



> para professores

Laçada em 1962, a política agrícola comum (PAC) é uma parceria entre a agricultura e a sociedade, entre a Europa e os seus agricultores. Enquanto cidadãos da União Europeia (UE), somos os beneficiários finais da PAC. Existem sempre alimentos em abundância e a preços acessíveis nos nossos estabelecimentos e supermercados.

A UE apoia os agricultores europeus enquanto estes fornecem alimentos seguros, de elevada qualidade, rastreáveis e produzidos de forma sustentável para mais de 500 milhões de consumidores europeus. A Europa é reconhecida pelo seu vasto leque de produtos gastronómicos, vinhos e cervejas de qualidade, como refletem as nossas magníficas tradições culinárias. Uma abordagem integrada da UE à segurança alimentar visa assegurar um elevado nível de segurança alimentar, de saúde e bem-estar dos animais e de fitossanidade por toda a Europa através de um controlo «do prado ao prato» em todas as fases da cadeia alimentar.

A nível global, a produção alimentar terá de duplicar para alimentar uma população mundial de 9 mil milhões de pessoas em 2050. A UE conta com cerca de 11 milhões de explorações agrícolas. O setor alimentar é o maior setor laboral da UE, sendo responsável por cerca de 44 milhões de postos de trabalho [o que representa cerca de 7% do produto interno bruto (PIB) da UE]. A PAC apoia os agricultores porque a produção alimentar é vulnerável a fatores que escapam ao controlo deles, como as crises económicas, ambientais e relacionadas com o estado do tempo. Graças à sua política agrícola e aos recursos que fornece, a UE desempenha um papel importante na garantia da suficiência alimentar para os seus cidadãos.

Neste módulo, os alunos irão descobrir que muito do que consomem e utilizam diariamente é proveniente de explorações agrícolas, como o leite, a carne, a fruta, os legumes, o pão, o azeite, os ovos, as flores, o vestuário, os cosméticos, etc.

Concretamente, os alunos podem explorar:

- ▶ Descobrir as especialidades gastronómicas e os produtos biológicos da sua região, bem como saber como a UE apoia os agricultores durante a produção e o marketing desses produtos (ver **ficha de trabalho «O sabor da qualidade»**).
- ▶ Como as exigentes normas de produção e os sistemas de rotulagem e rastreabilidade da UE garantem que temos acesso a alimentos de qualidade (ver **ficha de trabalho «Desvendar o código»**).
- ▶ A importância dos produtos regionais produzidos pelos agricultores da Europa para a preservação das nossas tradições e da nossa cultura (ver **ficha de trabalho «Celebrar as tradições gastronómicas europeias»**).
- ▶ Como os agricultores precisam de adotar práticas agrícolas sustentáveis para alimentar uma população mundial cada vez mais numerosa, os tipos de culturas e produtos cultivados pelos agricultores, métodos e técnicas de produção e por que motivo devemos tomar medidas para acabar com o desperdício alimentar (ver **ficha de trabalho «Colheita 2050»**).
- ▶ Como podem fazer escolhas nutricionais saudáveis, planear uma dieta equilibrada e tomar decisões informadas ao comprar alimentos (ver **ficha de trabalho «A comida na tua vida»**).

Uma visita a uma exploração agrícola de horticultura é a sugestão de projeto que encerra o módulo.



Recursos adicionais

- Mapa agrícola da UE
- Ficha informativa da PAC
- Glossário



O SABOR da QUALIDADE

1. Consegues adivinhar o que estes produtos alimentares europeus têm em comum?



A UE apoia os agricultores europeus ao ajudá-los a cumprir normas ou regras comunitárias rigorosas com vista a assegurar a qualidade, o valor nutricional e a segurança de todos os seus produtos alimentares e agrícolas antes de os consumirmos. Além disso, a UE implementou diversos regimes de qualidade destinados a garantir que os cidadãos consomem e desfrutam do melhor dos produtos europeus. Estes regimes ajudam ainda a impulsionar as nossas economias, uma vez que cada vez mais consumidores, tanto dentro como fora da UE, apreciam produtos alimentares europeus de elevada qualidade.

