

# Gazeta Álvaro Guião

## O QUE EU COMO REFLETE NO QUE EU SOU?

Pirâmide alimentar interativa



Página 8

Degustação de frutas



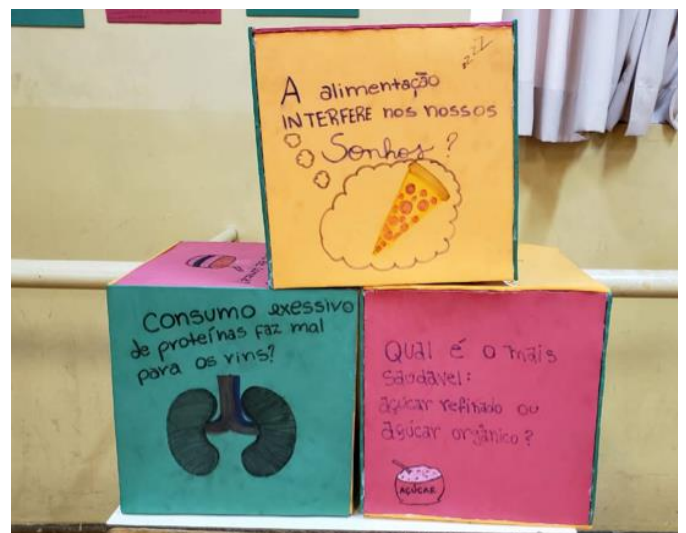
Página 10

Semana do Coração e a  
boa alimentação



Página 11

Jogo Educativo *Dadopédia*



Página 13

Veja as Produções Artístico-Culturais nas págs. 17 à 19.

## Caro Leitor

Este jornal apresenta os resultados do projeto “*O que eu como reflete no que eu sou?*” em parceria com o Polo de São Carlos do IEA/USP e E. E. Dr. Álvaro Guião em São Carlos. Projeto realizado pelos 100 alunos de três turmas de 8<sup>os</sup> anos, a professora de Ciências, a pesquisadora e bolsista do IEA/SC/USP. O objetivo principal foi conscientizar os alunos sobre a importância de uma alimentação balanceada e saudável para evitar futuros problemas de saúde. Utilizando-se diferentes recursos didáticos e multimídias, foram pesquisados e discutidos assuntos relacionados a uma dieta balanceada e rica em vitaminas e sais minerais, diferença entre alimentos diet e light, função e importância dos diferentes alimentos em nosso organismo, entre outros conceitos relevantes. Para colocar em prática o conhecimento discutido, confeccionou-se um modelo de pirâmide alimentar em tamanho ampliado, onde os alunos inseriam e removiam os alimentos nos diferentes níveis da pirâmide, de acordo com seus hábitos alimentares diários. Destacamos ainda, a apresentação, durante um dia, dos resultados do projeto para os demais alunos da escola que assim tiveram contato com a pirâmide alimentar e com jogos desenvolvidos pelos alunos, assim como cruzadinhas e caça palavras que foram impressas e respondidas durante o evento. Além disso, puderam ainda conhecer e degustar frutas não consumidas habitualmente por eles. Apresentaram ainda informações sobre várias doenças relacionadas a uma alimentação inadequada. Também foi proporcionado aos alunos a oportunidade de medir o Índice de Massa Corporal (IMC). Por fim, ofereceu-se aos alunos a degustação de uma salada com frutas típicas da época.

Prof.<sup>a</sup> Giovana Regina Radicchi

## PROJETO: O QUE EU COMO REFLETE NO QUE EU SOU? 2019

### EQUIPE DO POLO DE SÃO CARLOS DO IEA/USP

#### Coordenadora de Projetos.

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Yvonne P. Mascarenhas

#### Orientadora

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Neucideia Ap. Silva Colnago

#### Bolsista

Victor Luiz de França

#### Pesquisadora colaboradora júnior

Diany Akiko Lee

#### Edição e Diagramação

Diany Akiko Lee

Neucideia Ap. Silva Colnago

### EQUIPE DE PROFESSORAS NA ESCOLA

#### Professora Responsável na Escola

Prof.<sup>a</sup> Giovana Regina Radicchi  
(Ciências e Matemática)

#### Professora colaboradora

Prof.<sup>a</sup> Juliane Salvador  
(Língua Portuguesa)

### AGRADECIMENTOS



Visite nosso site:

[www.usp.br/cienciaweb/](http://www.usp.br/cienciaweb/)

## O projeto...

O cuidado com alimentação não se refere somente a problemas de saúde (excesso de peso, alto índice de colesterol e açúcar), mas também à qualidade e quantidades adequadas para uma alimentação balanceada. Uma dieta equilibrada é aquela que fornece ao organismo as quantidades necessárias de nutrientes para seu desenvolvimento e manutenção. Porém, muitos são os fatores que influenciam na qualidade da alimentação, dentre eles idade, condição de saúde e grau de atividade física.

Não menos importante, cuidados com higiene e a correta manipulação dos alimentos, além da escolha de um ambiente adequado na hora das refeições, são práticas que devem ser adotadas.

