

#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

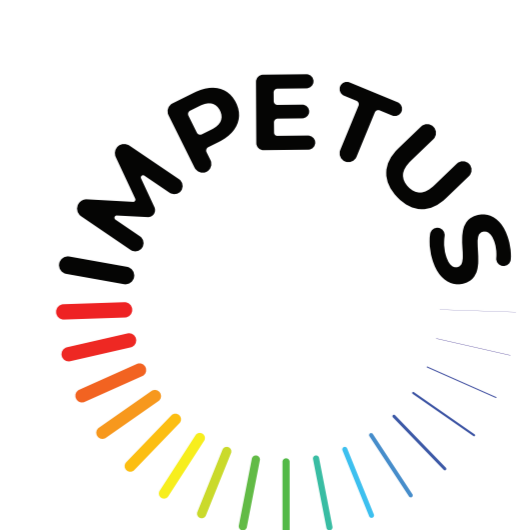
Promovido



Parceiros



Financiamento

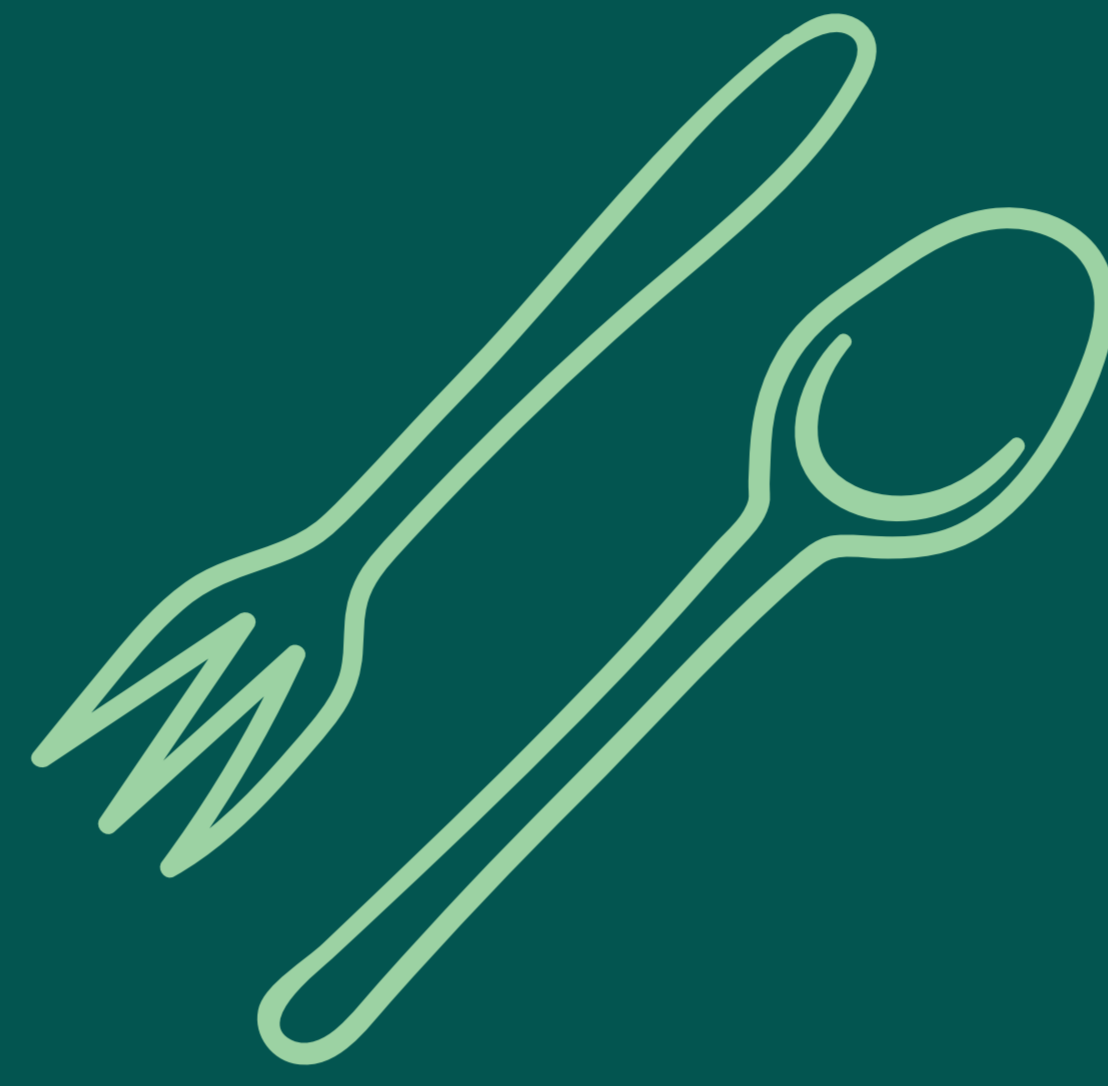


