Sequência didática 10

Disciplina: Geografia Ano: 5º Bimestre: 4

Título: Evitando o desperdício de alimentos na escola

Objetivos de aprendizagem

* Identificar ações que geram desperdício de alimento.

**Objeto de conhecimento:** Diferentes tipos de poluição.

**Habilidade trabalhada:** (**EF05GE11)** Identificar e descrever problemas ambientais que ocorrem no entorno da escola e da residência (lixões, indústrias poluentes, destruição do patrimônio histórico etc.).

* Analisar alternativas para evitar desperdício de alimentos.

**Objeto de conhecimento:** Diferentes tipos de poluição.

**Habilidade trabalhada:** **(EF05GE11)** Identificar e descrever problemas ambientais que ocorrem no entorno da escola e da residência (lixões, indústrias poluentes, destruição do patrimônio histórico etc.).

* Observar o nível de desperdício de alimentos na escola, por meio de pesagem das sobras da merenda.

**Objeto de conhecimento:** Diferentes tipos de poluição.

**Habilidade trabalhada:** **(EF05GE11)** Identificar e descrever problemas ambientais que ocorrem no entorno da escola e da residência (lixões, indústrias poluentes, destruição do patrimônio histórico etc.).

* Elaborar relatório coletivo sobre as observações feitas em relação ao destino de sobras e desperdício de alimentos.

**Objeto de conhecimento:** Diferentes tipos de poluição,

**Habilidade trabalhada:** **(EF05GE11)** Identificar e descrever problemas ambientais que ocorrem no entorno da escola e da residência (lixões, indústrias poluentes, destruição do patrimônio histórico etc.).

* Confeccionar cartazes de orientação com ações que evitem o desperdício de alimentos.

**Objeto de conhecimento:** Diferentes tipos de poluição.

**Habilidade trabalhada:** **(EF05GE11)** Identificar e descrever problemas ambientais que ocorrem no entorno da escola e da residência (lixões, indústrias poluentes, destruição do patrimônio histórico etc.).

Tempo previsto: 250 minutos (5 aulas de aproximadamente 50 minutos cada )

Materiais necessários

* Balança, cartolinas, giz de cera, canetas hidrográficas coloridas e fita adesiva.

Desenvolvimento da sequência didática

Etapa 1 (Aproximadamente 100 minutos/ 2 aulas)

Antecipadamente, converse com o responsável pela cozinha ou direção da escola e agende uma data para a realização de uma conversa sobre a destinação de alimentos que sobram na merenda escolar. Após a confirmação do agendamento desta conversa, providencie uma balança eletrônica para a realização das atividades posteriores.

Organize a turma em círculo. Inicie uma conversa com os alunos sobre desperdício de alimentos. Indague-os sobre o modo que lidam com o consumo de alimentos e se eles se preocupam em evitar o desperdício. Deixe que falem e verifique quais conhecimentos já possuem sobre o tema. Questione-os acerca de ações que resultam em desperdício de alimento, tais como comprar produtos em demasia e perto da data de validade, esquecer alimentos em fruteiras e na geladeira, acondicionar mal os produtos, preparar mais alimentos do que o necessário, não consumir todo o alimento servido no prato, etc. Explique que consumir alimentos com consciência diminui o volume de lixo e ameniza o descarte de resíduos e embalagens que podem causar danos ambientais e à saúde humana. Pergunte aos alunos que atitudes favorecem a diminuição de desperdício e o consumo consciente dos alimentos. Estimule os alunos a refletirem sobre o consumo de alimentos naturais que não necessitem de tantas embalagens, comprar somente o que for utilizar, acondicionar corretamente os alimentos, colocar no prato somente a quantidade considerada suficiente, aproveitar talos e cascas e reaproveitar sobras de alimentos em receitas, destinando corretamente as sobras, etc.)

Em seguida, proponha que a turma observe como é feita a destinação das sobras e se ocorre desperdício de alimentos na escola. Para isso, siga os passos a seguir.

1. Antes do recreio: oriente os alunos a coletarem informações com o(a) funcionário(a) responsável pela cozinha ou com a direção da escola, questionando como acontece a destinação das sobras de alimentos da merenda (se são depositadas em recipiente próprio e como são dispensadas). Além disso, verifique se existe a preocupação com o reaproveitamento de alimentos.

