

Texto I

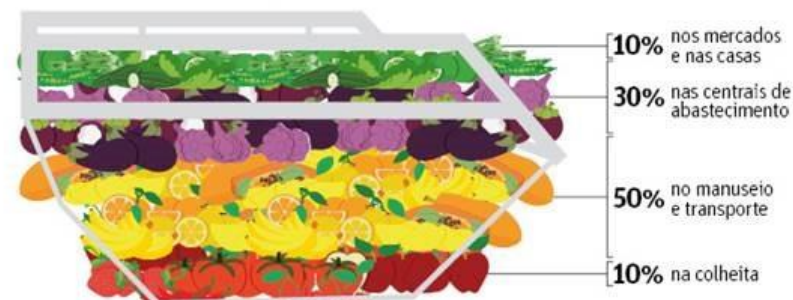
Todos os anos, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas ou perdidas em todo o mundo. Ou seja, cerca de um terço de tudo que produzimos acaba na lata do lixo. No Brasil, só os supermercados perderam em faturamento R\$ 7,11 bilhões em alimentos descartados em 2016, de acordo com 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/

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

Texto III

"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.

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

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-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.