



PREFEITURA MUNICIPAL  
**ANGUERA**  
VIVENDO UMA NOVA HISTÓRIA

Secretaria  
de Educação

## Sequência Didática Interdisciplinar

**COMPONENTE CURRICULAR:** *Ciências*

**INTERDISCIPLINARIDADE:** *Língua Portuguesa*

**EIXOS:**

*Ciências: Ciências Naturais*

*Língua Portuguesa: Oralidade, Leitura e Escrita*

**CONTEÚDOS:**

*CIÊNCIAS: Nutrição e Saúde*

*LÍNGUA PORTUGUESA: LEITURA E ESCRITA - Gênero Textual: Receita*

**CICLO:** *EJA II – Ciclo II (8º e 9º Anos)*

**TEMA GERADOR:** *Movimentos Sociais, Cultura, Conhecimento e Economia Solidária*

**SUBTEMA:** *Desenvolvimento Sustentável e Geração de Renda*

**DURAÇÃO:** *02 dias*

**MATERIAIS NECESSÁRIOS:** *Datashow, kit multimídia: computador e caixa de som, xerox do questionário e ingredientes para a elaboração dos sucos.*

**DESENVOLVIMENTO:**

**1ª ETAPA:** *Antes de iniciar a aula, cabe ao professor questionar os conhecimentos prévios dos alunos e orientá-los sobre a importância da participação coletiva durante as atividades propostas, explicando que, dessa forma, poderá ocorrer uma maior integração e um diálogo mais amplo sobre o tema abordado.*

*Com o propósito de trabalhar a sensibilização do aluno, o professor apresenta aos alunos as imagens abaixo, utilizando, para tanto um kit multimídia e um datashow.*

Imagem 1



<http://www.metodista.br/maiscidadania/sustentabilidade/evitar-o-desperdicio-de-alimentos-um-ato-de-cidadania>

Imagem 2



<http://www.ecodebate.com.br/2009/11/12/o-brasil-esta-entre-os-10-paises-que-mais-desperdicam-comida-no-mundo/>

Imagem 3



<http://planetainteligente.blog.terra.com.br/2009/06/10/desperdicio-de-comida-em-um-mundo-que-passa-fome/>

Imagem 4



<http://nacara.blogspot.com/2008/03/no-ao-desperdcio.html>

Imagem 5



[http://murycomy.blogspot.com/2008\\_05\\_01\\_archive.html](http://murycomy.blogspot.com/2008_05_01_archive.html)

Finalizadas a visualização das imagens, cabe ao professor ser o mediador de um debate. As questões abaixo podem ser usadas pelo professor para estimular esse debate:

- a) Qual é o seu sentimento diante dessas imagens?
- b) Você tem ideia da quantidade de alimentos que são desperdiçados todos os dias?
- c) Você tem ideia da quantidade de pessoas que poderiam ser alimentadas com esses alimentos desperdiçados?
- d) O que você acha que poderia ser feita para evitar o desperdício de alimentos?
- e) Você desperdiça alimentos? De que forma?
- f) O que é feita com as sobras de comida na sua casa?

Após o debate o professor deve observar a capacidade de argumentação dos alunos, a maneira como cada um expõe suas ideias, defende os seus argumentos e discute com os colegas de sala

**2ª ETAPA:** Nessa segunda atividade da aula, os alunos serão convidados a assistir o Vídeo 1. Disponível no site abaixo:

#### Vídeo 1 – Globo Repórter – Desperdício de Alimentos



Fonte: <http://www.youtube.com/watch?v=siNg9gAcMul>

OBS: O professor executa o vídeo utilizando um kit multimídia e um data show.

Concluída a exibição do Vídeo, cada um dos alunos deverá ser orientado pelo professor a responder as seguintes questões:

1 – O que você achou sobre o projeto “Mesa Brasil”?

2 – Você tinha consciência da quantidade de alimentos desperdiçados no dia a dia dos supermercados e outros estabelecimentos comerciais? Se não, o que você sentiu ao tomar consciência disso?

3 – Qual a sua opinião sobre o reaproveitamento dos alimentos na creche “Nair Salgado”?

4 – Explique por qual motivo não se deve utilizar caixas de madeira para armazenar frutas e verduras.

5 – Você conhecia os benefícios das ramas da cenoura? Você teria alguma dificuldade para comê-las? Justifique sua resposta.