Diante dessas considerações entendemos ser apropriado relacionar observações do cotidiano dos alunos, suas descobertas e a comunicação de suas conclusões no contexto escolar através de uma atividade multidisciplinar, que envolve a busca de conhecimento científico e a sua apresentação de um modo diversificado e atrativo.



## Iniciando o Projeto

Fez-se um levantamento dos conhecimentos prévios dos 100 alunos dos 8º anos, a respeito do tema a ser desenvolvido durante o projeto. Consistiu na aplicação de um pré-teste, um questionário com questões de estudo, a fim de investigar os hábitos alimentares no seu dia-a-dia.

Aula lúdico teórica dialogada com apresentação do texto do livro didático: “Alimente-se bem” (BARROS, 2013) e discussões como:

Os diferentes alimentos têm o mesmo valor nutritivo? Por quê?

*"Não, porque os alimentos são compostos por diferentes composições químicas e cada composição tem um valor nutricional"*

Nicolly Victoria Pascoal, 8 ano A

Como deve ser uma dieta equilibrada?

*"Deve ser com uma quantidade pequena de cada alimento."*

Nicolly Victoria Pascoal, 8 ano A

O que acontece com os alimentos após serem ingeridos?

*"Os alimentos são digeridos, transformados em energia, proteína e vitaminas"*  
Julia Guidini, 8 ano A



## Chegou a hora da Multimídia

Pesquisa na sala de informática sobre os temas vitaminas, sais minerais e diferença entre alimentos *diet* e *light* e também do livro didático sobre os temas Carboidratos, Lipídios, Vitaminas e Proteínas com posterior apresentação de alguns alimentos consumidos no dia-a-dia dos alunos.

- ✓ Em que alimentos podemos encontrar determinadas vitaminas e sais minerais?
- ✓ Função e importância para o nosso organismo?
- ✓ Prevenção?



Imagem: Pesquisa na Sala de Informática  
Fonte: Própria.

**Alô Leitor!**

Divirta-se mais visitando nosso site:

[www.usp.br/cienciaweb/](http://www.usp.br/cienciaweb/)

Ou visite nossa página no Facebook:

[www.facebook.com/CienciaWeb/](https://www.facebook.com/CienciaWeb/)

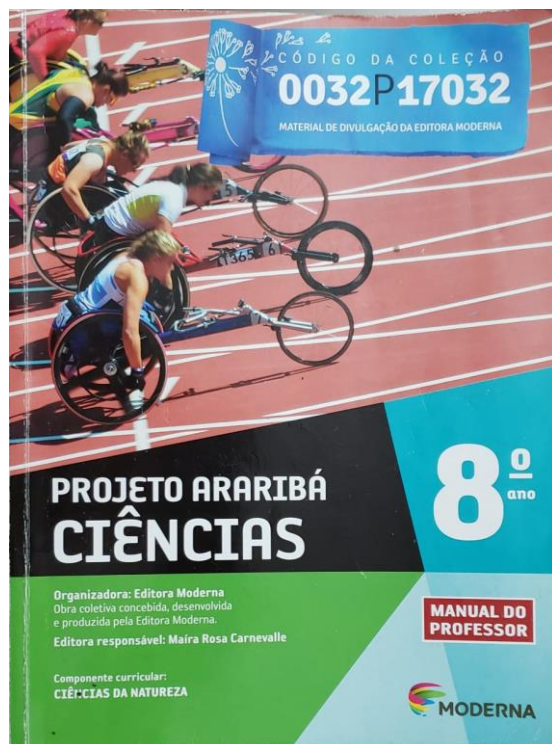


Imagem: livro didático para pesquisa do projeto.  
Fonte: Própria.

## Apresentando Resultado das pesquisas da sala de informática em PowerPoint®

### Importância da Vitamina C

- ▶ Para prevenir a falta da vitamina C devemos consumir os alimentos: Acerola, limão, laranja, goiaba, morango, caju, kiwi, abacaxi, manga, pimentão, brócolis, couve, tomate, repolho e outros com menor teor.
- ▶ A falta da vitamina C pode ocasionar a debilidade de alguns tecidos orgânicos, provocando uma doença chamada de escorbuto, cujos sintomas são: sangramentos gengivais e epidérmicos, fraqueza nas articulações (nas juntas), lesões na mucosa intestinal e alteração na constituição dos dentes. E ainda, manifestações de insônia e nervosismo em crianças, bem como fadiga e depressão nos adultos.



Evilyn Cristina e Gabriel Gonçalves, 8º ano A.

### Função da vitamina B2 e sua importância para o organismo

- A função da **Vitamina B2** é ajudar as células do corpo a criar energia através do processo de metabolismo de carboidratos, proteínas e gorduras. Além de ajudar no crescimento do indivíduo, no desenvolvimento dos tecidos e o reparo celular, acelerando também a cicatrização das feridas.
- **Vitamina B2** (Riboflavina ou vitamina G) é um antioxidante forte e importante que contribui para a produção de anticorpos.
- É importante para o bom funcionamento do nosso corpo, equilíbrio da pele, metabolismo das enzimas, olhos, células nervosa. Ela influencia na 'construção' das nossas células e assim na nossa saúde como um todo.
- A sua falta causa rachaduras no centro da boca, nos lábios, vermelhidão da língua associada a uma sensação de queimação.