#Mofwaste

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

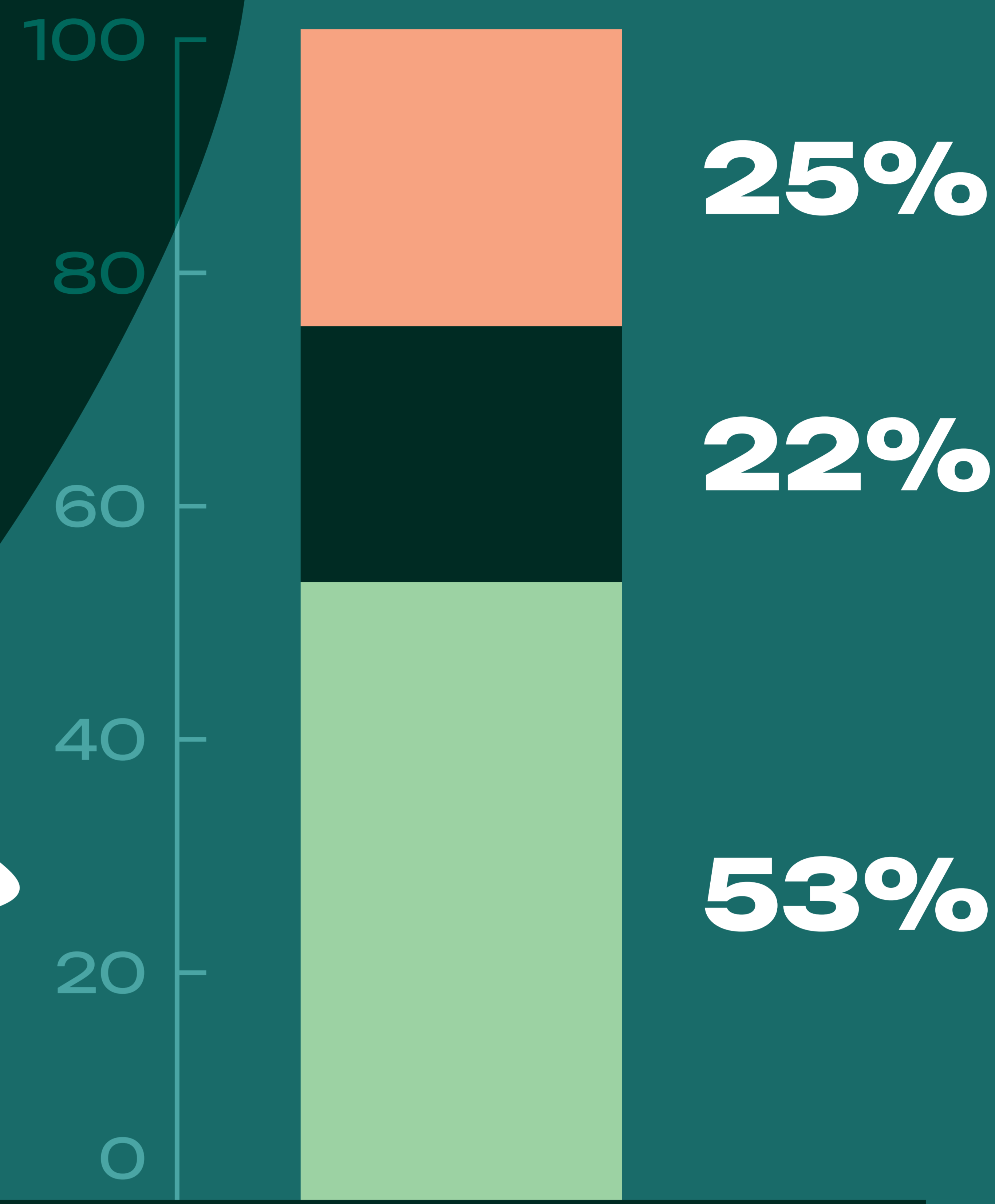
MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Agitar Consciências