2. Os regimes da UE **Denominação de Origem Protegida** e **Indicação Geográfica Protegida** promovem e protegem as denominações de produtos alimentares e agrícolas únicos de elevada qualidade.

a) Abre http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_pt.htm.

Em seguida, completa a definição de cada tipo de rótulo.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA



Um rótulo DOP acompanha produtos alimentares e agrícolas que

.....
.....

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Um rótulo IGP acompanha produtos alimentares e agrícolas que

.....
.....



- b) Que tipo de rótulo da UE possuem o queijo Feta e o mel e porquê? Identifica a origem de ambos os produtos no mapa agrícola da UE.
- c) Procura os produtos agrícolas do teu país no mapa agrícola da UE. Enumera os tipos de culturas e de gado cultivados e produzidos pelos agricultores do teu país. Algum desses produtos possui um selo de qualidade?

Consulta <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=pt> encontra alguns produtos de qualidade do teu país.

Quantos destes produtos já provaste? Por que não seleccionas alguns produtos e fazes uma «sanduíche de qualidade»? Vais encontrar manteiga e óleo, queijo e carne, bem como frutas e legumes.

- d) A UE também criou um rótulo para os alimentos biológicos. Podes encontrá-lo em inúmeros alimentos e bebidas, incluindo fruta, legumes, carne, leite, vinho, queijo, ovos, cereais, café, chocolate, peixe e marisco, todos eles produzidos em conformidade com regras rigorosas.



O rótulo biológico da UE tem este aspeto: uma folha, desenhada com estrelas, sobre um fundo verde. O que achas que simboliza o design do rótulo? Que condições devem satisfazer os alimentos produzidos na UE para ostentar este rótulo? Debate com um parceiro ou em pequenos grupos.



Em seguida, compara as tuas ideias com a informação disponível em http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_pt.htm



CONSEGUES DESVENDAR O CÓDIGO?

Este é um ovo de classe A, um ovo produzido por um agricultor da UE e vendido aos consumidores numa loja ou num mercado. Com vista a assegurar que todos os produtos agrícolas cultivados e produzidos na Europa são de elevada qualidade e próprios para consumo, a UE implementou regimes de proteção do bem-estar dos animais, de rotulagem, de rastreabilidade e de qualidade. Podemos encontrar informações que indicam o tamanho e o método de produção dos ovos nos próprios ovos e na respetiva embalagem.

Observa as duas imagens abaixo para verificar os seguintes aspetos:



Todos os ovos de classe A produzidos na UE devem estar marcados com:

- ▶ um código de identificação do método de produção
- ▶ o país de origem
- ▶ a exploração agrícola na qual foi produzido



São muitas informações para cada ovo! Consegues desvendar o código?

1. O código começa com um número que identifica o método de produção:

0	1	2	3
Ovo biológico	Ovo de galinha criada ao ar livre	Ovo de galinha criada no solo	Ovo de galinha criada em gaiolas

Que método foi utilizado para produzir o ovo apresentado na imagem?

2. Seguem-se duas letras, as quais indicam o país de origem.

Que país é utilizado no exemplo? Quais são as duas letras que identificam o teu país?

3. Por último, e mais importante, o número do agricultor registado que produziu o ovo está gravado no mesmo e na embalagem.

Qual é o número de registo do agricultor no exemplo acima? Que garantia nos dá o agricultor da UE ao utilizar este sistema de codificação? Por que motivo achas que foram implementados regimes de rastreabilidade alimentar e sistemas de rotulagem dos alimentos na UE? Até que ponto é importante para ti que os sistemas de rastreabilidade e rotulagem alimentar europeus acompanhem todas as fases da cadeia alimentar, do prado ao prato? Por que não observas mais atentamente um ovo ou uma embalagem de ovos em casa para ver se és capaz de decifrar o respetivo código de rastreabilidade?

