



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 28/04/2015

Caderno/Link: <http://www.usp.br/agen/?p=207398>

Assunto: Dia sem Carne

## Dia sem Carne

A Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba dá início na próxima quarta-feira, 29 de abril, ao projeto *Um Dia Sem Carne*, no Restaurante Universitário (Rucas). A realização é do Serviço de Alimentação da Prefeitura do Campus Luiz de Queiroz, em conjunto com o *Programa USP Recicla*, Centro Acadêmico e com o apoio da HSI (Humane Society International). O projeto teve início em 2014, com a discussão e reflexão sobre o excesso do consumo e desperdício de carne no restaurante.

A iniciativa é baseada em uma campanha mundialmente conhecida como *Segunda Sem Carne*, praticada em 35 países como Estados Unidos e Reino Unido. No Brasil, foi lançada em 2009, na cidade de São Paulo, em parceria com a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) e Secretaria do Verde e Meio Ambiente (SVMA). O objetivo é conscientizar as pessoas quanto ao consumo exagerado de carne e as convida a ficar um dia por semana sem ingerir este tipo de alimento.

Segundo a educadora do USP Recicla, Ana Meira, a campanha baseia-se em uma iniciativa de conservação do meio ambiente. “Somente no almoço, a quantidade de carne ingerida por pessoa, no restaurante universitário, é de aproximadamente 200 g, sendo que o recomendado pelo Ministério da Saúde é de somente uma porção por dia, o que varia de 90 a 100g, dependendo do tipo de carne”, explica. Com a adesão ao projeto, estima-se que a economia anual seja superior a 14 toneladas de carne, além da economia de água de 140.300.000 litros (utilizada para a produção de carne bovina, suína e frango)

A educadora ainda ressalta que a implantação do projeto, na Esalq, envolveu a comunidade para esclarecer as motivações da prática, que estão relacionadas à preocupação com o ambiente, saúde e vida. As etapas foram: planejamento das atividades, elaboração e implantação de pesquisa com os usuários do restaurante sobre hábitos alimentares e adesão ao dia sem carne, formação para a equipe de servidores do restaurante, elaboração de materiais de comunicação sobre o tema e realização de intervenções educativas. “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.”

Entre as opções que serão servidas no restaurante, destacam-se escondidinho de brócolis, strogonoff de berinjela, strogonoff 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 o que se pretende 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”, conclui Ana.