Analisar dados e
revelar a dimensão
do problema.

Distribuição por categoria Biorresíduos

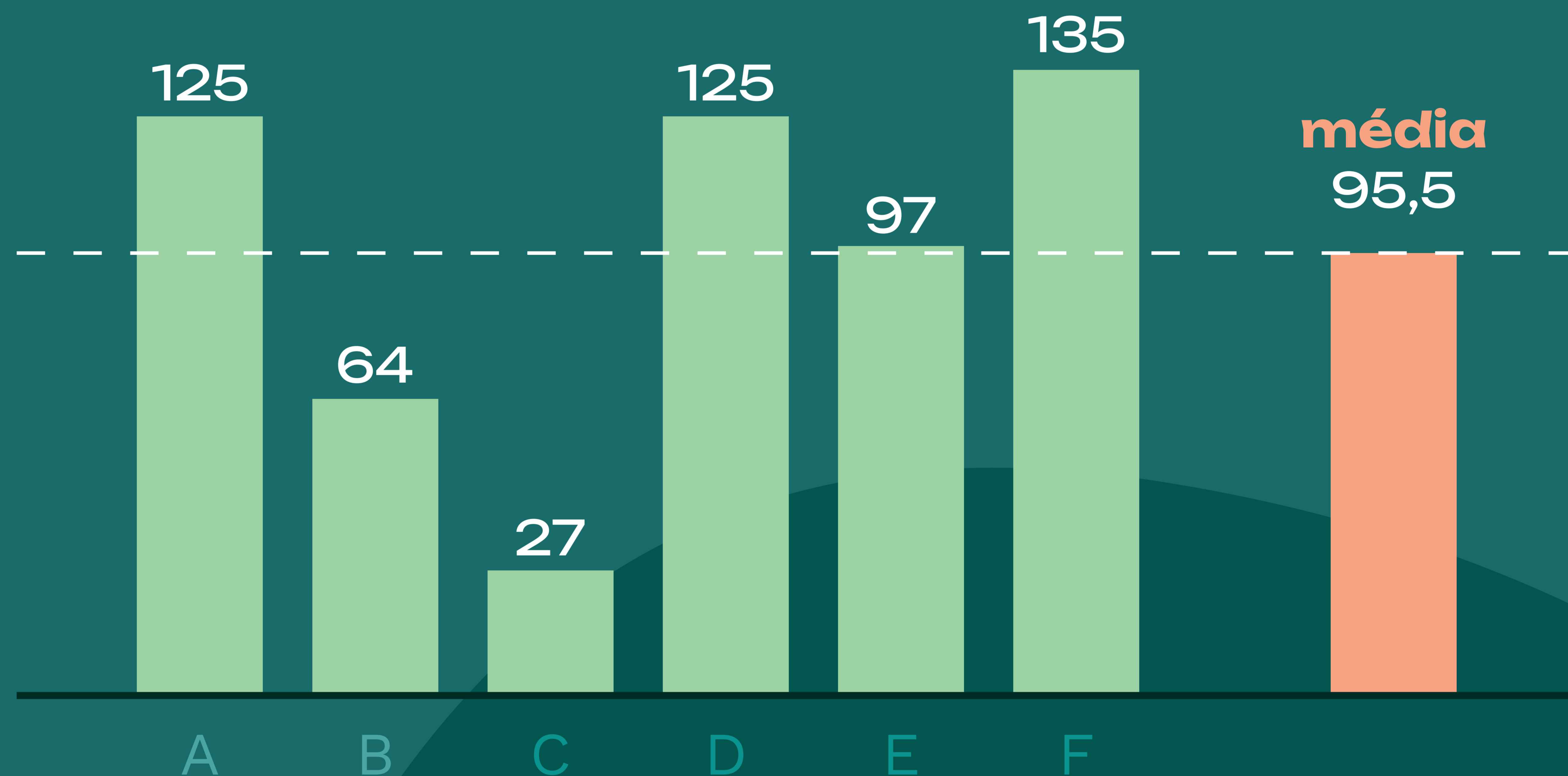
(%) Média 6 Escolas



