

GUIA DE ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS

AUTORA

Camila Renata Texeira de Souza Da Silva

ORIENTADORA

Prof^a. Dr^a. Tamara Simone van Kaick

CURITIBA
2022

GUIA DE ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS

AUTORA

Camila Renata Texeira de Souza Da Silva

ORIENTADORA

Prof^a. Dr^a. Tamara Simone van Kaick



4.0 Internacional

Esta licença permite remixe, adaptação e criação a partir do trabalho, para fins não comerciais, desde que sejam atribuídos créditos ao(s) autor(es) e que licenciem as novas criações sob termos idênticos. Conteúdos elaborados por terceiros, citados e referenciados nesta obra não são cobertos pela licença.

CURITIBA
2022

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	3
CIÊNCIA, TECNOLOGIA, SOCIEDADE E AMBIENTE.....	4
ELEMENTOS BALIZADORES.....	5
ANÁLISE DO CARDÁPIO ESCOLAR.....	6
REGISTRANDO OS HÁBITOS ALIMENTARES DE CASA.....	7
NUTRIÇÃO.....	8
CULTURA ALIMENTAR.....	9
SOLOS.....	11
CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS.....	13
APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS..	16
COMPOSTAGEM E VERMICOMPOSTAGEM.....	18
ALIMENTOS ORGÂNICOS.....	21
OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.....	23
FICHAS PARA REPRODUÇÃO.....	25



APRESENTAÇÃO

Este caderno de estratégias pedagógicas se constitui como produto final de pesquisa científica, requisito de programa de pós-graduação, intitulado como: Promoção da alimentação saudável, direcionados a educadores, a fim de subsidiar as práticas pedagógicas.

Neste sentido, Moreira (2004) contribui sobre a finalidade de um produto educacional, em decorrência de pesquisas de mestrado profissional: [...] “visando à melhoria do ensino na área específica, sugerindo-se fortemente que, em forma e conteúdo, este trabalho se constitua em material que possa ser utilizado por outros profissionais.” (MOREIRA 2004, p. 134).

Considerando a importância de um material de apoio e subsídio para as práticas pedagógicas como referencial de consulta para profissionais que atuam nos anos iniciais do ensino fundamental. O produto proposto descreve as estratégias que corroboraram para a formação dos estudantes com um olhar crítico e reflexivo sobre a alimentação.

Estas propostas preconizam um olhar sobre a importância de uma boa alimentação para a saúde humana, os recursos envolvidos na produção de alimentos e a reflexão sobre os sistemas estabelecidos até que os alimentos cheguem à mesa, bem como as relações que podem ser estabelecidas no ensino sobre a temática.



INTRODUÇÃO

Tendo em vista que, a alimentação é uma necessidade básica do ser humano, porém alto índice de desperdícios vem sendo apresentado nos últimos tempos. Sabendo que a produção de alimentos envolve processos e muitos recursos naturais, como: água, à terra e energia, portanto, buscam-se estratégias para equilibrar estas atividades fundamentais com um desenvolvimento sustentável, ou seja, que se mantenha recursos para a sobrevivência de gerações futuras, mantendo uma qualidade de vida (SOARES, 2011).

A Educação Ambiental (EA) vem ganhando um grande espaço e importância na atualidade e surgiu para suprir a necessidade de buscar, na educação, uma complementação direcionada para as relações do homem com o ambiente. Nessa relação homem e natureza, em meio às crises ambientais em que se vive, faz-se necessário, mais que urgente, uma mudança de comportamento e atitudes para com o planeta em que vivemos.



CIÊNCIA, TECNOLOGIA, SOCIEDADE E AMBIENTE

O cidadão reflexivo é atuante e integrante em uma sociedade, também é portador de uma identidade cultural e de juízos de valor. Neste sentido, a escola, por meio da EA (Educação Ambiental) poderia intensificar a busca e a aproximação com alguns dos pressupostos da teoria crítica, articulando os mesmos com o ensino de ciências que relacione as implicações tecnológicas e os impactos na sociedade.

Domiciano e Lorenzetti (2019); (2020) descrevem um panorama de pesquisas acerca das origens e tradições dos estudos CTS, exploram o contexto brasileiro de pesquisas na área, e com importantes e expressivos referenciais teóricos, enriquecem a literatura com informações trilhadas desde o surgimento do movimento CTS ao CTS no ensino de ciência. Diante dos referenciais, os autores organizam elementos balizadores, que auxiliam nas práticas pedagógicas que contemplem os pressupostos da Educação CTS.

Estes parâmetros, foram elencados a partir da categoria: “Enfoque CTS Crítico Relacionada à compreensão das interações entre os campos científicos, tecnológicos e sociais de forma crítica, interdisciplinar e contextualizada” (DOMICIANO E LORENZETTI, 2019, p. 102).






PROFESSOR

CTS ou CTSA?

Siga a trilha e confira!



