápio e melhorias na apresentação dos pratos podem ser exploradas para atender às expectativas dos alunos e melhorar a aceitação das refeições.

TABELA 1 – Na sua opinião quais medidas poderiam ser adotadas, (informe detalhadamente abaixo)

Tipo	Descrição	Objetivo
Diversificação do Cardápio	Criar um cardápio rotativo que inclua uma variedade de alimentos saudáveis e de diferentes culturas culinárias.	Aumentar a aceitação das refeições pelos alunos, evitando que a merenda se torne monótona. A variedade pode estimular o consumo e reduzir o desperdício.
Ajuste nas Porções	Realizar uma avaliação das porções servidas, ajustando-as com base na demanda real dos alunos.	Reduzir a quantidade de comida que sobra nos pratos. Uma abordagem pode incluir a opção de "prato servido a gosto",

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

Servidas		onde os alunos podem escolher a quantidade que desejam.
Melhoria na Preparação e Apresentação dos Alimentos	Investir em formação para os profissionais de cozinha sobre técnicas de preparo que mantenham a qualidade e temperatura dos alimentos, além de cuidados na apresentação dos pratos.	Alimentos bem-preparados e visualmente atraentes tendem a ser mais consumidos, aumentando a aceitação e reduzindo o desperdício.
Campanhas de Conscientização	Implementar campanhas educativas sobre a importância da redução do desperdício de alimentos e o impacto ambiental dessa prática.	Sensibilizar os alunos sobre a importância de consumir os alimentos oferecidos, fazendo com que se sintam mais responsáveis e engajados.
Feedback	Criar um sistema de feedback onde os alunos	Proporcionar um canal de comunicação que permita

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

dos Alunos	possam avaliar as refeições servidas e sugerir melhorias	à escola entender melhor as preferências dos alunos e ajustar o cardápio de acordo com suas opiniões.
Implementação de um Sistema de Reaproveitamento	Estabelecer parcerias com organizações que possam utilizar alimentos que sobraram de maneira segura e adequada, como instituições de caridade	Minimizar o desperdício ao redistribuir alimentos que, embora não tenham sido consumidos, ainda estão em boas condições para o consumo.
Eventos de Cozinha e Degustação	Organizar eventos onde os alunos possam participar da preparação das refeições ou degustar novas opções que estão sendo consideradas para o cardápio.	Aumentar o interesse dos alunos pela merenda escolar, permitindo que eles se tornem parte do processo de escolha e preparo dos alimentos.

