

Texto I



Disponível em: https://edukatu.org.br/uploads/post/image/2157/Imagem_ONU_Verde__bit_lyonu-guia-visual.png. Acesso em 11.out.2024.

Texto II

O desperdício de alimentos é um problema global, e o Brasil, apesar de ser um dos maiores produtores de alimentos do mundo, enfrenta desafios significativos nesse campo. Em 2023, cerca de 4,1 bilhões de reais em frutas e hortaliças foram descartados por redes varejistas nacionais. (...) Embora estudos já tenham mapeado várias causas dessas perdas, o país não possui informações suficientes para apoiar dados como os divulgados pela FAO, que colocam o Brasil entre os maiores desperdiçadores de alimentos. Estima-se que 9 milhões de toneladas de alimentos sejam descartadas anualmente por famílias brasileiras, volume que contribui significativamente para as emissões de metano dos aterros sanitários, exacerbando as mudanças climáticas. Para mitigar esse problema, é necessário promover sistemas alimentares mais circulares, substituindo a lógica de economia linear. Governos locais têm papel fundamental em implementar políticas de apoio à agricultura urbana, hortas comunitárias e comercialização de alimentos sustentáveis.

Disponível em: <https://agroinsight.com.br/clima-e-desperdicio-de-alimentos/#:-:text=Estima-se%20que%209%20mil%C3%B5es%20de%20toneladas%20de%20alimentos,metano%20dos%20aterros%20sanit%C3%A1rios%2C%20exacerbando%20as%20mudan%C3%A7as%20clim%C3%A1ticas.> Acesso em 11.out.2024.

Texto III



Disponível em: <https://oglobo.globo.com/conteudo-de-marca/hellmanns/noticia/2023/07/24/hellmanns-lanca-movimento-segunda-sem-desperdicio-em-combate-ao-desperdicio-de-alimentos.ghtml>. Acesso em 11.out.2024.

Texto IV

"As perdas existem em vários aspectos", reitera Alcione Silva, do Save Food Brasil. Na América Latina, as 127 milhões de toneladas desperdiçadas por ano poderiam alimentar 36 milhões de pessoas. Em países desenvolvidos, os alimentos perdidos poderiam alimentar cerca de 200 milhões de pessoas. Além das calorias e nutrientes, são desperdiçados valores ambientais, sociais e culturais. "Utilizamos água, energia, terra, logística, trabalho, diversos recursos. E tudo isso é jogado fora", afirma Silva. Por outro lado, existem mais de 7,2 milhões de pessoas são afetadas pelo problema da fome no Brasil.

Disponível em: https://www.huffpostbrasil.com/2018/04/08/como-o-desperdicio-de-alimentos-afeta-o-brasil-e-o-seu-bolso_a_23375621/

Texto V

O berlinense Raphael Fellmer, no começo de 2012, decidiu criar um sistema de coleta de excedentes que, com o tempo, cresceu e acabou se transformando no portal "foodsharing.de". Esta iniciativa pôs em contato pessoas interessadas em resgatar "alimentos em um estado não comercializável" e em recuperar excedentes de supermercados, padarias, mercados, restaurantes e casas particulares. "O objetivo é simples: conscientizar as pessoas sobre a quantidade de comida que é jogada fora e que ainda pode ser aproveitada", explicou Fellmer. Há três anos, ele e um grupo de pessoas começaram a colocar os alimentos "resgatados" em geladeiras e prateleiras em lugares públicos como em escolas, empresas, igrejas e universidades.

Disponível em: <http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2016/04/contradesperdicio-jovens-alemaes-promovem-uso-de-alimentos-feitos.htm>, adaptado

PROPOSTA DE REDAÇÃO: A partir do material de apoio e com base nos conhecimentos construídos ao longo de sua formação, redija um texto dissertativo-argumentativo, em norma padrão da língua portuguesa, sobre o tema: "Caminhos para conter o desperdício de alimentos no Brasil do século 21". Apresente proposta de intervenção social que respeite os direitos humanos. Selecione, organize e relacione, de maneira coerente e coesa, argumentos e fatos para defesa de seu ponto de vista.