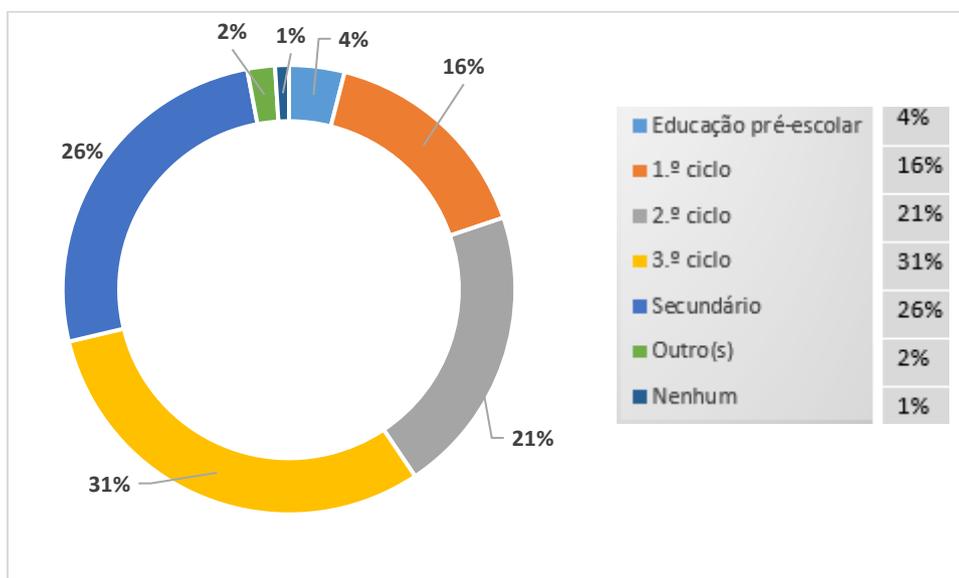


**Relatório sumário dos resultados do questionário**  
**Webinar - Combater o Desperdício Alimentar: uma responsabilidade partilhada**

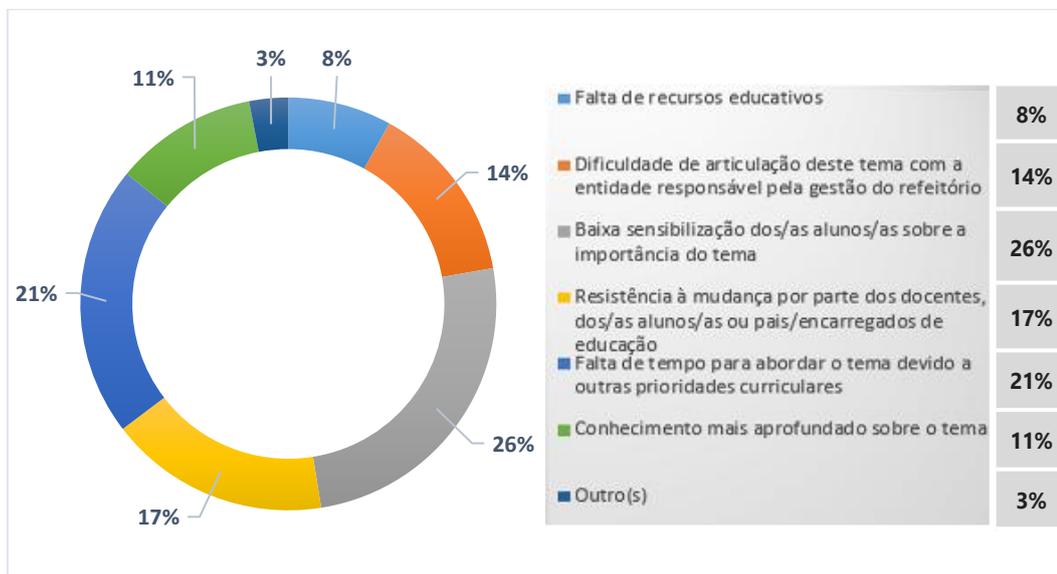
- Questionário remetido pela Direção-Geral da Educação (DGE) para todos os inscritos no *webinar* “Combater o Desperdício Alimentar: uma responsabilidade partilhada”, promovido pela DGE e realizado no dia 4 de dezembro de 2024 (ver anexo – perguntas do questionário);
- O questionário era composto por 5 perguntas obrigatórias, com ramificação em mais 4 perguntas, nos casos em que era selecionada a resposta “sim” às perguntas nºs 4 e 8;
- O questionário foi aplicado em formato eletrónico, recorrendo ao *Microsoft Forms*, sendo garantido o anonimato da resposta. O acesso ao questionário foi assegurado através do envio de link para os participantes;
- As respostas foram recolhidas entre 12 e 23 de dezembro de 2024;
- Número de respostas: 142