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

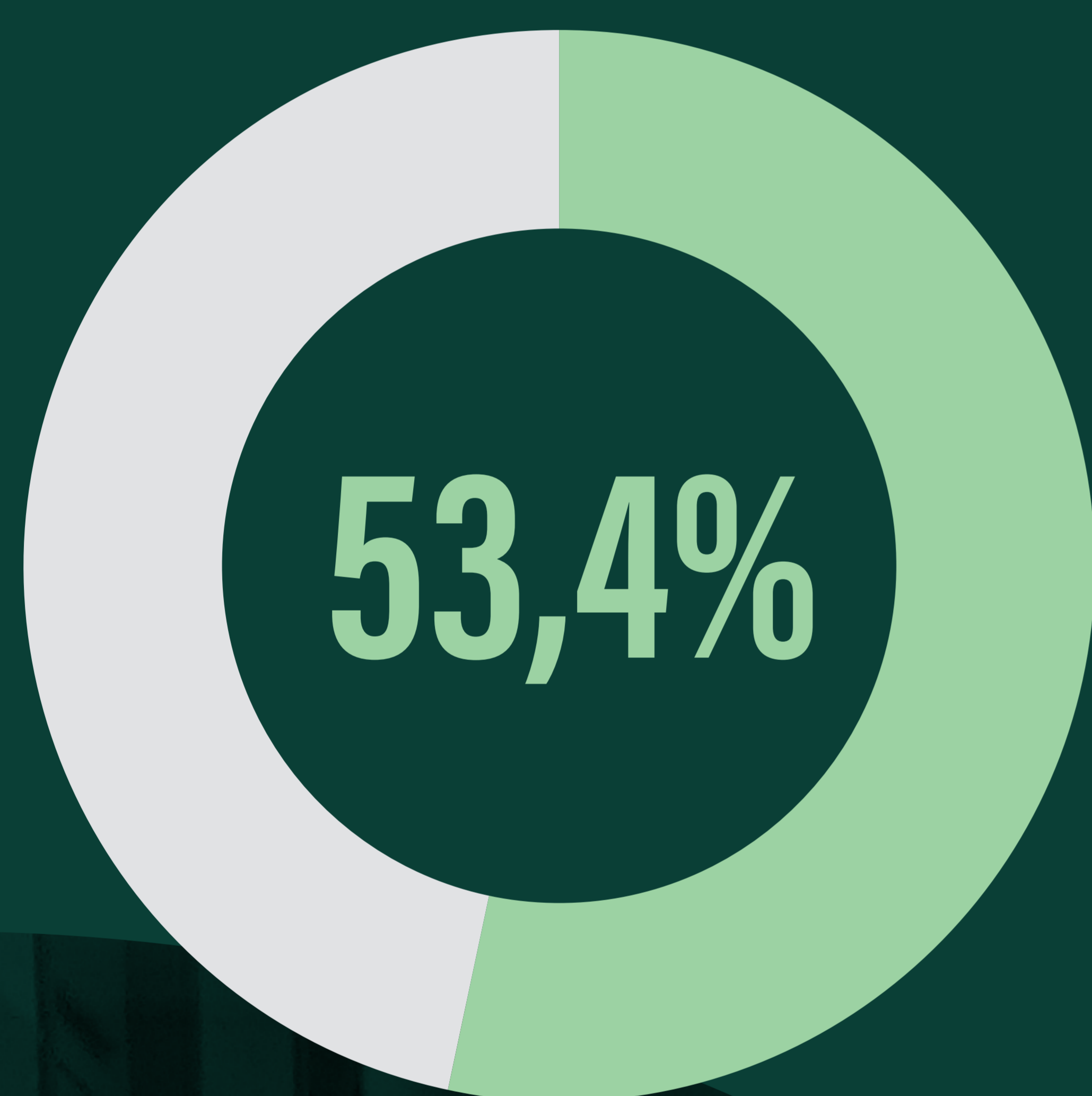
MUSEU DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Raízes — Submergir no problema

