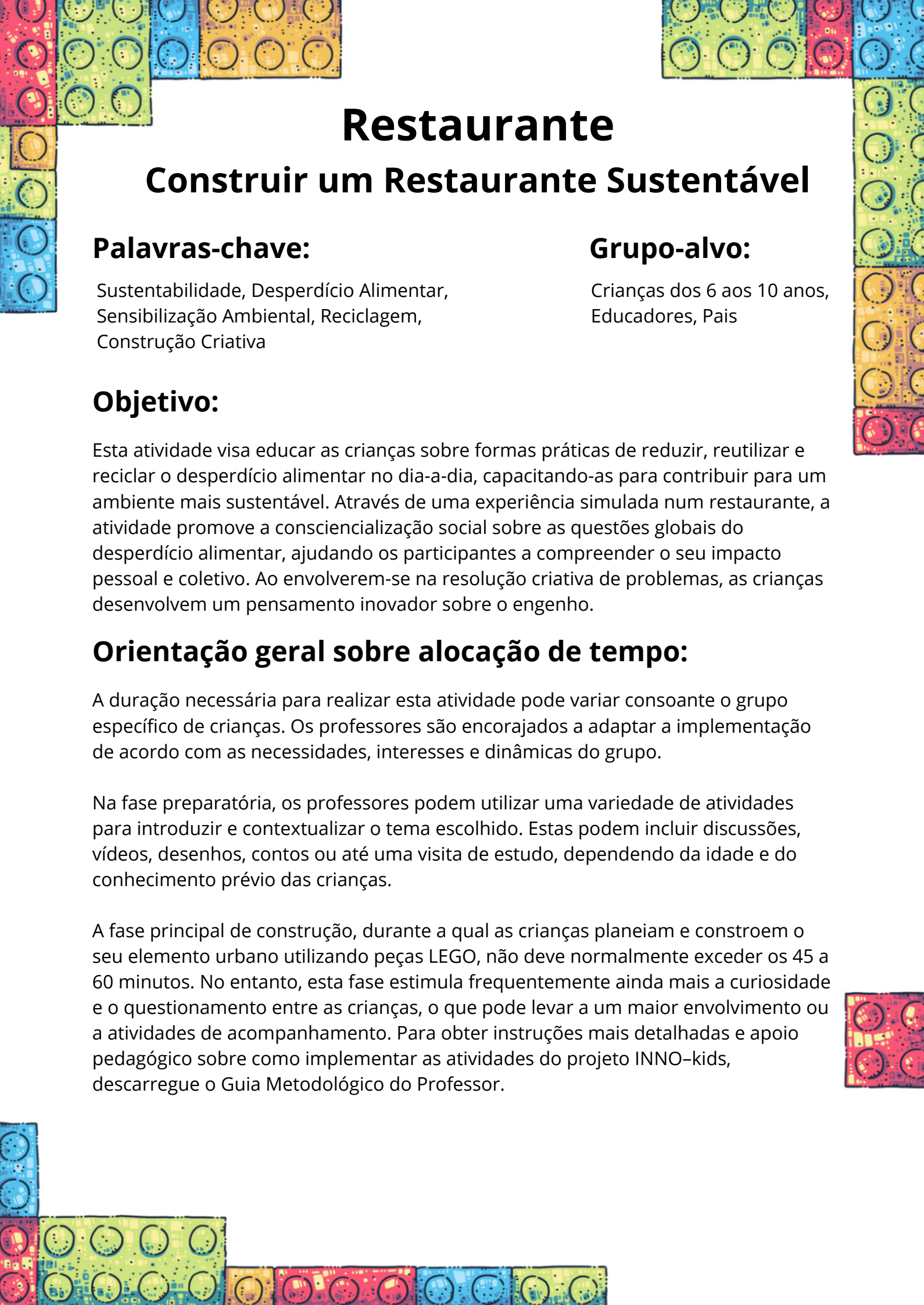




Restaurante

Construir um Restaurante Sustentável

Palavras-chave:

Sustentabilidade, Desperdício Alimentar, Sensibilização Ambiental, Reciclagem, Construção Criativa

Grupo-alvo:

Crianças dos 6 aos 10 anos, Educadores, Pais

Objetivo:

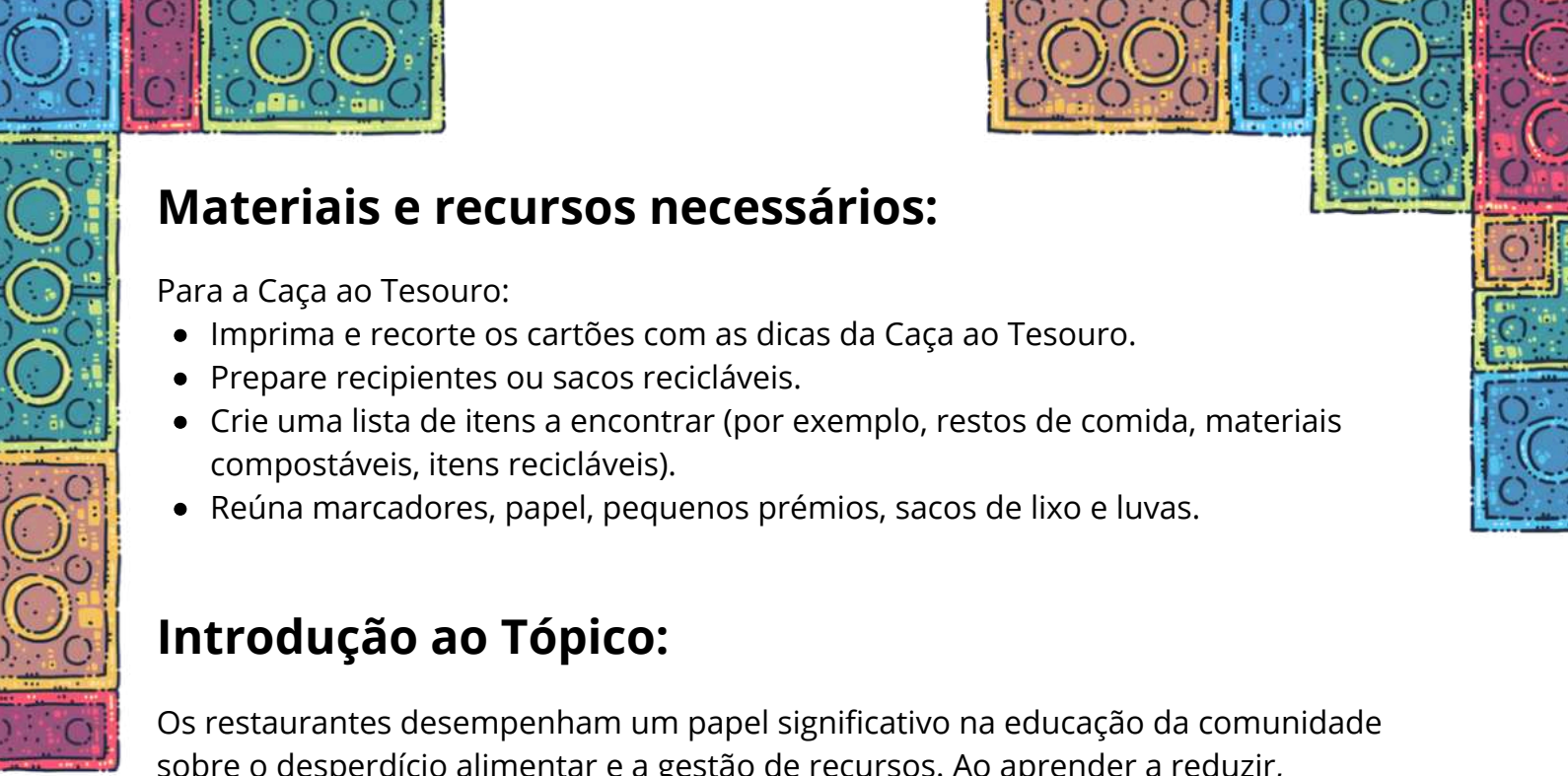
Esta atividade visa educar as crianças sobre formas práticas de reduzir, reutilizar e reciclar o desperdício alimentar no dia-a-dia, capacitando-as para contribuir para um ambiente mais sustentável. Através de uma experiência simulada num restaurante, a atividade promove a consciencialização social sobre as questões globais do desperdício alimentar, ajudando os participantes a compreender o seu impacto pessoal e coletivo. Ao envolverem-se na resolução criativa de problemas, as crianças desenvolvem um pensamento inovador sobre o engenho.

Orientação geral sobre alocação de tempo:

A duração necessária para realizar esta atividade pode variar consoante o grupo específico de crianças. Os professores são encorajados a adaptar a implementação de acordo com as necessidades, interesses e dinâmicas do grupo.