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

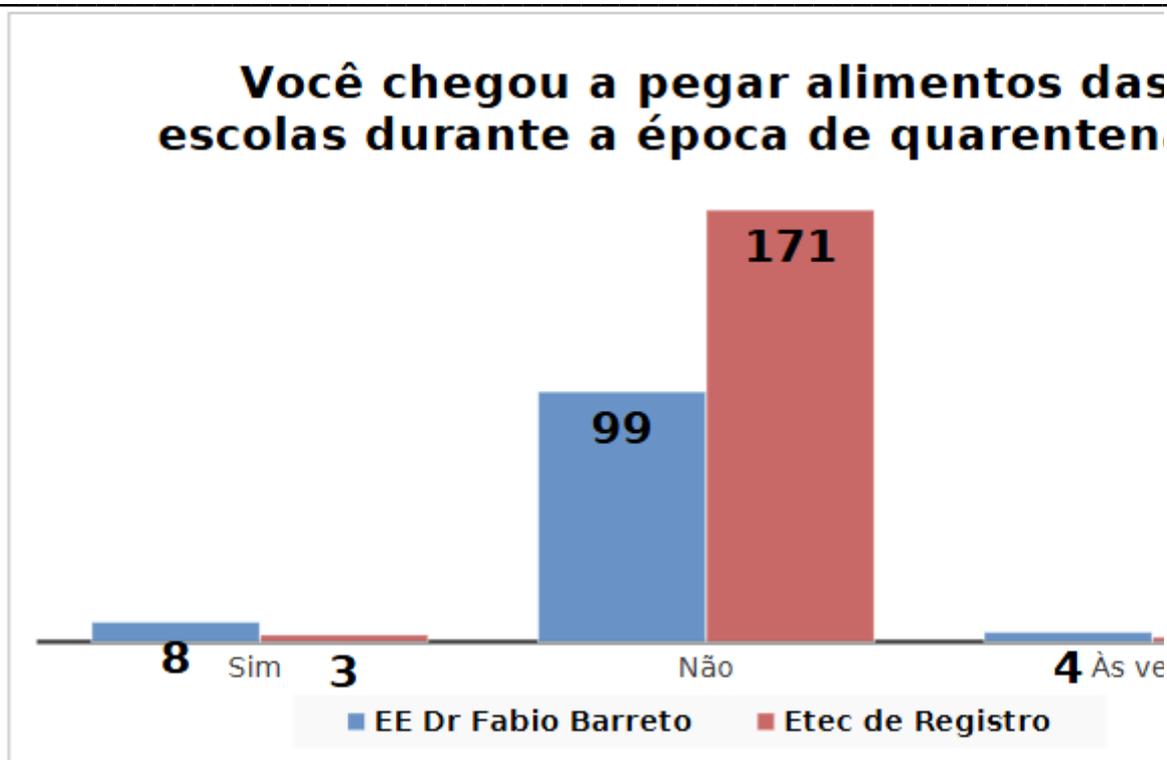
Monit orame nto e Avalia ção Contín ua	Implementar um sistema de monitoramento do desperdício de alimentos, registrando a quantidade de comida deixada nos pratos diariamente.	Avaliar a eficácia das medidas implementadas e fazer ajustes conforme necessário, garantindo que as estratégias sejam continuamente otimizadas.
--	---	---

Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

A implementação dessas medidas pode resultar em uma significativa redução do desperdício de alimentos nas escolas Etec de Registro e EE Dr. Fábio Barreto. Além de melhorar a aceitação das refeições, essas iniciativas podem envolver os alunos de maneira ativa, promovendo um ambiente escolar mais consciente e colaborativo. É essencial que a administração escolar e os alunos trabalhem juntos para criar uma cultura de responsabilidade em relação à alimentação, resultando em benefícios tanto para os alunos quanto para o meio ambiente.

