

MENOS = MAIS COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR



SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

M.V. Msc. Rui Rio

A IDEIA

Foram colocadas balanças nas zonas de receção dos tabuleiros, para pesagem de todos os resíduos alimentares mantidos no prato após o final da refeição.

O resultado aproximado foi de **8 toneladas** de resíduos alimentares por mês!



Oito toneladas de alimentos desperdiçados nas cantinas da UC



Cantinas servem um milhão de refeições por ano

••• Nas cantinas de Coimbra, desperdiçam-se cerca de oito toneladas de resíduos alimentares por mês. Quem o revela são os Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC) que, por estes dias, vão lançar uma campanha de sensibilização à comunidade académica, apelando à redução dos desperdícios de alimentos.

De acordo com Regina Bento, administradora dos SASUC, serão executadas algumas mudanças na preparação das refeições, de forma a atenuar o problema. "Nas cantinas, deve-se pedir ao empregado para

dosear a refeição, e levar apenas o que se vai consumir", alertou a docente, em declarações à Lusa.

Adesão da comunidade à campanha é "fundamental"

Para Regina Bento, o sucesso da campanha depende diretamente da adesão dos estudantes, já que a aceitação da comunidade académica é fundamental na redução do desperdício alimentar. A confeção de batatas com casca e o aproveitamento da casca da maçã na salada de fruta e dos talos de couve e alface nas sopas são algumas das mudanças que serão pro-

movidas paços que de um m. Com o veitar as forma, ia criada ur na divisi dos SASUC. Esta açã no da Se da Alime tização / cura ater alimenta represer tonelada cento da |Bernard (em estagio)

O papel da comunicação social...



08-04-2015

UNIV. DE COIMBRA Medidas contra o desperdício

Os Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra estimam que exista um desperdício de oito toneladas de resíduos alimentares por mês nas cantinas, e pretendem sensibilizar estudantes e colaboradores para reduzir este valor. Os SASUC vão lançar uma campanha à comunidade académica para reduzir desperdícios e implementar medidas na preparação das refeições.

Coimbra desperdiça oito toneladas

COIMBRA Os Serviços de Acção Social da Universidade de Coimbra (SASUC) estimam um desperdício de oito toneladas de resíduos alimentares por mês nas cantinas. Os SASUC vão lançar uma campanha entre a comunidade académica para reduzir desperdícios, bem como implementar medidas na própria preparação das refeições.

SIC NOTÍCIAS

ÚLTIMA EDIÇÃO NOTÍCIAS OPINIÃO PROGRAMAS GUIA TV PREMIUM MAIS

Cantinas de Coimbra registam oito toneladas de desperdício alimentar por mês

Os Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC) preveem que haja um desperdício de oito toneladas de resíduos alimentares por mês nas cantinas e querem sensibilizar estudantes e colaboradores para reduzir o atual valor.

tvi24

NO AR 18:00 > Notícias GUIA TV VI

ÚLTIMAS SOCIEDADE POLÍTICA ECONOMIA INTERNACIONAL DESPORTO Opinião Tecnologia Música C

SOCIEDADE

Cantinas de Coimbra desperdiçam oito toneladas alimentos por mês

Serviços de Ação Social querem sensibilizar estudantes e colaboradores para inverter tendência

MEDIDAS ADOTADAS

► INTEGRAÇÃO DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA

- ❑ Sugestões de boas práticas a adotar neste contexto
 - ❑ Doação de sobras a instituições de caráter social;
 - ❑ Doação de sobras ao canil municipal;
 - ❑ Compostagem de vegetais.



AO FIM DE UM MÊS EM TODAS AS CANTINAS,
ESTE DESPERDÍCIO PESA

8 TONELADAS!

BY THE END OF THE MONTH 8 TONS OF FOOD ARE WASTED IN ALL CANTEENS!

NÃO ALIMENTES O DESPERDÍCIO!

DO NOT CONTRIBUTE TO THIS WASTE!

ACEITA APENAS O QUE PRETENDES COMER.

PEDE A QUANTIDADE CERTA PARA TI.

