



CONSUMIR MAIS PRODUTOS LOCAIS

INTRODUÇÃO

Sempre que vamos a um mercado local, pensamos na origem geográfica dos alimentos que compramos? As frutas e vegetais que consumimos são provenientes da nossa região ou país?

Neste cenário de aprendizagem, os alunos vão avaliar a origem geográfica das frutas e vegetais de um mercado local e organizar uma campanha de sensibilização para a importância de consumir produtos locais.

O PROBLEMA

1. Perguntar aos seus alunos se alguma vez pensaram na origem geográfica dos alimentos que consomem.
2. Perguntar aos seus alunos se existem impactos ambientais associados ao transporte de alimentos e, em caso afirmativo, que impactos são esses.

NA COMUNIDADE

3. Levar os alunos a um mercado local.
4. Dividir os produtos por categorias e atribua uma categoria a cada grupo de alunos.
5. Solicitar a cada grupo que registre o preço, a forma de embalagem e a origem geográfica das frutas e vegetais aí existentes.
6. Levar os alunos a um supermercado.
7. Solicitar a cada grupo que registre o preço, a forma de embalagem e a origem geográfica das frutas e vegetais aí existentes, segundo a mesma categoria registada no mercado local.
8. De volta à sala de aula, solicitar a cada grupo de alunos que contabilize os custos em CO₂, usando as fontes <https://www.foodmiles.com/> e <https://foodshift2030.eu/>
9. Elaborar posters com a informação.
10. Divulgar à comunidade local.

OBJETIVOS

- Identificar a origem geográfica dos vegetais e frutas que consumimos
- Abordar o impacto ambiental do transporte dos alimentos
- Discutir a importância de consumir alimentos locais ou regionais
- Sensibilizar a comunidade escolar e local para a importância de escolher produtos locais

ATORES SOCIAIS

- Famílias
- Produtores locais
- Vendedores de produtos locais
- Visitantes do mercado local
- Chefs locais
- Representantes da comunidade local

PALAVRAS-CHAVE

Disponibilidade alimentar, origem geográfica dos alimentos, pegada de carbono, produção local, desperdício alimentar

PÚBLICO-ALVO

Alunos dos 15 aos 16 anos

DISCIPLINAS

- Biologia e Geologia
- Cidadania e Desenvolvimento

TEMAS / DOMÍNIOS

Ciências Naturais/Biologia e Geologia:

- Processos vitais comuns aos seres vivos
- Sustentabilidade na Terra

O PROCESSO DE CO-CRIAÇÃO

11. Ajudar os alunos a identificarem os atores sociais que podem ajudá-los a debater a questão da compra de produtos locais.
12. Solicitar a colaboração dos encarregados de educação.
13. Organizar com os alunos um evento de divulgação da importância do consumo dos produtos locais (a que se juntam, eventualmente, outras propostas de divulgação de temas sustentáveis)

A SOLUÇÃO

14. Uma solução possível para o problema poderá ser desenvolver uma campanha de sensibilização dirigida comunidade local sobre a importância de aumentar o consumo de produtos locais.
15. Um protótipo desta solução poderá ser uma mostra de alguns produtos locais solicitados a produtores, acompanhada da divulgação da recolha de dados sobre o custo monetário direto e indireto (em carbono) sobre o consumo dos produtos locais ou de longa distância.
16. De forma a sensibilizar todas as idades, são criados diversos jogos, com prémios concordantemente sustentáveis.

- Viver melhor na Terra
- Recursos e resíduos

Cidadania e Desenvolvimento:

- Desenvolvimento sustentável

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, num mercado local e num supermercado local.
- A restante atividade de compilação e preparação pode ser desenvolvida no espaço escolar.
- Apresentação fora do espaço escolar, numa zona com muitos transeuntes.

MATERIAIS

- Máquina fotográfica e/ou telemóvel
- Formulário de registo (produto / custo / origem geográfica)
- Jogo de chão sobre hábitos saudáveis e sustentáveis
- Fruta/produtos locais para oferta
- Outros temas propostos por alunos e enquadrados no tema da sustentabilidade:
- Jogos variados (sobre leguminosas e polinizadores)
- Marcadores de livros com receitas de leguminosas e de aproveitamento alimentar
- Mostras de confeção para prova
- Exposição de leguminosas