



CONSULTÓRIO DO CONSUMIDOR / DECO

"Como se lê um rótulo alimentar?"

A DECO INFORMA...

A alimentação ocupa um lugar importante na gestão da economia familiar.

No entanto, nas casas portuguesas são desperdiçadas cerca de 324 mil toneladas de alimentos. Para além das consequências negativas para o ambiente, também a economia doméstica é prejudicada com este desperdício.

É por isso necessário informar e sensibilizar os cidadãos, desde as idades mais novas, para uma mudança de atitudes, comportamentos e conhecimento, numa perspetiva de uso sustentável dos alimentos.

Nesta senda, a comunidade educativa aguarda, todos os anos, pela atividade que desafia os alunos a combater o desperdício alimentar, adotando comportamentos alimentares mais saudáveis e sustentáveis – O Green Chef.

O que podemos mudar para evitar o desperdício de alimentos?

Sexta, 27 Outubro 2017 14:17

O Green Chef convida, assim, as escolas aderentes à DECOJovem a produzir vídeos com receitas culinárias confeccionadas a partir de sobras alimentares de refeições e/ou com melhor aproveitamento dos alimentos.

Esta atividade é dirigida a todos os alunos a frequentar escolas DECOJovem, desde o 1.º Ciclo do Ensino Básico ao Ensino Secundário, Profissional, Vocacional e Ensino Aprendizagem.

Com a realização do Green Chef 4, a DECOJovem pretende que os alunos:

- Conheçam as formas de desperdício alimentar ao longo da cadeia alimentar;
- Sejam sensibilizados para o combate ao desperdício alimentar em suas casas;
- Compreendam os custos ambientais, económicos e sociais associados ao desperdício alimentar;
- Sejam agentes ativos no combate ao desperdício alimentar em casa e na sua escola;
- Participem na gestão e confeção das refeições;
- Pratiquem uma alimentação mais saudável;
- Conheçam regras básicas de segurança e higiene alimentar.

DECO-Delegação Regional do Algarve