

# O DIA

2 D MULHER



aventurasmateras@gmail.com

## Ações contra o desperdício

**O desperdício de alimentos é global.** Segundo informações da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 1/3 do que é produzido no mundo por ano é jogado no lixo. O resultado? Recursos naturais cada vez mais escassos, desperdício de água, geração de mais lixo, diminuição do combate à fome, entre outros.

Preparando crianças para agirem diferente, algumas escolas têm trabalhado o tema com seus alunos. No Marista São José Tijuca, recentemente foi lançada a campanha 'Seja 10 Contra o Desperdício' com o objetivo de reduzir em 10% o desperdício de alimentos. Realizado do Maternal III ao 5º ano do Ensino Fundamental, em um mês a instituição já diminuiu cerca de dois litros de matéria orgânica descartada em cada refeição — a medida é feita pelo sistema Trim Trax e monitorado pela empresa GRSA Compass, responsável pelas cantinas e restaurante da unidade. Os alunos participam de lições nutricionais com especialistas, sugerem alternativas, auxiliam nas medições e preparam receitas com as sobras.

E um detalhe: são considerados todos os itens, desde a borra de café até a casca dos alimentos. O colégio também possui outros projetos de consciência com o meio ambiente, como o Natureza Inteligente, em que os alunos vivenciam um espaço de horta orgânica, atuando desde a preparação do terreno e da plantação das sementes até a



Desenho de criança da Escola Sagrado Coração: lixo nos mares

### Escolas incentivam as crianças com lições e exemplos de sustentabilidade

observação do cultivo e da colheita. Já no Maristinha há a coleta interna de papel para reciclagem. "Estamos trabalhando o significado dos 5 R (repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar)", conta Márcia Macedo, orientadora educacional do Marista.

No Sagrado Coração de Maria, em Copacabana, há aulas de alimentação alternativa na cozinha experimental, com receitas que reaproveitam todo o alimento, além de aulas na horta. A coordenadora pedagógica Andrea Miranda explica que as atividades são feitas com as crianças a partir de 1 ano, respeitando as características de cada faixa etária. "Normalmente, os alunos perguntam o porquê de estarmos comendo 'lixo'. Nessas ocasiões, as educadoras explicam, por exemplo, sobre as vitaminas que se en-

contram nas cascas dos alimentos e que basta higienizar e cozinhar para poder consumir", pontua.

As turmas do horário ampliado da Curiosa Idade, em Laranjeiras, mantêm uma composteira na área externa, que produz o biochorume — composto líquido extremamente nutritivo para o solo e para as plantas —, que é utilizado na horta mantida pelas crianças. Semanalmente, um representante da ONG Ciclo Orgânico vai à unidade para retirar as bombonas com o lixo orgânico que será transformado em adubo em seu espaço. Em troca, a escola recebe adubo e semente. A diretora Fátima Amorim conta que as crianças são envolvidas de perto na montagem e manutenção da composteira, recolhendo na cozinha cascas de legumes, folhas e talos de verduras e guardanapos de papel. "Tudo isso vai para a compostagem e se transforma em adubo e chorume", esclarece a diretora.