ACCEPT ONLY WHAT YOU WANT TO EAT .
ASK FOR THE RIGHT AMOUNT FOR YOU.



MENOS = MAIS

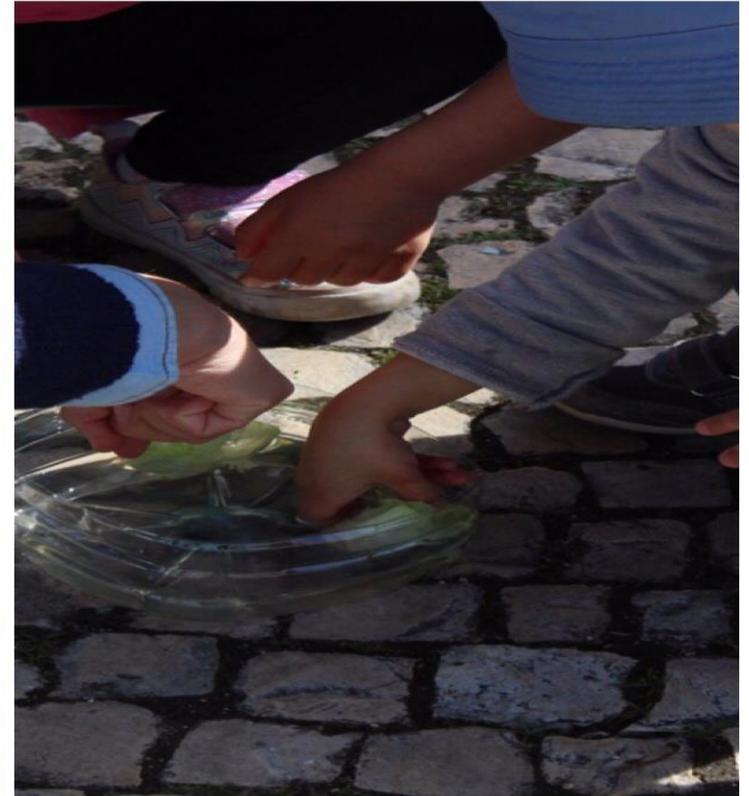
REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR
REDUCE FOOD WASTE

MEDIDAS ADOTADAS

- ▶ **SENSIBILIZAR PARA NOVOS COMPORTAMENTOS;**
 - ❑ Doseamento dos pratos
 - ❑ Formação dirigida às crianças para o combate ao DA



CAMPANHA DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NAS CANTINAS DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA



Medidas Adotadas

A Divisão de Alimentação tem o desafio mensal de apresentar um novo produto que decorra de aproveitamento de alimentos

publicitando à comunidade universitária, de maneira a que a evolução da campanha de combate ao desperdício alimentar seja perceptível em todo o universo UC.



Medidas Adotadas

• U  C • SASUC SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Novidade #1 (abril) | Novelty #1 (april)

Aproveitamento dos talos das alface e das couves nos cremes das sopas
Use lettuce and cabbage/kale stems in soup base

 **MENOS = MAIS**
REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR
REDUCE THE FOOD WASTE

Não alimentes o desperdício!
Do not contribute to this waste!



• U  C • SASUC SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Novidade #2 (maio) | Novelty #2 (may)

Aproveitamento de pão em torradas, pão ralado e *croutons* para sopas e saladas
Bread use on toast, bread crumbs and *croutons* for soups and salads

 **MENOS = MAIS**
REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR
REDUCE THE FOOD WASTE

Não alimentes o desperdício!
Do not contribute to this waste!



• U  C • SASUC SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Novidade #3 (junho) | Novelty #3 (June)

Aproveitamento de fruta madura em purés
Use of ripe fruit in purees.

 **MENOS = MAIS**
REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR
REDUCE THE FOOD WASTE

Não alimentes o desperdício!
Do not contribute to this waste!



• U  C • SASUC SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Novidade #4 (nov-dez) | Novelty #4 (nov-dec)

Aproveitamento de sobras de pão na confeção de Doços de Natal
Use of surplus bread in Christmas sweet confections

 **MENOS = MAIS**
REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR
REDUCE THE FOOD WASTE

Não alimentes o desperdício!
Do not contribute to this waste!



