

Encontro Municipal dos Professores Eco-Escolas na Quinta da Ribafria, destaca o combate ao “Desperdício Alimentar”

No dia 19 de novembro, a Quinta da Ribafria, em Sintra, foi palco do Encontro Municipal de Professores Eco-Escolas, tendo como tema central “Desperdício Alimentar”.



O evento, organizado pelo Gabinete de Sustentabilidade Ambiental e Transição Energética (GSAT) da Câmara Municipal de Sintra (CMS) em colaboração com o Departamento de Educação e com o SMAS de Sintra, contou com a participação da Associação da Bandeira Azul de Ambiente e Educação (ABAAE), do Politécnico de Lisboa (IPL), da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa (ESTeSL) e do Grupo de Trabalho em Economia Circular e Gestão de Resíduos da Rede Campus Sustentável (RCS).

A iniciativa inseriu-se na Semana Europeia para a Prevenção de Resíduos, promovendo uma reflexão sobre práticas mais sustentáveis no ambiente escolar e na comunidade, associadas ao tema do ano – *desperdício alimentar*.



Após a abertura do evento por Vânia Costa da ESTeSL, Pedro Flores do GSAT, e Margarida Gomes da ABAAE, Vítor Manteigas, em representação do IPL e da RCS, fez uma introdução à Semana Europeia para a Prevenção dos Resíduos, com enfoque no desperdício alimentar e naqueles que são os impactos nas múltiplas dimensões da sustentabilidade: social, económico e ambiental. A apresentação destacou a gravidade do problema, os desafios para o futuro e as oportunidades de melhoria associadas à mudança de comportamentos.



Na sequência, Raquel Ferreira, Coordenadora do Núcleo de Educação e Qualidade Alimentar da CMS, abordou a importância de estilos de vida saudáveis, enfatizando práticas alimentares equilibradas e atividades físicas entre crianças e jovens.



Margarida Gomes apresentou os projetos que se realizam nas Eco-Escolas — por exemplo, as hortas BIO, a Brigada da Cantina, o "Painel dos Alimentos", as "eco-lancheiras" e os "eco-cozinheiros" — que têm um papel crucial na sensibilização e na formação de hábitos sustentáveis, tanto no âmbito escolar quanto na comunidade em geral.



Estes projetos incentivam a escolha de alimentos mais saudáveis e menos processados, reduzindo o consumo de produtos com alto impacto ambiental e encorajam o uso de lancheiras reutilizáveis e receitas que minimizem o desperdício alimentar, promovendo a economia circular.



Estes projetos são ferramentas eficazes para capacitar comunidades escolares, gerando impacto positivo no longo prazo ao influenciar comportamentos em prol de um futuro mais sustentável.

O projeto apresentado por Filipe Pimenta, dos SMAS de Sintra, é um excelente exemplo de gestão eficiente de resíduos orgânicos.



A distribuição gratuita do balde castanho e dos sacos verdes de plástico reciclado incentiva a separação dos restos alimentares em casa, permitindo que os sacos sejam depositados nos contentores comuns, do lixo indiferenciado, com a separação destes resíduos a ser feita posteriormente na Central de Digestão Anaeróbia da TRATOLIXO, garantindo que os resíduos orgânicos sejam tratados adequadamente, promovendo-se a valorização energética e a reciclagem orgânica, com a produção de composto.



Este sistema contribui significativamente para a redução do desperdício alimentar e a valorização de resíduos.

O evento contou, também, com workshops temáticos que abordaram várias práticas sustentáveis no ambiente escolar.

Entre os temas destacados estavam a **vermicompostagem** (processo de transformar restos de alimentos e outros resíduos orgânicos em adubo com o auxílio das minhocas); **hortas escolares pedagógicas** (a importância de envolver os alunos em projetos de cultivo sustentável) e o **desperdício alimentar no refeitório** (estratégias para reduzir o desperdício de alimentos nas escolas).





Os workshops foram uma oportunidade prática para os professores explorarem soluções aplicáveis às suas realidades escolares, incentivando a implementação de projetos que cativem alunos e famílias na luta contra o desperdício alimentar.



O encontro proporcionou um espaço de partilha de conhecimentos e experiências entre os professores Eco-Escolas, que discutiram estratégias inovadoras para combater o desperdício alimentar. O evento também reforçou o papel da educação ambiental na sensibilização de alunos e famílias para hábitos mais conscientes e sustentáveis.

A escolha do tema refletiu a urgência de um consumo mais responsável e sustentável, alinhado com os objetivos do programa Eco-Escolas.

O cenário inspirador da Quinta da Ribafria, com sua riqueza natural e histórica, contribuiu para estimular o diálogo e a criação de soluções criativas, reafirmando o compromisso da comunidade escolar com a preservação ambiental e a formação de cidadãos conscientes.

A troca de experiências e ideias entre escolas e projetos não só enriquece a aprendizagem como também fomenta uma rede de colaboração em prol de um futuro sustentável.



A participação dos Jovens Repórteres do Ambiente, da EBS Alto dos Moinhos, no evento foi uma demonstração de como envolver os estudantes ativamente em questões ambientais pode reforçar o impacto das iniciativas de sustentabilidade. A entrevista com os professores serviu para destacar a relevância do desperdício alimentar como tema nas escolas e para aprofundar a compreensão das ações educativas que estão sendo implementadas.



A iniciativa dos Jovens Repórteres não apenas documenta e divulga essas práticas, mas também os capacita como agentes de mudança, desenvolvendo competências de comunicação, investigação e pensamento crítico sobre questões ambientais de grande relevância.



Conceição Marques (coordenadora JRA da EBSAM)

Matilde Carôco (aluna JRA do 9.ºC)