



# OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

# FOOD PROJECT



## 12 CONSUMO RESPONSÁVEL

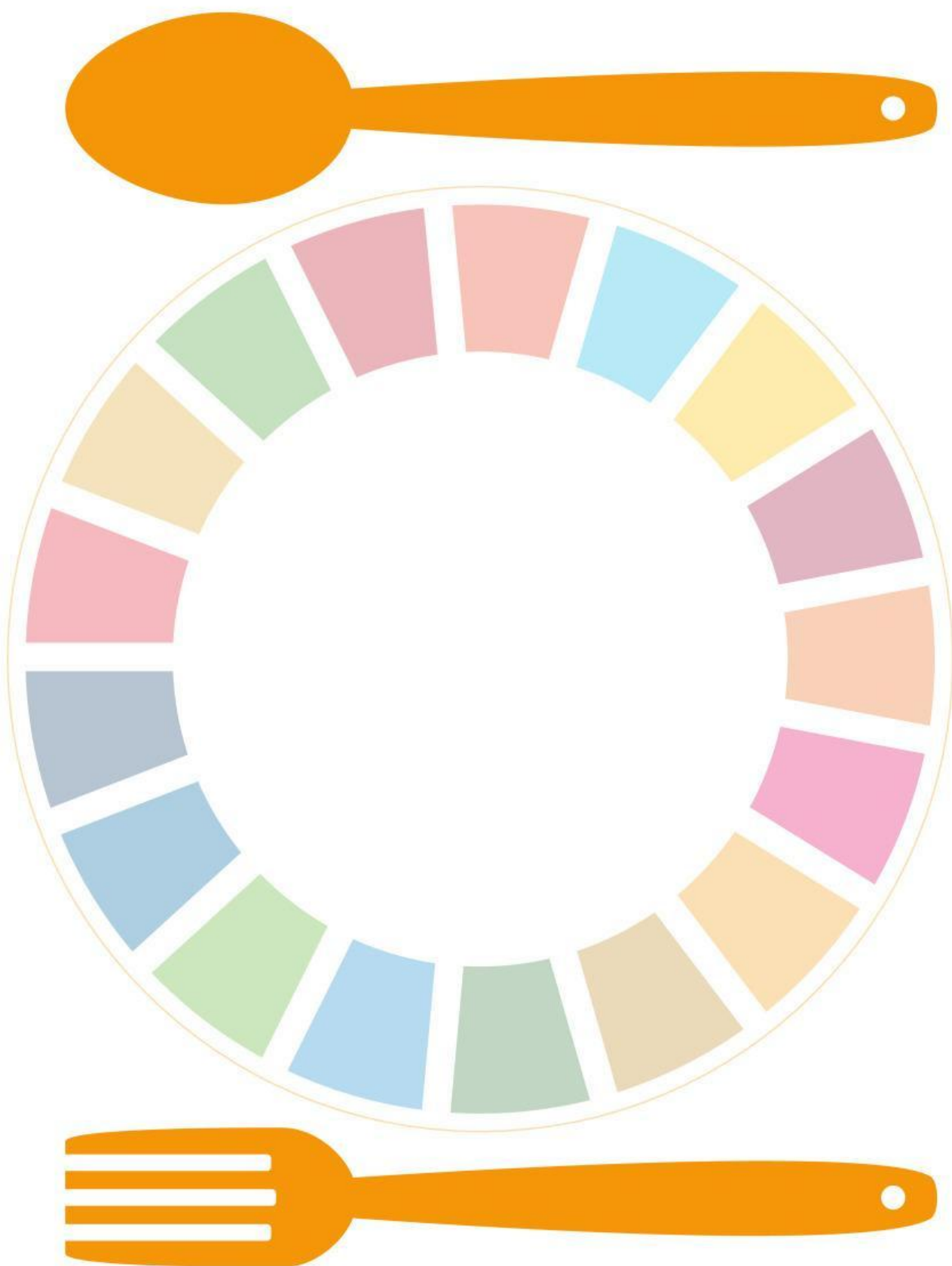


**FEED THE PLANET**

Founded by **WORLD CHEFS**  
Powered by **Electrolux** and **AIESEC**



## Apêndice A: Planilhas - Heróis da comida!



# THE GLOBAL GOALS

Metas Globais para o Desenvolvimento Sustentável





## Pare e pense sobre a comida e o planeta

**Até que ponto minha comida viajou para chegar a mim?**



**Quem cultivou ou ajudou a produzir minha comida?**



**¿Qué hay en mi plato?**



**De que forma minha comida foi embalada?**



**Quanta comida estou desperdiçando?**

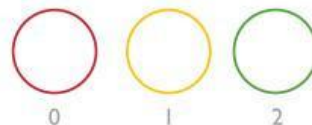


## Apêndice D: Auto-avaliação



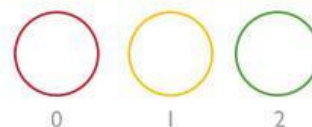
1. Tinha alguma fruta ou vegetal no seu prato?

Não Alguns Metade do prato ou mais



2. Tinha carne (vermelha) no seu prato?

Metade do prato ou mais Pouca Não

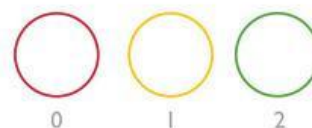


3. Tinha legumes (feijão, lentilhas, ervilhas, etc) ou oleaginosas (castanha, nozes e etc) no seu prato?

Eu não como esses alimentos

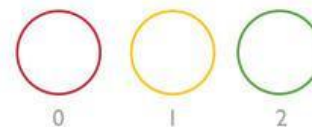
Não

Alguns



4. Quanta comida do seu prato foi jogada fora?

3 colheres de sopa ou mais 1-2 colheres de sopa Nada foi jogado

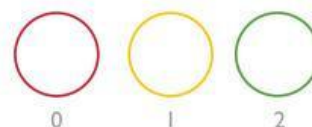


5. Você sabe se os ingredientes da sua refeição estavam em embalagens de plástico?

Não sei ou todos eles

Alguns deles

Nenhum deles



Pontuação total:

8-10 pontos

**Você é um Herói da Comida!**

Parabéns, você está fazendo muito bem! Continue fazendo um excelente trabalho e inspire mais amigos a fazer o mesmo.

5-7 pontos

**Você pode melhorar!**

Bem, mas você pode contribuir mais um pouco para melhorar o futuro do nosso planeta. Reflita sobre suas respostas e analise o que você pode fazer de maneira diferente na próxima vez.

0-4 pontos

**Tempo para melhorar!**

É hora de refletir sobre seus hábitos alimentares e aprender mais sobre os alimentos que você come. Peça ajuda para seus pais e professores. Lembre-se também que você pode usar as 10 dicas para reduzir o desperdício de alimentos.



## Apêndice E: 10 dicas para reduzir o desperdício de alimentos



1. Sempre faça uma revisão de sua geladeira e faça uma lista das coisas que você precisa comprar, antes de ir para o mercado.
2. Não tenha medo de comprar frutas e vegetais “ feios” - eles são tão gostosos quanto os “bonitos”.
3. Confira que o refrigerador esteja na temperatura correta. Coloque um termômetro dentro dele e verifique a temperatura após uma hora – ela deve ser em torno de 4 ° C.
4. Um prato feliz, é um prato vazio - Sempre termine sua refeição.
5. Encontre os tesouros escondidos na sua geladeira. Talvez haja algum alimento que você esqueceu que precisa ser comido antes de estragar.
6. Congele as coisas que você gosta antes que apodreçam.
7. Nem todos os alimentos devem ir para a geladeira. Banana, abacaxi e tomate não gostam de frio, melhor colocá-los em uma cesta de frutas fora da geladeira.
8. Você já experimentou panquecas de aveia ou fez alguma coisa com a pizza que sobrou? Faça algo novo com as sobras do dia anterior.
9. Imagine que você esteja em um concurso de culinária e você só pode usar o que você tem na geladeira. O que você poderia cozinhar?
10. Até os adultos não sabem essas coisas. Não esqueça de compartilhar o que você aprendeu!





Meu nome é

Data

Eu prometo fazer essas 3 coisas para minimizar o desperdício de comida:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