ELEMENTOS BALIZADORES

PARÂMETROS	DESCRIÇÃO
Contextualização 	Conteúdos colocados como socialmente relevantes; estudo a partir de situações concretas; Relacionamento entre conteúdos e realidade local.
Interdisciplinaridade 	Interação entre conteúdos e metodologias de diferentes áreas do conhecimento; professor com atitude interdisciplinar.
Natureza da Ciência e da Tecnologia 	Ciência e tecnologia como atividade humana, portadora de valores/interesses, sócio e culturalmente influenciada; Tecnologia como campo de conhecimento; Estudo da tecnologia; Superação das concepções ingênuas.
Dialogicidade 	Troca de conhecimentos; espaço democrático de falar; construção coletiva dos processos de ensino e aprendizagem; avaliação coletiva e dialógica.
Problematização 	Investigação/diagnóstico de temas sociais reais, globais ou locais, desenvolvimento de postura crítica e de reflexão para a resolução dos problemas utilizando os conhecimentos necessários.
Tomada de decisão 	Situações/atividades que promovam tomada de decisão; Situações de escolhas que promovam o desenvolvimento da autonomia/responsabilidade.

Fonte: adaptado de DOMICIANO E LORENZETTI, 2019

A Fim de esclarecer, os possíveis pontos de conflitos, Luz, Queiroz e Prudêncio (2019), realizam o levantamento na literatura, com recorte temporal de 2010–2016 e apresentam os sentidos compreendidos e atribuídos pelos pesquisadores, a respeito dos termos “CTS” e “CTSA”:



Como sinônimos: palavras com mesmo significado, podendo ser substituídas sem comprometimento do sentido. Como complementares: os termos são assumidos como diferentes em algum aspecto, de modo que pode ocorrer a alternância das abordagens de acordo com o assunto que está sendo discutido. Nesse caso, a CTSA pode contribuir com discussões que se referem ao Meio Ambiente complementando a perspectiva CTS. CTSA como evolução de CTS: a perspectiva CTSA, ao resgatar questões ambientais para as investigações sobre CTS, acaba superando essa perspectiva e ressignificando-a. De forma a problemática: não são explicitadas diferenças ou semelhanças no uso das denominações CTS e CTSA, nem justificativas de filiação a uma ou outra nomenclatura. (LUZ; QUEIROZ; PRUDÊNCIO, 2019 p. 38)



Alimentação saudável é fundamental para o desenvolvimento humano, em todas as fases da vida um bom hábito alimentar faz a diferença na saúde e bem-estar das pessoas. É importante valorizar uma dieta equilibrada, pois precisamos de energia para sobreviver.

As atividades, mesmo que pareçam muito simples como: andar, falar, correr e estudar, que são atividades que as crianças fazem durante todo o seu dia. Dessa forma se propõe despertar a atenção dos estudantes com relação ao consumo de alimentos que são ofertados na escola, a fim de promover a alimentação adequada e saudável.



ANÁLISE DO CARDÁPIO

O professor irá disponibilizar o cardápio para que os estudantes realizem a análise dos alimentos de acordo com a sua preferência.

Observe a legenda de sugestão:



GOSTAM MUITO



GOSTAM UM POUCO



NÃO GOSTAM

Esta atividade é um ponto de partida, através dela é possível verificar a aceitação dos alimentos oferecido pela escola.

Ao término da análise feita pelos estudantes, propor a troca de experiência com os colegas. É importante o professor aproveitar este momento e manter escuta sensível aos comentários, pois muitas vezes, as crianças rejeitam alimentos que não experimentaram.

Conduzir as reflexões para a importância de uma alimentação equilibrada e nutritiva.



Sobre o Pnae - Portal do FNDE

O que é? O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes d...



O ambiente familiar, como primeiro grupo social da criança, tem grandes influências na alimentação. As culturas alimentares expressam a identidade social de um grupo de pessoas. Conhecer os alimentos mais consumidos pelos estudantes em casa, traz a compreensão sobre suas preferências.



REGISTRANDO OS HÁBITOS ALIMENTARES DE CASA

Disponibilizar fichas de registros para os estudantes e solicitar que registrem na semana o que consomem de alimentos em casa.

PERÍODO	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM
MANHÃ							
TARDE							
NOITE							

Com as fichas de registros preenchidas é possível comparar a alimentação familiar com os itens que são oferecidos na escola. Desta forma, amplia-se o olhar para as preferências dos estudantes.

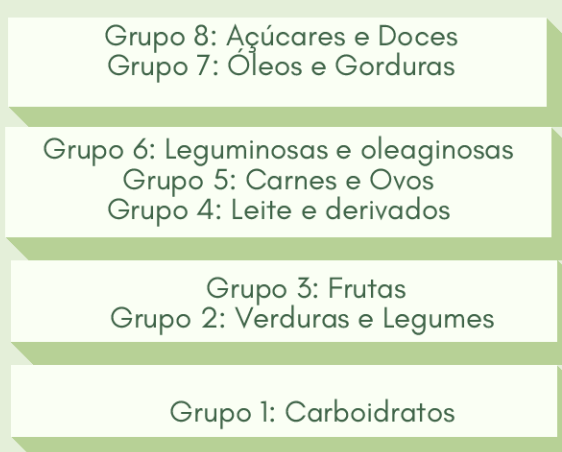


A dieta apresentada nas fichas individuais compõe uma alimentação saudável, adequada, variada, de forma equilibrada?

