

Proposta

www.segundasemcarnenausp.yolasite.com



O consumo excessivo de carne (principalmente vermelha e processada) vem sendo associado a doenças crônicas como câncer, diabetes (DM), doenças cardiovasculares (DCV) e excesso de peso. Para se ter uma ideia, o consumo de cerca de 50g de carne processada (exemplo: uma salsicha ou um hambúrguer) aumenta o risco em 42% de DCV e 19% de DM.

O Brasil é um dos maiores consumidores e produtores de carne no mundo, provocando grande impacto no meio ambiente, já que a cada quilo de carne produzida, há emissão de cerca de 44kg de equivalentes de CO₂ no ambiente.

Para simples comparação, um carro emite em média 186g de CO₂ por km percorrido, isto é, a produção de 1kg de carne equivale a distância entre São Paulo e Campos do Jordão (237km).

Neste contexto, surge em 2003, nos Estados Unidos, um movimento chamado *Meatless Monday*, com objetivo de não consumo de carne nas segundas-feiras a fim de diminuir risco de doenças crônicas, minimizar o impacto ambiental gerado na produção de carne e minimizar custo, já que a carne é um produto caro.

Em 2009, esse movimento chega ao Brasil com apoio de diversas celebridades e restaurantes, e foi intitulado de “Segunda sem carne”. Em 2011 tem apoio da Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente de São Paulo e da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, que aprovou projeto de lei de alimentação escolar vegetariana uma vez por semana para crianças da rede municipal.

Em 2010, iniciou-se um estudo na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP) sobre o consumo de carne no município de São Paulo. Dados preliminares mostram que o consumo de carne é excessivo na maior parte da população (mais de 80%).

Proposta

www.segundasemcarnenausp.yolasite.com



Pensando em como reduzir esses danos à saúde e ao meio ambiente, nutricionistas e alunos do curso de graduação e pós graduação da FSP decidem implementar o projeto Segunda Sem Carne na FSP, que tem como objetivo inicial discutir o consumo excessivo de carne, com a inclusão de um cardápio que não contenha carne em uma segunda feira de cada mês no restaurante da Faculdade de Saúde Pública/COSEAS, oferecendo uma refeição balanceada, que produza um baixo impacto ambiental e não aumente o custo do restaurante.

Mas qual impacto dessa ação?

A FSP conta com um restaurante universitário que fornece diariamente cerca de 500 refeições para estudantes, professores e funcionários, oferecendo todos os dias uma opção de carne.

Estima-se que para o abastecimento de carne desse restaurante seja emitido em apenas um dia cerca de 2640 kg CO₂, equivalente a emissão produzida por um carro em um percurso de 14.220km (quase duas vezes a extensão do Brasil). Em um mês estima-se uma emissão de 66.000 kg CO₂ no restaurante.

Com apenas um dia sem o consumo de carne, essa emissão seria reduzida em 3%.

Acha pouco?

Se considerarmos um ano, a estimativa de emissão chega a 792.000kg CO₂/ano, e a redução seria de 31.680kg CO₂/ano.

Se um aluno que entra na Faculdade de Saúde Pública, durante os cinco anos não comer carne em apenas uma segunda-feira por mês contribuirá para não emitir cerca de 5.940kg CO₂, semelhante à emissão do percurso de carro de 31.995km (quase uma volta na Terra).

Pense no seu futuro: cuide de seu corpo e do planeta, participe!