



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: G1

Data: 02/05/2015

Caderno/Link: <http://g1.globo.com/sp/piracicaba-regiao/noticia/2015/05/usp-adota-dia-sem-carne-e-estima-economizar-14-toneladas-por-ano-piracicaba.html>

Assunto: USP adota dia sem carne e estima economizar 14 toneladas por ano

USP adota dia sem carne e estima economizar 14 toneladas por ano

Restaurante da USP em Piracicaba aderiu ao dia sem carne (Foto: Erlin Schmidt/EPTV)

A Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (**Esalq**), campus da USP em Piracicaba (SP), lançou nesta semana o projeto Um Dia Sem Carne no Restaurante Universitário, que propõe um cardápio sem o alimento uma vez por semana. Com a adesão à proposta, a estimativa é que haja uma economia anual superior a 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.

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.