Os alimentos podem ser classificados em 4 níveis:

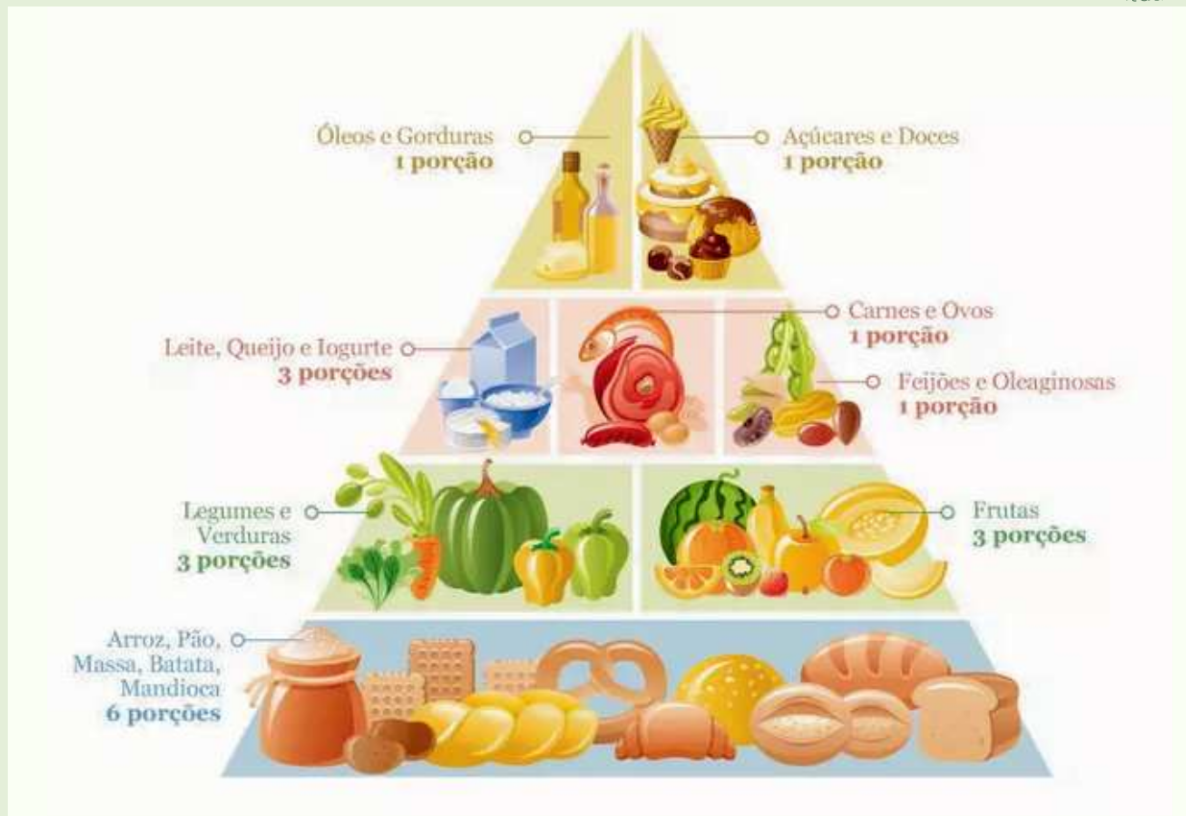


São divididos em 8 grupos
Observe abaixo:



NUTRIÇÃO

A pirâmide alimentar organiza os alimentos, de acordo com suas funções e nutrientes, torna-se um guia de como ter uma dieta balanceada. Observe que a base da pirâmide é maior, portando os alimentos deste nível podem ser consumidos em maior quantidade. Conforme sobe o nível, as porções precisam ser consumidas em menor quantidade:



Pirâmide alimentar. (Foto: Educa Mais Brasil)

Propor discussões em grupos, destacando os alimentos que mais parecem nos quadros. Estes registros podem ser realizados em formas de gráficos coletivos.



INVESTIGANDO

Pedir para que os estudantes pesquisem sobre os benefícios e o valor nutricional dos alimentos que se sobressaem no gráfico elaborado em sala de aula.



CULTURA ALIMENTAR

Nas mais variadas partes do mundo, é possível encontrar costumes diferentes. A culinária é um dos elementos da cultura destes lugares. Alguns alimentos são considerados iguarias para uns e esquisitos e inusitados para outros.

Pesquise algumas comidas estranhas pelo mundo, faça o registro.



