

Aprendizagem Conectada
Atividades Escolares e Tarefa Semanal
6ª semana
9º Ano/EF

Nome da Escola	
Nome do Estudante	
Ano/Ciclo	

Unidade

1

CIÊNCIAS E SABERES DO CAMPO

1. CONVERSANDO SOBRE COMPOSTAGEM

Compostagem trata-se de uma prática agroecológica simples, econômica e ecologicamente sustentável. É muito disseminada entre os agricultores familiares por utilizar menos agroquímicos e reduzir a dependência de insumos externos. O texto a seguir traz alguns exemplos do que fazer com resíduos e diminuir o desperdício de alimentos.



O QUE FAZER COM OS RESÍDUOS¹

As discussões resultantes mostraram a necessidade de regulamentar e tornar mais eficiente a cadeia de produção, revendo os padrões de exploração dos recursos renováveis e não renováveis e seus efeitos sobre o solo, o ar, as fontes hídricas, a

¹ Fonte: Reciclagem ontem, hoje, sempre. Disponível em: <http://ecologiaeconsciencia.blogspot.com/2009/06/origem-e-historia-da-reciclagem-no.html>. Acesso em 08 Mai. 2020.

Secretaria Adjunta de Gestão Educacional

biodiversidade e o clima. Na outra ponta da cadeia, levando-se a questão do que fazer com a enorme quantidade de material descartado após o consumo. As montanhas de lixo geradas pela sociedade se tornaram um pesadelo em todos os grandes centros urbanos. É bem verdade que o lixo não era um problema novo. Pode-se dizer que a necessidade de se livrar dos restos de alimentos e outros materiais, bem como do esgoto, já era motivo de discussão desde a Grécia Antiga.

As pesquisas indicam que, no ano 500 a.C., a cidade de Atenas criou o primeiro lixão municipal, exigindo que os detritos fossem jogados a cerca de 2 quilômetros das muralhas que a cercavam. Muito mais tarde, a vida nas cidades medievais implicou em contato com dejetos, carcaças de animais, restos de alimentos acumulados nas ruas, sobre os quais se era obrigado a caminhar ao mesmo tempo em que se sentia um cheiro não muito agradável. A situação melhorou muito com o desenvolvimento de novas tecnologias e as técnicas de gerenciamento urbano nas grandes metrópoles que deram origem a práticas sanitárias sistemáticas e serviços amplos e regulares de coleta de lixo.

REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS:²

É comum que muitas pessoas torçam o nariz e se posicionem de forma preconceituosa diante da palavra ‘restos’. Principalmente se ela for associada à ideia de **reaproveitamento de alimentos**. Associamos ‘restos’ à ‘lixo’ e somos levados a pensar que lixo é entulho, tudo aquilo que não presta, coisa inútil, sujeira. Entretanto, essa é uma ideia completamente equivocada nos dias de hoje, em que tanto se fala em **meio ambiente**. Isso porque estamos em uma era em que a **sustentabilidade** ganha força e espaço nas



empresas e na vida do consumidor, que está cada vez mais exigente e preocupado com a própria saúde e, portanto, analisa, nos mínimos detalhes, a origem do que compra no supermercado. O desperdício de alimentos, que acontece ainda em grande escala, causa enorme impacto na sociedade e no meio ambiente. As perdas disso podem ser observadas em toda a **cadeia produtiva**. O reaproveitamento de alimentos, trata-se da **reutilização de matérias-primas** em bom estado de conservação, utilizado de forma sustentável reduz a produção de lixo orgânico, prolonga a vida útil do alimento, promove a segurança alimentar e beneficia a renda familiar. A elaboração de bolos,

² Disponível em: <http://alimentosjunior.com.br/2019/01/09/reaproveitamento-de-alimentos-como-ele-pode-aumentar-seu-lucro/> Acesso em 08 Mai. 2020.

Secretaria Adjunta de Gestão Educacional

geleias, doces, pães, entre outros, a partir do aproveitamento dos resíduos alimentares, tem se tornado uma ótima alternativa para evitar o desperdício e enriquecer nutricionalmente os alimentos. Isso é de suma importância, pois as partes consideradas usualmente não consumíveis e que são descartadas também apresentam **valor nutricional relevante**. O reaproveitamento de alimentos, como frutas e hortaliças (polpa, cascas, talos e folhas), pode ser utilizado na elaboração de novos produtos. É uma alternativa tecnológica limpa que está ao alcance de todos, pois pode ser aplicada tanto no ambiente industrial como residencial.



Tarefa Semanal!!!

1. Ainda sobre a atividade sobre compostagem iniciada na semana anterior é preciso observar e estar atento as modificações ocorridas no processo. Sendo assim, monte o seu relatório refletindo sobre os seguintes tópicos:

- a) Definição de compostagem
- b) Resíduos orgânicos indicados e não indicados
- c) Fatores e seres vivos que influenciam no processo
- d) Composto/Produto final

Ao responder estas questões você estará confeccionando seu relatório. Bom trabalho!

2. Considerando o texto sobre reaproveitamento de alimentos, pesquise com alguém da sua família uma receita utilizando alimentos reaproveitados. Descreva o passo a passo da receita: os ingredientes e o modo de fazer.