



## Devemos consumir produtos Locais?



90 minutos



A partir de 10 anos de idade.

**Objetivo comportamental:** Raciocinar de forma crítica para fazer escolhas alimentares sustentáveis baseadas em evidências.

### Introdução

Muitas mensagens sobre sustentabilidade sugerem que "comer produtos locais" é sempre a escolha mais sustentável. Sistemas alimentares locais são definidos como aqueles em que a distância geográfica entre produtor e consumidor é pequena, tipicamente entre 20 e 100 km, dependendo do contexto. Em discussões sobre sustentabilidade, contexto significa as circunstâncias ou condições específicas que influenciam se uma escolha alimentar é sustentável. Esses fatores determinam como interpretamos conceitos como local, baixo carbono ou ético em diferentes contextos. O contexto inclui:

- **Geográfico:** Distância percorrida pelos alimentos, disponibilidade de recursos e clima.
- **Aspectos econômicos:** sustento local, preços acessíveis e comércio justo para produtores no exterior.
- **Sazonal:** Indica se o alimento é produzido na época certa ou com métodos que exigem muita energia.
- **Tecnológico:** Eficiência dos sistemas de armazenamento, processamento e transporte.
- **Social:** Acesso, equidade e tradições alimentares culturais.

Comprar produtos locais pode reduzir a distância percorrida pelos alimentos e apoiar as comunidades, mas a sustentabilidade é mais complexa. Ela leva em consideração fatores como métodos de cultivo, armazenamento, sazonalidade, eficiência do transporte e comércio justo. Esta aula incentiva os alunos a explorar essas complexidades por meio de pesquisa e debate, mostrando que a sustentabilidade exige pensamento sistêmico. O objetivo não é tomar partido, mas avaliar evidências, considerar o contexto e compreender as compensações envolvidas.

### Objetivos de aprendizagem

Os alunos serão capazes de:

- Explicar o que significa "alimento local" e identificar os motivos pelos quais ele é frequentemente considerado mais sustentável.
- Comparar os fatores ambientais, sociais, de saúde e econômicos que influenciam a sustentabilidade alimentar.
- Analisar os argumentos a favor e contra os sistemas alimentares locais versus os sistemas alimentares globais.
- Apresentar pontos de vista baseados em evidências e considerar como diferentes aspectos ambientais, sociais e econômicos podem orientar escolhas alimentares sustentáveis.

### Técnicas de mudança de comportamento

➤ Definição de metas e planejamento de ações



Feedback e reavaliação



➤ Prós e contras



Informações sobre as consequências

## Avaliação



- Formativa: participação em grupo na investigação e no debate, qualidade da argumentação, utilização de evidências.
- Somativa: Diário reflexivo ou resumo escrito explicando quando a produção de alimentos locais ou globais pode ser mais sustentável.

## Extensões opcionais



- Pesquise um alimento local real em comparação com uma alternativa importada (por exemplo: maçãs locais vs. maçãs importadas) e calcule as pegadas relativas.
- Entreviste um produtor local ou uma loja sobre as decisões de fornecimento.
- Crie um cartaz ou infográfico: O Que Torna um Alimento Sustentável? Depende!

## Materiais necessários



- Cartões de proposta de debate, por exemplo: “Comer localmente é sempre a melhor escolha para a sustentabilidade.”
- Cartões de papel ou digitais para posições “A FAVOR / CONTRA”, podendo ser coloridos: verde/vermelho.
- Papel grande ou espaço digital para mapear os argumentos.
- Folhas de pontuação ou rubricas para o debate.

## Recursos de apoio para professores



- *Ficha informativa do PLAN'EAT “Compreenda a pegada alimentar”*

## Estrutura da aula e atividades

### 1 Fase de introdução (10 min)

- Exibir declarações como:
  - Consumir produtos locais sempre reduz as emissões.
  - Alimentos importados fazem mal ao meio ambiente.
  - Comprar produtos locais apoia o comércio justo.
- Peça aos alunos que se posicionem ao longo de uma linha divisória entre "Concordo" e "Discordo". Discuta brevemente as opiniões iniciais.

### 2 Fase de exploração: Analisando as evidências (30 min)

- Divida a turma em duas equipes - a favor e contra a proposta: **"Consumir produtos locais é sempre a melhor escolha para a sustentabilidade"**.