Tipo de comida:

País: -----

Tipo de comida:

País: -----

Agora, compartilhe com seus colegas!

AS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



- Segura: livre de contaminação e riscos à saúde;
- Respeito e valorização as práticas alimentares culturalmente identificadas;
- Garantia de acesso, sabor e custo acessível;
- Variada e colorida, diversos nutrientes e variados tipos de alimentos;
- Harmoniosa: Quantidade e qualidade para uma nutrição adequada.



SAIBA MAIS

Documentário: Hábitos alimentares - O Perigo Tem Aparência e Sabor

| <https://www.youtube.com/watch?v=n30Qz6EcHEM>

A alimentação é também uma abordagem para conhecer e entender a cultura e história de nosso povo. Os nossos hábitos envolvem também os aspectos econômicos da região onde vivemos, pois a oferta dos produtos dependem de um equilíbrio entre as condições climáticas e geográficas que propiciem estas produções.



ALIMENTOS MAIS CONSUMIDOS NO BRASIL

Você sabia que a cultura, ou seja, a origem da nossa família, nossas crenças, religiões, as maneiras de viver, influenciam muito na alimentação humana? Vamos pesquisar sobre o assunto!

Fonte(s) Consultada(s)

Com a pesquisa é oportunizado ao estudante articular os conhecimentos com sua prática de vida, uma estrutura de inter-relações começam a ser tecidas, ou seja, os alimentos consumidos na minha casa e na escola, dependem das condições regionais da qual o estudante está inserido.



SOLOS

O solo é uma das grandes riquezas para a sobrevivência humana, conforme o crescimento populacional se expande, a procura por terras férteis e cultiváveis aumentam simultaneamente. Mas a atenção e a suma importância que tem o solo, vem se perdendo pela humanidade.



INVESTIGANDO

Em potes pequenos realizar o experimento: Semear agrião em três diferentes tipos de solos (Arenoso; Argiloso; Humoso) para que a turma acompanhe o crescimento. Levantar as hipóteses sobre a germinação das sementes em relação ao solo plantado.

Esta verdura tem uma colheita em aproximadamente 10 dias. Assim é possível acompanhar o crescimento durante o projeto com a ficha de observação.



SEMEADURA EM DIFERENTES TIPOS DE SOLO

DIA	SOLO	SOLO	SOLO
	_____	_____	_____



O solo composto de materiais orgânicos (material originado de animais e vegetais em decomposição) que chamamos de húmus é muito fértil. Esta decomposição os organismos na terra produz sais minerais e deixa o solo aerado (fofinho), assim, o húmus na proporção certa, facilita a penetração de água e do oxigênio, elementos importantes para as plantas e micro-organismos no solo.



INVESTIGANDO

Coletar amostras de solos de cores diferentes, peneirar e misturar com água e cola, produzindo tintas naturais. Com esta proposta, os estudantes poderão observar as diferentes colorações, texturas e aromas dos solos.

Sugestões: Utilizar copinhos ou tampinhas para realizar as misturas e deixar que os estudantes explorem as possibilidades de proporções bem como os suportes (folhas, papelão, calçadas, etc.) para o grafismo.



VAMOS REGISTRAR

Escreva sua experiência





SAIBA MAIS

Programa de Extensão Universitária Solo na Escola/UFPR

Informações úteis para professores e estudantes do ensino fundamental e médio interessados no estudo do solo.



Fonte das informações
<http://www.escola.agrarias.ufpr.br/>

CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS

É direito da criança e do adolescente o acesso à alimentação adequada e saudável. Na escola, os estudantes têm acesso a alimentos que contribuem para seu desenvolvimento. Questiona-se, por vezes, se os estudantes sabem de onde vem e por onde alimentos passam até chegar na mesa.



DESENHE COMO VOCÊ IMAGINA:

As etapas que os alimentos passam até chegar no momento da nossa refeição:

É importante que os estudantes conheçam a origem e o caminho que os alimentos percorrem até chegar à mesa. Estes conhecimentos podem promover a valorização do trabalho agrícola e incentivar um consumo sustentável capaz de conservar a natureza com pequenas atitudes.

https://wwfbr.awsassets.panda.org/downloads/cartilha_alimentacao2021_msp_wwf_brasil.pdf

Professor, busque materiais lúdicos de fácil compreensão para explorar este conteúdo, adequando-os as faixas etárias trabalhadas.

Sugestão: Cartilha da turma da Mônica - estrelada por Chico Bento: Alimentação: como fazer boa escolha para você e para o planeta. MSP-Brasil, Abril 2021



A Cadeia Produtiva dos Alimentos mostra os processos que envolvem a comida que chegamos até nós. Na maioria dos casos, a produção trilha as etapas a seguir:



O ciclo da cadeia produtiva demanda uma alta quantidade de recursos naturais e energia empregados em todo o processo. O ciclo de produção envolve o consumo de água, insumos, mão de obra, adubo, fertilizantes, entre outros itens provenientes de investimentos; Refletir nesta demanda é necessário para buscar um consumo sustentável e reduzir o desperdício de alimentos.

