

Sequência didática

Professor Henrique Polidoro

1 - Título:

Documentário – “Muito Além do Peso”

<http://tvescola.mec.gov.br/tve/video?idItem=7210>

2 - Resumo:

“Muito Além do Peso” é um documentário (01h24, em cores, censura livre) que traz uma significativa reflexão sobre o aumento da incidência da obesidade infantil em todo o mundo e, em especial, no Brasil. O problema é apresentado de forma impactante na medida em que demonstra que o excesso de peso traz consequências devastadoras na saúde e na qualidade de vida de nossas crianças e, por conseguinte, na sociedade. Com base em dados científicos e em opiniões de especialistas de diversas áreas, é possível constatar que são múltiplos os fatores que deflagram a questão. Neste contexto, escola, em conjunto com a família, parece ser a via de prevenção mais importante para modificar este grave cenário. Trata-se de uma matéria-prima de primeira qualidade que servirá a educadores e interessados nessa temática para desenvolver projetos e planos pedagógicos de grande relevância. Este filme é mais um esforço da Maria Farinha Filmes e do Instituto Alana no sentido de alertar a sociedade sobre os problemas oriundos do consumismo na infância, tal como no documentário lançado em 2008 - “Criança, a alma do negócio”, que também faz parte do nosso acervo e traz consigo atividades que podem ser trabalhadas em conjunto com essas que apresentaremos a seguir.

3 - Palavras-chave

Infância; Alimentação; Obesidade; Doenças; Consumismo.

4 - Nível de ensino:

Ensino Fundamental

Ensino Médio

5 - Área de Conhecimento/ Disciplina:

Ciências da Natureza

Biologia.

6 - Áreas relacionadas

- Educação Física;
- História;
- Geografia;
- Filosofia;
- Sociologia;
- Química.

7 - Duração da atividade:

8h/aula.

8 - O que o aluno poderá aprender com esta aula:

O aluno deverá ser capaz de compreender os reflexos da pobreza e do desenvolvimento humano pelo enfoque social da biologia. Há alguns recortes que podem ser trabalhados previamente com eles e que contribuirão sobremaneira na hora de observar o documentário e realizar as tarefas propostas. Estas provocações/debate abaixo podem e devem ser trabalhadas em conjunto com os demais professores envolvidos na atividade em torno do documentário. Nossa sugestão é para que em reunião prévia, o professor de Biologia e/ou Ciências das Natureza defina com seus colegas quais elementos cada um pode trabalhar com os alunos a partir do viés do componente curricular. Listamos algumas provocações para iniciar um debate prévio:

- ampliação do acesso às tecnologias no cotidiano e a modificação do comportamento humano e da cultura;
- aumento da ingestão de alimentos processados e o impacto na saúde;
- relação entre alimentação e qualidade de vida na perspectiva da história, aumento ou diminuição da expectativa de vida;
- redução/restrição (violência e outras questões) do uso do espaço urbano destinado ao lúdico e às atividades físicas e o consequente aumento de horas em frente à TV;
- a relação entre atividades físicas e vida saudável;
- ética e responsabilidade das empresas e do governo sobre o comportamento consumista de crianças e adolescentes;
- ética e responsabilidade das empresas e do governo sobre a qualidade da alimentação da população;
- legislação e cidadania;
- a obesidade como um dos aspectos biológicos da pobreza;
- principais doenças que afetam a população infantil obesa e formas de prevenção;
- a importância de se educar para a boa alimentação.

Matriz de Referência de Ciências da Natureza e suas Tecnologias

Competência de área 3 – Associar intervenções que resultam em degradação ou conservação ambiental a processos produtivos e sociais e a instrumentos ou ações científico-tecnológicos

H8 – Identificar etapas em processos de obtenção, transformação, utilização ou reciclagem de recursos naturais, energéticos ou matérias-primas, considerando processos biológicos, químicos ou físicos neles envolvidos.

H9 – Compreender a importância dos ciclos biogeoquímicos ou do fluxo de energia para a vida, ou da ação de agentes ou fenômenos que podem causar alterações nesses processos.

H10 – Analisar perturbações ambientais, identificando fontes, transporte e/ou destino dos poluentes ou prevendo efeitos em sistemas naturais, produtivos ou sociais.

