

SUSTENTABILIDADE EM COZINHAS DE ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE UM MUNICÍPIO ALAGOANO.

Sustainability in public schools 'kitchens in Rio Largo, Alagoas, Brazil

Ana Rafaela de Almeida Barros¹; Bruna Merten Padilha^{1,2}; Flávia Dantas Silva¹; Mônica Regina Alves Xavier Gaia¹; Valmir Alves da Silva¹.

¹Secretaria Municipal de Educação de Rio Largo/AL;

²Universidade Federal de Alagoas.

Autor correspondente: Ana Rafaela de Almeida Barros (ana.barros@globo.com).

1. Introdução

As cozinhas de escolas da rede pública de ensino consistem em unidades de alimentação destinadas à preparação e ao fornecimento de refeições de qualidade aos estudantes da educação básica. A produção das refeições nesse contexto deve visar o atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes durante a sua permanência no ambiente escolar, bem como deve estar pautada na responsabilidade social e na sustentabilidade, para que se possa ter a manutenção desse sistema.

Considerando sustentabilidade como o “desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações satisfazerem as suas próprias necessidades” e reconhecendo que a produção de refeições está relacionada não apenas a determinantes na saúde e bem estar da população, mas também a impactos sociais, econômicos e ambientais, o presente trabalho teve por objetivo avaliar ações de sustentabilidade na produção de refeições nas cozinhas de escolas da rede pública de ensino de um Município de Alagoas.

2. Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado em setembro de 2018, em Rio Largo/AL, 3º município mais populoso do Estado de Alagoas, situado na região

metropolitana de Maceió, capital alagoana. A rede pública municipal de ensino atende cerca de 15.000 alunos, distribuídos dentre as 38 unidades escolares. Para este estudo em particular, foram selecionadas as 05 unidades que apresentam maior número estudantes matriculados e, conseqüentemente, maior produção de refeições.

A avaliação das ações de sustentabilidade foi realizada através de um questionário, elaborado com base nas orientações da *American Dietetic Association* e *Green Seal*, composto por 30 questões, dividido em 7 sessões, da seguinte forma: compra de produtos (n=6); energia (n=4); água (n=9); resíduos (n=5); qualidade do ar (n=1); limpeza e materiais (n=4); e educação ambiental (n=1). Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2013 e comparados com o preconizado pela literatura, de forma que as ações foram categorizadas em sustentáveis e não sustentáveis. A apresentação dos dados se deu segundo a estatística descritiva.

3. Resultados e Discussões

Todas as unidades avaliadas apresentaram percentual de ações sustentáveis em torno de 40%, indicando baixo comprometimento com a sustentabilidade na produção de refeições. Avaliando-se o quesito ‘compra de produtos’, constatou-se 50% de adequação, tendo sido consideradas ações sustentáveis: a compra a partir do planejamento de cardápios e de fichas técnicas de preparo; a preferência por alimentos *in natura* regionais e sazonais e por produtos nacionais. As ações não sustentáveis foram referentes à falta de aquisição de alimentos sem adição de agrotóxicos, de alimentos de produtores locais ou de fornecedores próximos às escolas.

Em relação ao quesito ‘energia’, 100% das ações foram consideradas não sustentáveis, pois as escolas não fazem monitoramento das contas de energia, não há sensores para controle da luz e nem é dada preferência a aparelhos com melhor eficiência energética. Já quanto ao ‘quesito’ água, 77,7% das questões foram consideradas não sustentáveis, uma vez que não há monitoramento das contas de água, não há válvulas de pressão nas torneiras da cozinha, nem é feita a reciclagem da água. No que diz respeito aos ‘resíduos’, 60% das ações não eram sustentáveis. Não é feito o monitoramento dos

resíduos, nem coleta seletiva ou reciclagem do óleo. Contudo, as sobras sujas são utilizadas para alimentação animal. Por fim, no tocante aos quesitos ‘qualidade do ar’, ‘materiais e limpeza’ e ‘educação ambiental’, constatou-se 100%, 50% e 100% de adequação à sustentabilidade.

4. Considerações Finais

As unidades avaliadas não demonstraram implementação de ações que objetivem a produção de refeições numa abordagem sustentável, indicando a necessidade de capacitação e colaboração de toda a equipe (nutricionista, gestor, cozinheiros) envolvida no processo produtivo de refeições em escolas, a fim de que se possam adotar práticas sustentáveis nas cozinhas escolares.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Escolas. Meio ambiente. Serviços de alimentação. Sustentabilidade.

Referências

ADA. American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: dietetics professionals can implement practices to conserve natural resources and protect the environment. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 101, n.10, p. 1221-1227.

MOTA, E. B. F.; BEZERRA, I. W. L.; SEABRA, L. M. J.; SILVA, G. C. B.; ROLIM, P. M. Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação. **Rev. HOLOS**, v. 4, p.381-394, 2017.

OLIVEIRA, A.L.; DIAS, N.A. Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI. **Rev. Higiene Alimentar**, v.30, n.254/255, p. 26-31, 2016.

VEIROS, MB; PROENÇA, RPC. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições, **Rev. Nutr em Pauta**, v. mai-jun p. 45-49, 2010.

Recebido em 23/10/2018.

Aprovado em 29/10/2018.