As perdas ocorrem em toda a cadeia produtiva, desde o plantio até o consumidor, devido à falta de infraestrutura adequada. Já o desperdício ocorre no momento da venda e na utilização do consumidor, observe:

PERDAS



- Plantio no local errado
- Escolha inadequada da variedade
- Falta de correção do solo
 - Falta de adubação
- Má aplicação de agroquímicos
 - Embalagens
 - No transporte
- Logística inadequada

DESPERDÍCIO

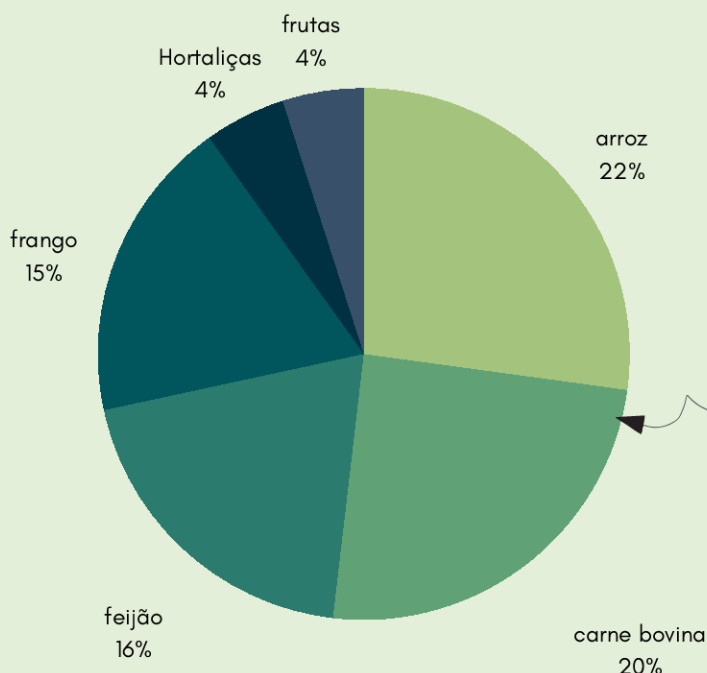


- Data de validade vencida
- Produtos sem padrão comercial
- Sobras de alimentos ocorrida em restaurante hotel, residências

Interagimos com os alimentos diariamente. A cada refeição se tem a oportunidade de fazer escolhas inteligentes e evitar os desperdícios de alimentos, e assim garantir que os recursos naturais não serão usados inutilmente.

Segundo a EMPRAPA (2018), cada família média brasileira desperdiça quase 130 kg de comida por ano, equivalendo a 41,6 kg por pessoa. Entre os alimentos que o brasileiro mais desperdiça estão o arroz, a carne vermelha, o feijão e o frango.

LIDERANÇA DOS ALIMENTOS MAIS DESCARTADOS PELOS BRASILEIROS



Pesquisa revela que família brasileira desperdiça 128 quilos de comida por ano

Em um mundo onde cerca de 800 milhões de pessoas sofrem com a falta de comida, a quantidade de toneladas de alimento despejada no lixo todos os di...

<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/37863018/pesquisa-revela-que-familia-brasileira-desperdica-128-quilos-de-comida-por-ano>

Os consumidores, tem um papel importante para a redução do desperdício, mas é necessário práticas que promovam conscientização, reflexão, mudança de hábitos, contribuindo em atitudes que geram impactos positivos na cadeia produtiva alimentar, da produção ao consumo, e no meio ambiente.

<https://www.embrapa.br/>



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS



É possível aproveitar tudo que o alimento pode nos oferecer como fonte de nutrientes e reduzir o consumo de alimentos através de técnicas como: aproveitamento integral de alimentos e o reaproveitamento de sobras e aparas, desde que mantidas em condições seguras até o preparo. Veja as receitas abaixo:

APROVEITAMENTO INTEGRAL

Batata frita com casca

Ingredientes

- Batata com casca
- sal
- óleo

Modo de Preparo

Lavar muito bem as batatas. Cortar em rodela finas. Depois de enxutas, frite em gordura quente. Tempere com sal.

REAPROVEITAMENTO INTEGRAL

Bolinhos de cascas de batata

Ingredientes

- 2 xícaras de casca de batata cozidas e batidas
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres de salsinha picada
- sal a gosto
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- óleo para fritar

Modo de Preparo

Ferver as cascas de batata e bater no liquidificador. Colocar a massa numa tigela, acrescentar os ovos, a farinha, sal e o fermento. Misturar bem. Aquecer o óleo e ir fritando os bolinhos às colheradas.