GRÁFICO 11

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

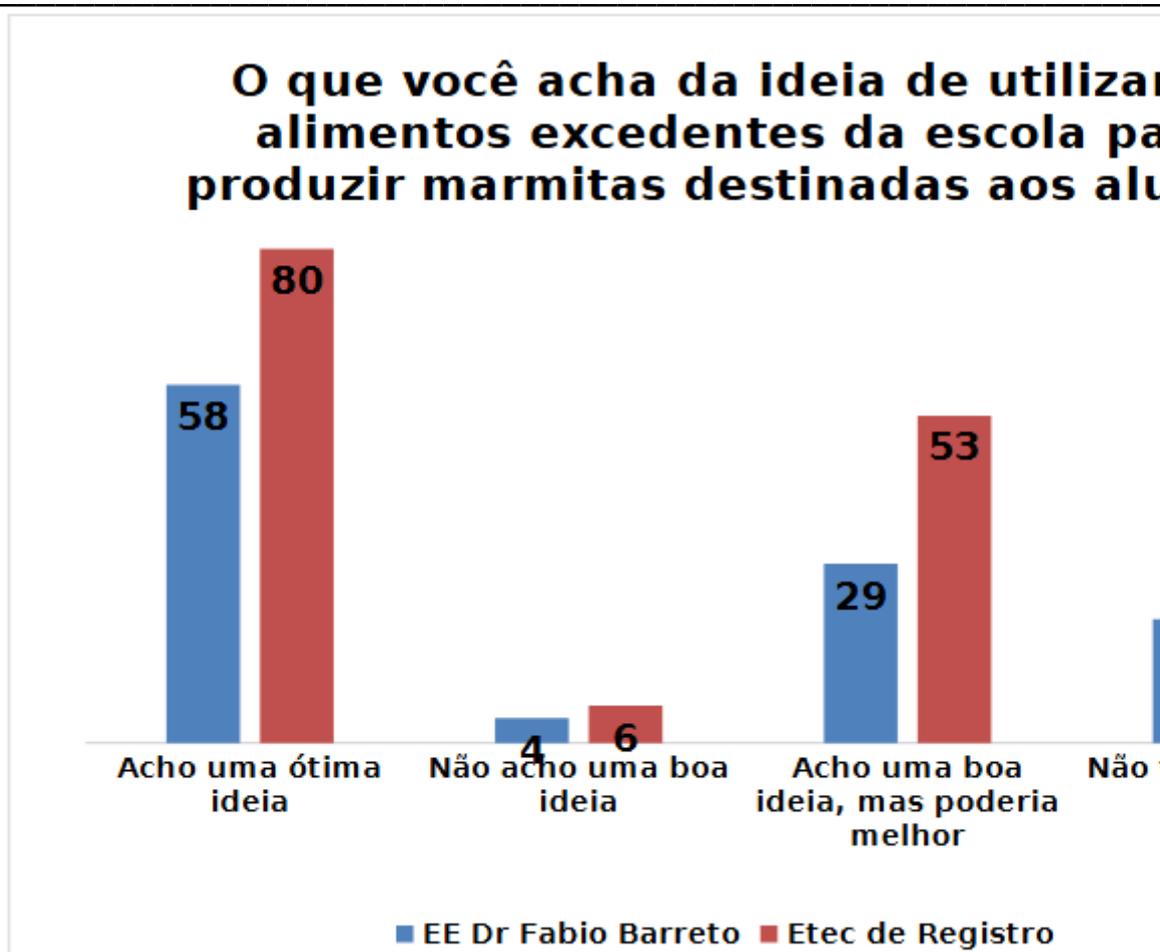
Durante a época de quarentena, foi perguntado aos alunos se eles chegaram a pegar alimentos da escola. Na EE Dr. Fábio Barreto, que conta com um total de 111 alunos, 8 alunos (7,2%) responderam que sim, 99 alunos (89,2%) responderam que não, e 4 alunos (3,6%) responderam que às vezes.

Na ETEC de Registro, com um total de 176 alunos, 3 alunos (1,7%) responderam que sim, 171 alunos (97,2%) responderam que não, e 2 alunos (1,1%) responderam que às vezes.

GRÁFICO 12

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

Quando perguntados sobre a ideia de utilizar os alimentos excedentes da escola para produzir marmitas destinadas aos alunos, os resultados foram os seguintes:

Na EE Dr. Fábio Barreto, com um total de 111 alunos:

- 58 alunos (52,3%) consideraram a ideia ótima.

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

- 4 alunos (3,6%) não acharam uma boa ideia.
- 29 alunos (26,1%) acharam a ideia boa, mas com espaço para melhorias.
- 20 alunos (18%) não tinham opinião formada sobre o assunto.

Na ETEC de Registro, com um total de 176 alunos:

- 80 alunos (45,5%) consideraram a ideia ótima.
- 6 alunos (3,4%) não acharam uma boa ideia.
- 53 alunos (30,1%) acharam a ideia boa, mas com espaço para melhorias.
- 37 alunos (21%) não tinham opinião formada sobre o assunto.

Interpretação dos Resultados

Apoio à Iniciativa: A maioria dos alunos em ambas as escolas considera a ideia de utilizar alimentos excedentes para produzir marmitas como positiva, com 52,3% na EE Dr. Fábio Barreto e 45,5% na ETEC de Registro.

Sugestões de Melhoria: Um percentual significativo dos alunos (26,1% na EE Dr. Fábio Barreto e 30,1% na ETEC de Registro) acredita que, embora a ideia seja boa, há espaço para melhorias. Isso sugere que os alunos estão abertos à proposta, mas com reservas sobre sua implementação.