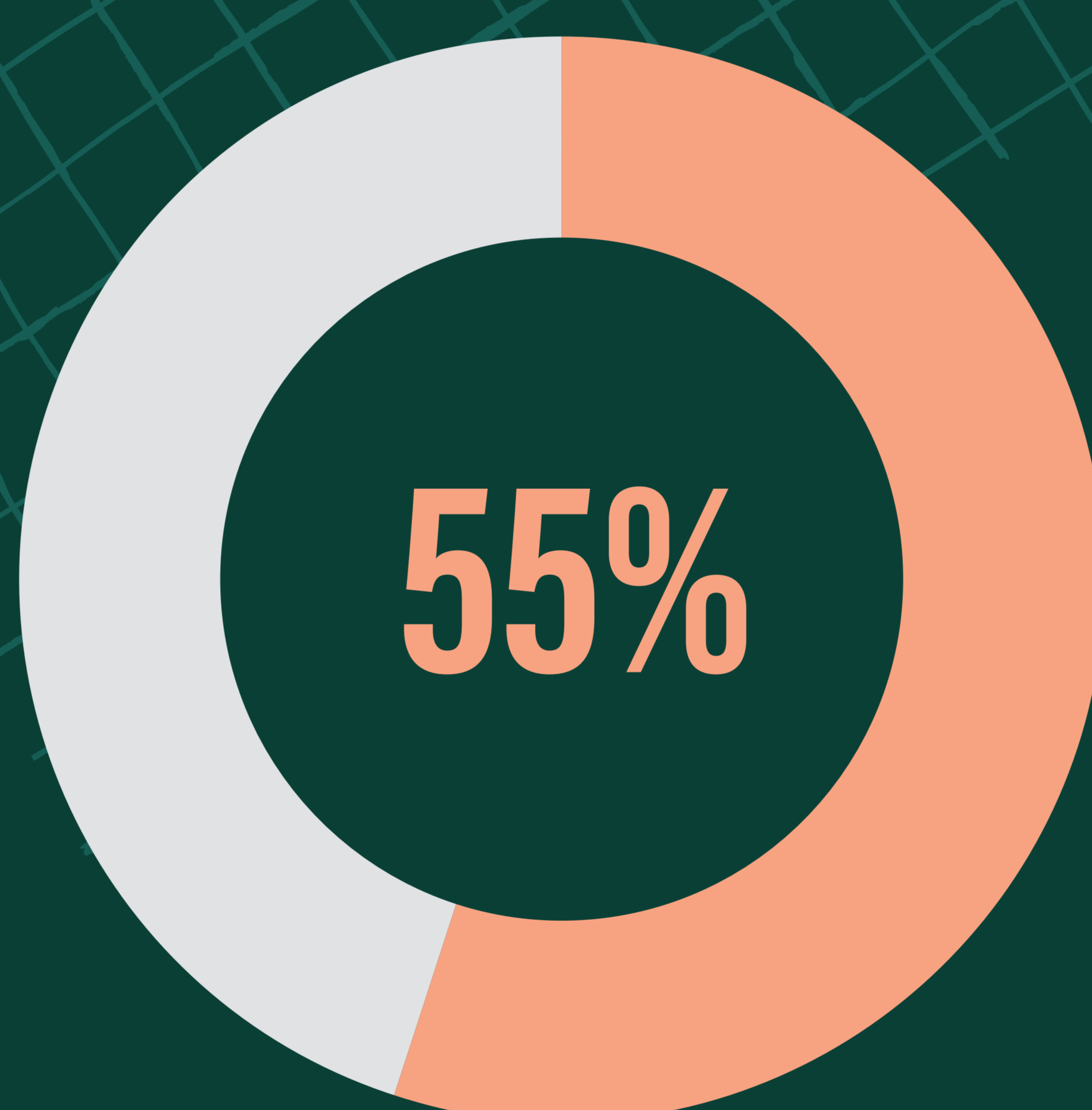
Conhecer
comportamentos
e práticas.