Herick Oliveira e Heitor Campos, 8º ano A.



## PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CONTÉM VITAMINA B1

- Pão integral, arroz integral, cereal integral, cerveja, presunto, noz, fígado, rim, carne de porcos, peixe, legumes, verduras amargas, gema de ovo, macarrão integral, beterraba, jaca, linguiça, laranja, limão, maçã, queijo, tomate, ervas mate.



Grazielle de Melo, 8º ano A

## Nome Químico: Retinol



A **Vitamina A** tem como principais **funções**:

- a manutenção de uma boa visão, atuando assim no processo visual;
- a manutenção da pele e das mucosas;
- o crescimento e desenvolvimento além de ajudar no sistema imunológico.

A **Vitamina A** é encontrada em alimentos de origem animal e vegetal.

Fonte: <https://br.images.search.yahoo.com/yhs/search>

Ana Caroline Máximo e Adriano de Almeida Afonso, 8º ano A

## Carência da Vitamina B6

A falta de Vitamina B6 causa:

- ▶ Anemia, cansaço e sonolência;
- ▶ problemas no sistema nervoso, como confusão mental, e depressão;
- ▶ dermatite e rachaduras nos cantos da boca, inchaço na língua e;
- ▶ enfraquecimento do sistema imunológico.



Fonte: <https://www.tuasaude.com/sintomas-da-falta-de-vitamina-b12/>

Isabely Taieiro, Julia Salmeirão, Julia Zanqueta Guidini, 8º Ano A

## VITAMINA E

### PRINCIPAIS FONTES:

- GERME DE TRIGO, SOJA, ÓLEOS VEGETAIS, BRÓCOLIS, OVOS, LEITE, PEIXES E FOLHAS VERDES.

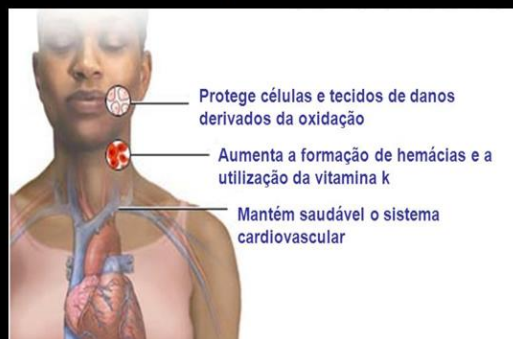
Fonte: [http://elsandraalves.blogspot.com/p/vitaminas-e-minerais\\_8.html](http://elsandraalves.blogspot.com/p/vitaminas-e-minerais_8.html)



Fonte: <https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/biologia/vitamina-e.htm>

### FUNÇÃO:

- ALIVIA CÂMBRAS E DESTENSÃO MÚSCULAR. ACELERA A CURA DE LESÕES DA PELE E ANTIOXIDANTES.



Fonte: <https://slidplayer.com.br/slides/10341181/>

Bruna Feitosa Ferreira e Cauã Fernando Queiroz, 8º ano A



## Uma pirâmide alimentar interativa

Foram comparadas as pirâmides produzidas pelos alunos no caderno, contendo seus hábitos alimentares no seu dia a dia durante uma semana, com a pirâmide ideal recomendada por especialistas da área de saúde e nutrição.

Planejamento de modelo de pirâmide alimentar por um grupo de alunos junto a professora e orientadora.

Produção da pirâmide em acrílico, dividida nos diferentes grupos de alimentos, com possibilidade de fácil fixação e remoção dos alimentos na pirâmide utilizando-se “velcro”. Os alimentos foram confeccionados em papel fotográfico e plastificados.



**Imagem:** Pirâmide alimentar interativa.

**Fonte:** Própria.



**Imagem:** Manuseio pelos alunos e professores na pirâmide alimentar interativa.

**Fonte:** Própria.

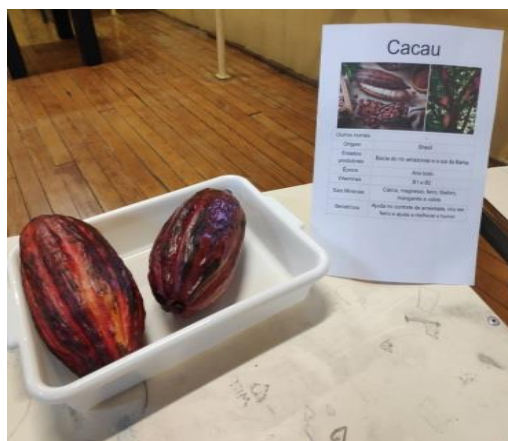


## Conhecendo novas frutas!!!

Apresentação e degustação de frutas que não são comumente consumidas pela maior parte dos alunos. Foram informadas a origem e o valor nutricional de cada uma. Frutas apresentadas: cacau, mirtilo, abiu roxo, uvaia, araçauína, cajá-manga, e cupuaçu.