REVISTA TÓPICOS

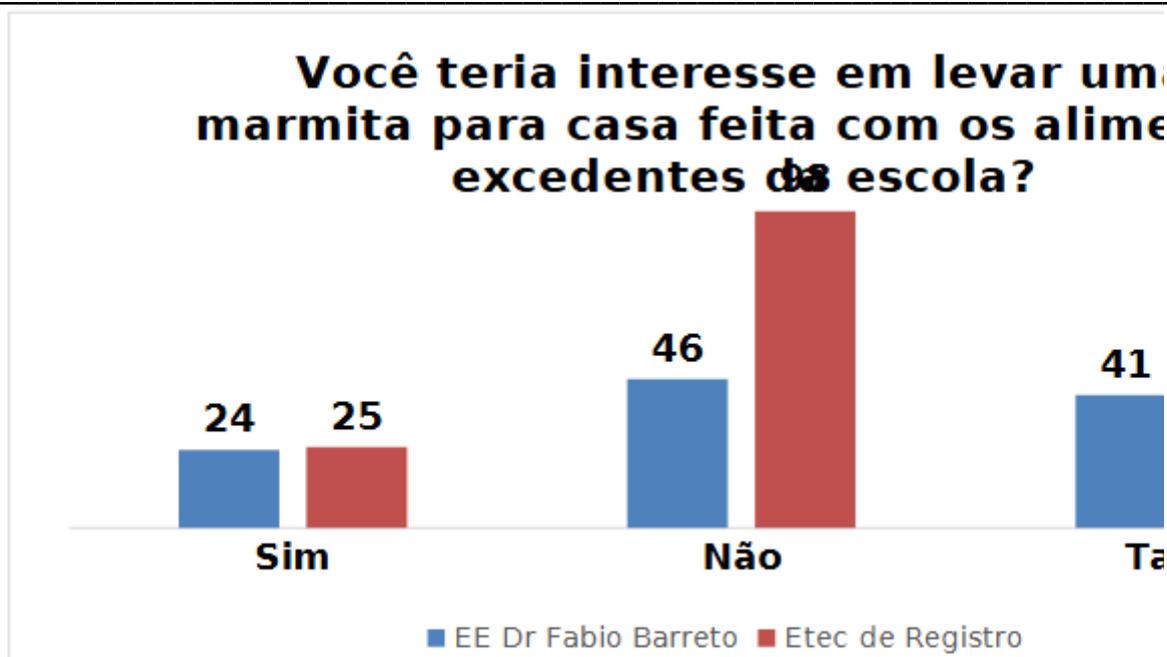
Baixa Oposição: O número de alunos que não considera a ideia boa é baixo (3,6% e 3,4%), o que indica uma aceitação geral da proposta.

Opinião Não Formada: Uma quantidade considerável de alunos não tem uma opinião formada, especialmente na ETEC de Registro (21%). Isso pode indicar a necessidade de mais informações ou debates sobre o assunto para ajudar os alunos a formar uma opinião.

Os dados mostram uma receptividade significativa à proposta de transformar alimentos excedentes em marmitas. A aceitação, juntamente com a disposição para sugestões de melhorias, destaca uma oportunidade de engajamento da comunidade escolar em iniciativas de combate ao desperdício. A falta de opinião formada em um grupo considerável sugere a importância de promover discussões e informar sobre os benefícios e a logística da proposta.

GRÁFICO 14

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

EE Dr. Fábio Barreto - Total de Alunos: 111

- Sim: 24 alunos (21,6%)

- Não: 46 alunos (41,4%)

- Talvez: 41 alunos (36,9%)

Etec de Registro - Total de Alunos: 176

- Sim: 25 alunos (14,2%)

- Não: 98 alunos (55,7%)

- Talvez: 53 alunos (30,1%)

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

Baixa Atração pela Marmita: Uma porcentagem relativamente baixa de alunos está disposta a levar marmitas para casa, com 21,6% na EE Dr. Fábio Barreto e 14,2% na ETEC de Registro.