Medidas Adotadas

- ▶ CONFEÇÃO DE BATATAS COM CASCA;
- ▶ CASCA DA MAÇÃ → SALADA DE FRUTA;
- ▶ TALOS DE COUVE E ALFACE → SOPAS;
- ▶ CLARAS DE OVO → NOVA SOBREMESA - PUDIM MOLOTOV;
- ▶ APROVEITAMENTO DE PÃO EM TORRADAS, PÃO RALADO E *CROUTONS* PARA SOPAS E SALADAS;
- ▶ FRUTA MADURA → CONFEÇÃO DE PURÉS;
- ▶ ILHA DE SALADAS NA CANTINA DO POLO II.

Medidas Adotadas

Os SASUC apresentaram a concurso o “XIRIBITATATATÁ”



folhado em forma de cesta, com recheio de ingredientes frescos, decorrentes de aproveitamentos.

- vegetariano,
- de carne ou
- de peixe.



Grito de exaltação
do espírito
académico da UC



www.noticiasdecoimbra.pt/receita-das-sobras-da-premio-aos-sasuc-xiribitatatata/

COIMBRA - UNIVERSIDADE

Receita das Sobras dá prémio aos SASUC. XIRIBITATATATÁ...

por Notícias de Coimbra Julho 14, 2015

O Selo de Reconhecimento “PRATØ – Boas Práticas de Prevenção do Desperdício Alimentar” acaba de ser atribuído aos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC), na categoria ‘Receita das Sobras’.



**Reconhecimento de Práticas e
Atos pelo
Desperdício Alimentar Zero
é uma iniciativa da
Sociedade Civil e do Governo**

Criações 2016



- ▶ “Época de Recurso”

Criações 2016



► “Lascas de Batata”



► “Lascas de Maçã”