Mirtilo



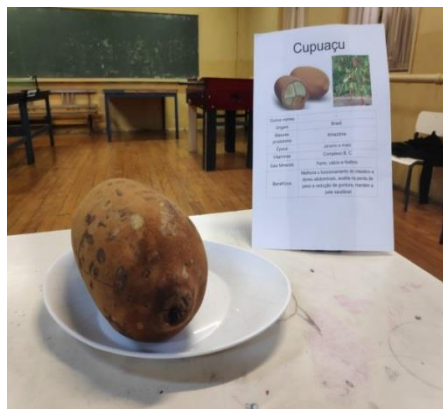
Cacau



Araçauína



## Conhecendo novas frutas!!!



Cupuaçu



Abiu-Roxo (colhido verde)



Cajá-manga



Uvaia

## Degustação

Oba... chegou a hora da degustação!!!

Além das frutas diferentes, os alunos degustaram uma salada de frutas com o propósito de incentivar uma alimentação saudável. A salada de frutas foi um sucesso!



**Imagem:** Diálogo sobre os benefícios e degustação da salada de frutas.

**Fonte:** Própria.



## Semana do Coração



Na Semana do Coração apresentou-se os trabalhos produzidos no projeto sobre os hábitos saudáveis de alimentação .

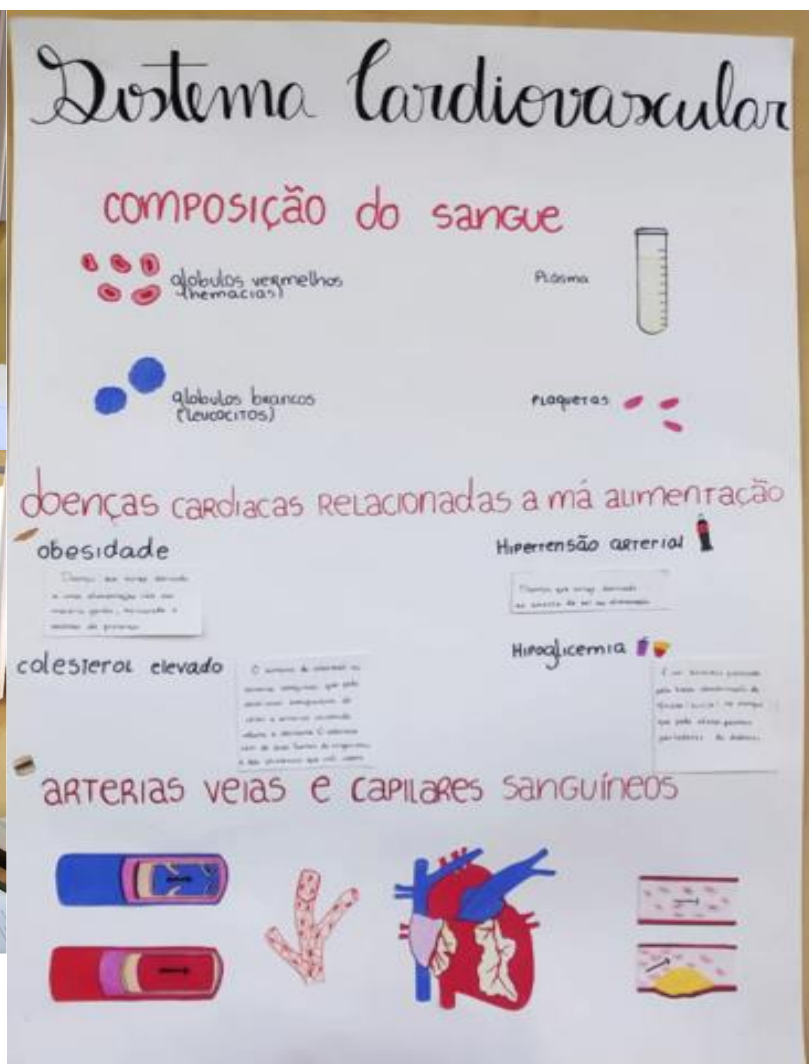


Imagem: Apresentação da Semana do Coração.

Fonte: Própria.

## Medindo o Índice de Massa Corporal (IMC)

Foram convidadas duas profissionais da área da saúde à escola e os alunos trocaram experiências com elas. Essas profissionais aferiram, o peso e altura dos alunos interessados e calculou seu Índice de Massa Corporal (IMC), e comparou com a tabela de classificação da Organização Mundial da Saúde. Os resultados individuais foram compilados por cada uma das turmas participantes do projeto e apresentados e discutidos com suas respectivas turmas. O resultado médio apresentado por cada sala foi apresentado em gráfico com apoio da docente de Matemática. Os alunos compartilharam seus resultados com toda escola.

