

FESTA SEM DESPERDÍCIO DE COMIDA!

OBJETIVOS PRINCIPAIS

1. Criar / aumentar a consciência sobre o desperdício de alimentos, a fome mundial e os problemas relacionados
2. Inspiração para se estar atento ao comer / consumir produtos

INTRODUÇÃO

Esta atividade visa a sensibilização para o consumo alimentar, a utilização eficiente de recursos e a reciclagem através de jogos e cenários. Além disso, os alunos também aprendem sobre a reciclagem de resíduos. Nesses cenários, um grupo de amigos se reunia para uma festa em casa. Com o objetivo de colocar os alimentos na geladeira, tudo deve sair. Ainda assim, os desafios os aguardam, o que farão com as sobras? Que ação eles tomarão para minimizar os resíduos que criaram?

QUESTÕES GUIA

A comida em sua casa às vezes vai para o lixo - você acha que isso acontece muito? E acontece em outras famílias, que tal em restaurantes, mercados? Por que isso é um problema?

MATERIAIS

Cartões de ingredientes (ver modelo)



CONEXÃO COM OS ODS



TÓPICOS

ECOLOGIA, RECICLAGEM DE RESÍDUOS

LINKS EM COMUM

ODS 11

PALAVRAS-CHAVE

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS, FOME MUNDIAL, GESTÃO DE RECURSOS, RECICLAGEM,

NÍVEL

Pré-escolar, fundamental e médio

TIPO DE RECURSO

JOGO

TAMANHO DE PÚBLICO PRETENDIDO

5 - 15 pessoas

MODO DE ENTREGA

Grupo pequeno

TEMPO DE ATIVIDADE

30 min.

FESTA SEM DESPERDÍCIO DE COMIDA!

TAREFAS

Introdução (5 minutos)

1. O instrutor divide os alunos em grupos de cinco membros cada.
2. O instrutor define a situação para iniciar a atividade.

Rodada 2 (10 Minutos)

1. O instrutor demonstra como jogar o jogo para os os alunos, mostrando as regras do jogo da seguinte forma:
2. Use no máximo 3 cartas para cada prato.
3. Marque 1 ponto / por prato.
4. Cuidado, cada ingrediente tem prazo de validade. Use-os com sabedoria!
5. Reserve 5 minutos para completar a atividade.
6. Cada grupo de alunos apresenta a comida que preparou. Se algum ingrediente não for usado, peça que compartilhem o motivo.
7. O instrutor aponta qual grupo escolheu manter os materiais que poderiam ser armazenados por muito tempo. Eles ganham um ponto extra. 1 ponto / por cartão. Depois disso, os alunos calculam sua pontuação na primeira rodada.

Rodada 2 (10 Minutos)

1. O instrutor pede ao aluno que vire o cartão (apenas os ingredientes usados para cozinhar a comida). Como o outro lado mostra as sobras do cozimento, então pergunte o que eles vão fazer com essas sobras? Essa é a tarefa deles para o 2º turno.
2. O instrutor explica as regras da seguinte forma:
3. As sobras podem ser divididas em 4 categorias: orgânicas, vidro, papel e plástico.
4. O que os alunos podem fazer com essas sobras? Com no máximo 3 cartões por uso.
5. Cada grupo recebe 1 ponto / por uso.
6. Se alguma carta não for usada, 2 pontos serão deduzidos.
7. Reserve 5 minutos para completar a atividade.
8. Cada grupo apresenta a ideia de como administrar as sobras.
9. Os alunos calculam sua pontuação na 2ª rodada. Vence o grupo com mais pontos.

Conclusão

O instrutor resumiu o que aprenderam com a atividade nos seguintes pontos: gestão de recursos, reciclagem, desperdício de alimentos e fome mundial

PROMOVENDO DISCUSSÕES

Durante a atividade, se usarmos todos os cartões para obter o máximo de pratos possível, podemos realmente comê-los todos em uma refeição?

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Nenhuma

POSSÍVEIS EXTENSÕES

Os alunos podem querer fazer seus próprios cartões, com base em alimentos disponíveis localmente, eles podem fazer um conjunto que representa os tipos de alimentos / produtos comuns em famílias urbanas e um conjunto de famílias rurais e jogar e comparar os jogos e resultados com esses diferentes pacotes.

REFERÊNCIAS

<https://www.flaticon.com/packs/gastronomy-set?word=cooking>
<https://www.flaticon.com/packs/recycle?word=recycle>

AUTOR

Silapavet Konthikamee, Institute for the Promotion of Teaching Science & Technology.



Item: Ham
Expired: In 2 Weeks

Leftover



Bone



Item: Fish
Expired: Today

Leftover



Bone



Item: Scallion
Expired: Today

Leftover



Root



Item: Milk
Expired: Today

Leftover



Box



Item: Apples
Expired: In 2 days

Leftover



Seed



Item: Honey
Expired: Next Month

Leftover



Jar



Item: Lemon
Expired: In 5 days

Leftover



Skin



Item: Flour
Expired: Next Week

Leftover



Paper bag



Item: Avocado
Expired: In 2 Days

Leftover



Seed



Item: Beef
Expired: Today

Leftover



Plastic tray



Item: Carrot
Expired: In 2 Days

Leftover



Skin



Item: Chocolate
Expired: Next Week

Leftover



Paper Wrap



Item: Pasta
Expired: Next Month

Leftover



Plastic bag



Item: Prawn
Expired: Today

Leftover



Shell



Item: Banana
Expired: Today

Leftover



Skin



Item: Bread
Expired: In 3 Days

Leftover



Paper Wrap



Item: Tomato
Expired: In 5 days

Leftover



Seed



Item: Egg
Expired: Today

Leftover



Eggshell



Item: Onion
Expired: Next Week

Leftover



Skin



Item: Rice
Expired: Next Week

Leftover



Paper bag