



MATÈRIES: DESTRESES LINGÜÍSTIQUES, CIÈNCIES DE LA NATURALES, CIÈNCIES SOCIALS, EDUCACIÓ ARTÍSTICA

EDAT: 5è (10-11 anys)

OBJECTIUS DE LES FITXES DE TREBALL

En el material que trobareu a continuació us plantejem treballar el malbaratament alimentari per mitjà de diverses fonts i recursos. Començarem amb una activitat breu de coneixements previs i després passarem a una investigació mitjançant una imatge interactiva creada en la plataforma Genially. Finalment, cada un dels equips crearà un mural en el qual plasmarà tot el que ha après d'una forma creativa i divertida.

Durant les diverses activitats treballareu, a més dels continguts, la comprensió i l'expressió oral escrita i la capacitat de síntesi i extracció d'idees importants d'un text o un vídeo. **Esperem que disfruteu amb la proposta!**

Traball individual

- 1 _ Què fa falta per fabricar els aliments?
- 2 _ Una investigació interactiva

1 _ Què fa falta per a fabricar els aliments?

En aquesta primera activitat farem una arplega breu de coneixements previs mitjançant el plantejament següent, que l'alumnat podrà trobar en el seu material, al que també hi pots accedir des de [CANVA](#).

T'agrada el pernil ibèric? De segur que més d'alguna vegada has menjat pernil en un entrepà o en una torrada. **Reflexiona i escriu de forma breu què creus que cal per a fabricar el pernil ibèric**, des que s'obté la matèria primera fins que te'l menges. No patisques si no ho saps tot, després veurem un vídeo curt que ens aclarirà molts dubtes, però fes un esforç i intenta plasmar el que saps.

Posteriorment us plantegem la visualització d'un vídeo de com es fabrica el pernil cuit per a reflexionar sobre tots els recursos que calen des que s'obté la matèria primera fins que arriba a casa nostra.

Vídeo "Com es fa el pernil ibèric?" de Discovery Max. Podeu accedir-hi a través de [l'activitat interactiva de Genially](#), clicant al damunt de la icona que representa la bola del món, o directament des de este [enllaç al vídeo](#).

Els altres recursos de l'activitat interactiva de Genially, **l'alumnat els treballarà en activitats posteriors.**

Perquè puguem menjar-nos una tallada de pernil cal criar els porcs, com ja saps, dels quals s'obté, entre d'altres, eixe pernil que ens mengem per a esmorzar molt sovint. Després cal traslladar-lo a les fàbriques, processar-lo, envasar-lo i transportar-lo fins a les tendes o els supermercats, on el podem comprar. Visualitza el vídeo següent d'una fàbrica de pernil ibèric. Una vegada l'hàgeu vist, escriuiu els recursos tant materials com personals que calen perquè este producte tan habitual arribe fins a la nostra taula.

Us proposem que **reflexioneu amb el vostre alumnat sobre el que heu vist i compartiu les vostres impressions.** És interessant que els recordeu que únicament han vist una part de tot el procés de fabricació del pernil. A més, calen aliments i aigua per als porcs, atenció sanitària per a controlar que estan en bon estat de salut, persones que els mantinguen i els cuiden, transport per a fer-los arribar a les fàbriques i posteriorment als comerços, persones que conduïsquen, que carreguen i

descarreguen... i una infinitat de coses més. I tot això únicament per al pernil ibèric! **Imagineu els recursos necessaris per a tots els aliments que consumim habitualment.**

En les activitats que us proposem a continuació abordarem el malbaratament alimentari mitjançant materials de diferents fonts. Per a fer-ho, us recomanem que treballen **en parelles amb un ordinador amb connexió a Internet**, ja que ho necessitaran per a visualitzar els diversos recursos que us proposem. Però heu de recalcar que les activitats **les han de contestar de forma individual**, encara que pot ser interessant que compartisquen les seues impressions perquè siga més enriquidor.

2 _ Una investigació interactiva

Sabies què al món es malbarata aproximadament 1/3 dels aliments que es produïxen? Segons el **Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació** del nostre país això suposa un cost d'uns 730 milions d'euros a l'any; és molt, veritat?



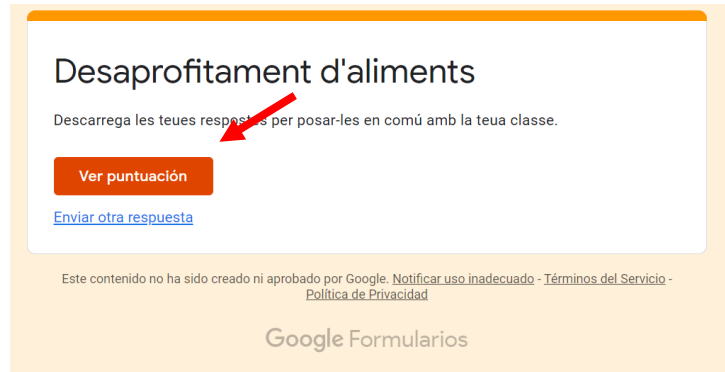
A continuació teniu un recurs de [Genially](#) perquè el vostre alumnat faci una **xicoteta investigació sobre el malbaratament d'aliments** i contesteu a les preguntes que us plantegem en un [test de Google](#).

Perquè les resulte més fàcil saber en què s'han de fixar, **es millor que llegeixin abans totes les preguntes i que es fixin en les icones que hi ha al costat de cada una d'elles**, els donarà pistes d'on poden extreure la informació que necessiten per a contestar-les.

