

# ATIVIDADE II

**Prof. Cristiane de Brito Cruz**

**Prof. Adriana Assis de**

**Aquino**

**Língua inglesa**

**Data: 16/06/2021**

**Tecnologia de alimentos**

TEXTO:

Turning Ag Waste Into Ag Wealth

COMPONENTES:

Arthur Ronnan de Almeida Felix

Ayane Cristina da Silva Niculau

Devid Oliveira da Cruz

Elisângela Figueredo de Lima Santos

Matheus Vitor de Araújo Dantas do Nascimento

Renata Leticia Firmino de Medeiros

**a) Ideia geral do texto;**

# TECNOLOGIA NO COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Verificamos no texto a busca da inserção da tecnologia e formas de combater o desperdício de alimentos, através de pesquisas de como consolidar o aproveitamento dos resíduos gerados na cadeia de produção e consumo alimentar, e de como contribuir para geração de renda, com devidos treinamentos na base agregando valor aos resíduos na produção de outros alimentos como por exemplo, na confecção de hamburguers e geleias derivado do processamento da castanha de caju.

Também verificamos a tentativa de unir os setores produtivos, de transformação e os consumidores afim de proporcionar o menor desperdício de alimentos, atribuindo melhores fontes (sustentabilidade) e que estas sejam aprofundadas no âmbito das pesquisas.

Nesse contexto o meio ambiente agradece. ..

Palavras chave: Tecnologia, desperdício, produção e consumo (sustentável)

# TECHNOLOGY TO FIGHT FOOD WASTE

We verified in the text the search for the insertion of technology and ways to combat food waste, through research on how to consolidate the use of waste generated in the food production and consumption chain, and how to contribute to income generation, with appropriate training in the base adding value to waste in the production of other foods, such as in the production of hamburgers and jams derived from the processing of cashew nuts.

We also verified the attempt to unite the productive sectors, transformation and consumers in order to provide the least waste of food, attributing better sources (sustainability) and that these are deepened in the scope of research.

In this context, the environment thanks ..

Keywords: Technology, waste, sustainable production and consumption (sustainable)

**b) Cognatas;**

# Turning Ag Waste Into Ag Wealth

Transformando resíduos agrícolas em riqueza agrícola

Chief: chefe

Innovation: inovação

Quality: qualidade

Sustainability: sustentabilidade

Global: Global

Singapore: Cingapura

Communities: comunidades

Opportunities: oportunidades

Impact: impacto

Illuminate: iluminar

Fortification: fortificação

Example: exemplo

Science: Ciência

Consumer: consumidor

Embedded: embutido

Vitamins: vitaminas

Experience: experiência

Identical: idêntica

Technology: tecnologia

Products: produtos

Parts: partes

Coffee: café

Biological: biológico

Contaminated: contaminado

Contaminated: contaminado

Microbial: microbiano

Problems: problemas

Bioactive: bioativo

Diferente: diferente

Obesity: obesidade

Transformation: transformação

Primary: primário

Ingredient: ingrediente

Plantation: plantação

Transportation: transporte

Industry: indústria

**C) falsos cognatas;**

**Actually = Realmente/ Na verdade**

**Supply = Abastecimento**

**Step = Passo**

**Exciting = Empolgante**

**Completely = Necessária**

d) resumo das  
informações contidas na  
parte de vocês ( não é  
tradução é resumo em  
forma de tópicos )

- Nesse primeiro tópico, o assunto falado é sobre aproveitar o desperdício causado nas comunidades, que fazendo esse feito, iria gerar um avanço tanto na cadeia de abastecimento, quanto na economia de quem produz.
- No segundo tópico, o assunto discutido, é que, alimentos estavam fazendo a manutenção errada e tirando os fortificantes( que são as vitaminas), e fizeram uma mistura com outro alimento que dividiu os seus fortificantes para o outro.
- As frutas podem ser reaproveitados, mas de maneira certa, fazem, hambúrgueres, geleias e sucos, e também fazer, que durem mais do que se imagina.
- Nesse tópico, o que vem sendo falado é que, os alimentos podem conter agrotóxicos, e prejudicar a saúde do seu consumidor, e como o produto é armazenado, retirado e etc, mas isso pode mudar, se fizerem o consumidor entender da forma que eles fazem o produto.



e) palavras novas que  
vocês aprenderam com a  
leitura;

- **Extrudamos**
- **Pomar**
- **Holística**
- **Cascara**
- **Cafeeiro**



f) opinião do grupo sobre as opiniões dadas pelos especialistas - o grupo concorda? O grupo discorda? Qual é a visão de vocês ao lerem estes trechos?

O consenso dos entrevistados são que, devemos ajudar e equipar as comunidades produtoras de acordo com o produz, como aproveitar os alimentos da melhor forma sem ter desperdícios e junto com a area de alimentos ajudá-los como manusear preservar e transportar o produto.

**g) cada grupo comentará uma palavra contida no glossário ( parte 7 ). Cada grupo escolha uma palavra diferente;**

# FOOD SECURITY

## Segurança alimentar

Garantir a saúde da população por meio de fiscalizações que valorizem as boas práticas desde a sua produção até a embalagem. Exemplos: como a carne que comemos qual foi as condições do abate, depois do abate como essa carne foi conservada e embalada e como foi o seu transporte até chegar ao consumidor.