4. O humilde ovo é muito nutritivo e um dos alimentos mais versáteis da natureza. Pensa no maior número possível de formas de cozinhar com ovos e, se possível, indica o país da UE mais associado a um determinado método de preparação. Por exemplo:

PRATO COM OVOS	PAÍS DA UE
<i>Omeleta</i>	<i>França</i>



5. Conhecês outros produtos agroalimentares produzidos na UE que estão sujeitos a regimes de rastreabilidade e rotulagem?

Hoje à noite, dá uma vista de olhos ao frigorífico e faz uma lista dos produtos alimentares frescos produzidos em explorações agrícolas com a garantia de qualidade da UE e dos respetivos agricultores que encontrares.



CELEBRAR AS TRADIÇÕES GASTRONÓMICAS EUROPEIAS

Quem já visitou uma feira agrícola, uma feira gastronómica ou um festival gastronómico? Por que motivo e em que altura do ano estava a decorrer essa feira? Que produtos alimentares tradicionais viste? Que produtos e pratos locais provaste e apreciaste?

1. Consegues lembrar-te do nome de alguns produtos alimentares locais e tradicionais associados a eventos ou festivais gastronómicos?

PRODUTO ALIMENTAR	REGIÃO/LOCALIDADE	FEIRA/FESTIVAL GASTRONÓMICO

2. A origem de muitos pratos e especialidades gastronómicas remonta a vários séculos. De facto, é comum as receitas e os métodos de preparação serem passados de geração em geração.

Troca ideias com a turma e cria uma lista de produtos alimentares tradicionais regionais e locais associados à vossa cultura e às respetivas tradições culinárias.

3. Em que ponto do teu país ou região são produzidos estes alimentos?

Existem zonas marginais no teu país (por exemplo, zonas húmidas, zonas montanhosas e zonas propensas a secas) onde a prática agrícola é particularmente difícil? Sugere algumas medidas de apoio à agricultura específicas para essas zonas.





4. Se conheceres alguma história do folclore ligada a especialidades gastronómicas, partilha-a com a turma. O que dizem os nossos produtos alimentares e pratos tradicionais sobre a nossa cultura? Explica o porquê da tua opinião.
5. Pesquisa na Internet para investigar se existem feiras de alimentação no teu país. Consegues encontrar alguns eventos, festivais e feiras gastronómicas que se realizem nos próximos meses?
6. Sabias que no dia 9 de maio se celebra o Dia da Europa?

Que tal celebrarem o Dia da Europa deste ano com uma feira gastronómica na escola? Não existe forma mais deliciosa de conhecer a cultura, a história e as tradições da Europa do que através da sua comida!

- a) Em pares, escolham uma feira ou festival gastronómico da Europa para pesquisar e para que o possam apresentar no festival gastronómico a organizar na vossa escola no Dia da Europa. Explore as origens do festival e selecionem um prato ou uma iguaria tradicional do evento para preparar para a feira gastronómica da escola.
- b) Em seguida, pesquisem um prato local tradicional da mesma forma e, se possível, preparem-no juntamente com o vosso prato europeu para o festival gastronómico do Dia da Europa.
- c) Preparem e decorem a vossa banca para expor os vossos pratos e oferecer algumas amostras apetitosas aos convidados.



Sabe mais acerca do Dia da Europa em https://europa.eu/european-union/about-eu/symbols/europe-day_pt





COLHEITA

2050

Que idade terás em 2050?

Atualmente, a população mundial conta com 7 mil milhões de pessoas, mas, em 2050, espera-se que chegue aos 9 mil milhões. A nível global, a produção alimentar terá de duplicar para alimentar 9 mil milhões de pessoas. Uma vez que existe apenas uma pequena margem para expansão da área de produção mundial, os agricultores terão de produzir mais alimentos com menos recursos.

Isto significa que os agricultores terão de adotar práticas agrícolas mais eficientes. A União Europeia ajuda os agricultores a consegui-lo, além de os ajudar a aumentar a produtividade através do investimento na tecnologia e na investigação. Da mesma forma, também será necessário reduzir o desperdício alimentar.