Sugestão de formato:

- 3 oradores por equipe (abertura, argumentação e resumo).
- A plateia anota os pontos principais e as perguntas.
- O professor modera, garantindo o respeito e o uso de evidências.
- Cada equipe realiza a pesquisa utilizando os anexos fornecidos:
  - Aspectos ambientais (ex.: emissões, uso do solo, água, sazonalidade) – Anexo B, Parte 1.
  - Aspectos econômicos e sociais (por exemplo: meios de subsistência, acessibilidade, equidade) – Anexo B, Parte 2.
  - Cenários (ex.: tomates locais de estufa versus tomates sazonais importados) – Anexo C.
- Incentive as equipes a prepararem argumentos, contra-argumentos e exemplos. Incentive-as a pesquisarem mais sobre o tema no contexto local. Isso pode ser atribuído como uma tarefa extraclasse.

### 3 Fase de aplicação: O que torna a alimentação sustentável? (20 min)

- Facilitar uma discussão com toda a turma:
  - Que novas ideias ou contradições surgiram?
  - Como sua perspectiva mudou?
  - O que isso nos revela sobre a complexidade da sustentabilidade?
- Peça aos alunos que façam uma breve reflexão escrita:
  - Liste dois fatores que influenciam a sustentabilidade alimentar além da distância.
  - Descreva uma nova pergunta que você tem agora sobre sistemas alimentares ou enquanto faz compras.

### Termos-chave

**Alimentos locais:** São aqueles produzidos, processados e distribuídos dentro de uma área geograficamente delimitada, próxima ao ponto de consumo, geralmente definida por uma distância específica, região ou limite administrativo, e caracterizada por cadeias de abastecimento curtas que ligam produtores e consumidores.



**Alimentos sazonais:** São aqueles produzidos e colhidos durante seu período natural de crescimento em uma determinada região, sem o uso de métodos artificiais de produção para estender a disponibilidade além da estação normal, e consumidos próximo à época da colheita.



## Anexo B

### Comida Local versus comida global

#### Parte 1: Aspectos ambientais da alimentação Local versus global

- Considerações importantes: Utilize como evidência tanto para argumentos "a favor" quanto "contra".

Fator	Alimentos locais - Vantagens típicas	Alimentos Globais - Vantagens ou desvantagens típicas
Emissões (CO <sub>2</sub> e)	Redução das emissões de transporte se os produtos forem obtidos nas proximidades e na época certa.	O transporte pode ser eficiente para remessas a granel (por exemplo: o transporte marítimo tem baixas emissões por kg).
Uso do solo	Frequentemente, a agricultura mista em pequena escala preserva o solo e a biodiversidade.	A agricultura eficiente em larga escala pode utilizar menos terra por unidade de alimento produzido.
Uso da água	Ciclos locais da água preservados; potencial para irrigação sustentável.	As importações de regiões com escassez hídrica podem agravar o problema; no entanto, o comércio global pode "equilibrar" a demanda de água entre as regiões.
Sazonalidade	Consumir alimentos da época reduz a necessidade de aquecimento/resfriamento/armazenamento e o consumo de energia.	Produtos sazonais importados (de climas mais quentes) podem ser mais sustentáveis do que produtos locais cultivados em estufas.
Resíduos e Armazenamento	Cadeias de abastecimento mais curtas podem reduzir a deterioração dos alimentos.	Melhor armazenamento e cadeias de frio eficientes podem prolongar a vida útil dos produtos e reduzir o desperdício.

## Parte 2: Aspectos econômicos e sociais da alimentação Local versus global

### Considerações importantes

Fator	Sistemas Alimentares Locais	Sistemas Alimentares Globais
<b>Meios de subsistência</b>	Apoia os pequenos agricultores e os empregos locais.	Proporciona renda para agricultores em países em desenvolvimento (ex.: café ou bananas de comércio justo).
<b>Acessibilidade</b>	Produtos frescos e locais podem ser mais baratos quando estão na época.	O comércio global oferece acesso a alimentos acessíveis durante todo o ano.
<b>Justiça e equidade</b>	Fortalece os laços comunitários e a soberania alimentar.	Possibilita a geração de renda e o acesso ao mercado para regiões de baixa renda.
<b>Resiliência</b>	Cadeias de suprimentos mais curtas podem responder rapidamente à demanda local.	As cadeias de abastecimento globais oferecem estabilidade quando as colheitas locais falham.
<b>Acesso do consumidor</b>	Aumenta o frescor e a conexão com os produtores.	Amplia a variedade e a diversidade nutricional para além dos limites locais.