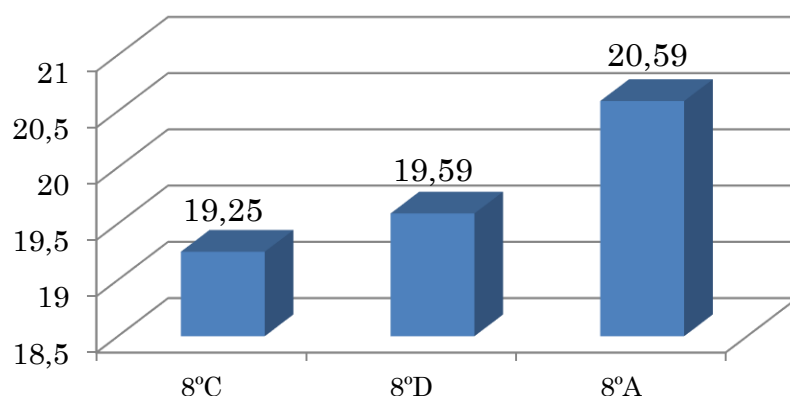


### Será que estou acima do peso?

Os alunos fizeram o cálculo de seu IMC utilizando a fórmula abaixo e calcularam o valor médio de cada turma. Com base nesse resultado identificaram se estavam no peso ideal, com sobrepeso ou obesa, de acordo com valores padrão da tabela abaixo.

$$\text{IMC} = \frac{\text{Massa}}{\text{Altura} \times \text{Altura}}$$

Média Índice Massa Corporal



< 18,5	18,6 24,9	25 a 9,9	30 a 34,9	35 a 39,9	> 40
Abaixo do peso	Peso normal	Sobrepeso Pré-obesidade	Obesidade Grau 1	Obesidade Grau 2	Obesidade Grau 3



## Outros objetos de aprendizagem

### Jogo Educativo: *Dadopédia*

O jogo *Dadopédia* é um jogo de dados com perguntas e ilustrações que procura investigar os conhecimentos dos jogadores a respeito do tema alimentação saudável. São dois dados em EVA, com dimensões de cerca de 30 cm, sendo cada uma das faces dividida em duas partes. Uma das partes contém a pergunta a ser feita aos participantes do jogo, por exemplo: “Porque trocar o pão branco por integral?”, e a outra parte tem uma ilustração referente à pergunta realizada.

Um dos alunos do projeto fica responsável pela condução do jogo, mediando as respostas apresentadas pelos alunos participantes.

As perguntas e respostas foram extraídas da pesquisa realizada na sala de informática.



Alunos que confeccionaram o jogo:

Samira Michelle Crispim, Isabele Nicole Petile, Sophia Vendramini Piovezan, Lara Gouvea Silva, Heloisa Alves da Silva e Camilly Vitória da Silva Rosa, 8º ano D.

## Outros objetos de aprendizagem

### Jogo Educativo:

### *Dadopédia*



## Entrevistando a Professora

Sobre o título: “O que eu como reflete o que eu sou”, você acha que essa pergunta foi respondida? Qual a sua percepção como professora das turmas?

*Acredito que sim, pois nas turmas temos vários alunos com problemas de obesidade ou caminhando para isso. Vários vieram relatar, após os trabalhos, que perceberam que o problema deles estava relacionado a uma má alimentação e que não era genético. Inclusive as meninas comentaram que já sentem vergonha de usar certas roupas que marcam o corpo. (Profa. Giovana Radicchi)*



## Outros objetos de aprendizagem

### Projeto: "O QUE EU COMO REFLETE NO QUE EU SOU?"

Professora Giovana Regina Radicchi

Alunos: 8<sup>os</sup> anos A, C e D

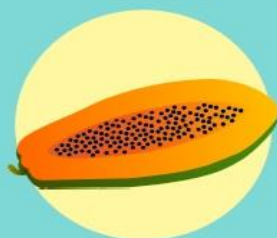
Turmas: 2019

## BENEFÍCIOS QUE A SALADA DE FRUTAS PODE TRAZER A NOSSA SAÚDE



### BANANA

- **Origem:** Ásia.
- **Maiores produtores:** SP, BA, SC e MG
- **Época:** Cada espécie é um período, porém há produção durante todo o ano.
- **Vitaminas:** B1, B2, B6.
- **Sais Minerais:** magnésio, cobre, manganês, cálcio, ferro e ácido fólico.
- **Benefícios:** contribui para baixar a pressão arterial, ajuda na digestão e contribui para evitar câimbras musculares.



### MAMÃO

- **Origem:** Sul do México e América Central.
- **Maiores produtores:** BA, ES, CE e RN
- **Época:** Março a outubro, exceto julho.
- **Vitaminas:** A, C e do complexo B.
- **Sais Minerais:** ferro, cálcio e fósforo.
- **Benefícios:** Previne gripe, ajuda emagrecer, controla colesterol, previne câncer, cuida da pele e aumenta resistência dos ossos.



### LARANJA

- **Origem:** Índia.
- **Maiores produtores:** SP, MG e PR
- **Época:** Julho à março.
- **Vitamina:** C.
- **Sais Minerais:** ácido fólico, cálcio, potássio, magnésio, fósforo e ferro.
- **Benefícios:** efeito antioxidante, redução de estresse e depressão, ajuda no controle do colesterol e mantém a pele hidratada.



### MAÇÃ

- **Origem:** Ásia e Europa.
- **Maiores produtores:** RS, SC, PR, SP
- **Época:** Janeiro à abril
- **Vitaminas:** A, B1, B2, niacina, C e E
- **Sais Minerais:** fósforo, magnésio, enxofre, potássio e ferro.
- **Benefícios:** ajuda com intestino preso, diminui ansiedade, antioxidante e mantém os dentes brancos e saudáveis.

## VOCÊ SABIA?

Quanto mais colorido o prato, maior a quantidade de diferentes nutrientes. Um prato deve ter alimentos verdes, brancos, marrons, pretos, vermelhos, amarelos e laranjas.

A alimentação é um assunto muito preocupante nos últimos tempos, crianças e adolescentes necessitam de nutrientes que garantirão o seu desenvolvimento saudável.



Fonte: <https://nutrir-bem.com/wp-content/uploads/2015/06/prato-completo.jpg>

## Avaliando a Aprendizagem

Na avaliação dos alunos a aula lúdico-teórica com apresentação de exercícios, atividades lúdicas (jogos, cruzadinhas, caça-palavras) e discussões em grupo (45%) foi a que mais auxiliou na aprendizagem. Em seguida estão as categorias pesquisa na internet e a Feira do Conhecimento (32%), elaboração e confecção de apresentação utilizando a ferramenta PowerPoint® (27%), pesquisa na internet e aula prática com multimídia (23%) e discussão em grupo e elaboração de texto (18%).

### Qual etapa mais ajudou na aprendizagem?

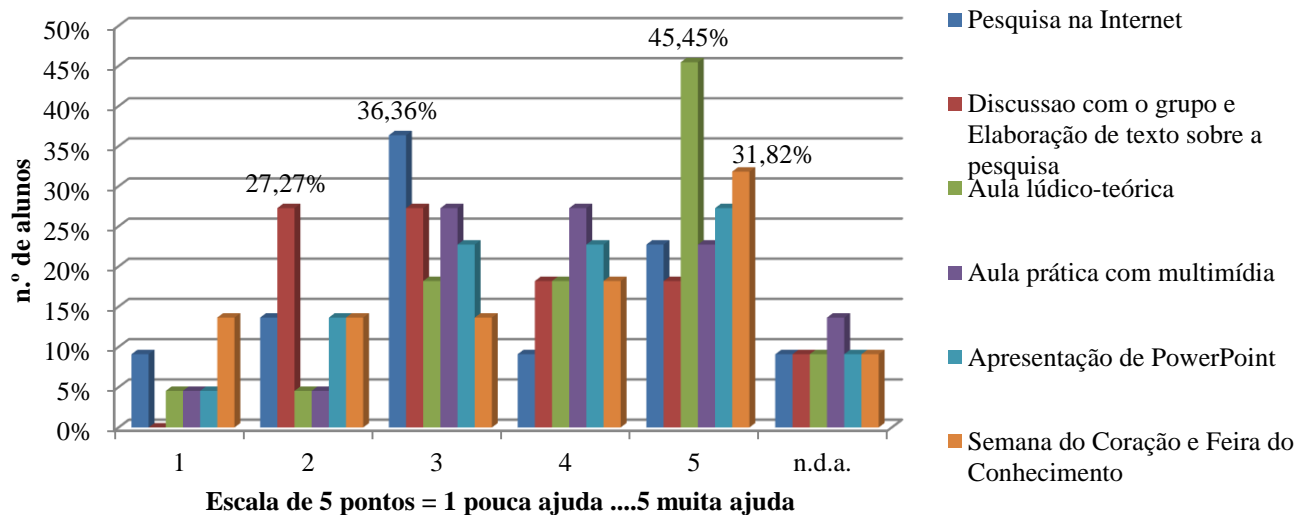


Gráfico 1 –Resposta dos alunos do 8ºA, participantes do projeto na íntegra, sobre quais metodologias mais contribuíram para sua aprendizagem



## Produções Artístico-Culturais e Interdisciplinares

Confeção de uma música com auxílio da professora de Língua Portuguesa para difusão de informações sobre os alimentos e de bons hábitos alimentares

### Alimentação

Alimentação atualmente é um assunto complicado  
O que é mais prático as pessoas compram no supermercado  
Sem pensar nas consequências que virão  
Problemas de saúde na sociedade são coleção

Frutas, legumes e verduras devem ser consumidos  
Para que todos assim fiquem bem nutridos  
Carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e sais minerais  
Todos eles são essenciais

Tudo o que é industrializado deveria ser repensado  
De vez em quando, pode ser aberta uma exceção  
Desde que tudo seja consumido com moderação

O café da manhã você sempre deverá tomar  
Para com a refeição mais importante do dia você começar

Alimentar-se de três em três horas é a melhor opção

Para todos aqueles que a sérios problemas não querem dar extensão

Apresentadas as doenças da nação  
Colesterol, diabetes e hipertensão  
Para manter a nossa saúde  
É necessário que muita coisa mude

Da água sempre devemos lembrar  
Para assim tudo revigorar  
E nunca se esquecer de que para ter a melhor qualidade de vida  
O melhor a se fazer é sempre ter uma alimentação bem colorida

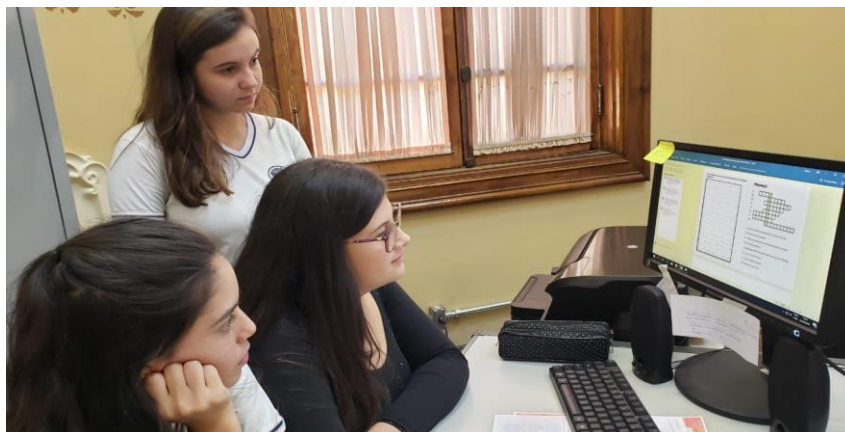
Pode ajuda pedir caso precisar  
Um profissional da área da alimentação ir procurar  
Para todos os nutrientes abranger  
E assim uma vida saudável manter

Saber o que comer  
Tudo aquilo que faz bem à gente  
Esse é o nosso projeto  
Alimentação consciente.

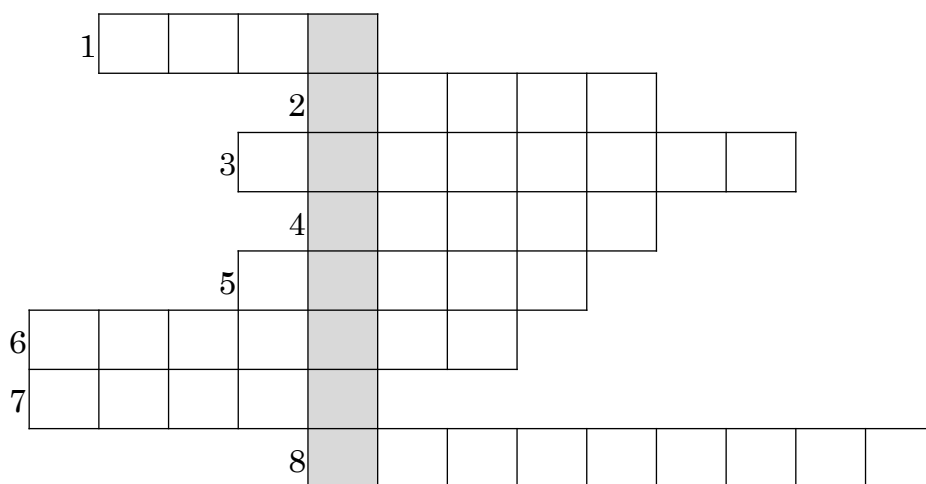
Samira Michelle Crispim, 8º ano D.

## Jogos educativos: caça-palavras e cruzadinhas

Os alunos também contribuíram com outros tipos de produções artístico-culturais em outras modalidades textuais como: cruzadinhas e caça-palavras.



### Cruzadinha



- 1) Deve-se beber em abundância de 1,5 a 3 litros por dia;
- 2) Alimento líquido completo;
- 3) Doença caracterizada por um excesso de açúcar no sangue;
- 4) Alimento energético;
- 5) Alimento protéico de origem aquática com alto teor de fósforo;
- 6) Fruto rico em Vitamina C;
- 7) Gordura vegetal saudável;
- 8) Epidemia do século XXI.

Samira Michelle Crispim, Isabele Nicole Petile e Sophia Vendramini  
Piovezan, 8º ano D.



## Jogos educativos: caça-palavras e cruzadinhas

Encontre os alimentos ricos em lipídios: Abacate, Azeite, Cacau, Carne, Castanhas, Coco Gergelim, Manteiga, Ovo e Queijo.

C	A	M	T	L	E	D	W	Z	E	E
A	D	G	C	U	C	K	Q	K	T	F
R	A	Z	I	F	J	C	C	I	A	M
N	U	X	Y	E	O	P	E	O	C	I
E	O	V	O	C	T	Z	U	C	A	Z
C	U	R	O	B	A	N	A	S	B	I
B	A	U	X	V	P	S	A	J	A	T
W	G	C	M	M	T	R	D	M	I	X
X	B	Y	A	A	A	T	H	E	U	F
O	J	L	N	U	V	I	R	U	E	I
O	U	H	M	I	L	E	G	R	E	G
K	A	Q	U	E	I	J	O	G	L	P
S	C	W	O	P	G	F	J	V	V	D
X	O	Y	C	K	H	F	B	K	W	H

Encontre os alimentos ricos em ferro: Aveia, Beterraba, Brócolis, Couve, Damasco, Ervilha, Espinafre, Feijão, Lentilha e Ovos.

A	X	E	U	S	Q	I	S	M	E	D
P	B	Y	R	O	M	I	F	F	R	A
A	B	A	U	V	L	M	E	Q	F	M
U	I	D	R	O	I	I	E	P	A	A
A	B	E	C	R	J	L	X	G	N	S
S	L	Ó	V	Ã	E	N	H	N	I	C
X	R	C	O	A	A	T	P	A	P	O
B	D	C	Z	D	N	C	E	W	S	A
O	G	V	C	R	E	P	L	B	E	R
E	U	T	R	V	D	W	B	U	L	V
L	E	B	T	I	L	H	A	W	Q	J
W	K	H	T	W	B	M	Z	B	H	N
Q	E	V	U	O	C	U	D	I	R	S

Encontre no quadro abaixo os nomes dos alimentos associados a uma alimentação saudável: Aveia, castanha, cenoura, ovo, azeite, espinafre, pão integral, banana, linhaça, peixe, brócolis, maçã, tapioca.

B	A	B	L	B	W	S	L	Y	Y	D	B	V	C	D	K	J	I	O	L	S	N	I
A	P	K	Y	Z	P	G	M	E	F	I	Y	E	A	V	Y	A	L	L	M	M	I	N
B	D	I	X	Z	H	X	Q	B	J	F	H	G	N	A	E	Q	I	A	E	L	K	N
O	G	T	A	P	C	M	M	P	X	U	F	M	N	V	B	U	S	T	R	T	W	U
J	I	U	S	Z	U	R	K	P	A	O	I	N	T	E	G	R	A	L	F	W	G	V
L	X	L	E	L	E	R	S	E	I	V	L	Y	U	I	V	P	C	I	A	Y	K	M
T	N	H	K	W	O	I	H	I	E	O	B	F	X	A	I	W	A	D	N	B	W	S
Z	R	P	L	L	U	L	T	X	B	F	R	H	A	O	M	Q	V	C	I	M	L	K
W	J	J	I	J	X	L	E	E	N	S	E	I	C	Q	J	A	R	L	P	R	D	Z
O	H	T	N	Z	H	L	S	T	P	G	C	A	S	T	A	N	H	A	S	U	X	Z
P	N	M	H	D	K	S	I	V	B	E	N	D	H	D	V	A	T	J	E	G	Y	A
D	K	G	A	K	Y	D	F	V	N	W	Q	J	B	X	A	N	G	F	J	V	W	T
G	M	A	Ç	A	O	W	O	O	C	L	Z	V	E	L	I	A	B	I	K	T	W	B
Z	O	R	A	F	H	F	U	H	X	C	Q	K	H	X	L	B	H	U	T	A	H	C
E	N	R	S	O	B	R	O	C	O	L	I	S	G	H	S	C	S	D	U	G	H	Q
A	T	T	C	S	A	G	O	A	I	L	Y	X	W	M	Z	L	V	S	O	H	C	W
I	X	A	E	H	W	W	Y	O	S	H	L	Q	W	W	B	U	K	J	Y	H	S	T



## Declaração Universal dos Direitos Humanos

Marcados pelos horrores ocorridos na **Segunda Guerra Mundial** e com a intenção de construir um mundo sob novas bases ideológicas, os governantes de diversas nações propuseram a Declaração Universal do Direitos Humanos em 1948. Seleccionamos os dois artigos abaixo por considerá-los de grande valia para o desenvolvimento educacional de todos os povos.

### **Artigo I**

*Todas as pessoas **nascem livres e iguais em dignidade e direitos**. São dotadas de razão e consciência e devem agir em relação umas às outras com espírito de fraternidade.*

### **Artigo XXVI**

*1 – Toda pessoa **tem direito à instrução**. A instrução será gratuita, pelo menos nos graus elementares e fundamentais. A instrução elementar será obrigatória. A instrução técnico-profissional será acessível a todos, bem como a instrução superior, esta baseada no mérito.*

*2 – A instrução será orientada no sentido do pleno desenvolvimento da personalidade humana e do fortalecimento do respeito pelos direitos humanos e pelas liberdades fundamentais. A instrução promoverá a compreensão, a tolerância e a amizade entre todas as nações e grupos raciais ou religiosos, e coadjuvará as atividades das Nações Unidas em prol da manutenção da paz.*

*3 – Os pais têm prioridade de direito na escolha do gênero de instrução que será ministrada a seus filhos.*

Fonte: <https://nacoesunidas.org/relatorio-da-onu-pede-mudancas-na-forma-como-o-mundo-produz-e-consome-alimentos/amp/>.



Agência Multimídia de Difusão Científica e Educacional - IEA/USP

**Siga-nos nas redes sociais:**

 **YouTube** **Agência Ciência Web**



**@CienciaWeb**