Resistência Significativa: O número de alunos que disseram "Não" é alto, representando 41,4% na EE Dr. Fábio Barreto e 55,7% na ETEC de Registro. Isso pode indicar uma resistência à ideia, possivelmente relacionada a preocupações sobre a qualidade ou segurança dos alimentos.

Opinião Indecisa: Uma parte considerável dos alunos optou pela resposta "Talvez", com 36,9% na EE Dr. Fábio Barreto e 30,1% na ETEC de Registro. Esse grupo pode estar aberto à ideia, mas requer mais informações ou garantias sobre o processo.

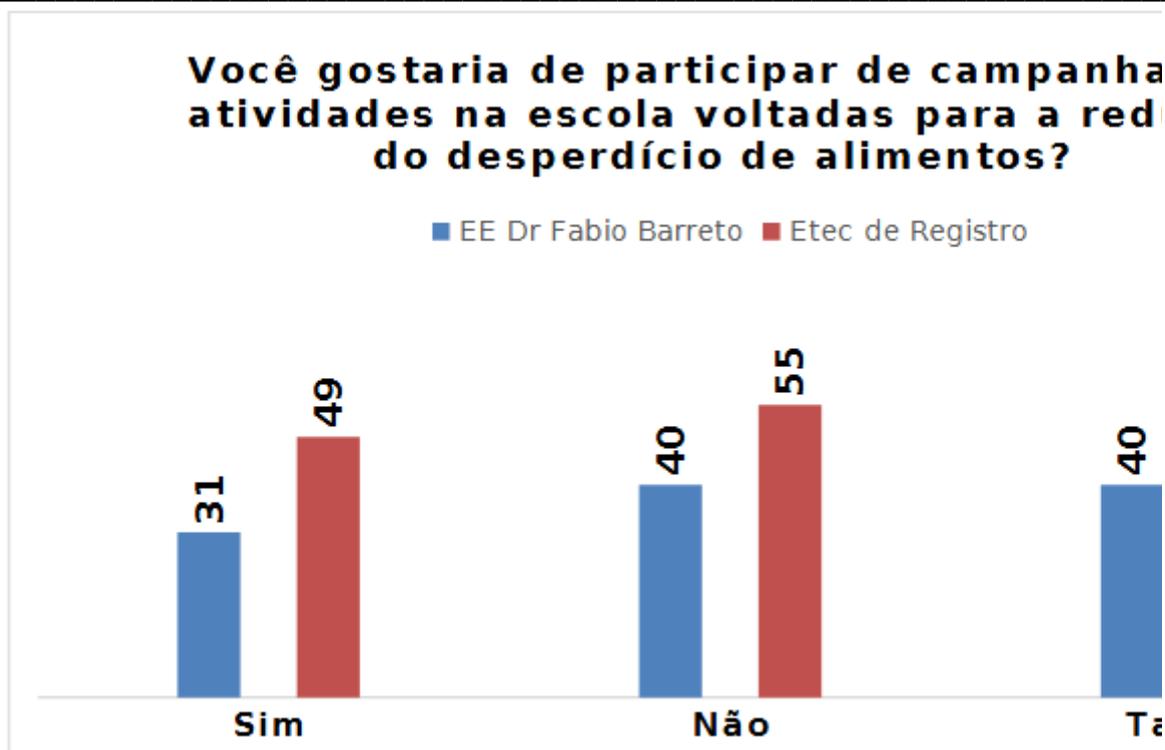
Necessidade de Sensibilização: A resistência e as indecisões indicam a necessidade de sensibilização e informação sobre a proposta, enfatizando os benefícios da redução do desperdício e a possibilidade de aproveitamento dos alimentos.

Os dados revelam um interesse limitado em levar marmitas feitas com alimentos excedentes, com uma resistência notável à ideia. Para aumentar a adesão, é crucial abordar preocupações e esclarecer como a proposta funcionaria na prática. Campanhas de conscientização e informações sobre segurança alimentar podem ajudar a transformar a indecisão em interesse ativo.

GRÁFICO 15

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS



Fonte: equipe de pesquisa, 2024.

