

DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS PARA ENSINO NA PRODUÇÃO E CONSUMO ALIMENTAR SUSTENTÁVEL

**Aldina Soares^{1*}, Alexandra Rodrigues², Carla Sofia Farinha³, Nídia Braz⁴, Nuno Melo⁵,
Pedro Sarreira⁶**

1: ESTS/IPS, Escola Superior de Tecnologia de Setúbal, Instituto Politécnico de Setúbal, Campus do IPS, Estefanilha, 2914-508, Portugal
aldina.soares@estsetubal.ips.pt

2: CIMOSM, Centro de Investigação em Modelação e Optimização de Sistemas Multifuncionais, DEM, Instituto Superior de Engenharia de Lisboa - ISEL, Politécnico de Lisboa, Rua Conselheiro Emídio Navarro, 1, 1959-007 Lisboa; e-mail: alexandra.rodrigues@isel.pt

3: Center for Environmental and Sustainability Research, NOVA School of Science and Technology, NOVA University of Lisbon, 2829-516 Caparica, Portugal; e-mail: cs.farinha@fct.unl.pt

4: Universidade do Algarve, Escola Superior de Saúde, Faro, Portugal; ABC-RI, Algarve Biomedical Center Research Institute, Portugal; nbraz@ualg.pt

5: Centro Interdisciplinar de Estudos Educacionais (CIED), Escola Superior de Educação de Lisboa, Politécnico de Lisboa, Campus de Benfica do IPL, 1549-003 Lisboa;
nunom@eselx.ipl.pt

6: Centro Interdisciplinar de Estudos Educacionais (CIED), Escola Superior de Educação de Lisboa, Politécnico de Lisboa, Campus de Benfica do IPL, 1549-003 Lisboa; pedros@eselx.ipl.pt

Palavras-chave: Conhecimento, Educação para a Sustentabilidade, Ensino Superior, Competências, Produção e Consumo Alimentar Saudável e Sustentável,

Resumo

Vivemos num mundo em rápida transformação, em que as diferentes crises que estamos a vivenciar se perspectivam agravar no futuro. Supostamente, o paradigma do ensino, nomeadamente do ensino superior, é acompanhar os novos desígnios, preparar respostas e desenvolver competências, para um futuro que exige mudanças. No caso da produção e do consumo alimentar, a produção de alimentos está a exceder a biocapacidade do planeta e nem todos os humanos se alimentam adequadamente. O conhecimento científico dos fenómenos e da sua interligação, assim como os vários dados e indicadores, mostram que estamos a colocar pessoas e toda a vida do planeta em risco.

Nos últimos anos verificou-se uma “ocidentalização” da alimentação, com maior consumo de proteína animal e de alimentos com maior conteúdo energético. Os portugueses, em particular, têm uma enorme pegada ecológica devido a elevadíssimos valores de consumo per capita de carne, peixe e laticínios (Galli et.al. 2020; INE, 2021) os dados mostram um afastamento acentuado nos últimos anos da tradicional dieta mediterrânica (Bôto et al 2020; Gregório et al. 2020). Segundo a Associação Zero, se cada pessoa no Planeta vivesse como uma pessoa média portuguesa, a Humanidade exigiria cerca de 2,9 planetas para sustentar as suas necessidades de recursos, sendo a alimentação um dos maiores problemas identificados (Associação ZERO, 2023). Por outro lado, verifica-se uma tendência centrada nos jovens adultos, para alterações de comportamentos alimentares no sentido da sustentabilidade. Alguns estudantes adotam dietas alimentares com redução de alguns alimentos, nomeadamente

carnes, por razões ambientais, mas também por questões éticas de respeito à vida animal (Aguirre et.al. 2021). Verifica-se, contudo, que este movimento “vegetariano” ou “vegan” não é muitas vezes entendido pela geração dos pais e dos professores.

