



DESPERDÍCIO ZERO, COM IMPACTE REAL

INTRODUÇÃO

Sempre que confeccionamos uma refeição, desperdiçamos cascas ou sementes, com grande valor nutricional. Muitas vezes, na altura do Natal ou aniversários sentimos obrigação de comprar algo para oferecer, quando há tantas formas de demonstrar carinho; se queremos oferecer algo, porque não fazê-lo? Literalmente.

O PROBLEMA

1. Perguntar aos seus alunos se eles sabem o que é uma refeição zero desperdício.
2. Perguntar o que fazem com cascas e sementes de vegetais ou frutos
3. Perguntar o que fazem com as sobras das refeições.
4. Perguntar se já confeccionaram uma prenda “zero desperdício”.

NA COMUNIDADE

5. Perguntar às famílias o que fazem com as sobras alimentares.
6. Perguntar à comunidade escolar o que pretendem oferecer no Natal.
7. Solicitar às famílias que forneçam conchas, cortiça, rolhas, abóboras e receitas.
8. Confeccionar doce de abóbora no laboratório com receita de família.
9. Produzir presépios com conchas e cortiça.
10. Compilar receitas de aproveitamento de restos, sugestões sustentáveis de limpeza e aromatização para a casa e informações diversas sobre a cortiça.
10. Divulgar à comunidade.

OBJETIVOS

- Discutir os impactos negativos do desperdício alimentar
- Procurar receitas zero desperdício
- Sensibilizar para a importância da redução do desperdício alimentar e outro
- Organizar evento zero desperdício

ATORES SOCIAIS

- Famílias
- Associações locais
- Comunidade escolar

PALAVRAS-CHAVE

- Desperdício alimentar, desperdício zero, Consumo sustentável

PÚBLICO-ALVO

Alunos dos 16 aos 17anos

DISCIPLINAS

- Biologia e Geologia
- Física e Química A
- Cidadania e Desenvolvimento

TEMAS / DOMÍNIOS

iBiologia e Geologia

Recursos e resíduos
Desenvolvimento sustentável

Química

Saponificação

Cidadania e Desenvolvimento

Sentido de observação
Participação ativa na comunidade

O PROCESSO DE CO-CRIAÇÃO

9. Pedir aos seus alunos que pesquisem por receitas que sejam zero resíduos, através de complementaridade de receitas ou para aproveitamento de cascas, sementes e óleos usados.

10. Pedir aos alunos que compilem informações que considerem importantes sobre a cortiça, como motivação da comunidade para o tema.

10. Discutir com os seus alunos como eles poderiam organizar uma atividade desperdício zero e quais seriam os atores sociais que os poderiam ajudar.

11. Organizar com os alunos um encontro com os intervenientes sociais para definir estratégias

A SOLUÇÃO

12. Possibilitar aos alunos a realização de receitas, presépios, sabão e outros objetos para venda e divulgação.

13. Organizar com os alunos um evento para mostra de produtos e divulgação do tema.

14. Dinamizar um evento de desperdício zero na escola, aberto à comunidade educativa para demonstração e venda dos artigos produzidos pelos alunos, com vista a obter fundos para visitar uma instituição de ensino superior.

COMPETÊNCIAS PARA A SUSTENTABILIDADE

- Colaborar e aproximar
- Ter pensamento crítico
- Desenvolver soluções criativas
- Valorizar o ambiente

PREPARAÇÃO

- A primeira parte da atividade é desenvolvida fora da escola, junto das famílias
- A restante atividade de compilação e preparação pode ser desenvolvida no espaço escolar
- Apresentação durante um evento global da escola, para a comunidade educativa

MATERIAIS

- Doce de abóbora confeccionado pelos alunos
- Presépios produzidos com conchas e com cortiça e rolhas
- Sabonetes artesanais
- Compilação de receitas sobre aproveitamento de restos de confecção e de sobras de refeições
- Computador e impressora