Questionário

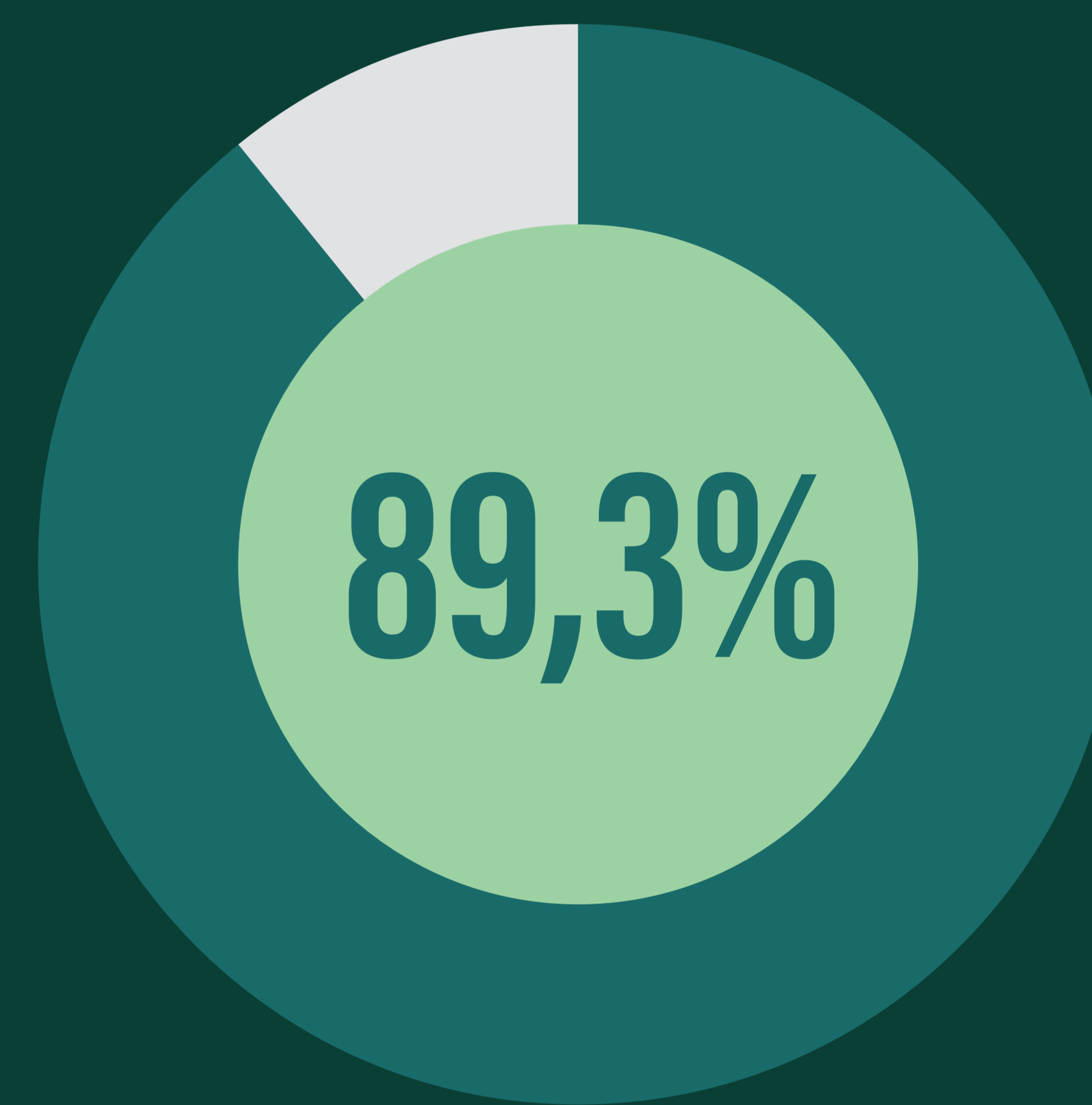
177 respostas



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