



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: G1

Data: 02/05/2015

Caderno/Link: <http://g1.globo.com/sp/piracicaba-regiao/noticia/2015/05/dia-sem-carne-cao-polemica-entre-frequentadores-da-usp-em-piracicaba.html>

Assunto: Dia sem carne causa polêmica entre frequentadores da USP em Piracicaba

Dia sem carne causa polêmica entre frequentadores da USP em Piracicaba

O projeto "Um dia Sem Carne", lançado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (**Esalq**), campus da USP em Piracicaba (SP), causou polêmica entre a comunidade acadêmica. A proposta, que tem o objetivo de reduzir, uma vez por semana, os riscos à saúde provocados pelo consumo exagerado do alimento, dividiu opiniões entre alunos, professores e funcionários. A expectativa da universidade é economizar 14 toneladas de carne, além de poupar 140,3 milhões de litros de água geralmente utilizada para a produção de carne bovina, suína e frango.

O médico veterinário Marcelo Coutinho afirmou que a universidade não respeitou a vontade de pessoas de escolher comer carne. "Tem pessoas que gostam de comer todos os dias. Esse gosto carnívoro das pessoas não foi respeitado. Não acho isso uma atitude correta", disse.

Já o técnico da gráfica da unidade, Luiz Melo, disse que se a iniciativa é para beneficiar a saúde e o meio ambiente, ele decidiu apoiar. "É um dia só, não vai fazer mal a ninguém. Eu acho que nós temos que apoiar esse projeto pensando em beneficiar a saúde de todos", contou. "As pessoas tem que ter o direito de escolher, só isso", disse a economista Nicole Castro.

A nutricionista da **Esalq**, Paula Poeta, explicou que preparou um cardápio balanceado e que ninguém vai ser prejudicado por ficar um dia sem carne. "Fizemos uma pesquisa e organizamos um cardápio balanceado, não vai fazer mal a ninguém ficar um dia sem comer carne durante a semana", afirmou a especialista.

Sem carne

A iniciativa, que tem o objetivo de conscientizar as pessoas quanto ao consumo exagerado e ao desperdício, é baseada na campanha "Segunda Sem Carne", praticada em 35 países como Estados Unidos e Reino Unido. No Brasil, foi lançada em 2009, em São Paulo, em parceria com a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) e Secretaria do Verde e Meio Ambiente (SVMA).

Ideia é reduzir o consumo de carne e estimular a reflexão sobre excessos (Foto: Erlin Schmidt/EPTV)

Segundo a educadora do USP Recicla, Ana Meira, a campanha baseia-se em uma iniciativa de conservação do meio ambiente. Só no almoço, a quantidade de carne ingerida por pessoa, no restaurante universitário, é de aproximadamente 200g, sendo que o recomendado pelo Ministério da Saúde é de apenas uma porção por dia, o que varia de 90 a 100g, dependendo do tipo de carne, afirmou.

A educadora ressaltou ainda que a implantação do projeto na **Esalq** foi realizada depois de uma pesquisa com a comunidade e do esclarecimento sobre as motivações da prática, que estão relacionadas à preocupação com o ambiente, saúde e vida.

Ao todo, 602 pessoas participaram da pesquisa e responderam ao nosso questionário, sendo a grande maioria alunos de graduação e pós. A pesquisa atingiu também docentes e funcionários, e 72% da comunidade se colocou a favor da iniciativa do dia sem carne, falou Ana.

Na cozinha

O trabalho de conscientização começou na cozinha. Os funcionários aprenderam novas receitas e acabaram gostando da ideia, afinal, são eles que provam a comida primeiro. Faz 21 anos que eu cozinho aqui e sou viciada em carne. Mas achei ótimo, está uma delícia, relatou a cozinheira Maria José da Silva.

saiba mais

- Pesquisa da **Esalq** aponta o açafreão como 'tempero' contra a depressão
- Pesquisa da USP aponta que vazão anual do Rio Piracicaba tende a cair
- Ranking americano cita **Esalq** como a 5ª no mundo em ciências agrárias

O cardápio vegetariano inclui escondidinho de brócolis, estrogonofe de berinjela, estrogonofe vegetariano, quibe de berinjela, ratatouille, tortas de legumes, entre outros. O dia sem carne não será fixo e em cada semana ocorrerá em dias alternados.

Mais importante do que a mudança de cardápio, é estimular o cuidado com a saúde e com o meio ambiente. E que isso se reflita na sensibilização da comunidade, na mudança de atitude e na adoção de novos hábitos, concluiu Ana.