

10^a Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

APP SUSTENTÁVEL – REAPROVEITANDO SABORES

Isadora Machado Araújo¹ e Daiane Conceição da Cruz²

(1) Instituto Presbiteriano Vida, Filadélfia, BA. (2) Instituto Presbiteriano Vida, Filadélfia, BA. E-mail: professoradaianacruz@gmail.com

Categoria: <input checked="" type="checkbox"/> Fundamental <input type="checkbox"/> Médio/Técnico <input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação: <input checked="" type="checkbox"/> Exposição <input type="checkbox"/> Painel <input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade: Filadélfia

Resumo: O projeto “App Sustentável – Reaproveitando Sabores” foi desenvolvido na plataforma Scratch com o objetivo de promover o reaproveitamento de alimentos e a redução do desperdício por meio da tecnologia. A proposta surgiu a partir do tema da 10^a FECITEC – “A Ciência e a Tecnologia em busca do desenvolvimento sustentável”, mostrando como a programação pode contribuir para a conscientização ambiental. O aplicativo apresentará receitas criativas e sustentáveis utilizando sobras de alimentos que normalmente seriam descartadas, incentivando hábitos mais conscientes de consumo. Durante o desenvolvimento, os alunos realizaram pesquisas sobre sustentabilidade alimentar, planejando o layout e programando o app com botões interativos, animações e mensagens educativas. Espera-se que seja uma ferramenta digital acessível e divertida que ensine, inspire e contribua para um futuro mais sustentável, unindo ciência, tecnologia e responsabilidade ambiental.

Palavras-Chave: Sustentabilidade; reaproveitamento de alimentos; robótica educacional.

Referências:

DA SILVA SAMPAIO, Iracilma; FERST, Enia Maria; DE CARVALHO OLIVEIRA, Josimara Cristina. A ciência na cozinha: reaproveitamento de alimentos-nada se perde tudo se transforma. **Experiências em Ensino de Ciências**, v. 12, n. 4, p. 60-69, 2017.