SAIBA MAIS

Banco de Alimentos e Colheita
Urbana Receitas de Aproveitamento
Integral



https://mesabrasil.sescsp.org.br/media/1016/receitas_n2.pdf

DICAS

Observe as dicas para evitar o desperdício de alimentos, adotando novos hábitos:

- Planeje as quantidades de alimentos antes de comprar
- Opte por legumes, verduras, hortaliças e frutas da época
- Conserve bem os alimentos (locais limpos e com temperaturas adequadas para cada tipo de produto)
- Lave corretamente os alimentos e não retire as cascas.

PARA ASSISTIR:



https://www.wwf.org.br/natureza_brasileira/reducao_de_impactos2/agricultura/desperdicio_de_alimentos/

A Educação Alimentar e Nutricional promove a valorização dos alimentos, a agricultura local, aproximando pessoas, histórias e contextos. Neste sentido, fortalecemos vínculos e compartilhando saberes.

A proposta de elaborar um acervo de Receitas, elaboradas pelas famílias, por exemplo, valoriza esses aspectos.



RECEITA DE FAMÍLIA: _____

Estudante: _____ Turma: _____

INGREDIENTES

MODO DE PREPARO

 **SOBROU!**
JOGO NO LIXO?

AINDA TEM SOLUÇÃO



A minhocultura ou vermicompostagem é o processo de reciclagem de resíduos orgânicos por meio da criação de minhocas, sendo uma importante alternativa para resolver economicamente e ambientalmente os problemas dos dejetos orgânicos.

COMPOSTAGEM E VERMICOMPOSTAGEM

A vermicompostagem é uma técnica que transforma os resíduos orgânicos em fertilizantes. O húmus de minhocas é rico em nutrientes, estes podem ser utilizados nas hortas e jardins.

A construção das composteiras é simples e pode ser feitas com materiais diversos que atendam as estruturas básicas: recipientes plásticos com tampa, modulares, empilháveis. Observe os modelos mais utilizados:



ESQUEMA EXPLICATIVO COMPOSTEIRA



Esta prática é uma estratégia para reciclar o lixo orgânico de forma fácil e sustentável, promove uma reflexão sobre um consumo excessivo e a produção exagerada de lixo. Muitos ganhos ambientais estão envolvidos com a realização da vermicomposteira, o volume de resíduos nos aterros sanitários, a diminuição da produção de chorume e redução da emissão de gás metano, são alguns deles.



O chorume dos aterros sanitários devem ser tratado antes de retornar o líquido para a natureza, pois é um componente é altamente prejudicial à saúde e ao meio ambiente. Um dos motivos desses riscos á saúde é a presença dos metais pesados presentes no líquido de decomposição.

Na composteira, o chorume é produzido através da decomposição de matéria orgânica, ou seja, deve ser selecionado cuidadosamente os resíduos que serão encaminhados para as minhocas. Assim ele não é tóxico e pode ser utilizado como fertilizante de solo e pesticida natural.

#em
indicô



Universidade Tecnológica
Federal do Paraná UTFPR
portal.utfpr.edu.br



SAIBA MAIS

Vermicompostagem pode virar fonte
de renda para famílias

UTFPR

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ



Contextualização

Outros fatores também causam a deterioração dos alimentos, a luz, oxigênio, calor, umidade, temperatura e bactérias contribuem para o sistema de natural de decomposição. Observe as fases dos alimentos abaixo:



DICAS

Professor

Trazer estes
elementos para a
experiência em sala
deixará a
observação ainda
mais interessante.

A ciclagem de nutrientes torna este processo muito importante. Na decomposição, os nutrientes da matéria orgânica retornam ao solo, sendo fundamentais para a manutenção da vida saudável da terra.

Este processo ocorre em nosso derredor e muitas vezes não nos damos conta. Propor a investigação abaixo pode ampliar a compreensão de decomposição dos estudantes.

TABELA DE DECOMPOSIÇÃO DE RESÍDUOS



Caminhar pela escola e coletar resíduos sólidos jogados pelo chão. Preencher os dados da tabela e realizar a pesquisa na internet sobre o tempo de decomposição de cada item encontrado.

Tipo de material	Tempo de decomposição	Ilustração

O solo é considerado um filtro natural dos líquidos nele despejado. A contaminação pode ocorrer por produtos químicos descartados sem cuidados necessários, uso de pesticidas nas lavouras para produção de alimentos e até mesmo os fertilizantes que, em geral, são tóxicos. Tal contaminação são absorvidos pelas raízes das plantas e consumidos pelos animais que delas se alimentam.

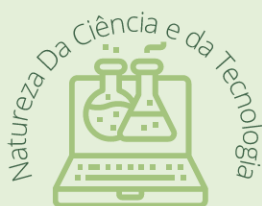


ALIMENTOS ORGÂNICOS

Neste ciclo, a inter-relação do homem e natureza fica expressa e evidente. Os humanos certamente consumirão, em algum momento de sua vida, os animais e plantas que foram envenenados, desencadeando assim o ciclo dos riscos.



O QUE SÃO ALIMENTOS ORGÂNICOS?