**A. Resultados do questionário**

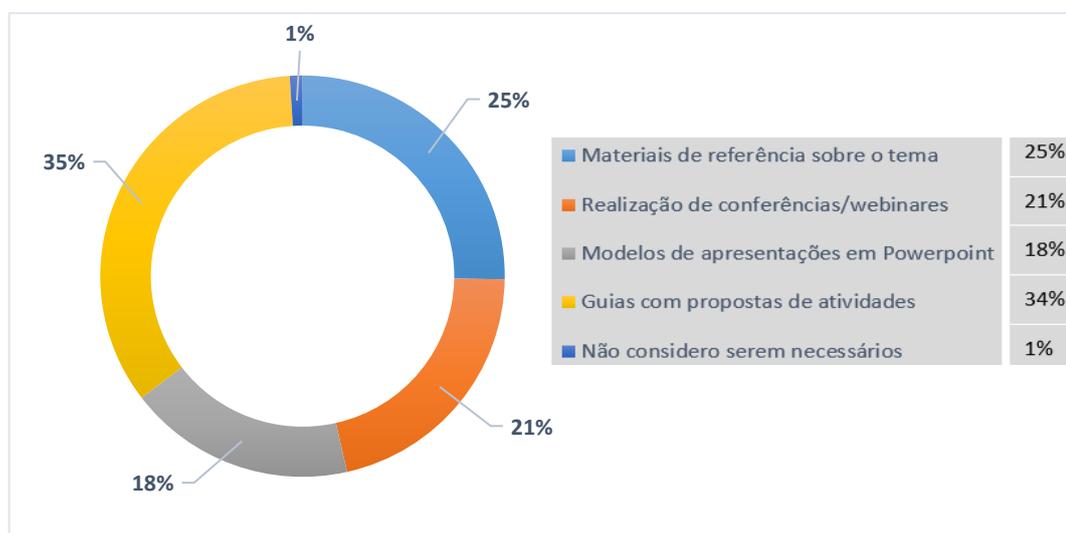
**1. Qual(ais) o(s) nível(eis)/ciclo(s) de educação, ensino e/ou formação que leciona?**



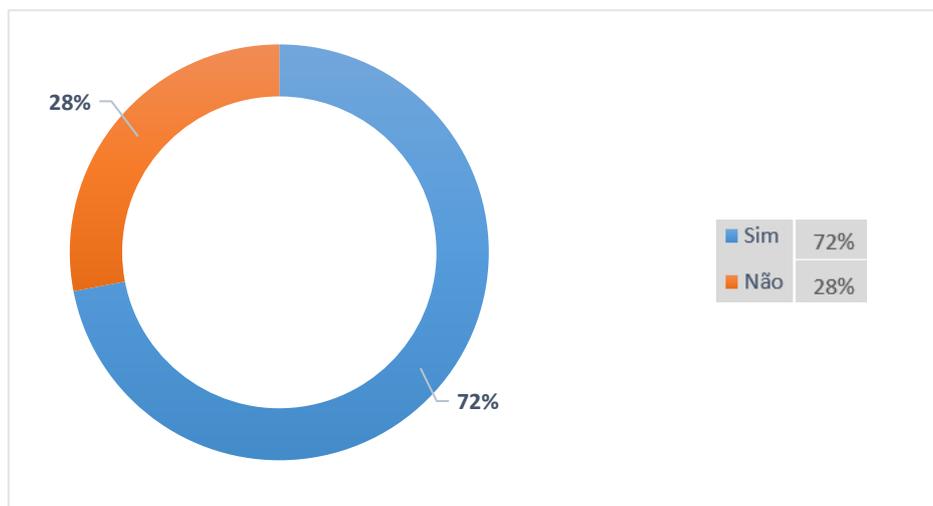
**2. Na sua perspetiva, quais são os principais desafios que as escolas/docentes enfrentam para abordar o tema desperdício alimentar?**



**3. Que recursos adicionais considera que seriam úteis para abordar a temática sobre o desperdício alimentar em contexto escolar?**



**4. No ano letivo em curso e/ou no anterior desenvolveu alguma atividade ou projeto com os/as alunos/as para reduzir o desperdício alimentar?**



**5. Que atividades ou projetos implementou com os/as alunos/as?**

Nesta pergunta foram obtidas 38 respostas. As atividades foram categorizadas em: sensibilização para o desperdício alimentar, projetos de alimentação saudável, e projetos interdisciplinares e extracurriculares.

