

Sustentabilidade; Desperdício

# Projeto Institucional: compostagem e combate ao desperdício de alimentos

GESTÃO ESCOLAR

---

## Objetivo geral

Elaborar e implementar um plano de ação envolvendo todos os públicos da escola na criação de uma composteira e no combate ao desperdício de merenda.

## Objetivos específicos

- **Para a equipe gestora** Criar uma cultura de aproveitamento dos restos alimentícios.
- **Para os professores** Elaborar ações que contemplem o tema tanto em sala de aula, com pequenos projetos ou atividades sequenciadas, como nos demais espaços da escola.
- **Para os alunos** Evitar o desperdício de alimentos com consciência e autonomia e engajar-se nas atividades de reaproveitamento das sobras.
- **Para os funcionários** Compreender o aspecto educativo de sua atuação e se envolver com o projeto.
- **Para os pais** Favorecer a aproximação com a escola para que compreendam as intenções educativas das propostas.

## Tempo estimado

De dois a quatro meses para implementação. Depois, manutenção permanente das ações.

## Material necessário

- **Para a composteira** Buraco no solo com cerca de 1 metro cúbico ou recipiente de madeira ou tijolos com a mesma medida, sobras de alimentos, papéis, papelão, palha, água, tampa de madeira ou lona para cobrir e pá.
- **Para o combate ao desperdício** Balança e baldes.

## **Desenvolvimento**

### **1ª etapa** Diagnóstico

Elabore uma tabela e preencha com os principais comentários obtidos durante o levantamento a seguir. Faça uma pesquisa com alunos e funcionários sobre que alimentos são servidos na escola. Pergunte se gostam do que comem, se o horário das refeições é adequado, se há desperdício e qual o motivo e se o refeitório é confortável.

Com os pais, questione se sabem quais ingredientes são consumidos, como são manuseados, onde são servidos e em que quantidade. Observe os locais de alimentação durante e depois das refeições, filmando e fotografando o que chamar a atenção.

### **2ª etapa** Preparação das ações

Antes de instituir o controle de peso e o registro do que é desperdiçado, realize o trabalho durante um mês, aproximadamente, com algumas turmas. Dessa maneira, será possível notar se os estudantes têm facilidade em despejar os restos de alimentos nos baldes específicos, se alcançam e têm visão da balança, ou se algum ajuste precisa ser feito. Peça a um funcionário para monitorar os alunos no momento de registrar os dados no quadro, pelo menos durante essa experiência. Após esse período, reavalie com a equipe e com os estudantes o que é preciso melhorar no projeto. Esteja presente para orientar, incentivar, explicar o funcionamento, estabelecer acordos, dar sugestões e ouvir as opiniões. Durante todo o processo, continue organizando palestras sobre alimentação saudável e preparação de alimentos com especialistas para as merendeiras e delas para os alunos.

### **3ª etapa** Conscientização

Reúna funcionários, pais e alunos para socializar o resultado da pesquisa e uma seleção representativa do que foi filmado e fotografado. Forme grupos e peça que avaliem, diante dos materiais expostos, o que poderia ser feito para melhorar essas situações. Dê um tempo para que possam conversar. Durante as discussões, passe pelos grupos para ouvir e instigar as conversas. Depois, peça que compartilhem as sugestões levantadas e registre o que for dito. Dessa maneira, todos se sentirão parte do processo e serão colaboradores potentes nos passos seguintes. Para sistematizar as sugestões, aponte a necessidade de combater o desperdício e a importância de fazer a compostagem dos alimentos, conforme os planos abaixo.

## **a) Combate ao desperdício**

- Planeje palestras com técnicos da secretaria de Educação responsáveis pela merenda escolar e com nutricionistas para conscientizar todos sobre a necessidade de diminuir a quantidade de comida jogada no lixo. Organize uma equipe de alunos para fazer a divulgação e a organização desses eventos.
- Preveja com a equipe da cozinha momentos em que possam ser experimentadas novas receitas com os ingredientes que não são bem aceitos pelos alunos ou com produtos que nunca foram servidos.
- Organize tabelas que possam ser preenchidas pelos estudantes com os dados diários das sobras após as refeições, durante um mês. Para isso, providencie uma balança e indique que pesem o que não foi ingerido. Assim, as turmas podem visualizar as variações de dados com o passar do tempo e verificar se os esforços estão dando resultados.

## **b) Compostagem**

- Promova palestras com agentes de saúde e de meio ambiente que possam falar sobre a importância do reaproveitamento dos alimentos e envolva os estudantes na montagem de uma composteira (**leia sobre como fazer**).
- Com a composteira pronta, reúna pais, funcionários e alunos. Defina quem fará a explicação sobre o funcionamento para os demais. Convide-os a entrar em um rodízio, com base em um cronograma, para cuidar da manutenção e estabeleça uma equipe de voluntários que ficará responsável pelo espaço.
- Organize de que maneira o adubo será usado no jardim e na horta da escola. Verifique quem ficará responsável pela distribuição do material às famílias dos alunos e aos demais interessados.

### **4ª etapa** Arrumação do refeitório

Esteja atento a como a organização do refeitório e da cozinha favorecem o combate ao desperdício e a compostagem de alimentos. Disponibilize mesas e acomodações adequadas, além de latas de lixo específicas para o descarte dos resíduos que irão para a composteira. Proponha que funcionários e alunos mantenham um painel com informações interessantes aos frequentadores desses espaços, com dados sobre os materiais utilizados, curiosidades sobre o assunto e informativos sobre consumo consciente e sobre o andamento do trabalho na composteira. Em cada sala de aula, coloque a evolução da redução do desperdício. Se possível, amplie as ações da escola e construa hortas, jardins ou pelos menos vasos para plantar temperos.

### **5ª etapa** Comunicação e divulgação

Mantenha as famílias informadas sobre a proposta da escola. Retome os dados do diagnóstico em relação ao desperdício e faça atualizações por meio de exposições, cartazes, bilhetes e matérias no jornal interno. Se possível, convide a mídia local para conhecer e divulgar a iniciativa. Para manter o

envolvimento dos alunos, percorra as classes comunicando novos dados ou proponha uma assembleia. Abra-se para o diálogo. Você pode, por exemplo, fazer uma caixa de sugestões específica para receber as colaborações sobre esse tema.

### **Avaliação**

Agende reuniões periódicas com alunos, funcionários e professores para analisar o andamento do projeto e apresentar as sugestões dos alunos. Estude e discuta os resultados das planilhas de acompanhamento e de replanejamento das ações. Mantenha a rotina de observação e registro.

**Consultoria** Mara Parisi de Moura, formadora da Comunidade Educativa Cedac.