

# #Mofwaste

## MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

blisa

# PORQUÊ?!

Porque o desperdício alimentar devia pertencer ao passado!

O Projeto *#Mofwaste* tem como objetivo **monitorizar o desperdício alimentar** nas cantinas escolares dos Municípios de Esposende e Viana do Castelo, através de uma abordagem de ciência cidadã, e envolver os estudantes, e restante comunidade educativa, na **co-criação de recomendações para a sua prevenção.**

[RIONEIVA.COM/MOFWASTE](http://RIONEIVA.COM/MOFWASTE)

Promovido



Parceiros



Financiamento

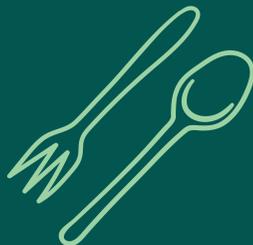


# #Mofwaste

MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## Confrontar & Mobilizar

Identificar causas,  
discutir e criar  
estratégias.



+

# de 20

ações de sensibilização  
e discussão

# #Mofwaste

MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## Criar Pontes

Aproximar a comunidade educativa da ciência.



# #MOFwaste

MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## Agitar Consciências

Pesar diferentes categorias  
do desperdício.



**6 ESCOLAS**

**40 DIAS DE  
MONITORIZAÇÃO**

(entre outubro e dezembro 2024)

**6,24 TONELADAS DE  
BIORRESÍDUOS**

# #Mofwaste

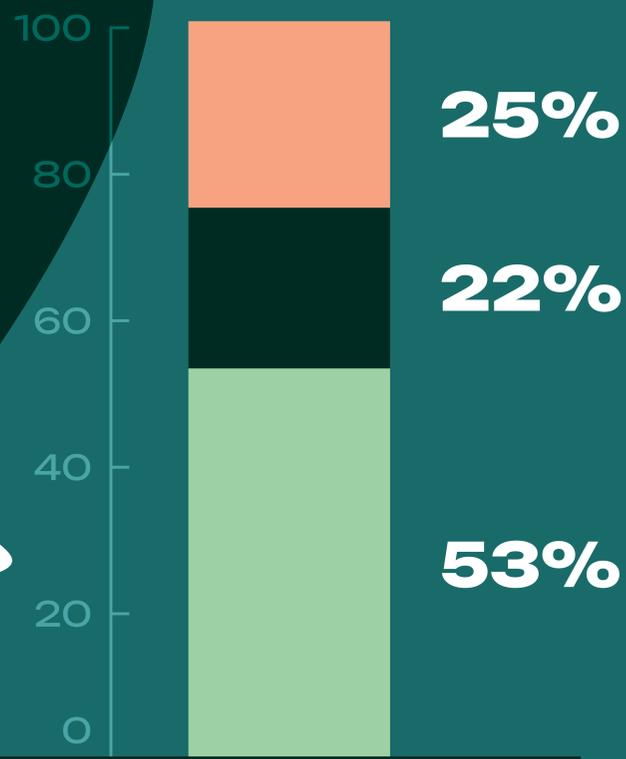
MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## Agitar Consciências

Analisar dados e  
revelar a dimensão  
do problema.

