

# Apresentação do Projeto

## 1.0 Identificação:

Álbum de  
alimentação  
saudável



Nome do cursista:  
Graciela F. B. Tonin

Escola: Colégio Estadual Professor  
Mantovani

Localidade: Erechim R/S

Série: 8º ano – Fundamental –  
séries finais

Número de alunos: 34 alunos

Disciplinas: Ciências e Português

Professores envolvidos: Graciela  
Tonin e Nádia Federle

Características do Projeto:  
Interdisciplinar.

Tempo de duração-  
aproximadamente 12 períodos.



## **2.0 Problemática/ Definição do Tema:**

Alimentação saudável adequada para adolescentes.

## **3.0 Justificativa:**

Percebeu-se através de conversas com os estudantes adolescentes, que os mesmos costumam descuidar de sua alimentação, utilizando com frequência alimentos industrializados, contendo grande quantidade de açúcar, gorduras e aditivos químicos. Notou-se também que, muitos destes adolescentes não têm o hábito de ingerir verduras, legumes ou experimentar novos alimentos considerados saudáveis por conter os nutrientes necessários para o bom desenvolvimento do organismo.

A partir destas constatações sentiu-se a necessidade de verificar como estava acontecendo a alimentação destes adolescentes e desenvolver atividades que orientassem para práticas mais saudáveis.

## **4.0 Objetivos:**

- Diferenciar e reconhecer os principais grupos de alimentos/ nutrientes e suas funções;
- Identificar as preferências alimentar dos alunos;
- Incentivar aos bons hábitos alimentares;
- Conscientizar os alunos sobre a importância e os motivos pelos quais nos alimentamos;
- Reconhecer os alimentos que fazem bem à nossa saúde e o valor de uma alimentação equilibrada;
- Adquirir hábitos e atitudes necessárias para uma boa alimentação;
- Valorizar os alimentos evitando seu desperdício;
- Desenvolver boas práticas alimentares com o reaproveitamento de alimentos.

## **5.0 Conteúdos desenvolvidos:**

- em Ciências: alimentação; alimentos e nutrientes; características e grupos dos alimentos; rótulos alimentares; aditivos químicos; pirâmide alimentar; cardápios para adolescentes; doenças relacionadas à alimentação; desnutrição e fome; desperdício e reaproveitamento de alimentos.
- em Português: leitura e produção de textos, pesquisas, relatório de notícias.

## **6.0 Metodologia / descrição das atividades:**

### **Fase I- Nutrientes nos alimentos e alimentação**

Durante uma semana os alunos anotam o que ingerem em diferentes refeições, desde o desjejum até a ceia, anotando também as porções em forma de um diário.

Durante este período em Ciências, vão sendo trabalhados os conteúdos relacionados aos alimentos, como, tipos de nutrientes e suas funções, doenças relacionadas à carência de certos nutrientes como vitaminas e sais minerais, pirâmide alimentar. São realizados experimentos no Laboratório de Ciências que demonstrem a presença de amido, lipídios e proteínas nos alimentos.

Na semana seguinte, inicia-se a análise dos cardápios:

- 1- No laboratório de Informática realizam pesquisa em sites específicos que auxiliam no cálculo das calorias ingeridas por dia.
- 2- Pesquisa dos nutrientes ingeridos por alimento- por exemplo, uma porção de macarronada com carne moída, quais nutrientes estão envolvidos- carboidratos, proteínas,...
- 3- Análise do que foi ingerido, percebendo se a quantidade de energia foi suficiente para um adolescente em sua faixa etária/peso/altura. Também se observa se foram ingeridos os nutrientes adequados como vitaminas e sais minerais e as fontes de onde foram retiradas. Analisa-se também se os alimentos ingeridos são saudáveis.
- 4- Reescrever o cardápio da semana alterando os nutrientes, adequando à necessidade e variando os nutrientes, acrescentando o que faltou e retirando o desnecessário.

### **Fase II- alimentação saudável**

Os alunos assistem ao filme – Dieta do Palhaço fazendo a análise da forma de alimentação fast food e as doenças e problemas relacionadas a alimentação não saudável.

Pesquisam artigos em revistas que enfoquem este mesmo tema e montam um álbum de notícias individual em Português.

### **Fase III- Produtos industrializados**

Na aula de Português, utilizando rótulos de alimentos, os alunos aprendem a fazer a leitura deste tipo de informação nutricional, data de validade e aditivos químicos que são acrescentados nos produtos industrializados.

Na aula de Ciências, pesquisam o que os aditivos químicos encontrados nos rótulos podem trazer de malefícios à saúde.

### **Fase IV- Desnutrição e desperdício**

Os alunos assistem ao documentário – Ilha das Flores e fazem a análise do filme evidenciando fatores como o desperdício de alimentos no nosso cotidiano.

Pesquisam sobre desnutrição e fome no mundo, através de dados estatísticos mundiais e nacionais. Acrescentam seus comentários ao álbum de notícias.

### **Fase V- Reaproveitamento de alimentos**

É feita uma pesquisa de receitas caseiras que podem reutilizar certos alimentos como cascas de frutas e restos de vegetais. As receitas são digitadas e acrescentadas ao álbum de notícias.

Algumas receitas são feitas pelas mães para serem experimentadas pelos colegas.

Os alunos montam e aplicam um questionário para ser respondido pelas funcionárias da Escola, responsáveis pela merenda escolar.

Evidenciam-se nestas perguntas a preferência dos alunos, quem monta o cardápio, o que é feito com as sobras de alimento, se é feito e como é feito o reaproveitamento de alimentos, entre outras.

Também é elaborado um questionário para os alunos da escola responderem, sobre suas preferências alimentares, o que acham da merenda escolar e do que é vendido na cantina, se sabem o que é alimentação saudável, com que frequência utilizam a cantina e a merenda escolar, entre outros.

São feitos gráficos no Excel utilizando as respostas das duas entrevistas e posteriormente acrescentadas ao álbum de notícias.

## **6.0 Culminância**

Depois dos textos prontos e corrigidos a turma cria o Blog e iniciam as postagens.

Os grupos poderão trabalhar utilizando diferentes formas de apresentação com algumas ferramentas sugeridas: Power point, movie maker, prezi, issuu, haguê, GoAnimate.

## **7.0. Recursos**

Sala de Informática e seus recursos- computador, Datashow, impressora, programas; máquinas fotográfica e filmadora; revistas; rótulos de alimentos; Lab. de Ciências com material de vidraria para experimentos com os alimentos; filmes/documentários.

## 8.0 Registros do processo:

Fotos, filmagem, entrevistas, textos produzidos, álbum de notícias e Blog.

## 9.0. Avaliação:

Acontece ao longo de todo processo, através da observação e do envolvimento dos estudantes no Projeto.

## 10. Divulgação

A culminância será a apresentação dos Blogs para a Escola com a divulgação para acessos.

Após a coletânea de textos, pesquisas e notícias, os alunos criam um Diário de Alimentação Individual, que será exposto nas dependências da Escola ou então apresentado na Feira do Conhecimento, no final do 2º Semestre.

## ANEXOS- links

Apresentação do Projeto no Issuu

[http://issuu.com/gracielatonin/docs/apresenta o do projeto](http://issuu.com/gracielatonin/docs/apresenta_o_do_projeto)

Trabalho do desperdício no Issuu

<http://issuu.com/gracielatonin/docs/desperdicio/1>

Trabalho sobre mitos e verdades no GoAnimate (em fase de construção)

<http://goanimate.com/videos/0UulcjXel1u8>

## ROTEIRO DE AULA PRÁTICA COM OS RÓTULOS ALIMENTARES

	Colégio Estadual Professor Mantovani				
	Aluno(a):				
	Professor(a): Graciela Tonin e Nádia Federle			Data: __/__/__	
	Disciplina: Ciências e Português			Turma:	
	Prova	Recuperação	X	Trabalho	Conteúdo

### Trabalhando com a leitura dos rótulos alimentares- aula prática

**INTRODUÇÃO:** Os alimentos industrializados são identificados pelo rótulo presente em sua embalagem. O rótulo é responsável por trazer dados importantes do produto ao consumidor. Analisar o rótulo do produto e fazer as seguintes anotações:

- 1) Denominação de venda do alimento:
- 2) Peso líquido:
- 3) Identificação da origem:
- 4) Identificação do lote:
- 5) Prazo de validade:
- 6) Contém glúten?
- 7) Informações nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção de __ g/ml (medida caseira)	
Quantidade por porção % VD (*)	
Valor Calórico	g
Carboidratos	g
Proteínas	g
Gorduras Totais	g
Gorduras Saturadas	g
Colesterol	mg
Fibra Alimentar	g
Cálcio	mg ou mcg
Ferro	mg ou mcg
Sódio	mg

\*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias

- 8) Lista de aditivos químicos presentes juntamente com os ingredientes:

## ROTEIRO DE ATIVIDADE PRÁTICA COM OS ALIMENTOS NO LAB. DE BIOLOGIA

	Colégio Estadual Professor Mantovani				Nota:
	Aluno(a):				
	Professor(a): Graciela Tonin				Data: __/__/__
	Disciplina: Ciências				Turma:
	Prova	Recuperação	X	Trabalho	Conteúdo

ATIVIDADE PRÁTICA:

1) Determinar a presença do amido em diversos materiais.

Procedimento:

- ✕ Coloque em um prato, lado-a-lado, uma colher de farinha de trigo, outra de farinha de milho, outra de maisena e outro de açúcar.
- ✕ Ponha aproximadamente 5 gotas de água em cada material. OBSERVE O QUE ACONTECE.
- ✕ Pingue 5 gotas de lugol (iodo) sob cada material. OBSERVE O QUE ACONTECE.

Discussão:

- a) O que aconteceu com as farinhas e o açúcar quando foi pingado água? Por quê?
- b) O que aconteceu quando foi pingado lugol sob as farinhas? E o açúcar? POR QUÊ?
- c) O que é o amido? Qual sua origem? Qual sua função?

2) Reconhecer a presença de glicose.

Procedimento:

- ✕ Em um prato colocar lado-a-lado, uma colher de mel, uma de açúcar mascavo e algumas gotas de adoçante.
- ✕ Coloque um pedaço de glicofita sob cada um dos materiais. OBSERVE O QUE ACONTECE.

Discussão

- a) O que aconteceu quando se colocou a glicofita sob os materiais?
- b) Como se explica este resultado?
- d) Em que categoria de alimentos a glicose se encaixa? Por quê?

3) Glicose em frutas

Procedimento:

- ✕ Cortar as frutas em pequenos pedaços e colocá-los lado-a-lado no prato.
- ✕ Colocar sobre cada pedaço de fruta um pedaço de glicofita. OBSERVAR.

Discussão:

- a) A glicose foi identificada em todos os materiais?
- b) Qual das frutas apresentou mais glicose?
- c) Quanto à função, em que categoria de nutriente a glicose pode ser incluída? Justifique.

DIÁRIO DE ANOTAÇÕES – CARDÁPIO - FEITA POR ALUNOS:

Trabalho de  
Ciências!

Cardápio ✓✓  
00

Nome: Vivian Kristina Ferreira

Professor: Graciella

T: 8A

Apresentação!

Neste trabalho foi proposto fazer o cardápio para que nós nos avaliássemos para ver como que nós estamos nos alimentando. Então nós avaliamos durante uma semana e percebi que não estou me alimentando tão bem.

Neste trabalho tem o meu cardápio durante uma semana. Também após ter feito o cardápio avaliei a quantidade de calorias que eu estou ingerindo durante o dia.

Também avaliei os sais minerais e vitaminas, lipídios, proteínas e carboidratos.

Dia 28

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Janta
<p>1 fatia de pão integral .40</p> <p>3 fatias finas de salame magro defumado. 150</p> <p>1 xícara de cappuccino. 34,98</p> <p>→ B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub></p> <p>→ B<sub>1</sub>, B<sub>12</sub></p> <p>→ D, E, B<sub>3</sub></p> <p>→ CA, P</p> <p>→ P, Mg</p> <p>→ K, Mg</p> <p>T = 254,98</p>	<p>3 pedaços de frango amido-mesa. 100</p> <p>1 porção de arroz com maionese caseira. 90</p> <p>1 copo de suco de laranja natural. 95,7</p> <p>T = 353,7</p>	<p>1 sanduiche:</p> <p>→ Alface 1</p> <p>→ 1 fatia de queijo mussarela. 66</p> <p>→ 1 fatia de presunto lingt. 16</p> <p>1 copo de suco de laranja natural. 95,7</p> <p>→ Sanduiche com 2 fatias de pão integral 121</p> <p>T = 298,4</p>	<p>1 torrada</p> <p>→ 1 fatia de presunto 150</p> <p>→ 1 fatia de queijo mussarela. 66</p> <p>1 copo de suco de laranja natural. 95,7</p> <p>→ Torrada com pão integral 121</p> <p>T = 297,7</p>
<p>T = 1203,08</p>			



\* Vitaminas  
Minerais

Dia 29

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Janta
<p>1 xícara de leite e chocolate. 182</p> <p>1 fatia de bolo = lanche rápida 120</p> <p>T= 302</p>	<p>1 porção de massa com molho de leite 500</p> <p>1 copo de suco de maracujá natural. 105,52</p> <p>T= 605,52</p>	<p>1 maçã 84,76</p> <p>1 copo de iogurte 108</p> <p>2 pedaços de bolo = lanche rápida. 120</p> <p>T= 312,76</p>	<p>1 sanduíche</p> <p>→ 2 fatias de pão integral 123</p> <p>→ Alface 1</p> <p>→ Tomate 105</p> <p>→ 1 fatia de presunto 15</p> <p>→ 1 fatia de queijo mussarela. 66</p> <p>213,5</p>
<p>T= 3433,78</p>			



Dia 30

Lanche da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Janta
<p>1 xícara de leite e chocolate. 182</p> <p>1 fatia de queijo prato 54</p> <p>1 fatia de presunto 15</p> <p>2 fatias de pão de leite 123</p> <p>T=374 R\$</p>	<p>1 porção de mandioca com molho de galinha desfiada 370</p> <p>1 copo de suco de laranja natural. 95,7</p> <p>T=499</p>	<p>7 bolachas 224</p> <p>2 copos de suco de laranja natural. 95,72</p> <p>1 pixiz de salada de fruta 49,14</p> <p>T:494,50</p>	<p>2 copos de batida de banana, leite e maçã. 1372</p> <p>1 Big Pizza</p> <p>4 fatias = 1 filé ao molho de conhaque com batata palha 191</p> <p>1 estrogonfe; 1 coxãozinho; 1 caqueleira = com milho-moído 180</p> <p>T:8222</p>

T=2195,7



Dia 2

café da manhã	Almoço	lanche do tarde	janta
<p>1 xícara de leite e chocolate 182</p> <p>1 fatia de queijo 54</p> <p>prato</p> <p>1 fatia de presunto 15</p> <p>2 fatias de pão de leite. 323</p> <p>T=374</p>	<p>1 porção de: peito de frango frito sem gordura, alho e maionese caseira 153</p> <p>1 copo de suco de limão 90</p> <p>T=385</p>	<p>1 copo de iogurte 305</p> <p>1 sanduíche.</p> <p>→ 1 fatia de queijo mussarela 66</p> <p>→ 1 fatia de presunto 15</p> <p>→ 2 fatias de pão integral 121</p> <p>T=307</p>	<p>→ 2 copos de bebida de banana, leite e leite. 1372</p> <p>T=1372</p>

T=1.203,2



Dia 5

café da manhã

1 xícara de leite  
e chocolate =  $150 + 43 \times 4 =$   
324

1 sanduíche.

→ 2 fatias de pão  
de leite  $92 \times 2 = 184$

→ 1 fatia de queijo  
muussarela 81 =

→ 1 fatia de presunto  
18

T = 607

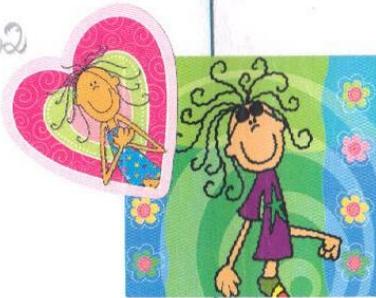


Almoço

1 porção de arroz  
feijão e carne.  
 $88 \times 4 + 134 \times 2 + 140 \times 2 = 906$

1 copo de suco  
de moracujá  
maturad. 105,52

T = 1011,52



lanche da tarde

1 copo de iogurte  
108

5 bala-chas 290

2 pedaços de melão  
- maduro.  $220 \times 2$

T = 838

janta

1 cachorro quente  
médio. 520

1 garrafa de  
coca-cola 600 mL.  
124

T = 644

T = 3.100,52

## - 3 Vitaminas e sais minerais

Dia 02 → terça → Almoço → Jantar						
Carne (CA) Feijão (P) Batata (K)	B12 D	Carne (FE) Margarina (Mg) Batata (K) Feijão (P)	B3 B12 B2 B2 C	Carne (CA) Feijão (P) Batata (K) Margarina (Mg)	D E B3 B2 B12	Carne (CA) Feijão (P) Batata (K) Margarina (Mg)
Carne → Suco Margarina Batata Feijão	A → B3 E → B2 K → B1 B5 → B12	Carne Lado Suco	A → B3 D → C E → E K → B1	Carne Lado Suco	C → B3 D → B3 E → B3 K → B1	Carne Lado Suco
Dia 05 → terça → Almoço → Jantar						
Carne (CA) Feijão (P) Batata (K)	B12 D B3	Carne (P) Batata (K) Margarina (Mg) Carne (FE)	B3 B2 B6 B3 A C	Carne (CA) Feijão (P) Batata (K) Margarina (Mg)	D E B2 B1 B6 B12	Carne (P) Margarina (Mg) Carne (FE)
Carne → Suco Margarina Lado Suco	A → B3 E → B6 K → C B3 → C	Carne Lado Suco	D → E E → B3 K → B1	Carne → Suco Lado	A → B3 D → B3 E → B3 K → C	Carne Lado Suco
Dia 08 → terça → Almoço → Jantar						
Carne (CA) Feijão (P) Batata (K) Margarina (Mg) Carne (FE)	E K B3 B2 B3 B6 B12 D	Carne (P) Batata (K) Margarina (Mg) Carne (FE)	C B12 B3 B6 B2 B3 A	Carne (CA) Batata (K) Margarina (Mg) Carne (FE)	E K B3 B2 B3 B6 B12 C	Carne (P) Batata (K) Margarina (Mg) Carne (FE)
Carne Lado Suco	A → C E → B3 K → B1 B3 → C	Carne Lado Suco	D → E E → C K → B1 B3 → C	Carne Lado Suco	A → B3 D → C E → B3 K → C	Carne Lado Suco
Dia 11 → terça → Almoço → Jantar						
Carne (CA) Feijão (P)	B3 D C A B12	Carne (P) Margarina (Mg) Carne (FE) Batata (K)	B3 B2 B6 B12 A	Carne (CA) Feijão (P) Batata (K)	D B12 C B3	Batata (K) Margarina (Mg) Carne (FE) Feijão (P)
Carne → Suco Margarina Carne Lado	E → C K → B3 B3 → B1 B1 → C	Carne Lado Suco	D → E E → K K → B3 B3 → C	Carne Lado Suco	A → B3 D → C E → B3 K → B1	Carne Lado Suco

**3 Vitaminas e sais minerais**

## Dia 30 → terça → Almoço → Jantar

Dia 30 → terça → Almoço → Jantar						
Carne (CA) Feijão (P) Batata (K) Carne (FE)	D B3 B2 B3 B6 B12	Carne (P) Batata (K) Margarina (Mg)	B3 B2 B3 B6 B12 C A	Batata (K) Margarina (Mg) Batata (K)	C B2 B3	Carne (CA) Feijão (P) Batata (K) Margarina (Mg) Carne (FE)
Margarina Lado Suco	A → B3 E → B3 K → C B3 → C	Carne Lado Suco	D → E E → B3 K → B1	Carne Lado Suco	A → B3 D → B3 E → B3 K → B1	Carne Lado Suco

Usar quando foi comi rapidamente quase todos os minerais e as vitaminas em uma única refeição.

Usar quando faltou bastante nos minerais e vitaminas na minha refeição.

# Carboidratos - Proteínas - Lipídios

→ Dia 02 → Café	→ Almoço	→ Lanche	→ Jantar
→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 1 → Proteínas = 2	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 2 → Proteínas = 2	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 2 → Proteínas = 3	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 1 → Proteínas = 1

→ Dia 05 → Café	→ Almoço	→ Lanche	→ Jantar
→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 4 → Proteínas = 3	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 3 → Proteínas = 2	→ Carboidratos = 3 → Lipídios = 2 → Proteínas = 2	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 1 → Proteínas = 1

→ Dia 28 → Café	→ Almoço	→ Lanche	→ Jantar
→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 2 → Proteínas = 2	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 2 → Proteínas = 1	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 2 → Proteínas = 2	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 2 → Proteínas = 2

→ Dia 29 → Café	→ Almoço	→ Lanche	→ Jantar
Carboidratos = 2 Lipídios = 2 Proteínas = 1	Carboidratos = 1 Lipídios = 2 Proteínas = 2	Carboidratos = 3 Lipídios = 2 Proteínas = 1	Carboidratos = 1 Lipídios = 2 Proteínas = 2

\* Carboidratos \* Proteínas \* Lipídios

→ Dia 30 → Café	→ Almoço	→ Lanche	→ Jantar
→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 2 → Proteínas = 3	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 1 → Proteínas = 1	→ Carboidratos = 3 → Lipídios = 1 → Proteínas = 1	→ Carboidratos = 1 → Lipídios = 3 → Proteínas = 1

Observação:  
→ Os números representam a quantidade de lipídios, carboidratos e proteínas que há em cada alimento e o total do refeições.

## Conclusão!

—||—

Durante essa semana que eu fiz minha avaliação percebi que devo diminuir mais minhas alimentações principalmente no café da manhã e no jantar.

Eu também percebi que devo comer mais saladas e mais frutas também devo tomar mais água porque tomo muito pouco água e tomo muito suco.

Observei também que estou comendo muito carne vermelha e pouco peixe que contém o Omega 3.

Após essa minha auto avaliação comecei a melhorar minha alimentação não só eu como o resto de minha família e nós estamos percebendo os resultados positivos desta mudança.

# ROTEIRO DE ENTREVISTAS – JÁ REALIZADAS, PORÉM FALTAM OS GRÁFICOS NO EXCEL

## ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM AS MERENDEIRAS DA ESCOLA

Quem elabora o cardápio de alimentos que é servido aos alunos?

( ) Direção ( ) Professores ( ) Merendeiras ( ) 15ª CRE

É levada em consideração a preferência dos alimentos pelos alunos na confecção deste cardápio?

( ) sim ( ) não

Em quais dos turnos escolares há mais procura pela refeição da escola?

( ) manhã ( ) tarde ( ) noite

Quais os tipos de alimentos que os alunos mais consomem?

( ) arroz ( ) polenta ( ) sopas ( ) massas ( ) feijão ( ) outros

Quais os alimentos que mais sobram?

( ) arroz ( ) polenta ( ) sopas ( ) massas ( ) feijão ( ) outros

Quem desperdiça mais alimento?

( ) criança ( ) adolescente

Motivos:

( ) não gostam da comida ( ) já estão satisfeitos e repetem ( ) outro- qual? \_\_\_\_\_

O que fazem com os alimentos sobrados no prato?

( ) nada ( ) colocam no lixo ( ) reaproveitam

A Escola realiza algumas receitas para reaproveitar estes alimentos?

( ) sim ( ) não

Quem são os principais fornecedores das verduras e frutas para a escola?

( ) mercado ( ) agricultura familiar ( ) outros

Nome do entrevistado: \_\_\_\_\_ Data da entrevista: \_\_\_\_\_

ENTREVISTA COM OS ALUNOS:

Você consome a comida feita pela escola?

sim       não

Com que frequência?

1x/semana     3x/semana     ou mais

Consome a comida da cantina (bar da escola)?

sim     não

Com que frequência?

1x/semana     3x/semana     ou mais

Qual o alimento consumido na cozinha, de sua preferência?

arroz     polenta     sopas     massas     feijão     outros

Tem o hábito de consumir frutas e verduras quando é servido na escola?

sim     não

Você acha a merenda servida pela escola saudável?

sim     não

Qual alimento você acha que deveria estar presente na alimentação da escola? Por quê?

---

NOME DO ENTREVISTADO: \_\_\_\_\_ TURMA: \_\_\_\_\_