

### Texto I

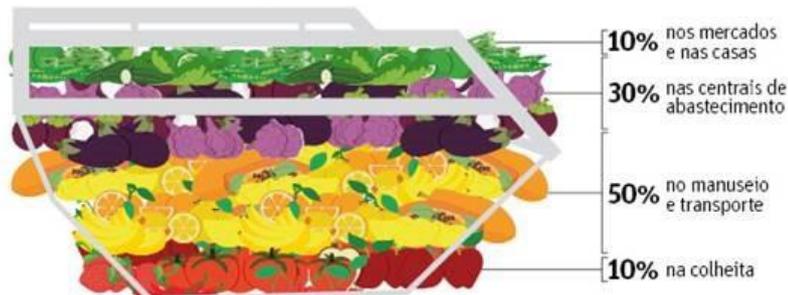
Todos os anos, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas ou perdidas em todo o mundo. Ou seja, cerca de um terço de tudo que produzimos acaba na lata do lixo. No Brasil, só os supermercados perderam em faturamento R\$ 7,11 bilhões em alimentos descartados em 2016, de acordo com a Abras (Associação Brasileira de Supermercados). Estima-se, no entanto, que em toda cadeia produtiva (campo, indústria, varejo e o consumidor) este valor seja ainda maior. Anualmente, o País descarta cerca de 41 mil toneladas de alimentos, o que o coloca entre os 10 principais países que mais desperdiçam comida, de acordo com Viviane Romeiro, coordenadora de Mudanças Climáticas do World Resources Institute (WRI) Brasil à Agência Brasil em 2016.

[https://www.huffpostbrasil.com/2018/04/08/como-o-desperdicio-de-alimentos-afeta-o-brasil-e-o-seu-bolso\\_a\\_23375621/](https://www.huffpostbrasil.com/2018/04/08/como-o-desperdicio-de-alimentos-afeta-o-brasil-e-o-seu-bolso_a_23375621/)

### Texto II

#### CAMPEÃO DE DESPERDÍCIO

Brasil é um dos dez países que mais descartam alimentos em todo o mundo



#### O QUE ISSO SIGNIFICA



Fonte: Instituto Akatu e ONU Verde

[http://www.asiacomentada.com.br/wp-content/uploads/2016/06/clip\\_image002-7.jpg](http://www.asiacomentada.com.br/wp-content/uploads/2016/06/clip_image002-7.jpg)

### Texto IV



### 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.

<http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2016/04/contra-desperdicio-jovens-alemaes-promovem-uso-de-alimentos-feios.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.