

Identificação da Escola: Escola Portuguesa de Macau
Círculo: Fora da Europa
Sessão: Básico

Projecto de Recomendação:

Exposição de motivos: (considerações ou argumentos que justificam ou enquadram as medidas propostas)

A maioria dos Pais e Encarregados de Educação não tem oportunidade de exercer o controle sobre a dieta alimentar dos filhos, na Escola, ao longo do dia, onde muitas vezes os jovens tomam o pequeno-almoço, o almoço e até o lanche.

Os Pais e Encarregados de Educação, por falta de tempo ou de meios, limitam-se a dar dinheiro, aos filhos, para as refeições, esperando da parte destes que sejam feitas as melhores escolhas em termos alimentares.

A sociedade actual, de consumo rápido, oferece refeições de “take away” ou refeições rápidas (“fast food”), que são entregues ao jovem consumidor de uma forma prática e rápida e são, igualmente, consumidas de modo célere, refeições essas que têm, não raro, valores nutricionais baixos e/ou excessivamente calóricos, desconhecidos dos jovens, muitas vezes vítimas de ignorância no que respeita às questões alimentares.

A maioria dos alunos não tem qualquer experiência de culinária, desconhecendo, por exemplo, a forma mais correcta de cozinhar os alimentos, ou o valor nutricional de cada um deles, sendo assim, incapaz de fazer as melhores escolhas alimentares, fruto de desconhecimento quanto ao assunto.

Medidas propostas: (redigir com clareza e objectividade, sem alíneas)

1. Criação de um cartão inteligente, pessoal, de tipo cartão multibanco, de controle das compras feitas, por cada aluno do estabelecimento de ensino, cartão esse a utilizar pelos jovens na cantina e no refeitório. A informação registada electronicamente nesse cartão - custo dos alimentos e respectiva referência - é enviada, semanalmente, por correio electrónico, ou via sms, aos Pais ou Encarregados de Educação do jovem, que assim toma conhecimento das escolhas alimentares dos seus educandos.

2. Introdução, na panóplia de disciplinas extracurriculares oferecidas pelas escolas, de uma disciplina de “ Culinária Saudável”, de 45 minutos, para aprendizagem não só do valor nutricional dos alimentos, como também das melhores formas, em termos de saúde, de os preparar e cozinhar.

3. Tornar obrigatória a colocação, em espaço claramente visível, nas cantinas/refeitórios e bares de escola, de tabelas com o valor nutricional explícito de todos os produtos à venda, para informação dos jovens, que assim poderão fazer as escolhas mais adequadas em termos da oferta alimentar da cantina/bar.