

## **CARTA PARA A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL DA UTAD – PROMOÇÃO DA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR**

**Carla Gonçalves<sup>1\*</sup>, Cristina Saraiva<sup>2</sup> e Conceição Rainho<sup>3</sup>**

1: CITAB - Centre for the Research and Technology of Agro-Environmental and Biological Sciences, University of Trás-os-Montes and Alto Douro, 5000-801 Vila Real, Portugal

e-mail: [carlagoncalves.pt@gmail.com](mailto:carlagoncalves.pt@gmail.com)

2: CECAV- Centre for Studies in Animal and Veterinary Science, University of Trás-os-Montes and Alto Douro, 5000-801 Vila Real, Portugal

e-mail: [crisarai@utad.pt](mailto:crisarai@utad.pt)

3: CITAB - Centre for the Research and Technology of Agro-Environmental and Biological Sciences, University of Trás-os-Montes and Alto Douro, 5000-801 Vila Real, Portugal

e-mail: [crainho@utad.pt](mailto:crainho@utad.pt)

**Palavras chave:** Alimentação, Saúde, Sustentabilidade, Campus, Desperdício alimentar

### **Resumo**

A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), sob alçada da Reitoria, detém a Carta para a Alimentação Saudável e Sustentável (CASS) (Figura 1), um documento imbuído no plano estratégico da universidade e elaborado com a participação de diferentes atores da comunidade académica (docentes, trabalhadores não docentes, Serviços de Ação Social, estudantes e associação académica) e da comunidade (ACES Douro I - Marão e Douro Norte) (UTAD, 2020). Alinhado com os objetivos de desenvolvimento sustentável da Agenda 2030 da ONU (Desa U, 2016) e com a defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada, o documento apresenta cinco princípios orientadores, sendo a promoção da sustentabilidade alimentar e a redução do desperdício alimentar um dos quais (Gonçalves C et al., 2022). O objetivo deste trabalho é apresentar dados preliminares de avaliação do desperdício alimentar de duas cantinas universitárias (cantina A e cantina B). O desperdício alimentar foi avaliado durante 5 dias consecutivos por pesagem agregada seletiva (1153 refeições de carne, 333 refeições de peixe e 135 refeições vegetarianas). O maior desperdício foi encontrado no prato vegetariano (16,8%) na cantina B e o menor desperdício alimentar encontrado foi no prato vegetariano (7,5%) na cantina A. Na sopa o desperdício alimentar verificado foi entre 11,5% e 11,6%, no prato de carne foi entre 12,1% e 14,3% e no prato de peixe foi entre 10,3% e 10,4%, sendo todos acima dos 10%. Verificou-se ainda a distribuição das refeições excedentes das cantinas por instituições de apoio social que recolhem e as distribuem por famílias beneficiárias, contribuindo para uma sustentabilidade alimentar, mas também social. Como boas práticas a

CASS sugere a criação de medidas de desincentivo ao desperdício alimentar, a criação de um sistema de monitorização contínua do desperdício alimentar, e a adequação das capitações fornecidas dos diferentes componentes da refeição às necessidades nutricionais dos consumidores.



*Figura 1 – Logótipo da Carta para a Alimentação Saudável e Sustentável da UTAD*

**Agradecimentos** – Serviços de Ação Social da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

#### **Referências**

Desa U. (2016). Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development.

Gonçalves, C, Alves E, Marques B, Saraiva C, Azevedo J. (2022). Carta para a Alimentação Saudável e Sustentável da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. In: Campus y ciudadanía saludables: estudios para una promoción integral de la salud en la región iberoamericana. Edits: Miguel Corbí Santamaría, Delfin Ortega Sánchez, Antoni Aguiló Pons, Patricia Molina Gil. Burgos, Universidad de Burgos, 224-233 Pp. ISBN: 978-84-18465-15-4.

UTAD. (2020). Carta para a Alimentação Saudável e Sustentável na UTAD. Vila Real, UTAD, 2020. Disponível em <https://www.utad.pt/ods/wp-content/uploads/sites/44/2021/01/carta-alimentacao.pdf>