## Anexo C

### Cenários: Alimentos Locais versus alimentos importados

#### Caso 1: Tomates – Estufa Local vs. Alimento sazonal importado

- **Local (Norte da Europa, Inverno):** Cultivado em estufas aquecidas → alto consumo de energia → maior pegada de carbono por kg.
- **Importado (Espanha, na época certa):** Transportado por meio de frete eficiente → menor energia por kg, apesar da distância.
- **Lição:** "Local" nem sempre é a opção com menor emissão de carbono — a sazonalidade e os métodos de produção importam.

#### Caso 2: Bananas vs. Maçãs

- **Bananas (importadas, tropicais):** Baixas emissões por kg (transporte marítimo); proporcionam meios de subsistência em regiões em desenvolvimento.
- **Maçãs (locais, armazenadas em câmaras frigoríficas):** Armazenadas durante meses em armazéns refrigerados → consomem muita energia.
- **Lição:** Alimentos importados podem, por vezes, ter uma pegada ecológica menor do que as alternativas locais, dependendo do armazenamento e do transporte.

#### Caso 3: Queijo – Artesanal Local vs. Produzido em Larga Escala

- **Queijo local:** Apoia as economias rurais, reduz as distâncias de transporte, mas pequenos rebanhos = maior produção de metano por kg.
- **Queijo produzido em massa:** Mais eficiente por unidade, mas com cadeias de suprimentos mais longas (frequentemente cadeias de frio que consomem energia) e maior desperdício de embalagens.

## Anexo D

Guia de perguntas para o debate: "Consumir produtos Locais é sempre a melhor escolha para a sustentabilidade."

Parte 1: A favor da proposta – Argumentos que apoiam o consumo de produtos Locais

### Alegação principal

### Evidências/Exemplos de Apoio

Alimentos locais reduzem as emissões de transporte ("quilômetros percorridos pelos alimentos").

A produção local reduz as emissões de CO<sub>2</sub> do transporte de longa distância.

Cadeias de abastecimento mais curtas significam alimentos mais frescos e menos desperdício.

Produtos perecíveis percorrem distâncias mais curtas → menor deterioração.

A produção local fortalece a comunidade e as economias locais.

O dinheiro circula na região, sustentando empregos.

Dietas sazonais e locais têm naturalmente um impacto menor.

Evita emissões relacionadas ao aquecimento e armazenamento em estufas.

Comprar produtos locais reconecta as pessoas aos produtores e às fontes de alimentos.

Promove a transparência e a confiança na produção.

## Parte 2: Contra a Proposta – Argumentos que Questionam "O consumo de produtos Locais"

### Alegação principal

### Evidências/Exemplos de Apoio

Alguns alimentos importados têm uma pegada ecológica menor do que os produtos locais cultivados em estufas.

Por exemplo, tomates da Espanha versus tomates cultivados em estufas aquecidas no norte da Europa.

O transporte geralmente representa uma pequena parcela do total das emissões alimentares.

A maior parte das emissões ocorre na agricultura, não no transporte marítimo.

O comércio global sustenta os meios de subsistência em países de baixa renda.

Bananas, café e cacau sustentam milhões de pequenos agricultores.

O consumo local nem sempre é eficiente em termos de recursos.

Algumas produções locais exigem irrigação intensa ou uso de fertilizantes.

A sustentabilidade também inclui equidade e acessibilidade.

Alimentos importados podem melhorar a alimentação e a equidade econômica.

## Anexo E

### Discussões sugeridas

O que importa mais para a sustentabilidade – distância, método de produção ou justiça?

---

---

---

Alimentos globais podem ser sustentáveis se o comércio for justo e as emissões forem baixas?

---

---

---

Como os sistemas locais e globais podem trabalhar juntos para uma segurança alimentar resiliente?

---

---

---

As decisões de sustentabilidade devem priorizar o meio ambiente, a economia ou as pessoas?

---

---

---

É melhor consumir produtos sazonais importados ou alimentos locais cultivados em estufa?

---

---

---

## Anexo E

Sugestões para discussão

O que é mais importante para a sustentabilidade: a distância, o método de produção ou a justiça?

---

---

---

A produção global de alimentos pode ser sustentável se o comércio for justo e as emissões forem baixas?

---

---

---

Como os sistemas locais e globais podem trabalhar juntos para garantir uma segurança alimentar resiliente?

---

---

---

As decisões de sustentabilidade devem priorizar o meio ambiente, a economia ou as pessoas?

---

---

---

É melhor consumir produtos sazonais importados ou alimentos cultivados localmente em estufas?

---

---

---