### Distribuição por categoria Biorresíduos

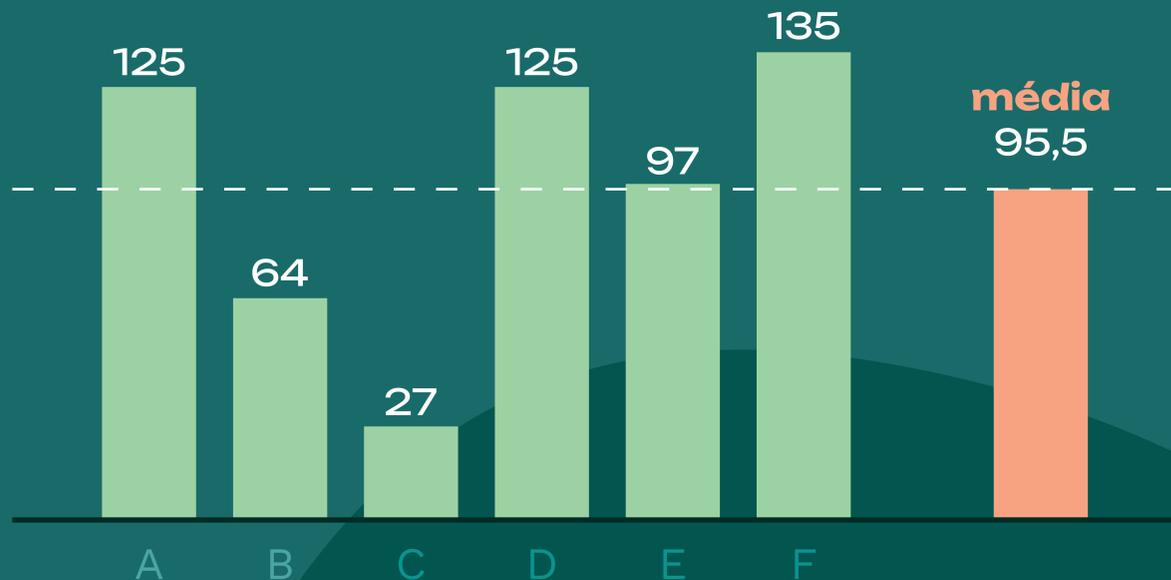
(%) Média 6 Escolas



Cozinha - Sobras    Cozinha - Não Comestível    Refeitório - Não Consumido

### Média de Biorresíduos por refeição servida (g)

por Escolas



E SE FOSSE NUM ANO?

Estimativa Total  
Biorresíduos:  
6 Escolas

**37**  
Toneladas

# #Mofwaste

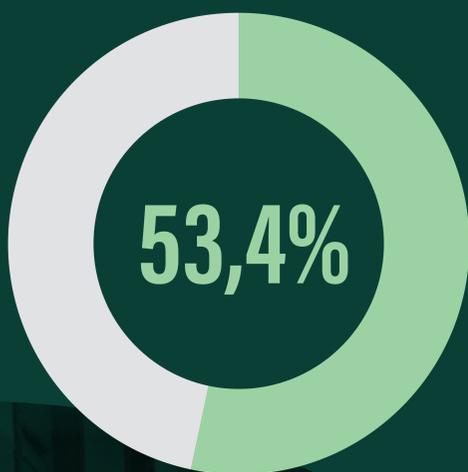
MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## Raízes — Submergir no problema

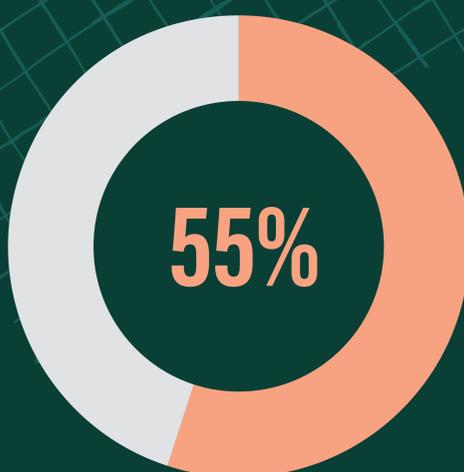
Conhecer  
comportamentos  
e práticas.

## Questionário

177 respostas



Gosta da refeição.



Reconhece que há  
desperdício na escola e  
preocupa-se com o tema.



Acha que há mais  
desperdício alimentar  
no refeitório.

## Recolha de práticas

### Desafios

Senhas usadas indevidamente; normas que impedem reaproveitamento; falta de vigilância nas refeições; dificuldades na separação de biorresíduos; apatia individual e coletiva.

### Boas Práticas

Planeamento com base no comportamento dos alunos; uso de alimentos congelados; aproveitamento frutas maduras em sobremesas; redirecionamento de excedentes para o bar escolar.

Desperdício Alimentar

Queremos saber a tua opinião!!



#Mofwaste

# #Mofwaste

MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## Co-criação: Soluções

Participar ativamente na resolução através da partilha de recomendações.

### Ementas + criativas

Liberdade para criar e valorizar integralmente alimentos.

### Dose Certa

Ajustar quantidades da refeição.

### Solidariedade

Reencaminhar sobras de boa qualidade para populações vulneráveis.

### Leva-me contigo

Vender sobras a preços acessíveis em formato "take away".

### Desperdício a circular

Criar valor e encaminhar para compostagem ou animais domésticos.

### Gamificação

Comunicação + desafiante para > consciência.



# #MOFWaste

MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## Impacto & Legado

O desperdício vai ficar no passado,  
mas o MOFWaste não!

→ **6 ESCOLAS**

> de 500 estudantes  
> de 50 professores  
Integração interdisciplinar em > de 9 disciplinas

**2 MUNICÍPIOS** ←

Alargamento do projeto a + 3 escolas.

## KIT de Monitorização Desperdício Alimentar

Ferramenta de aproximação da comunidade educativa ao processo científico, passível de replicação a outras escolas, promovendo a escalabilidade e sustentabilidade do projeto.

## Aprofundamento de Novas Metodologias

Participação da Equipa Rio Neiva em:

**Bootcamp | IMPETUS | Ciência Cidadã**