EE Dr. Fabio Barreto - Total de Alunos: 111

- Sim: 31 alunos (28%)

- Não: 40 alunos (36%)

- Talvez: 40 alunos (36%)

Etec de Registro - Total de Alunos: 176

- Sim: 49 alunos (28%)

- Não: 55 alunos (31%)

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

- Talvez: 72 alunos (41%)

Comparação entre as Escolas

EE Dr. Fabio Barreto: A maioria dos alunos não se comprometeu em participar, com um número equilibrado entre "Não" e "Talvez".

Etec de Registro: Embora mais alunos tenham dito "Sim", a quantidade de "Não" e "Talvez" é expressiva.

Interesse Equilibrado: A porcentagem de alunos dispostos a participar é semelhante nas duas escolas, com 28% na EE Dr. Fabio Barreto e na ETEC de Registro.

Resistência Significativa: O número de alunos que disseram "Não" é considerável, representando 36% na EE Dr. Fabio Barreto e 31% na ETEC de Registro. Isso pode indicar preocupações com a eficácia das campanhas ou a relevância do tema.

Opinião Indecisa: O número elevado de "Talvez" (36% na EE Dr. Fabio Barreto e 41% na ETEC de Registro) sugere que muitos alunos estão abertos, mas precisam de mais informações para se comprometer.

Necessidade de Sensibilização: A resistência e as indecisões indicam a necessidade de campanhas de sensibilização e informação sobre o desperdício de alimentos, ressaltando sua importância e impacto social.

REVISTA TÓPICOS

Os dados revelam um interesse moderado em participar de campanhas de redução do desperdício de alimentos, com uma resistência notável. Para aumentar a adesão, é essencial abordar as preocupações dos alunos e fornecer informações claras sobre os benefícios e a importância da proposta. Campanhas educativas podem transformar a indecisão em engajamento ativo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desperdício de alimentos fornecidos pelo Estado para os alunos da rede pública das escolas Etec de Registro e EE Dr. Fábio Barreto revela um problema significativo que exige atenção e ação imediata. A análise desse desperdício não apenas expõe a ineficiência no uso de recursos públicos, mas também evidencia a necessidade de uma gestão mais eficaz e consciente em relação à alimentação escolar.

Primeiramente, é essencial reconhecer que o desperdício de alimentos nas escolas não é apenas uma questão econômica, mas também ética e ambiental. Recursos alimentares desperdiçados representam uma oportunidade perdida de melhorar a nutrição e a saúde dos alunos, muitos dos quais dependem da merenda escolar como uma importante fonte de nutrientes. Além disso, o desperdício de alimentos contribui para problemas ambientais, como o aumento dos resíduos sólidos e a emissão de gases de efeito estufa.

A pesquisa indica que diversas causas contribuem para o desperdício de alimentos, incluindo o planejamento inadequado das refeições, a falta de

REVISTA TÓPICOS

variedade e apelo dos alimentos oferecidos, e a ausência de educação e conscientização sobre a importância de evitar o desperdício. Para enfrentar esses desafios, é crucial implementar estratégias que envolvam toda a comunidade escolar.

Uma abordagem eficaz inclui a educação alimentar e nutricional para alunos e funcionários, promovendo uma cultura de valorização dos alimentos. Além disso, o envolvimento dos estudantes no planejamento e na preparação das refeições pode aumentar o interesse e a aceitação dos alimentos servidos. A implementação de programas de compostagem para resíduos orgânicos também pode reduzir significativamente o impacto ambiental do desperdício de alimentos.

Outro ponto fundamental é a necessidade de uma política de gestão de resíduos mais robusta, que inclua a avaliação contínua do desperdício e a adaptação dos cardápios de acordo com as preferências e necessidades dos alunos. A colaboração entre escolas, pais, e entidades governamentais é vital para o sucesso dessas iniciativas.

