

Intervenção

Divulgação sobre o descarte correto de óleos e gorduras no município de São Gabriel-RS

Plano de atividade: Palestra

Autor: Talia Dotto

Contextualização

Óleos e gorduras são muito utilizados para fins culinários, porém não podem ser descartados em ralo de pia, pois podem poluir um milhão de litros de água potável e também se acumula no encanamento e retém resíduos, entupindo a rede de esgoto e o fluxo de água, o que causa graves problemas ambientais.

Habilidades a serem desenvolvidas

Estimular os alunos ao descarte correto de óleos e gorduras.

Conhecimentos mobilizados

Conscientizar os alunos que o descarte incorreto pode trazer graves danos ambientais.

Procedimentos metodológicos

Foi convidado algumas alunas da Unipampa do projeto de descarte correto de óleos e gorduras no município de São Gabriel-RS para ministrarem uma palestra que falava da importância do descarte correto.

Registro de intervenção:

Os alunos mostraram se participativos.



Figura 1: Alunos assistindo a palestra.



Figura 2: Jéssica e sua colega palestrando.

Avaliação

A avaliação foi feita através da participação dos alunos na atividade.

Bibliografia

Disponível em: < [Http://w.w.w.teraambiental.com.br/blog-da-tera-ambiental](http://w.w.w.teraambiental.com.br/blog-da-tera-ambiental)> Acessado: 20/07/2017

Notícia: Descarte correto de óleos e gorduras no município de São Gabriel-RS

Autor: Talia Dotto

No dia 6 de julho foi ministrada uma palestra na Escola Carlota Vieira da Cunha sobre o projeto de descarte correto de óleos e gorduras do nosso município para os alunos do sétimo ano.

Óleos e gorduras são muito utilizados para fins culinários, porém não podem ser descartados em ralo de pia, pois podem poluir um milhão de litros de água potável e também se acumula no encanamento e retém resíduos, entupindo a rede de esgoto e o fluxo de água, o que causa graves problemas ambientais.



Figura 1: Alunos assistindo a palestra



Figura 2: Jéssica e sua colega palestrando.