Na fase preparatória, os professores podem utilizar uma variedade de atividades para introduzir e contextualizar o tema escolhido. Estas podem incluir discussões, vídeos, desenhos, contos ou até uma visita de estudo, dependendo da idade e do conhecimento prévio das crianças.

A fase principal de construção, durante a qual as crianças planeiam e constroem o seu elemento urbano utilizando peças LEGO, não deve normalmente exceder os 45 a 60 minutos. No entanto, esta fase estimula frequentemente ainda mais a curiosidade e o questionamento entre as crianças, o que pode levar a um maior envolvimento ou a atividades de acompanhamento. Para obter instruções mais detalhadas e apoio pedagógico sobre como implementar as atividades do projeto INNO-kids, descarregue o Guia Metodológico do Professor.



Materiais e recursos necessários:

Para a Caça ao Tesouro:

- Imprima e recorte os cartões com as dicas da Caça ao Tesouro.
- Prepare recipientes ou sacos recicláveis.
- Crie uma lista de itens a encontrar (por exemplo, restos de comida, materiais compostáveis, itens recicláveis).
- Reúna marcadores, papel, pequenos prêmios, sacos de lixo e luvas.

Introdução ao Tópico:

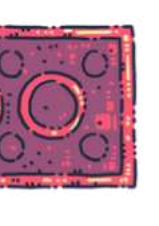
Os restaurantes desempenham um papel significativo na educação da comunidade sobre o desperdício alimentar e a gestão de recursos. Ao aprender a reduzir, reutilizar e reciclar o desperdício alimentar, podemos criar um ambiente mais sustentável.

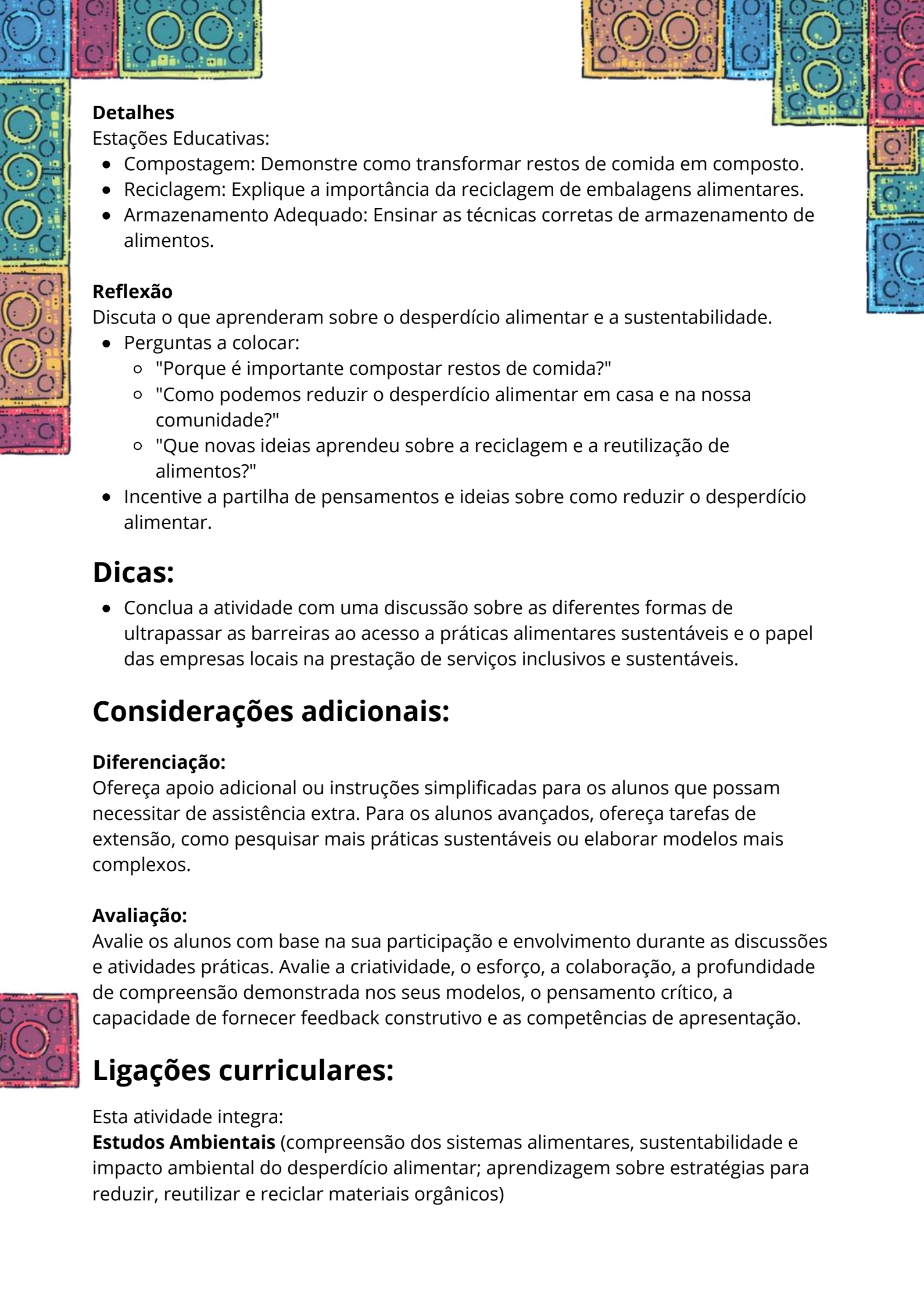
Procedimento:

Preparação

- Ambiente Simulado de Restaurante: Monte um espaço com mesas, cadeiras, menus, utensílios de cozinha, compostores, contentores de reciclagem e recipientes para arrumação.
- Estações Educativas: Monte estações com sinalização para Compostagem, Reciclagem e Armazenamento Adequado.
- Durante o Almoço: Experiência Simulada em Restaurante:
 - As crianças almoçam no local com os alimentos encomendados.
 - Discutam os materiais utilizados na entrega dos alimentos e o seu impacto ambiental.
- Discussão:
 - Falem sobre a alimentação consciente e a prevenção do desperdício alimentar.
 - Apresente a caça ao tesouro e os seus objetivos.

Caça ao Tesouro

- Divida as crianças em pequenos grupos com um cartão de dicas inicial.
 - Exemplos de Dicas:
 - "Construa uma estação de compostagem onde as sobras se possam transformar em solo para novas plantas."
 - "Crie um centro de reciclagem para garrafas e contentores recicláveis."
 - "Monte uma estação para armazenar alimentos de forma sustentável."
 - Cada pista orienta as crianças para a construção de uma estação relacionada com o desperdício alimentar utilizando os materiais fornecidos.
- 



Detalhes

Estações Educativas:

- Compostagem: Demonstre como transformar restos de comida em composto.
- Reciclagem: Explique a importância da reciclagem de embalagens alimentares.
- Armazenamento Adequado: Ensinar as técnicas corretas de armazenamento de alimentos.

Reflexão

Discuta o que aprenderam sobre o desperdício alimentar e a sustentabilidade.

- Perguntas a colocar:
 - "Porque é importante compostar restos de comida?"
 - "Como podemos reduzir o desperdício alimentar em casa e na nossa comunidade?"
 - "Que novas ideias aprendeu sobre a reciclagem e a reutilização de alimentos?"
- Incentive a partilha de pensamentos e ideias sobre como reduzir o desperdício alimentar.

Dicas:

- Conclua a atividade com uma discussão sobre as diferentes formas de ultrapassar as barreiras ao acesso a práticas alimentares sustentáveis e o papel das empresas locais na prestação de serviços inclusivos e sustentáveis.

Considerações adicionais:

Diferenciação:

Ofereça apoio adicional ou instruções simplificadas para os alunos que possam necessitar de assistência extra. Para os alunos avançados, ofereça tarefas de extensão, como pesquisar mais práticas sustentáveis ou elaborar modelos mais complexos.

Avaliação:

Avalie os alunos com base na sua participação e envolvimento durante as discussões e atividades práticas. Avalie a criatividade, o esforço, a colaboração, a profundidade de compreensão demonstrada nos seus modelos, o pensamento crítico, a capacidade de fornecer feedback construtivo e as competências de apresentação.

Ligações curriculares:

Esta atividade integra:

Estudos Ambientais (compreensão dos sistemas alimentares, sustentabilidade e impacto ambiental do desperdício alimentar; aprendizagem sobre estratégias para reduzir, reutilizar e reciclar materiais orgânicos)

Educação para a Cidadania (promovendo o consumo responsável, a consciencialização socioambiental e a responsabilidade coletiva pela redução de resíduos).

Ciências (conhecimentos básicos sobre decomposição, processos de compostagem e os benefícios ambientais da redução de resíduos).

Matemática (quantificação de porções de alimentos, estimativa de resíduos e aplicação de operações simples para medir esforços de redução ou simular o planeamento de restaurantes).

Ligações ODS:

- **ODS 12: Consumo e produção responsáveis** – Os alunos exploram formas de garantir padrões de consumo e produção sustentáveis.