**a. Sensibilização para o Desperdício Alimentar: 10 respostas**

Atividades focadas em reduzir o desperdício alimentar e aumentar a consciencialização sobre o tema:

- **Pesquisa e Sensibilização:** Tratamento estatístico de dados de desperdício e elaboração de cartazes.
- **Monitorização:** Observação do desperdício no refeitório e propostas de redução.
- **Projetos Específicos:** "Tolerância Zero ao Desperdício Alimentar" com monitorização semanal e feedback.
- **Parcerias:** Encaminhamento de sobras para entidades como a ReFood e compostagem de resíduos.

**b. Projetos de Alimentação Saudável: 15 respostas**

Iniciativas para promover hábitos alimentares saudáveis entre os alunos:

- **Projetos Temáticos:** "Alimentação Saudável/corpo são" com ações no refeitório escolar.
- **Comemorações e Eventos:** Dia Mundial da Alimentação, Semana da Alimentação, e atividades como o "Dia da Fruta".
- **Conferências e Desafios:** Desafio Eco-Escolas e sessões Masterchef.
- **Atividades Práticas:** Lanche convívio sustentável e elaboração de ementas saudáveis.

**c. Projetos Interdisciplinares e Extracurriculares: 13 respostas**

Atividades que envolvem múltiplas disciplinas e contextos fora da sala de aula:

- **Pesquisa e Reflexão:** Decoração de portas da sala de forma a sensibilizar sobre o tema e produção de textos.
- **Atividades Práticas:** Horta pedagógica e visitas a supermercados.
- **Projetos Específicos:** "Receitas recicláveis" e "Penso, logo não desperdiço!".

**6. Que disciplinas/componentes curriculares foram envolvidas?**

Foram obtidas 38 respostas, sendo que em alguns casos foram descritas várias disciplinas/componentes curriculares.

Disciplinas	
Ciências Naturais	17
Cidadania Desenvolvimento	16
Português	11
Biologia e Geologia	4
Matemática	4
Educação Tecnológica	4
Promoção e Educação para a Saúde	3
Inglês	3
Estudo do Meio	3
Tecnologias de Informação e Comunicação	2
Autonomia e Flexibilidade Curricular	2
Educação Visual	2
Educação Física	1
Psicologia	1
Educação Artística	1
Educação Moral e Religiosa Católica	1

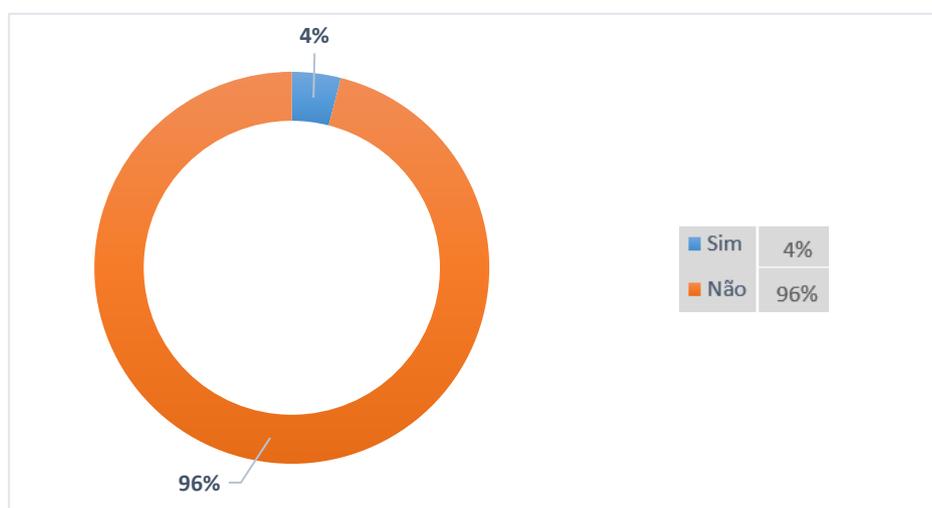
Outras tipologias de resposta	
Transversal	2
Área técnica do curso profissional de Análise Laboratorial	1
Pré-escolar	1
Componente Tecnológica - Curso Técnico de Cozinha Pastelaria	1
Área de integração	1
Serviços de Psicologia e Orientação (Assistente social)	1
Eco-Escolas	1
Nutricionistas da saúde escolar UCC Consigo	1
Acompanhamento aos alunos e famílias	1

**7. Como foi feita a articulação do projeto/atividade desenvolvido com as refeições escolares (refeitório, bufete e máquinas de venda automática)?**

Foram obtidas 38 respostas. De salientar que duas das respostas que referiram não existir articulação, foram realçadas dificuldades na articulação com os serviços, pelo facto do refeitório ser gerido pelo município.

