

Combate ao desperdício

Atividade 4

DISCIPLINAS: Geografia, História, Ciências e Língua Portuguesa.

AULAS PREVISTAS: 4 encontros virtuais de 50 minutos.

SUGESTÃO: 8º e 9º anos do Ensino Fundamental.

OBJETIVO: Evitar o desperdício dos alimentos e promover sua reutilização. Desenvolver hábitos de alimentação saudável. Estimular a produção de cardápios com pratos feitos a partir de cascas e talos que antes eram desperdiçados.

ALINHAMENTO À BNCC:

Geografia: Analisar o mundo social, cultural e digital e o meio técnico-científico-informacional com base nos conhecimentos das Ciências Humanas, considerando suas variações de significado no tempo e no espaço, para intervir em situações do cotidiano e se posicionar diante de problemas do mundo contemporâneo. **HABILIDADE:** EF07GE06.

História: Identificar interpretações que expressem visões de diferentes sujeitos, culturas e povos com relação a um mesmo contexto histórico, e posicionar-se criticamente com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários. **HABILIDADE:** EF07HI01.

Ciências: Construir argumentos com base em dados, evidências e informações confiáveis e negociar e defender ideias e pontos de vista que promovam a consciência socioambiental e o respeito a si próprio e ao outro, acolhendo e valorizando a diversidade de indivíduos e de grupos sociais, sem preconceitos de qualquer natureza. **HABILIDADE:** EF09CI13.

Língua Portuguesa: Apropriar-se da linguagem escrita, reconhecendo-a como forma de interação nos diferentes campos de atuação da vida social e utilizando-a para ampliar suas possibilidades de participar da cultura letrada, de construir conhecimentos (inclusive escolares) e de se envolver com maior autonomia e protagonismo na vida social. **Currículo paulista aqui.**

HABILIDADES: EF69LP04; EF69LP09.

MATERIAL: lápis e caderno para anotações, computador para realização de pesquisas, internet, cartolina e canetas coloridas.



© 1

A. Os estudantes deverão elaborar um folheto digital (também conhecido por *flyer* ou *fôlder*) com sugestões para evitar o desperdício de alimentos – valorizar o consumo consciente – e um *ebook* com receitas que fazem uso de partes de alimentos que normalmente são descartadas e reaproveitamento de alimentos.

B. Para sensibilizá-los para a questão, organizar uma viagem virtual em alguns sites e fazer uma leitura compartilhada de diferentes fragmentos de textos. Veja sugestões de textos a seguir.

Sugestão de textos:

- 1.** Desperdício de alimentos: o que eu tenho a ver com isso? Clique [aqui](#).
- 2.** Desperdício de alimentos: causas e prejuízos ambientais. Clique [aqui](#).
- 3.** Mulheres mudam o mundo por meio da alimentação. Clique [aqui](#).

Após a leitura, subdividir a turma em pequenos grupos de estudantes e promover o debate.

C. Os estudantes devem elaborar em sala de aula virtual um roteiro de perguntas para entrevistar os

familiares e amigos para saber como eles fazem para evitar o desperdício de alimentos. Deverão anotar uma receita que o entrevistado conheça que faz uso do reaproveitamento de alimentos ou de partes normalmente descartadas. Apresentar outras receitas que aproveitam cascas e talos na alimentação. Essas receitas servirão para elaborar o *ebook*.

D. Se possível, compartilhe com os estudantes uma *live* curta de preparo de uma refeição, a partir do reaproveitamento de alimentos. Peça a eles para pesquisarem se algum familiar já preparou algo semelhante.

E. Tanto o folheto digital quanto o *ebook* de receitas podem ser elaborados em papel ou formato eletrônico. Além de texto, incluir desenhos, fotos, créditos dos elaboradores e nomes dos entrevistados, fonte de pesquisa e outros.

F. Por fim, os estudantes podem utilizar o folheto digital para elaborar campanha para a promoção do consumo consciente nas redes sociais. Dependendo dos recursos disponíveis, os estudantes podem gravar suas propagandas (em *podcast* ou vídeos) e publicá-las em sites específicos, como o YouTube.

Visita à feira livre

Professor: Quando for possível, em função da pandemia, proponha ao grupo uma ida à feira livre, tomando todos os cuidados de distanciamento social, uso de máscara e higiene das mãos.

Estudar uma feira livre é um momento oportuno para descobrir como uma cidade é abastecida, em parte, com os produtos agrícolas.

Aspectos a serem estudados:

- A localização da feira e uma breve consideração por que está ali.
- Quais produtos são vendidos?
- Quem é o feirante? Há algum produtor feirante?
- Há produtos importados? Ou industrializados?
- Quais produtos são originários das pequenas propriedades? Por quê?
- Quais produtos vêm das grandes propriedades?
- Entrevista com o feirante mais antigo (onde mora, se é

proprietário, o que comercializa, se trabalha com a família, se não é produtor, de quem ele compra a mercadoria).

- Produzir mapas que mostrem a localização de onde vieram tais produtos: (laranja, tomate, manga, banana, limão, hortaliças, batata e outros). Usar a ferramenta virtual *My Maps* do Google para essa atividade. Caso não esteja familiarizado com ela, acesse o tutorial [aqui](#).



©2

SAIBA COMO APROVEITAR OS ALIMENTOS

Biscoitos: se estiverem murchos ou quebrados, podem ser usados no pavê ou na vitamina de frutas. Migalhas que sobram no pacote viram cobertura de bolo ou farofa doce para acompanhar sorvete.

Café: dura mais em embalagem escura e em local refrigerado.

Casca de fruta: sucos com os mesmos nutrientes e gosto da fruta podem ser feitos com a casca de abacaxi, maracujá, pera, maçã, pêssego ou ameixa. As de laranja, limão e manga podem virar geleia.

Folhas e talos: os de cenoura, beterraba e agrião,

por exemplo, podem ser preparados em saladas, temperos – como salsinha – e refogados ou misturados a sopas.

Óleo vegetal: prefira os de embalagem de vidro ou plástico. As de metal aceleram a oxidação do óleo, o que não vale para o azeite.

Pães: guarde-os no saco de papel para evitar o bolor.

Vegetais frescos: duram mais se embrulhados em papel ou saco plástico e guardados na parte inferior da geladeira.