Vamos explorar os tipos de culturas cultivadas na UE.

1. Abre o mapa agrícola da UE para ver algumas das culturas cultivadas e colhidas no teu país ou região.
 - a) Tendo em conta o tipo de terreno, os tipos de explorações agrícolas e o clima do teu país ou região, consegues adivinhar por que motivo são cultivadas e produzidas essas culturas?
 - b) Consegues indicar alguns géneros alimentícios e produtos conhecidos produzidos a partir das culturas e do gado do teu país ou região? Tenta pensar em produtos que utilizam técnicas de produção alimentar que surgiram há vários séculos e cujos métodos foram transmitidos de geração em geração.





2. O agricultor médio da UE dispõe de apenas 12 hectares de terreno, o que equivale a cerca de 20 campos de futebol. Em comparação, uma exploração agrícola de dimensões médias tem 64 hectares no Brasil, 180 hectares nos Estados Unidos e mais de 3 000 hectares na Austrália. A elevada percentagem de explorações familiares relativamente pequenas da Europa significa que os nossos agricultores têm de implementar práticas agrícolas eficientes para oferecer aos consumidores um abastecimento seguro de alimentos de alta qualidade. Com frequência, os agricultores também vendem diretamente aos consumidores em mercados de agricultores. Por que achas que o fazem?

- a) Que culturas e produtos cultivados a nível local poderias encontrar num mercado de agricultores da tua região?
- b) Que frutas e legumes poderão ser vendidos a preços mais baratos nesta época?
- c) Como achas que é determinado o preço da fruta e dos legumes? Por que não visitar um mercado de agricultores local para ver se as respostas dos agricultores são as mesmas que as tuas?

3. O que achas que acontece às culturas e aos produtos que não são vendidos nos mercados de agricultores?

É importante que não desperdicemos os alimentos aos quais os agricultores dedicaram tanto tempo e energia. O que podes fazer para reduzir o desperdício alimentar (em casa ou na escola)? Que tal lançar um «Desafio Colheita 2050» para reduzir a quantidade de alimentos que deitas fora?



Para obter mais informações sobre este tema, consulta a **ficha de trabalho «Acabarmos com o desperdício alimentar!»**.





A COMIDA NA TUA VIDA

A União Europeia presta apoio aos agricultores para que estes possam produzir alimentos de elevada qualidade para nós. Para obtermos os nutrientes de que o nosso organismo necessita para se manter saudável, é essencial garantir a elevada qualidade da comida que consumimos.

1. O que sabes sobre a alimentação saudável? Esta pirâmide alimentar mostra os diferentes grupos alimentares e a quantidade em que devemos consumir cada um deles para viver uma vida saudável.

COMPREENDER A PIRÂMIDE ALIMENTAR



Fonte: www.safefood.eu

Observa **atentamente** a pirâmide. Surpreende-te algum dos alimentos e das bebidas colocados no topo da pirâmide?

No penúltimo nível, temos a fruta e os legumes. Sabias que se recomenda o consumo de, pelo menos, cinco porções de frutas e legumes de cores diferentes por dia para manter uma vida saudável? A UE ajuda a financiar programas nas escolas que oferecem fruta e legumes frescos às crianças com vista a incentivá-las a desenvolver hábitos alimentares saudáveis.



Para obter mais informações, consulta http://ec.europa.eu/agriculture/sfs/index_pt.htm



2. Vamos analisar as escolhas alimentares de famílias como a tua em diferentes partes do mundo.



Eis uma fotografia da família Le Moines, da França.

Consegues dar dois exemplos de alimentos comprados pela família Le Moines que se insiram nos quatro grupos alimentares abaixo?

LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS FONTE DE: CÁLCIO, PROTEÍNA E VITAMINA A	FRUTA E LEGUMES FONTE DE: VITAMINA A E C
1.	1.
2.	2.
CARNE, PEIXE E ALTERNATIVAS FONTE DE: PROTEÍNA, FERRO E VITAMINAS B	CEREAIS FONTE DE: HIDRATOS DE CARBONO, FERRO E VITAMINAS B
1.	1.
2.	2.