Categorias de respostas	
Não ocorreu articulação	15
Medição do desperdício	3
Levantamento dos produtos mais desperdiçados	1
Sensibilização para a prevenção do desperdício	3
Acompanhamento do professor na hora da refeição e avaliação das refeições	1
Divulgação das ações	1
Reforço para o consumo da refeição, evitando o desperdício	2
Registo por parte dos serviços administrativos	1
Articulação com o bufete	2
Através da Brigada da Cantina	1
Exposição dos flyers	1
Em articulação com a Direção do agrupamento	1
Levantamento do nº de refeições marcadas e não consumidas no refeitório	2
Atividades desenvolvidas diretamente com o serviço de bar e refeitório	1
Confeção do prato principal para o número de agendamentos	1
Articulação com a Componente Técnica do Curso de Cozinha/Pastelaria	1
Projeto Infinity - Economia Circular da OCDE	1

**8. No ano letivo em curso e/ou no anterior desenvolveu ou colaborou em alguma atividade sobre desperdício alimentar dirigida aos Auxiliares de Ação Educativa e/ou ao pessoal do refeitório?**



**9. Que tipo atividades foram desenvolvidas com os/as Auxiliares de Ação Educativa e/ou pessoal do refeitório?**

Foram apenas obtidas 6 respostas, sendo que em alguns casos foram descritas várias atividades.

<b>Categorias de respostas</b>	
<b>Separação dos resíduos orgânicos do refeitório para compostagem na horta da escola.</b>	<b>1</b>
<b>Atividades informais de sensibilização para evitar o desperdício alimentar de sopa</b>	<b>1</b>
<b>Dia da alimentação</b>	<b>1</b>
<b>Formação adequada para os assistentes operacionais do refeitório</b>	<b>1</b>
<b>Convidando-os a serem parceiros com a Refood</b>	<b>1</b>
<b>Reuniões de sensibilização para o tema</b>	<b>1</b>
<b>Acompanhamento de nutricionista durante a preparação e confeção das refeições</b>	<b>1</b>

## Anexo – Modelo do questionário aplicado

### Webinar - Combater o Desperdício Alimentar: uma responsabilidade partilhada 🌱

\* Obrigatória

Muito agradecemos por dedicar o seu tempo a participar neste questionário, no seguimento do "Webinar - Combater o Desperdício Alimentar: uma responsabilidade partilhada", realizado no passado dia 4 de dezembro. As suas respostas são muito importantes como contributo para a recolha de informação sobre o desperdício alimentar no contexto escolar. Este questionário é anónimo. Por favor, não inclua a sua identificação em nenhuma das respostas. O preenchimento levará, aproximadamente, 5 minutos para ser concluído.

1. Qual(ais) o(s) nível(eis) / ciclo(s) de educação, ensino e/ou formação que leciona? \*

- Educação pré-escolar
- 1.º ciclo
- 2.º ciclo
- 3.º ciclo
- Secundário
- Outro(s)
- Nenhum

2. Na sua perspetiva, quais são os principais desafios que as escolas/docentes enfrentam para abordar o tema desperdício alimentar? \*

Selecione, no máximo, 3 opções.

- Falta de recursos educativos
- Dificuldade de articulação deste tema com a entidade responsável pela gestão do refeitório
- Baixa sensibilização dos/as alunos/as sobre a importância do tema
- Resistência à mudança por parte dos docentes, dos/as alunos/as ou pais/encarregados de educação
- Falta de tempo para abordar o tema devido a outras prioridades curriculares
- Conhecimento mais aprofundado sobre o tema
- Outro(s)

3. Que recursos adicionais considera que seriam úteis para abordar a temática sobre o desperdício alimentar em contexto escolar? \*

- Materiais de referência sobre o tema
- Realização de conferências/webinars
- Modelos de apresentações em Powerpoint
- Guias com propostas de atividades
- Não considero serem necessários

4. No ano letivo em curso e/ou no anterior desenvolveu alguma atividade ou projeto com os/as alunos/as para reduzir o desperdício alimentar? \*

- Sim
- Não

5. Que atividades ou projetos implementou com os/as alunos/as?

6. Que disciplinas/componentes curriculares foram envolvidas?

7. Como foi feita a articulação do projeto/atividade desenvolvido com as refeições escolares (refeitório, bufete e máquinas de venda automática)?

8. No ano letivo em curso e/ou no anterior desenvolveu ou colaborou em alguma atividade sobre desperdício alimentar dirigida aos Auxiliares de Ação Educativa e/ou ao pessoal do refeitório? \*

- Sim
- Não

9. Que tipo atividades foram desenvolvidas com os/as Auxiliares de Ação Educativa e/ou pessoal do refeitório?