Criações 2017

- ▶ Utilização de farinha de casca de ovo



- ▶ *“Honoris Casca”*

Participação em eventos Nacionais



Segurança, percepção de risco e desperdício alimentar

De Dezembro de 2016, às 18h00 | Salão Nobre



Segurança • Saúde • Produção • Distribuição • Conservação • Desperdício



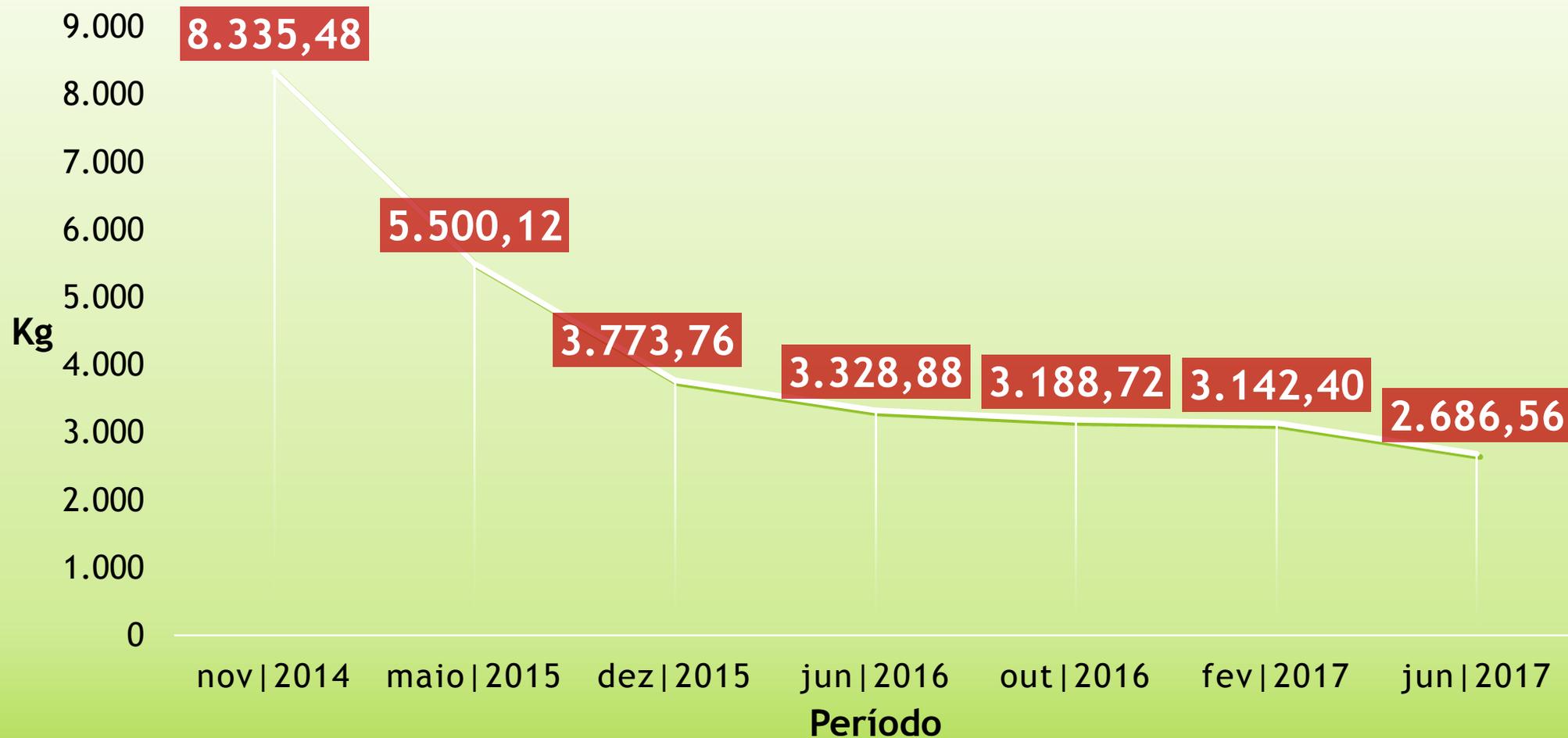
www.cienciaviva.pt
INTERVENHA • CONTRIBUA • OIÇA • PARTILHE



Seminário “Garantir a Segurança Alimentar- Diminuir o Desperdício com Inovação”



PESAGEM DE DESPERDÍCIOS NAS UNIDADES ALIMENTARES DOS SASUC- 2014 A 2017



IMPACTO...

A repercussão da campanha adotada pelos SASUC foi imediata quer nos órgãos de comunicação locais quer nos nacionais, o que proporcionou um maior alcance; e que, por sua vez, se refletiu através do *feedback* da comunidade universitária.

Contudo, o sucesso desta campanha está dependente do esforço coletivo dos membros da Comunidade UC, que poderão continuar a partilhar sugestões de boas práticas a adotar neste contexto através do endereço alimentacao@sas.uc.pt.

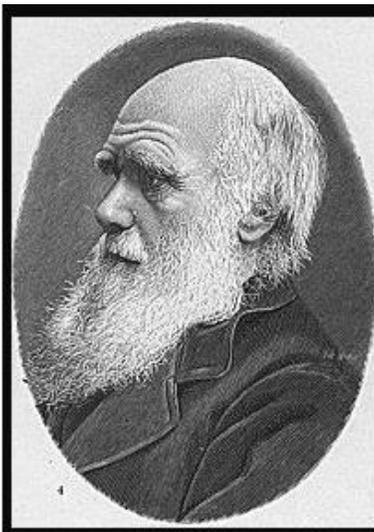


Resumindo...

Os Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra conseguiram:

- ▶ Sensibilizar toda a comunidade trabalhadora e universitária;
- ▶ Aplicar boas práticas de gestão de restos/sobras;
- ▶ Atingir objetivos lançados pela Secretaria de Estado da Alimentação e Investigação Agroalimentar na prevenção, minimização e tratamento do desperdício alimentar.





Não é o mais forte que sobrevive, nem o mais inteligente, mas o que melhor se adapta às mudanças

(Charles Darwin)

Obrigado pela atenção!



ServicesAcaoSocialUc



WWW.UC.PT/SASUC



gabadmin@sas.uc.pt