Achas que as escolhas alimentares da família Le Moines para a semana são equilibradas e saudáveis?

3. Faz uma lista dos alimentos que consumiste ontem e, em seguida, divide-os pelas quatro categorias alimentares acima. Debate as tuas escolhas em matéria de alimentação com um parceiro. São ricas em nutrientes? Poderias ter feito escolhas melhores?
4. Divide a turma em sete grupos pequenos. Cada grupo sugere um plano de alimentação saudável para um dia diferente da semana para a família Le Moines, tendo em conta os alimentos que ela comprou. Inclui planos de alimentação para o pequeno-almoço, o almoço e o jantar para toda a família. Debate as escolhas com os outros grupos.





→ Neste projeto bipartido da unidade Alimentação, poderás aprofundar e descobrir a história da agricultura, bem como os diferentes passos necessários para cultivar os nossos alimentos.



Parte 1

Juntamente com o(a) professor(a), sai para o exterior. Identifica três áreas únicas para recolher amostras do solo e analisa as características específicas dessas amostras na sala de ciências. Explica por que é importante que os agricultores conheçam o pH e os tipos de solo dos seus terrenos.

Em seguida, é altura de **germinar algumas sementes de alface e manjeriço**. Em pequenos grupos, corta garrafas de água de plástico vazias a meio. Enche a parte de baixo com qualquer composto húmido normal e semeia algumas sementes de cada tipo. Utiliza a parte de cima das garrafas de plástico como miniestufas. Se as sementes forem mantidas húmidas e apanharem pelo menos 12 horas de luz, a germinação deverá ocorrer ao fim de alguns dias. Escreve um diário do projeto para que os diferentes grupos possam apresentar as condições de cultivo mais propícias.

Quando for altura de colocar as culturas em vasos, podes continuar a cultivar as plântulas no interior ou no terreno da escola. Se as plantas forem bem tratadas, cada grupo poderá fazer uma degustação no prazo de 5 a 6 semanas!





Parte 2

Organiza uma visita a uma exploração agrícola de horticultura próxima que produza fruta e/ou legumes. Em alternativa, a turma pode **visitar um mercado de agricultores local**.

Antes da visita, pensa em questões que poderás colocar ao agricultor sobre as culturas cultivadas e os desafios e recompensas da vida agrícola. Selecciona voluntários para colocar as questões.

Os tópicos das questões podem incluir: o tamanho da exploração agrícola, as culturas cultivadas, os edifícios, as máquinas e a tecnologia utilizados, a rotação de culturas, a utilização de fertilizantes e o controlo de doenças, o custo e o consumo de água (por exemplo, sabe quanto chove anualmente na sua região?). Questiona o agricultor sobre o processamento e o embalamento dos seus produtos alimentares e pergunta-lhe como comercializa as culturas.

Pergunta também o que acontece aos legumes deformados ou «imperfeitos» (que têm uma forma irregular ou invulgar e não se parecem com os produtos que estamos habituados a ver à venda nos nossos estabelecimentos) e aos legumes ou frutas que não são vendidos.

Leva uma câmara durante a visita, toma nota de quaisquer práticas agrícolas sustentáveis que vires (por exemplo, utilização de fertilizante natural ou conservação da água) e pergunta ao agricultor se está envolvido em algum regime de preservação ecológica.

Depois de pedir autorização, reúne diferentes informações e itens da exploração (por exemplo, folhas, uma amostra do solo e fotografias). Quando regressares à escola, procura saber mais acerca das informações e dos itens reunidos em livros e na Internet.

Em seguida, cada grupo cria uma colagem numa folha A3 para descrever algumas das características da exploração agrícola, bem como a fruta/os legumes cultivados pelo agricultor e vendidos no mercado. Apresentem todas as colagens à turma e, em seguida, façam uma exposição no átrio da escola.

