



Pesar o que não se come para reduzir o desperdício

SASUC Alunos vão pesar a comida que deixam no prato, numa campanha que, no ano passado, reduziu em quatro toneladas o desperdício alimentar

Margarida Alvarinhas

Os Serviços de Acção Social da Universidade de Coimbra (SASUC) querem saber quanto pesa o desperdício alimentar de quem diariamente se alimenta nas cantinas da Universidade de Coimbra (UC). E para saber o peso, nada melhor que balanças, que alunos, professores e demais utilizadores das cantinas são convidados esta semana a utilizar para pesar os alimentos que levam no prato e não consomem. A campanha "Menos é igual a Mais", de monitorização do desperdício alimentar está a decorrer até sexta-feira, visando sensibilizar a comunidade universitária para a necessidade de reduzir o desperdício a zero.

A iniciativa decorre nas 10 cantinas da UC e ontem as atenções centraram-se na cantina do estádio universitário, onde responsáveis dos SASUC faziam o acompanhamento da campanha e explicavam a quem se dirigia para almoço o objectivo. «É uma campanha no sentido da redução do desperdício alimentar, segundo directrizes mundiais, europeias e até nacionais. É uma linha de orientação global», explicou fonte dos SASUC.

Mais do que uma questão económica, que não deixa de ser importante, é uma questão ambiental que está em causa. «Os recursos são finitos e temos de ter consciência



Depois da refeição, o desperdício alimentar foi colocado num saco e pesado

cia ambiental e ecológica», explicava um dos elementos dos SASUC.

A fazer a entrega do tabuleiro, Tatiana Luz, aluna de doutoramento na Faculdade de Ciências do Desporto, admitia que ontem desperdiçou, por causa de uma «indisposição», mas afirmava a importância da iniciativa e a necessidade de «desperdiçar o mínimo ou zero». O professor Manuel Coelho e Silva, de prato vazio, considerava «fundamental» a iniciativa porque «não estamos em tempo de desperdiçar bens alimentares».

Pesar o que não se come não é inédito nos SASUC e esta é, na verdade, a terceira campanha que os serviços promovem e que, segundo a organi-

zação, tem permitido reduzir substancialmente o desperdício alimentar. No último ano lectivo foram realizadas duas campanhas que permitiram reduzir substancialmente o desperdício alimentar de oito para quatro toneladas.

Neste processo, o papel principal cabe a quem consome, mas também é importante quem serve e, nesse sentido, os SASUC promovem acções de formação entre os funcionários, para que na hora de fazer o prato exista a sensibilidade para servir de acordo com as necessidades dos estudantes.

Nas 17 unidades alimentares da UC (10 cantinas, bares e restaurantes) são servidos diariamente cerca de 3.000 almoços. ◀

Finalista Food & Nutrition

A campanha desenvolvida pelos SASUC ficou, na semana passada, entre os cinco finalistas, na categoria "Sustentabilidade alimentar" dos Food & Nutrition Awards. Promovidos pela Associação Portuguesa de Nutricionistas e agregados às áreas da educação e saúde, os prémios pretendem promover o empreendedorismo, valorizar a produção nacional e promover de estilos de vida e hábitos alimentares saudáveis. ◀



Estudantes pesam o que não comem

Campanha procura reduzir desperdício de alimentos nas cantinas da Universidade de Coimbra **Página 4**