H11 – Reconhecer benefícios, limitações e aspectos éticos da biotecnologia, considerando estruturas e processos biológicos envolvidos em produtos biotecnológicos.

H12 – Avaliar impactos em ambientes naturais decorrentes de atividades sociais ou econômicas, considerando interesses contraditórios.

Competência de área 4 – Compreender interações entre organismos e ambiente, em particular aquelas relacionadas à saúde humana, relacionando conhecimentos científicos, aspectos culturais e características individuais.

H13 – Reconhecer mecanismos de transmissão da vida, prevendo ou explicando a manifestação de características dos seres vivos.

H14 – Identificar padrões em fenômenos e processos vitais dos organismos, como manutenção do equilíbrio interno, defesa, relações com o ambiente, sexualidade, entre outros.

H15 – Interpretar modelos e experimentos para explicar fenômenos ou processos biológicos em qualquer nível de organização dos sistemas biológicos.

H16 – Compreender o papel da evolução na produção de padrões e processos biológicos ou na organização taxonômica dos seres vivos.

Competência de área 8 – Apropriar-se de conhecimentos da biologia para, em situações problema, interpretar, avaliar ou planejar intervenções científico-tecnológicas.

H28 – Associar características adaptativas dos organismos com seu modo de vida ou com seus limites de distribuição em diferentes ambientes, em especial em ambientes brasileiros.

H29 – Interpretar experimentos ou técnicas que utilizam seres vivos, analisando implicações para o ambiente, a saúde, a produção de alimentos, matérias primas ou produtos industriais.

H30 – Avaliar propostas de alcance individual ou coletivo, identificando aquelas que visam à preservação e a implementação da saúde individual, coletiva ou do ambiente.

9 - Conhecimentos prévios trabalhados pelo professor com o aluno:

O professor deverá solicitar aos alunos, com uma semana de antecedência, que o estudante elabore seu diário de atividades cotidianas o qual deve destacar, nos 7 (sete) dias da semana, a descrição de suas atividades x alimentação (inclusive o tempo em que está no colégio):

A - o tempo gasto nas principais atividades (exemplos:

2ª feira	3ª f	4ª f	5ª f	6ª f	Sáb	Dom
MANHA: 7h dormindo; 45 minutos caminhando (casa – escola); 3 horas sentado na sala de aula; 50 minutos jogando bola na escola; TARDE: 45 minutos caminhando (escola – casa); 1 hora dormindo; 2 horas ajudando nas atividades domésticas de casa (limpar, consertar etc); 1 hora estudando para a prova ... NOITE:						

B – a descrição detalhada de qualquer tipo de alimentação realizada

2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sáb	Dom
MANHA: Pão com muçarela, presunto e leite; biscoito de chocolate, chiclete, cachorro-quente e suco; TARDE: arroz, feijão, linguiça, refrigerante, chocolate, refrigerante, salgadinho. ... NOITE:						

O referido diário deverá ser dividido em três períodos – manhã, tarde e noite.

De igual forma, ao longo destes sete dias, os alunos devem relacionar os (nomes) alimentos industrializados que constam em sua casa. Entre os “x” produtos industrializados ali relacionados, eles devem classificar do mais consumido ao menos consumido, destacando as respectivas descrições da embalagem. Abaixo um exemplo incompleto.

DESPENSA DE CASA				
Arroz				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Feijão				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Farofa				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Macarrão				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Lata de milho				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Lata de óleo				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Farinha de trigo				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Refrigerante				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Bebida alcóolica				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Suco				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Chocolate				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Maçã				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido
Laranja				
	Muito consumido	Consumido	Pouco consumido	Raramente consumido

10 - Estratégias e recursos da aula/ descrição das atividades

Após a(s) aula(s) em que os professores envolvidos no projeto já trabalharam as questões e debates sugeridos no item 8 e após o professor coordenador do projeto já ter solicitado e dado o devido tempo para a realização do diário de atividades x alimentação.

1ª Etapa

Tempo: 2h/aula

Atividade: assistir ao documentário

Objetivo: o aluno deverá ser um expectador ativo ao assistir o documentário, considerando que, por já ter discutido com os professores temas (item 8) próximos ao que é tratado no documentário, e por já ter realizado previamente um diário de suas refeições e atividades cotidianas, o estudante será capaz de realizar uma reflexão crítica de seu próprio hábito alimentar e suas atividades diárias.

O aluno deve ser orientado a ficar atento aos diferentes argumentos, dados e estratégia de linguagem (professor de português poderá ajudar muito nessa questão) adotada pelo documentário para sensibilizar seu público ao tema debatido.

Pondere com seus alunos se eles consideram os argumentos válidos, se a linguagem os provoca a mudança de comportamento, se eles acreditam que aquele vídeo poderá transformar hábitos.

Nessas 2 horas de atividade eles não terão oportunidade de se expressar, mas no próximo encontro, sim, então peça a eles que organizem suas principais ideias, pois no próximo encontro falaremos sobre isso.

2ª Etapa

Tempo: 1h/aula

Atividade: o professor estimulará os alunos a expressarem suas percepções acerca do documentário, bem como sobre os seus hábitos físicos e alimentares, os de seus familiares, amigos e vizinhos.

Objetivo: é esperado que os alunos problematizem suas rotinas e ensaiem possibilidades de solução. Não se espera que o aluno seja reprodutor do discurso adotado no documentário e

passa, como num passe de mágica, a ocupar uma posição que o distancia de hábitos que fazem parte de seu cotidiano. Ou seja, orientamos para que evitem fingir que o problema não afeta aos que ali estão presentes. Em especial, aconselhamos muita atenção para que se tenha cuidados com argumentos ou discursos que reforcem mecanismos de bullying ou possa provocar desconforto em algum aluno que faz parte desse conjunto de jovens e adolescentes que enfrentam problemas com sobrepeso e obesidade. Ao final desta aula, nos 10 minutos finais, orientamos para que seja feita uma síntese dos principais argumentos apresentados e para que seja construído, coletivamente, um mapa de conceitos que relacione palavras/ideias que mais foram citadas ali. Construa isso coletivamente (na lousa, por exemplo), mas peça para que eles, inspirados no mapa coletivo, construam seus próprios mapas conceituais a partir do documentário e das contribuições do debate. É muito importante que eles destaquem as ideias e conceitos que antes daquele debate eles não tinham se atentado ou não conheciam (assim temos o registro daquilo que ele entenderá que foi um ganho com aquela atividade).

3ª Etapa

Tempo: 1h/aula

Atividade: como o documentário se subdivide em vários subtemas, o professor dividirá a classe em grupos e proporá para cada grupo um tema de pesquisa relacionado ao documentário. Na semana seguinte, os grupos se apresentarão em formato de seminário. O professor deverá estimular seus alunos a usar diversos tipos de recursos nas apresentações (equipamentos de multimídia, cartazes, músicas etc.). É digno de nota que os temas estarão acordados com trechos do documentário para que os alunos possam rever no momento da elaboração de seus seminários. Abaixo fizemos alguns recortes que servem de sugestão, mas os professores poderão encontrar outros temas ou trechos pertinentes. A saber:

Temas	Trechos no documentário
hábitos alimentares e cultura	(01h05min35s a 01h10min20s)
desenvolvimento tecnológico e seu impacto nos hábitos alimentares	(06m2s a 07m23s)
alimentação e desenvolvimento humano	(04min35s a 05min30s)

atividades físicas e vida saudável	(09min4s a 11min3s e 35min29s a 39min52s)
ética e responsabilidade das empresas e do governo sobre o comportamento consumista e a qualidade da alimentação de crianças e adolescentes	(19min4s a 24min45s e 41min25s a 47min52s)
a obesidade como um dos aspectos biológicos da pobreza	(49min12s a 51min30s)

Objetivo: para além dos objetivos postos pela disciplina de Biologia e/ou Ciências da Natureza, o aluno será capaz de articular os saberes com outras áreas do conhecimento, bem como trabalhar em grupo, compartilhar informações, pesquisar, planejar, operar diferentes tecnologias de multimídia, interpretar textos, elaborar resumos e desenvolver a capacidade de argumentação escrita e oral.

Abaixo, alguns links de fontes que poderão contribuir para a inserção de professores e, especialmente, na pesquisa dos alunos. Essa lista de sugestão é no sentido de contribuir, os professores terão ou poderão formular outras listas, indicar outras fontes, conforme os contextos em que está sendo trabalhado.

Sítios de pesquisa:

ARAÚJO, Daniele Ribeiro; SILVA, José Antônio; YOKAICHIYA, Daniela Kiyoko; GALEMBECK, Eduardo; TORRES, Bayardo Baptista. **Obesidade: nova fronteira metabólica**. 2012. (*Software* educacional) Disponível em:

<http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/22185> Acesso em: 06 set. 2014.

Descrição : Facilitar a compreensão do usuário de forma interativa, mostrando informações dos hormônios insulina e leptina, suas estruturas e os efeitos metabólicos desses hormônios. O software aborda os mecanismos de ação da Insulina e Leptina e seus principais efeitos metabólicos no organismo humano, como a obesidade. O usuário deverá efetuar um cadastro no site onde o software está hospedado e será necessário a instalação do plug-in Flash Player. Bioquímica:Metabolismo e Bioenergética.

BRASIL. **LEI N. 8.069**, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Destaque para o capítulo Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm>. Acesso em: 06 set. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). **Vida legal** [Esporte na escola]. 2009. vídeo (12min, 38s). Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/8624>. Acesso em: 06 set. 2014.

Mostra as contribuições que a prática esportiva pode trazer para melhorar a vida das pessoas. Orienta a equipe de professores de que forma a educação física, no Ensino Fundamental, poderá ser trabalhada de forma interdisciplinar, incluindo componentes curriculares como História, Artes, Matemática e outros. Aborda o esporte como fuga ao estresse. Informa que os benefícios do esporte afastam as neuroses, alivia as tensões, melhora a sociabilidade, traz equilíbrio, saúde, harmonia e alegria. Entrevista o ator Marcos Frota para falar sobre sua carreira no circo e sobre a atividade física. Apresenta atividade da Serpente que trabalha o domínio do corpo. Poderá ser uma sugestão de um trabalho que os alunos do Ensino Médio podem realizar com alunos do Ensino Fundamental, séries iniciais, organizando atividades e intercalando a prática do esporte com orientações sobre cuidados com a alimentação. Valerá a estes alunos a coleta de depoimentos dos alunos do ensino fundamental sobre os hábitos alimentares destes e sobre o efeito daquela atividade organizada. Perguntas como “o que você aprendeu hoje, com a gente?” poderão dar início aos depoimentos que podem ser apresentados nos seminários, com a turma do Ensino Médio. Duração: 12 min, 38 s Um bom material para ser trabalhado com Ensino Fundamental::Séries Finais::Educação Física.

CAMPOS, Flávio Ambrósio; PORTELA, Sebastião I. CARNEIRO; Nascimento, ANNA Christina de Azevedo; MACIEL, Wellington Moura; PONTUAL, Diogo; NIETSKE, Silvana; CARVALHO, Danilson de. **Queimando as gordurinhas**. 2005. (Simulador).

Animação que busca reconhecer as diferentes formas de energia como fundamentais ao processo de manutenção da vida; estimar a energia associada a diferentes tipos de alimentos; estimar a energia necessária à realização de algumas atividades cotidianas; analisar ao longo de um determinado período, o fluxo de energia entre o que é consumido, gasto e perdido. Permite analisar e acompanhar o fluxo de energia pelo corpo, além de refletir sobre hábitos alimentares. Apresenta a diferença entre o que se consome e o que se gasta, ou seja, a energia contida nos alimentos consumidos versus a energia gasta nas atividades física em função do tempo (horas do dia). Além disso, permite uma análise das atividades físicas cotidianas, adequando os valores considerados ideais de alimentação e exercício. Ensino Médio: Física: Calor, ambiente e usos de energia. O aluno deve saber utilizar as conversões entre as unidades de energia - calorias em joule e joule em calorias; deve saber calcular o rendimento de uma máquina térmica, associando com o rendimento do corpo humano; deve saber interpretar gráficos. Observação: para abrir este arquivo é necessário descompactar arquivo .RAR

Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/2250>

Acesso em: 06 set. 2014.

GHIRALDELLI JR, Paulo. Filosofia e ética. 2006. vídeo (03min03s). Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/16815>. Acesso em: 06 set. 2014. O vídeo apresenta o conceito de ética, diferenciando a ética da moral e da matemática. O

vídeo também apresenta os três tipos de ética, a ética do dever, a utilitarista e a ética da virtude. Ciências Humanas::Filosofia::Ética.

INSTITUTO ALANA. **Entenda a Resolução que define a abusividade da publicidade infantil.** Disponível em: <http://defesa.alana.org.br/post/82994668848/entenda-a-resolucao-que-define-a-abusividade-da> Acesso em: 06 set. 2014.

Ainda no Instituto Alana, a página <http://criancaeconsumo.org.br/noticias/duvidas-sobre-publicidadeinfantil-vale-esclarecer/> (Acesso em: 06 set. 2014) traz informações mais completas sobre a questão das regras da publicidade infantil. No documentário “Crianças, a alma do negócio” trazemos mais dicas e formas de trabalhar o tema.

LEÃO, Ana. **Ética e responsabilidade social.** [200-]. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/acaosocial/article405e.html?id_article=631. Acesso em: 06 set. 2014.

PORTAL EDUCAREDE. **Você tem fome de quê?** 2008. Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/7900> . Acesso em: 06 set. 2014. Guia de atividade que apresenta uma sugestão para uma aula de Química Orgânica: uma análise nos nutrientes dos alimentos e reconhecer as funções orgânicas presentes nas moléculas desses alimentos. Como atividade realiza-se a contagem das calorias e seus benefícios ou riscos para o organismo humano dos componentes anunciados na embalagem de um alimento. Atividades em Química, Depois de explicar o que são carboidratos, proteínas e lipídios, o professor pode propor a análise do valor calórico de alguns alimentos, principalmente os industrializados que, em geral, apresentam em sua embalagem informações nutricionais sobre o produto. Essa análise pode ser feita em grupo, com diversos tipos de alimentos industrializados.

PROJETO CONDIGITAL MEC - MCT; UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, UFF - QUÍMICA; BORGES, Márcia Narcizo; CHACON, Eluzir Pedrazzi; RIBEIRO, Carlos Magno R. **A química entre nós: os vilões do coração.** 2010. Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/15883> Acesso em: 06 set. 2014. Compreender como a qualidade e as propriedades de alimentos industrializados podem ser melhor compreendidos com a ajuda da química orgânica. Este é um áudio desenvolvido para trabalhar a Química Orgânica, principalmente com relação ao estudo das gorduras, suas estruturas e propriedades. A história se passa com quatro jovens que mostram como a ingestão excessiva de alimentos industrializados, ricos em gorduras trans pode ser prejudicial a saúde. Numa linguagem simples e fácil, o tema vai sendo discutido, mostrando que a Química está presente em nosso cotidiano. Módulo – Química Orgânica – Óleos e gorduras Área de Aprendizagem: Química Público-alvo: 20 e 30 anos do Ensino Médio

SANTINI, Jean Louis. Pobreza deixa marcas biológicas permanentes nas crianças, dizem cientistas. **Folha de São Paulo**, Caderno Ciência. 22 fev. 2010. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/ciencia/2010/02/697292-pobreza-deixa-marcas-biologicas-permanentes-nas-criancas-dizem-cientistas.shtml> . Acesso em: 06 set. 2014.

TVE – BAHIA / IRDEB. **Aspectos biológicos e geográficos da pobreza - É bom saber.** 2012. vídeo (08min449s, acessibilidade em libras). Disponível em: <http://ambiente.educacao.ba.gov.br/index.php/conteudos-digitais/conteudo/exibir/id/1815> . Acesso em: 06 set. 2014. Voltado para Ensino Médio. Tema: Aspectos biológicos e geográficos da pobreza

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. **Identidade dos seres vivos: as funções vitais básicas.** 23 abr. 2010 (Coleção). Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/public-set-viewer?setID=9> . Acesso em: 06 set. 2014. Entre outras riquezas deste material está uma série de vídeos que mostra a diferença de alimentação nas regiões do Brasil. Um exemplo: o vídeo é introduzido com a ilustração dos costumes alimentares da população da região Centro-oeste do Brasil, a partir de um prato típico da região é introduzido o tema principal. <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/15057>

VIEIRA, Felipe; KLEIN, Cristina; FEILSTRECKER, Nicole; NASCIMENTO, Clarissa R. do; COSTA, Marilaine Castro da; TOCCHETTO, Marta; PROJETO CONDIGITAL MEC - MCT; UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM; NASCIMENTO, Paulo; BRESSAN, Lia Weigert; NASCIMENTO, Luis Felipe. **A viagem de Kemi - Alimentos fontes de substâncias básicas - Quem come mais?** 2012. áudio (5 min.). Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/20244> . Acesso em: 06 set. 2014. Um plano de aula que tem como objetivo: mostrar, ao aluno, a importância de uma alimentação correta e balanceada para evitar doenças; mostrar, ao aluno, a relação entre a química e os alimentos; explicar como a energia é gerada a partir da ingestão de alimentos; refletir sobre a necessidade de se controlar a produção de lixo proveniente das embalagens dos alimentos e, também, refletir sobre a poluição causada pelo descarte indevido dessas embalagens.

PROJETO CONDIGITAL MEC - MCT; TOCCHETTO, Marta; NASCIMENTO, Luis Felipe; UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM; VIARO, Nádia Schneider; BRESSAN, Lia Weigert. **A viagem de Kemi - Conservação de alimentos - alimentos industrializados – Você sabe o que está comendo?** Realização: Fundo Nacional de Educação, Ministério da Educação e Ministério da Ciência e Tecnologia, 2009. vídeo (10min). Disponível em: <http://objetoseducacionais2.mec.gov.br/handle/mec/14492>. Acesso em: 06 set. 2014.

Objetivos deste trabalho: apresentar, ao aluno, algumas técnicas para conservação de alimentos; mostrar, ao aluno, a importância da conservação adequada dos alimentos; fazer o aluno refletir sobre as vantagens e desvantagens dos alimentos naturais e o alimentos artificiais (industrializados). Indicado para a 3ª série.

4ª Etapa

Tempo: 3h/aula

Atividade: apresentação dos seminários. Procure estimular os alunos a apresentarem da forma mais criativa, utilizando os recursos disponíveis. Alerta-os do tempo que terão, da

necessidade de um planejamento de apresentação e de estabelecer inicialmente quais os objetivos daquela apresentação.

Objetivo: os citados na etapa anterior.

5ª Etapa

Tempo: 1h/aula

Atividade: o professor deverá estimular os alunos a expressarem ideias, com base na síntese dos seminários apresentados, com o objetivo de elaborar uma ação educacional, com vistas a educar para a alimentação saudável. **Nesta etapa é importante que o professor retome o trecho de 51min54s a 58min25s do documentário.** As ideias deverão ser registradas e posteriormente socializadas com a comunidade escolar. O ideal seria criar um plano de ações que envolva a escola toda, em especial os alunos de Ensino Fundamental I e II, mas esse plano depende do envolvimento da direção e coordenadores.

Objetivo: o aluno será capaz de desenvolver a capacidade de síntese, planejamento e comunicação, bem como valorizar as ações coletivas de prevenção.

11 - Questões para discussão:

- Se atualmente nossa alimentação não é saudável, como se explica o aumento da expectativa de vida em nosso país?
- A ingestão de suplementos alimentares, vendidos em farmácias, é importante para aqueles que frequentam academias?
- Por que empresas que poluem o meio ambiente, produzem alimentos pouco saudáveis, fabricam cigarros etc. podem ser chamadas de socialmente responsáveis? (Cf. O *ranking* das 100 empresas mais responsáveis que atuam no Brasil. Disponível em: <http://exame.abril.com.br/negocios/noticias/as-empresas-mais-responsaveis-que-atuam-no-brasil> . Acesso em: 08 set. 2014.

12 – Outros conteúdos

Além do material já indicado ao longo deste projeto, destacamos o material que está disponível no material produzido pelo Instituto Alana especialmente para esta temática dos transtornos alimentares e obesidade infantil. <http://criancaconsumo.org.br/wp->

<content/uploads/2014/02/Criança-e-Consumo-Entrevistas-Vol-3.pdf> Acesso em 10 set. 2014, que traz depoimentos dos especialistas Ana Botafogo, José Augusto Taddei, Maria Delgado, Martha Paschoa, Paula Melin e Rosa Célia. Cada um, à sua maneira, afirma que o estímulo excessivo da comunicação mercadológica para o consumo de alimentos não saudáveis, bem como o modo como as pessoas passaram a se relacionar com o próprio corpo frente aos apelos comerciais, têm interferido seriamente na formação dos hábitos alimentares das crianças e adolescentes. Um material essencial para os professores, para ser compartilhado com pais e estudantes.