Combater o desperdício de alimentos nas escolas Etec de Registro e EE Dr. Fábio Barreto requer um esforço coordenado e multifacetado. Ao adotar medidas que vão desde a educação e conscientização até a implementação de práticas sustentáveis de gestão de resíduos, é possível não apenas reduzir o desperdício, mas também promover um ambiente escolar mais saudável e sustentável. Essa mudança não só beneficia os alunos diretamente, mas também contribui para a construção de uma sociedade mais consciente e responsável.

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

Para combater efetivamente o desperdício de alimentos nas escolas públicas, propomos as seguintes ações:

Educação Alimentar e Nutricional: Implementar programas de educação alimentar que ensinem aos alunos a importância de uma alimentação saudável e a conscientização sobre o desperdício de alimentos. Oficinas, palestras e atividades interativas podem ser realizadas para engajar os estudantes.

Planejamento e Gestão de Cardápios: Adotar um planejamento mais eficiente dos cardápios escolares, alinhando a quantidade de alimentos preparados às necessidades reais dos alunos. A utilização de tecnologias para prever a demanda pode reduzir significativamente o excedente.

Monitoramento e Avaliação: Estabelecer um sistema de monitoramento contínuo para avaliar o consumo de alimentos e identificar áreas de desperdício. Relatórios regulares e a utilização de feedback dos alunos e funcionários podem contribuir para ajustes e melhorias.

Parcerias com Instituições e ONGs: Formar parcerias com organizações locais e ONGs para redistribuir os alimentos excedentes para instituições que atendam comunidades carentes, garantindo que os alimentos não sejam desperdiçados.

Compostagem e Reciclagem: Introduzir práticas de compostagem e reciclagem dos resíduos alimentares nas escolas. Esse processo não apenas

REVISTA TÓPICOS

reduz o desperdício, mas também educa os alunos sobre a importância da sustentabilidade e do cuidado com o meio ambiente.

Educação e Conscientização: Promover campanhas educativas contínuas que destaquem a importância do combate ao desperdício de alimentos. Estas campanhas podem incluir palestras, oficinas de culinária sustentável, e a inclusão do tema nos currículos escolares.

Gestão Eficiente de Estoques: Implementar sistemas de gestão de estoques que garantam um melhor controle sobre a quantidade de alimentos comprados e utilizados. A utilização de tecnologias como softwares de gerenciamento pode ajudar a prever a demanda com mais precisão e evitar excessos.

Aproveitamento Integral dos Alimentos: Incentivar o aproveitamento integral dos alimentos, ensinando aos alunos e funcionários formas de utilizar partes dos alimentos que normalmente seriam descartadas. Receitas criativas e nutritivas podem ser desenvolvidas e incorporadas ao cardápio escolar.

Monitoramento e Avaliação Contínua: Implementar um sistema de monitoramento contínuo do desperdício de alimentos, com avaliações periódicas que permitam ajustar as estratégias conforme necessário. Envolver os alunos nesse processo pode aumentar a conscientização e a responsabilidade de todos.

REVISTA TÓPICOS

Participação da Comunidade Escolar: Fomentar a participação ativa de toda a comunidade escolar no planejamento e execução das estratégias de combate ao desperdício. Reuniões regulares e grupos de trabalho podem ser formados para discutir e implementar melhorias constantes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[ETEC DE Registro completa 10 anos e recebe homenagem da Câmara Municipal](#) — acessado em 14/05/2024 às 19:30

FAO. (2013). Think.Eat.Save. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Disponível em: [FAO - Think.Eat.Save](#).

FAO. (2019). The State of Food and Agriculture 2019. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Disponível em: [FAO - The State of Food and Agriculture 2019](#).

FAO. (2021). Food Loss and Food Waste. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Disponível em: [FAO - Food Loss and Food Waste](#).

Lei nº 11.346 de 15/09/2006.
<https://legis.senado.leg.br/norma/572131#:~:text=Cria%20o%20Sistema%20>
Acessado em 14/05/2024 às 20:18

ONU. (2015). Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. Disponível em: [ONU - 2030 Agenda](#).

REVISTA TÓPICOS

¹ Discente do Curso Técnico em Administração - ETEC de Registro

² Docente do Curso Técnico em Administração - ETEC de Registro

REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672