2. Durante o recreio: oriente os alunos a observarem a própria postura e a dos colegas quanto à alimentação (se colocaram somente o que iriam comer no prato e se destinaram corretamente as sobras de alimentos).

3. Após o recreio: junto aos alunos, recolha o recipiente em que foram depositadas as sobras e pese os alimentos. Solicite que os alunos anotem o peso.

Etapa 2 (Aproximadamente 100 minutos/ 2 aulas)

Converse com a turma sobre as informações coletadas e faça as perguntas a seguir.

* As sobras foram depositadas em recipiente próprio (separadamente dos rejeitos e dos recicláveis)?
* Qual o destino dado às sobras (foram para a composteira, colocadas em sacos separados para a coleta de lixo ou somadas ao lixo comum)?
* Existe reaproveitamento de sobras ou receitas com cascas e talos de alimentos?
* Os alunos procuram evitar o desperdício (colocando somente o que conseguem comer no prato)?
* Qual o peso das sobras de alimentos nesse dia?
* Em seguida, proponha que os alunos reflitam sobre sugestões para diminuir o desperdício e escrevam na lousa um relatório coletivo sobre as observações feitas e as sugestões para amenizar a situação. Enquanto os alunos registram o relatório no caderno, faça uma cópia e entregue-a ao funcionário(a) responsável pela cozinha ou para o diretor(a) da escola.

Etapa 3 (Aproximadamente 50 minutos/ 1 aula)

Organize a turma em grupos de quatro pessoas, entregue cartolina, giz de cera, canetas hidrográficas coloridas, etc. Proponha que cada grupo crie um cartaz de orientação com ações que os alunos podem adotar para evitar o desperdício de alimentos.

Para finalizar a etapa, leve-os até o refeitório e fixe os cartazes na parede com fita adesiva, ficando, assim, expostos para que todas as pessoas da escola visualizem as orientações a fim de evitar o desperdício de alimentos no estabelecimento.

**Avaliação**

A avaliação deverá ser contínua, ocorrendo em todas as etapas do desenvolvimento da atividade. Poderão ser avaliados a participação e o envolvimento dos alunos, a oralidade, a capacidade de compreender necessidade de se adotar atitudes diárias que diminuam o desperdício de alimento.

Durante o desenvolvimento, observe:

* o aluno identificou ações que geram desperdício de alimentos?
* o aluno analisou alternativas para a diminuição do desperdício de alimentos?
* o aluno observou o nível de desperdício de alimentos na escola, por meio da pesagem das sobras da merenda?
* o aluno elaborou relatório coletivo sobre as observações feitas em relação ao destino de sobras e desperdício de alimentos?
* o aluno confeccionou cartaz de orientação com ações que os alunos podem adotar para diminuir o desperdício de alimentos?

Além das observações, seguem algumas questões relativas às habilidades desenvolvidas nesta sequência didática.

1. Escreva quais atitudes você e sua família podem adotar para evitar o desperdício de alimentos.

Resposta esperada: o aluno deverá escrever que ele e sua família podem adotar as seguintes atitudes: dar preferência a alimentos naturais e que não necessitem de tantas embalagens, comprar somente o que for utilizar, acondicionar corretamente os alimentos, colocar no prato somente o que consumir, aproveitar talos e cascas e reaproveitar sobras de alimentos em receitas, etc.

2. As sobras de alimentos podem ser descartadas junto ao lixo comum?

Espera-se que o aluno responda que as sobras de alimentos devem ser descartadas separadamente, de preferência destinadas a compostagem para se transformarem em adubo.

Após o trabalho com a sequência didática, apresente aos alunos a autoavaliação a seguir. Se preferir, reproduza as questões na lousa para que os alunos as copiem e respondam.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| AUTOAVALIAÇÃO | SIM | NÃO |
| Verifiquei se na minha escola acontece desperdício de alimentos? |  |  |
| Elaborei coletivamente um relatório com as observações feitas referentes ao desperdício de alimentos na escola e sugestões para melhorar o aproveitamento dos alimentos? |  |  |
| Confeccionei cartazes de orientação, com atitudes para evitar o desperdício de alimentos? |  |  |