Pretende-se, com esta investigação inicial, avaliar se os docentes do ensino superior em Portugal têm informação atualizada sobre o impacto da alimentação atual, na sustentabilidade da vida no planeta. Pretende-se avaliar, nomeadamente, se conhecem a forma de produção alimentar industrializada atual, as pegadas de carbono, hídricas e ecológicas dos alimentos assim produzidos, o processamento dos mesmos, o desperdício alimentar, as margens comerciais, a força laboral, entre outros. Conhecerão os docentes os efeitos das escolhas alimentares sobre as alterações climáticas, perda de biodiversidade, uso do solo, uso da água e alterações dos ciclos dos nutrientes e outros efeitos ambientais? Ou seja, pretende-se saber: o que sabem? Quais as principais dúvidas? O que gostariam de saber mais?

A metodologia aplicada, através de entrevistas exploratórias semiestruturadas, adapta-se ao que pretende ser uma etapa prévia para a eventual construção de um inquérito generalizado aos docentes do ensino superior em Portugal, sobre o ensino da sustentabilidade na Produção e Consumo Alimentar. Foram realizadas entrevistas a docentes do ensino superior, num conjunto de IES do território nacional durante o mês de junho.

Os resultados são muito variados, desde docentes altamente conhecedores e consciencializados, a docentes totalmente alheios e que classificam a questão em “modas”. Verificou-se que é fácil falar de alimentação, mas é difícil questionar os pressupostos que cada um segue nas suas opções alimentares e de vida.

Concluiu-se que é necessário incrementar conhecimentos sobre sustentabilidade na alimentação e nos estilos de vida saudáveis. São essenciais mais conhecimentos e competências de “redução”, mas também de “adaptação”. Neste mundo em transformação, a adaptação tem a ver com a capacidade de resiliência necessária para quando houver alterações que obriguem a mudanças. Não é certo que no futuro tenhamos o mesmo tipo de acesso a alimentos em quantidade, variedade e origem.

Em termos de competências para a docência, se não é aceitável que um docente ignore as plataformas de formação on-line, também não será aceitável que os docentes não compreendam as novas tendências alimentares. A alimentação, assim como a vida na Terra são temas horizontais, por mais especializado que seja o tema de investigação e ensino de cada docente, não há como fugirmos ao facto de que todos precisamos de nos alimentar todos os dias.

Pretende-se, numa fase posterior, conhecer a forma como os professores gostariam de aprender, como percebem o conhecimento e práticas dos estudantes, como tratam o tema no ensino e como pensam que este tema deveria ser introduzido nos currículos.

Referências

Aguirre Sánchez, L., Roa-Díaz, Z. M., Gamba, M., Grisotto, G., Moreno Londoño, A. M., Mantilla-Uribe, B. P., ... & Franco, O. H. (2021). What influences the sustainable food consumption behaviours of university students? A systematic review. *International journal of public health*, 66, 1604149.

Associação ZERO e *Global Footprint Network*, <https://zero.org/noticias/se-a-humanidade-consumisse-como-portugal-os-recursos-para-este-ano-acabavam-hoje/>, 2023

Galli, Alessandro; Pires, Sara Moreno; Iha, Katsunori; Alves, Armando Abrunhosa; Lin, David; Mancini, Serena; e Teles, Filipe (2020): *Sustainable food transition in Portugal: Assessing the Footprint of dietary choices and gaps in national and local food policies*, Science of the Total Environment: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969720348361>

INE (2021). Balança Alimentar Portuguesa 2016-2020. ISSN 0373-3162 ISBN 978-989-25-0563-3. <https://www.ine.pt/xportal/Publicacoes>

Bôto, J. M. Pinto, E., & Mateus, M. P. (2020). Hábitos alimentares, de saúde e adesão à Dieta Mediterrânica dos jovens da região do Algarve. *Acta Portuguesa de Nutrição* 2020, 20, 06-13, 20. <https://doi.org/10.21011/APN.2020.2002>

Gregório, M. J., Sousa, S. M., Chkoniya, V., & Graça, P. (2020). *ESTUDO DE ADESÃO AO ESTUDO DE ADESÃO AO PADRÃO ALIMENTAR MEDITERRÂNICO*. Direção Geral de Saúde. www.dgs.pt