Alimentos orgânicos são produtos isentos de contaminantes na sua produção, seja ele in natura ou processado. Escolhendo utilizar práticas e insumos que não coloquem em risco o meio ambiente e os colaboradores das mais diversas etapas de produção até o consumidor final, privando pela saúde e equilíbrio do ecossistema local.

Fazenda Urbana integra programação que valoriza alimento saudável

Visita e lançamento de observatório ocorrem no espaço da Prefeitura, no próximo sábado (16/10). Dia

Fazenda Urbana - Visitas Guiadas
<https://www.curitiba.pr.gov.br/servicos/fazenda-urbana-visitas-guiadas/708>

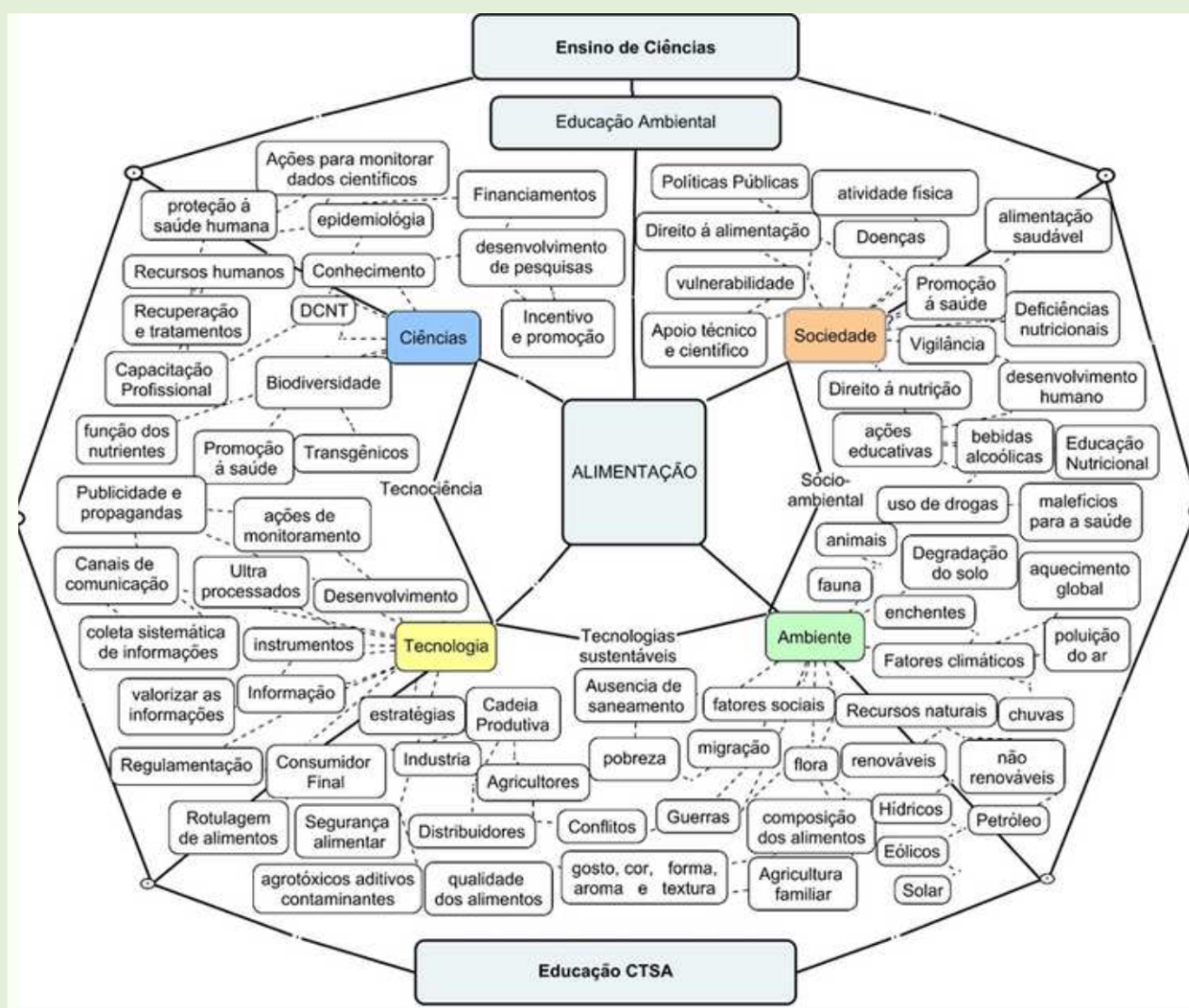


Fazenda Urbana integra programação que valoriza alimento saudável



Para além de um âmbito natural e seus efeitos, as discussões e aprofundamento na temática, tornam as tessituras cada vez mais explícitas. Assim, as perspectivas da produção e consumo de alimentos, preocupação com a saúde e reflexão das ações humanas no impacto ambiental, evidenciam os vínculos entre a sociedade e o ambiente.

Observe a rede de inter relações, a temática da alimentação saudável pode ter tais desdobramentos, ampliando a visão de mundo do estudante e rompendo com uma visão puramente ingênua da ciência e das tecnologias.



OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Ao vislumbrar tamanha rede de conceitos que podem ser trabalhados pedagogicamente com os estudantes, compreende-se o importante papel das dimensões sociais, científicas, tecnológicas e ambientais no ensino.

Estas dimensões são reforçadas também nos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), resultado da Agenda Mundial da Organização das Nações Unidas (ONU), composta por 17 objetivos e 169 metas, projetadas para serem cumpridas até 2030, (ONU BRASIL, 2015).



Fonte: ONU BRASIL (2015)

Nesta agenda constam ações para erradicar a pobreza, segurança alimentar, agricultura, saúde, educação, igualdade de gênero, redução das desigualdades, energia, água e saneamento, padrões sustentáveis de produção e de consumo, mudança do clima, cidades sustentáveis, proteção e uso sustentável dos oceanos e dos ecossistemas terrestres, crescimento econômico inclusivo, infraestrutura, industrialização, entre outros, conforme a Figura 4 - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável.

Os ODS oferecem possibilidades de temas para o desenvolvimento das oficinas de Educação alimentar e Nutricional, favorecendo debates atuais e integrados com ações mundiais que contribuam para a preservação e conservação do meio de vivência e da vida humana.

O ODS 2, apresenta dados da fome e da desnutrição mundial, desvelando a desigualdade entre países.

O ODS 3 trata da saúde e bem-estar, buscando reduzir a mortalidade, índices de doenças transmissíveis e não transmissíveis, esta última, intrínseca a alimentação, quando apontado as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT): desnutrição, sobrepeso, obesidade, etc.



O ODS 12, trata dos padrões de produção e consumo que precisam ser assegurados na dimensão da sustentabilidade, bem como o desperdício e seus impactos na esfera mundial.

O ODS 14 sobre a vida na água e o ODS 15 sobre a vida terrestre, estão ligados à produção, processamento, distribuição, preparo, consumo e descarte de alimentos.



**Objetivos de
Desenvolvimento
Sustentável • IBGE Explica**



Outras conexões podem ser estabelecidas, pois, como já mencionado, o sistema alimentar se mostra interconectado, se não atentos nos aspectos socioculturais, econômicos e ambientais tornam-se problemas de grandes escalas.

FICHAS PARA REPRODUÇÃO



REGISTRANDO OS HÁBITOS ALIMENTARES DE CASA

Disponibilizar fichas de registros para os estudantes e solicitar que registrem na semana o que consomem de alimentos em casa.

PERÍODO	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM
MANHÃ							
TARDE							
NOITE							



SEMEADURA EM DIFERENTES TIPOS DE SOLO

DIA	SOLO -----	SOLO -----	SOLO -----

TABELA DE DECOMPOSIÇÃO DE RESÍDUOS



Caminhar pela escola e coletar resíduos sólidos jogados pelo chão. Preencher os dados da tabela e realizar a pesquisa na internet sobre o tempo de decomposição de cada item encontrado.

Tipo de material	Tempo de decomposição	Ilustração



PROFESSOR

Para aprimorar
suas estratégias

As estratégias pedagógicas apresentadas foram elaboradas na perspectiva da Educação CTSA, onde os estudantes podem ter a liberdade de expressar suas opiniões, construindo seus argumentos, ouvindo e respeitando os argumentos dos colegas.

Neste sentido, as estratégias discorrem sobre um viés de educação que não priorizam, apenas, uma memorização dos conceitos da ciência, mas, que seja significativo para o aluno, envolvendo suas vivências permeando seu contexto social e cultural, oportunizando argumentação e a tomada de decisões.

REFERÊNCIAS

DOMICIANO, Tamara Dias; LORENZETTI, Leonir. A educação CTS na formação inicial de professores: um panorama de teses e dissertações brasileiras. 2019.

DOMICIANO, Tamara Dias; LORENZETTI, Leonir. A educação ciência, tecnologia e sociedade no curso de licenciatura em ciências da UFPR litoral. Ensaio Pesquisa em Educação em Ciências (Belo Horizonte), v. 22, 2020

LUZ, R; QUEIROZ, M. B. A; PRUDÊNCIO, C. A. V. CTS ou CTSA: o que (não) dizem as pesquisas sobre educação ambiental e meio ambiente?. Alexandria: Revista de Educação em Ciência e Tecnologia, v. 12, n. 1, p. 31-54, 2019.

MOREIRA, M. A. O mestrado (profissional) em ensino. Revista Brasileira de Pós-Graduação. Brasília: ano 1, n 1. Julho de 2004. p. 131-142.

ONU BRASIL. Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Brasília: ONUBR, 2015. Disponível em: . Acesso em: 12 out. 2018. <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs> . Acesso em: 21.ago. 2022

SOARES, Isabel Cristina Cordeiro et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. Revista de Nutrição, v. 24, n. 4, p. 593-604, 2011



UTFPR

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ

