

USP São Carlos

8 de Janeiro de 2015

O projeto de ação Reduzir & Repensar, desenvolvido nos restaurantes universitários do campus da USP em São Carlos com o objetivo de diminuir o desperdício de alimentos pelos usuários do serviço, ganhou destaque no concurso PensarComerConservar, promovido através da iniciativa Save Food, uma parceria entre o Programa para o Meio Ambiente e a Organização para Alimentação e Agricultura, ambos vinculados à Organização das Nações Unidas (ONU).



O concurso teve como finalidade investir esforços com o objetivo de difundir projetos e catalisar mais setores da sociedade para se tornarem conscientes e partirem para a ação, com base na troca de ideias inspiradoras e estudos de caso entre partes já envolvidas e potenciais parceiros. O trabalho figurou entre dez os finalistas e foi premiado com a primeira menção honrosa, ficando em quarto lugar dentre os 470 projetos de estudantes de escolas dos três níveis de ensino – fundamental, médio e universitário – de aproximadamente 80 países.

Intitulado como Projeto Educativo para Minimização de Resíduos Sólidos para os Restaurantes Universitários dos Campi de São Carlos da Universidade de São Paulo, o trabalho é coordenado pelo professor Fernando César Almada Santos, do Departamento de Engenharia de Produção (SEP) da Escola de Engenharia de São Carlos (EESC) da USP, e pela coordenadora executiva do Programa EESC Sustentável, Patrícia Cristina Silva Leme. A pesquisa também conta com apoio do programa USP Recicla, da Prefeitura do Campus e da nutricionista do Restaurante Universitário, Claudia Paschoalino, e sua equipe.

Dentre as ações do projeto, o levantamento de informações sobre o consumo e desperdício foi a base de todo o trabalho, mas o objetivo principal foi alterar os valores culturais dos usuários, focando em questões éticas, afetivas, emocionais e de cultura que extrapolam qualquer cartilha. Para Almada o reconhecimento da ONU comprova a excelência e a importância do trabalho. *“É uma evidência de que estamos atendendo a sociedade e, do ponto de vista de extensão, é um atendimento à população, talvez da forma mais nobre possível”*, afirmou o docente.

Patrícia ainda destacou a importância de o campus servir como laboratório para as boas práticas socioambientais. *“Desta forma a universidade cumpre todo o papel de extensão, aprendizado e pesquisa”*, ressaltou.

Para o estudo, os alunos de graduação Maicom Brandão, Bruna Viana, Francis Fanali e Marcela Marzochi foram a campo para realizar o levantamento de dados e as intervenções no restaurante. Com mais tempo de participação na equipe, Brandão, que é estudante do curso de Engenharia de Produção, destacou como o trabalho alcançou resultados significativos focando nas atividades educativas e de conscientização, sem a necessidade de envolver tecnologias.

Apesar do objetivo do projeto ser o desperdício zero, a equipe compreende que o patamar de 25 gramas por pessoa é um resíduo aceitável para esse tipo de restaurante. Em 2006, quando se passou a focar especificamente no desperdício de alimentos pelos usuários, foi constatado que iam para o lixo 83 gramas por pessoa, enquanto que em outubro de 2014 essa quantidade caiu para 38 gramas. A estimativa é que se deixou de desperdiçar 12 toneladas de alimentos não consumidos.

A interação dos estudantes com os usuários e as ações educativas são experiências novas para os estudantes de engenharia envolvidos no projeto. *“Expandir a visão e conhecer outras áreas além da engenharia faz parte dos desafios que encontramos hoje. Nada mais é independente: tudo demanda um conjunto de conhecimentos, e ter noção de que eles estão inter-relacionados é fundamental para qualquer profissional do futuro”*, afirmou Brandão.

Segundo Patrícia, o projeto no restaurante começou em 2003, através do programa USP Recicla, pelos alunos de graduação – que atualmente recebem recursos da Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária da USP –, e compreendia o estudo do desperdício geral de materiais, do perfil dos frequentadores da estrutura do restaurante e da equipe que nele trabalhava. Naquela época, uma ação que antecedeu a atividade do projeto Reduzir & Repensar foi a substituição de copos descartáveis por canecas duráveis, a qual obteve um impacto e aceitação positiva, servindo de referências a outras universidades e instituições da cidade.

De acordo com a equipe, o projeto continuará em desenvolvimento na intenção de cada vez mais se aproximar da meta do desperdício zero, mantendo o diagnóstico de retirada e pesagem dos resíduos. Para tanto, está em planejamento a ampliação das atividades socioambientais – com cartazes, palestras, ações educativas e de conscientização, entre outras – voltadas aos usuários dos restaurantes localizados nas duas áreas do campus da USP em São Carlos.

O projeto possibilita também que interessados no trabalho candidatem-se como voluntários para contribuir nas atividades e diagnóstico. Aqueles que desejarem participar devem encaminhar uma mensagem ao e-mail de um dos coordenadores – almada@sc.usp.br e pazu@sc.usp.br – para obterem mais informações.

Imagens relacionadas:

