



VI EXPOCRIATIVIDADE

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil”

ARTE E SUSTENTABILIDADE

EPG PROF.^a IONE GONÇALVES DE OLIVEIRA DE CONTI

Estrada do Sacramento, 751 – Pimentas

CEP: 07263-000 - Guarulhos

ALEXANDRA LIMA DE SOUSA – le.lima24x@hotmail.com

DANIELE QUEIROZ LUNA – daniel eqls@hotmail.com

KELLY YUKI KOMORI – kelly_komori@yahoo.com

GUARULHOS, SP

01/09/2022

ARTE E SUSTENTABILIDADE

“MODALIDADE”

() **Apresentação online + Exposição e Visitação com a turma.** Público: Ensino Fundamental e Educação Infantil.

(X) **Apresentação e exposição presencial + Visitação com a turma.** Público: E.J.A. A apresentação de todos os projetos será realizada no dia da visitação pelos alunos e professores.

() **Apresentação online:** destinada aos projetos realizados pelos gestores e demais profissionais da escola ou CEU com a comunidade escolar ou do território. A apresentação será realizada de forma online na semana do Conhecimento, ou na semana anterior, conforme a disponibilidade dos autores.

INTRODUÇÃO

O aproveitamento de alimentos visa a redução da produção de lixo orgânico, reduz os índices de fome no país, garante a qualidade de vida dos consumidores e ainda pode ser utilizado como arte. O projeto trata da transformação dos alimentos em obras, tendo como inspiração os artistas Vick Muniz, Giuseppe Arcimboldo e Franz Krajcberg.

Estudos mostram que 30% da produção mundial de alimentos são desperdiçados em razão da falha no cultivo, colheita, transporte, armazenamento e comercialização. Uma pesquisa da ONU revela que 60% dos alimentos jogados fora vêm do consumo de famílias, aproximadamente 27 milhões de toneladas de alimentos por ano são destinadas ao lixo enquanto milhares de famílias não têm o que comer.

Frutas, hortaliças, talos, cascas, folhas além de poderem ser transformados em novos alimentos para suprir a necessidade das famílias mais carentes, podem também serem transformados em arte. A utilização dos alimentos, de forma sustentável, reduz a produção de lixo orgânico e promove a segurança alimentar. Utilizar o alimento em sua totalidade representa mais do que a economia: o respeito ao desperdício, à natureza e à vida.

OBJETIVO

O objetivo do projeto é incentivar o reaproveitamento dos alimentos, reduzir as deficiências nutricionais, evitar o consumo e produção de lixo orgânico além de evitar o desperdício de alimentos. Transformar o que antes tinha como destino o lixo em arte, ganhando novas possibilidades de reaproveitamento dos alimentos. Conhecer a biografia de artistas que buscaram transformar os alimentos em arte bem como a cultura do país de origem destas celebridades.

DESENVOLVIMENTO

O primeiro passo foi uma conversa direcionada com o objetivo de verificar o conhecimento prévio dos estudantes auxiliada por uma série de questões de múltipla escolha para serem respondidas a respeito do consumo, desperdício e reaproveitamento dos alimentos na vida diária.

Posteriormente foram apresentadas as obras dos artistas supra citados e partir desta dinâmica foram direcionadas discussões sobre o reaproveitamento consciente dos alimentos.

O primeiro passo foi apresentar a biografia dos artistas comparando-as qual sobre as possíveis intenções dos mesmos ao criarem as obras. O segundo passo foi iniciar a releitura a partir de recortes de folhetos e revistas e a obra final com o reaproveitamento dos alimentos

METODOLOGIA

O projeto fundamenta-se na biografia e objetivos de três artistas que transformaram os alimentos em arte: Vick Muniz, Giuseppe Arcimboldo e Franz Krajcberg. O enfoque do projeto está voltado para a discussão sobre o reaproveitamento dos alimentos na vida das pessoas, comparação do desperdício de alimentos no Brasil e Estados Unidos. A discussão além de proporcionar uma visão mais ampla dos possíveis problemas causadores do desperdício de alimentos possibilitou aos educandos conhecer costumes de outras culturas.

DESAFIOS

Os educandos embora bastante motivados, sentiam certo receio em arriscar na escolha das cores e alimentos. Observou-se extrema preocupação com a estética da obra principalmente no que se referia a reprodução idêntica às obras apresentadas. Ao serem questionados sobre o reaproveitamento de alimentos em suas residências, muitos não sabiam responder, outros alegaram apenas não possuírem o hábito mas que se fosse utilizado em suas residências não teriam problema algum em consumir. Também é papel da escola influenciar a alimentação saudável e incentivar o consumo consciente dos alimentos, bem como evitar o desperdício para melhoria da qualidade de vida das pessoas.

APLICAÇÃO CONTENTO O ALCANCE DA AÇÃO

Os educandos foram direcionados à apreciação das obras, fizeram a releitura inicial com recortes de revistas, imagens e panfletos de mercados e como produto final reproduziram a obra reaproveitando os alimentos pré selecionados.

CONCLUSÃO

Durante todo o processo observou-se o empenho e dedicação da turma de modo geral, todos muito atentos às práticas, explicações e discussões em grupo. Houve a participação com questionamentos a respeito do desperdício e reaproveitamento dos alimentos visando o bom hábito do consumo saudável, que por vezes, deixa de existir no dia a dia das pessoas. A escola tornou-se parte do eixo norteador dos educandos uma vez que os conhecimentos adquiridos poderão ser aplicados no dia a dia das famílias envolvidas e com isso reaproveitar de maneira consciente os restos dos alimentos.