6 – O que você achou das dicas sobre o reaproveitamento dos alimentos que temos em casa? Você acha possível colocá-las em prática na sua casa?

**3ª ETAPA:** O professor deve orientar os alunos a se organizarem em grupos de cinco integrantes para uma pesquisa a ser realizada, em dias diferentes, na cantina e no pátio da escola com o intuito de possibilitar um levantamento de informações sobre o desperdício de alimentos na escola.

Como se vê abaixo, cada grupo ficará responsável por levantar informações sobre o desperdício de alimentos que ocorre durante o intervalo e organizá-las em um relatório.

#### Relatório (Modelo)

Nome da Escola: \_\_\_\_\_

Nome dos Alunos: \_\_\_\_\_

Série: \_\_\_\_\_ Turma: \_\_\_\_\_ Turno: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

- 1 – Durante o intervalo, quantos alunos/as esperavam pelo lanche oferecido pela escola?
- 2 – Quantos/as alunos/a aceitaram o lanche oferecido pela escola?
- 3 – Os participantes do grupo têm o hábito de comer o lanche oferecido pela escola? Por quê?
- 4 – Após o lanche, onde os/as alunos/as colocam seus pratos?
- 5 – Nos pratos são deixados restos de lanche? Se sim, onde os restos são depositados?
- 6 – Muitos alunos/as trazem lanche de casa? Quais são os alimentos preferidos desses/as alunos/as?
- 7 – Os/as alunos/as tem o hábito de dividir o lanche trazido de casa com os/as colegas?
- 8 – Após o lanche, como fica o pátio da escola?
- 9 – Na observação do grupo, houve desperdício de alimentos fornecidos pela escola? E de alimentos trazidos pelos/as alunos/as?

Com o término da pesquisa, cada um dos grupos deverá socializá-los com os demais, utilizando cartazes com as informações referentes a pesquisa realizada.

**4ª ETAPA:** *Os alunos devem ser divididos em grupos de quatro integrantes para a elaboração de sucos na cantina da escola. Em primeiro lugar, os materiais necessários, previamente providenciados pelo professor, devem ser apresentados aos alunos. Em segundo lugar, os procedimentos pertinentes a elaboração dos sucos devem ser apresentados pelo professor. Em terceiro lugar, o professor deve conduzir uma discussão sobre o reaproveitamento dos alimentos.*

#### **Suco 1 – Casca de abacaxi**

Ingredientes:

- Cascas de um abacaxi grande;
- Folhas de hortelã à gosto;
- Açúcar à gosto;
- Gelo à gosto.

Modo de Preparo:

O professor orientar aos alunos a deixarem as cascas do abacaxi de molho em água filtrada, dentro da geladeira, por um dia. Depois de um dia dentro da geladeira, é só bater as cascas com hortelã e gelo, adoçar a gosto e coar antes de beber.

## Suco 2 – Cascas de frutas variadas

### Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de cascas de frutas variadas (maça, melão, mamão, manga, pêra);
- 2 litros de água;
- Açúcar a gosto.

### Modo de Preparo:

O professor orientar aos alunos a lavarem bem as cascas e, em seguida, bater no liquidificador com água. Depois basta adoçar a gosto e coar.

## Suco 3 – Suco de cascas de mamão

### Ingredientes:

- 1 xícara da casca de mamão picada;
- 3 xícaras de água bem gelada;
- 5 colheres de sopa de açúcar;
- 4 laranjas;
- 1 limão.

### Modo de Preparo:

Cabe ao professor orientar aos alunos lavarem bem as cascas do mamão e batê-las no liquidificador com água e açúcar. A seguir, deve-se coar e acrescentar o [suco](#) das quatro laranjas e do limão.

## **AVALIAÇÃO:**

*A avaliação dos alunos pode ser feita em todos os momentos da aula, a partir das contribuições individuais ou das contribuições do grupo como um todo, assim como a partir do envolvimento dos alunos nas atividades solicitadas.*

**DICA:** Cada aluno pode levar um alimento entre os utilizados para a escola, conforme articulação prévia do professor.

**REFERÊNCIA:** Sequência adaptada dos autores Lérica de Oliveira, Cláudia Regina M.G.Fernandes e Lindomar de Oliveira Untaler.