Escola da rede estadual luta contra o desperdício de alimentos dentro e fora da sala de aula

Notícias

Enviado por: zellacoracao@seed.pr.gov.br
Postado em:16/11/2022

Instituto de Educação do Paraná Professor Erasmo Pilotto está incentivando alunos a se engajarem no projeto "Prato Limpo". Na prática, a ação une conscientização e ensino, consistindo em uma série de tarefas após as refeições.

Professora de Ciências, Roseli Rodrigues da Silva criou no Instituto de Educação do Paraná Professor Erasmo Pilotto um projeto contra o desperdício de alimentos. Ensinada pela mãe desde criança a não jogar comida fora, ela decidiu fazer algo para mudar o cenário e os hábitos das crianças e adolescentes do colégio onde trabalha. Chamado "Prato Limpo", o projeto surgiu de uma brincadeira da docente com os estudantes de que eles precisavam "limpar o prato" durante as refeições, sem deixar para trás nenhum alimento. Roseli conta que tanto os alunos quanto a diretoria e coordenação deram força desde o começo do projeto, no início deste ano. Agora, ele ganha cada vez mais força pedagógica. “Eu comecei no sexto ano, mas a intenção é expandir para todos os alunos”, afirmou. “Com o projeto já é possível ver uma mudança de comportamento e novos hábitos nos alunos.” Na prática, a ação une conscientização e ensino, consistindo em uma série de tarefas após as refeições. Primeiro, eles separam o resto da comida em duas lixeiras, uma para a casca de frutas e outra para os demais alimentos. O passo seguinte é a realização da pesagem, sob a supervisão do coordenador de Ciências da Natureza, Victor Eduardo Pauliv, responsável por fazer a estatística para saber quantas pessoas seria possível de alimentar com o que foi desperdiçado. O professor, então, cruza esses dados com o cardápio para verificar quais os principais alimentos “rejeitados” pelos alunos. “É um dever nosso com o planeta. Só temos um, então é um dever de todos — crianças, jovens e adultos — zerar o desperdício", afirmou o coordenador. Com o objetivo de trazer mais engajamento para o projeto e relacioná-lo a outras disciplinas, ele conta que conversou com professores de Matemática para fazer atividades relativas ao projeto. Então, foi proposta para os alunos a realização de gráficos e planilhas para interpretar os dados na prática. “Em conjunto com outro projeto, o "Amigo dos Rios" [da prefeitura de Curitiba], foi construída uma composteira para destinar essas cascas de frutas. E no fundo do colégio tem uma mini-horta. A intenção é usar essa matéria orgânica como fertilizante. Estamos construindo um ciclo de aprendizado completo”, diz Victor sobre a expansão do projeto na escola. **RESULTADOS —** O desperdício é atualizado diariamente e comparado com o valor do dia anterior. Pelos cálculos atuais, ele caiu de 15 quilos diários no começo do ano para 7 a 10 quilos por dia nos últimos meses, o que já mostra uma evolução significativa. A agente educacional Ana Paula Julião, responsável pela coordenação do cardápio escolar, afirma que ir à sala falar sobre como é escolhido o cardápio foi muito importante nesse processo. Dessa forma, ela conseguiu incentivar os alunos a ter consciência de que o desperdício causa impactos negativos e com a sua redução será possível investir em mais alimentos. “A gente prestou bastante atenção quando a professora falou do projeto, porque a escola se dedica muito para dar alimentação para nós. Quando nos demos conta, estávamos desperdiçando muito", contou a aluna Pietra Carolina, de 11 anos, que está engajada desde o primeiro dia na ideia. Ela acredita que é muito importante que os alunos façam parte do

projeto e ajudem, pois terá impacto no dia a dia dentro e fora do ambiente escolar. O aluno Arthur Felipe da Costa também destaca a importância do projeto. Ambos passaram em diversas salas nos últimos meses reforçando as atividades e incentivando os demais a contribuírem. “Muita gente passa fome e o desperdício era grande na escola”, diz. O projeto não está impactando apenas a vida dos estudantes, mas também dos servidores e funcionários da escola. Marcelo de Freitas, que trabalha na cozinha e na entrega da merenda, afirma que a parte mais interessante do projeto é a conscientização dos alunos. "Eles mesmo conseguem observar a necessidade e real valor da alimentação”, relata. **SEGURANÇA ALIMENTAR —** Para garantir que todos da rede estadual de ensino estejam bem alimentados independentemente da realidade de suas famílias, a Secretaria de Estado da Educação e do Esporte (Seed-PR) ampliou em meados de 2022 o programa Mais Merenda, no qual todos os alunos das mais de 2,1 mil escolas da rede estadual de ensino recebem três refeições por turno, acrescentando um lanche na entrada e outro na saída, além da refeição completa tradicional já oferecida no intervalo. O lanche pode ser composto por pães, bolos, bolachas, chás, sucos, achocolatados ou bebidas lácteas, além de frutas. Na merenda servida nos intervalos das aulas, os estudantes comem refeições completas, com arroz, feijão, carne, vegetais e outras opções. Ao todo, o investimento na merenda escolar se multiplicou nos últimos anos, saindo de R$ 135 milhões em 2019 e deve ultrapassar os R$ 400 milhões no ano de 2022.

Esta notícia foi publicada no *site* www.educacao.pr.gov.br em 16/11/2022. Todas as informações nela contidas são de responsabilidade dos autores.