Mes tard posaran les respostes en comú perquè puguin completar-les amb la informació que aporten els seus companys i companyes.

Orientacions per al docent

Per això, en finalitzar el test, una vegada emplenades totes les preguntes i enviat, si cliquen a vore puntuació, poden visualitzar les seues respostes. El formulari no arreplega cap tipus d'informació personal.



A continuació, us facilitem informació i enllaços d'interès que us ajudin a valorar les respostes del vostre alumnat.



Què es el malbaratament d'aliments? Què es considera malbaratar aliments?

RESPOSTA: Segons la FAO, l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura, les taxes més altes de malbaratament se situen en el 40-50% per a tubercles, fruites i hortalisses; el 35% per a peix; el 30% per a cereals; i el 20% per a llavors oleaginoses, carn i productes lactis. A més, els països industrialitzats i els considerats "en desenvolupament" malbaraten aproximadament la mateixa quantitat de menjar. T'expliquem per què:

Quan parlem de "**malbaratament alimentari**" ens referim a tirar aliments que es podrien haver aprofitat. Per exemple, quan tirem aliments de la nevera perquè han caducat o quan ens deixem menjar al plat perquè ens n'hem posat massa o no ens ho volem menjar perquè no ens agrada.

(Informació extreta de <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>)



Què comporta tirar el menjar?

RESPOSTA:

- No el podem reutilitzar.
- Tirar aliments significa perdre diners, mà d'obra i recursos com ara aigua, terra i energia que s'han utilitzat en la fabricació d'estos aliments. Segons la FAO:

Orientacions per al docent

- El 28% de la superfície agrícola del món (1,4 milions d'hectàrees) s'utilitzen anualment per a produir aliments que es perden o es malbaraten.
- El volum total d'aigua que s'utilitza cada any per a produir els aliments que es perden o malgasten arriba als 250 km³.
- La petjada de carboni per a la producció dels aliments que es malbaraten s'estima en 3.300 milions de tones d'equivalent de CO₂ de gasos d'efecte d'hivernacle alliberats a l'atmosfera cada any.
- Si us interessa, podeu veure més dades ací. **FAO, Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura**. Malbaratament d'aliments: dades i xifres clau <http://www.fao.org/news/story/es/item/196450/icode/>
- El malbaratament d'aliments fa que augmenten les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle i contribuïx al canvi climàtic.



Què fan les fàbriques, els supermercats i els bars o restaurants per a reduir el malbaratament d'aliments?

RESPOSTA:

- Restaurants: Et donen l'oportunitat d'emportar-te els aliments que no hages pogut acabar-te.
- Supermercats: Ajusten les quantitats de producte que comercialitzen en funció de la venda esperada.
- Fabricants: Innoven en envasos perquè els aliments es conserven millor i duren més temps.
- Molts d'ells donen els productes que no acaben venent o servint però que encara es poden consumir.

(Informació extreta de: <https://www.youtube.com/watch?v=LeW6oKgU-5k>)



Quasi la meitat del menjar que es malbarata ix de les cases i dels consumidors; és a dir, de nosaltres. Què podem fer per a reduir les pèrdues i el malbaratament d'aliments?

RESPOSTA:

En el recurs que té esta imatge



trobareu alguns consells per a reduir el malbaratament alimentari. Però com podreu veure, **la informació està en anglés**; per a facilitar-los-

Orientacions per al docent

en la comprensió, podeu utilitzar un traductor en línia, com ara el que oferix Google <https://translate.google.com/?hl=es#view=home&op=translate&sl=en&tl=es>

Només han de copiar el text en anglés en el requadre de l'esquerra i automàticament apareixerà traduït en el requadre de la dreta.

Què podem fer per a reduir les pèrdues i el malbaratament d'aliments?

- **Revisar periòdicament** els aliments del rebost, frigorífic i congelador per a consumir-los abans que caduquen i assegurar-nos que es conserven adequadament.
- **Planificar el menú setmanal** per a poder calcular el menjar que consumirem.
- **Portar la llista de la compra a la tenda** per a no comprar més coses de les que necessitem.
- **Anar a la tenda amb més freqüència** i comprar la quantitat que necessitem.
- Apostar pels **productes de proximitat i de temporada**, intentant utilitzar els **canals curts de comercialització**.
- Llegir la informació de les etiquetes i aprendre a interpretar-les. Hem de recordar que la **data de caducitat** indica la data a partir de la qual no es pot consumir un aliment, mentre que a partir de la data de **consum preferent** pot disminuir la qualitat però continua sent comestible.
- Ajustar les racions a l'hora de cuinar i de servir. Hem d'acostumar-nos a **servir quantitats ajustades d'aliment** en els plats, és millor repetir que haver de tirar menjar.
- **Aprofitar les sobres** en comptes de tirar-les al contenidor. Les pots guardar i menjar un altre dia. Pots utilitzar-les en receptes de cuina imaginatives, com ara croquetes, lasanya, puré, mermelada...
- **En el restaurant**, pots demanar un recipient per a emportar-te les sobres.
- **Convertix els residus en compost**. En moltes ciutats i escoles ja tenen contenidors específics per als residus orgànics.

(Informació extreta de <http://www.fao.org/3/a-i7059e.pdf>)

Ací teniu un altre recurs que ens ha semblat interessant:

Com podem aprofitar per a no malbaratar? Decàleg per al consumidor. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. <https://www.youtube.com/watch?v=ulKE8SkBp-o>

Treball en equip

- 1 _ Idees per al nostre mural
- 2 _ Creativitat al poder

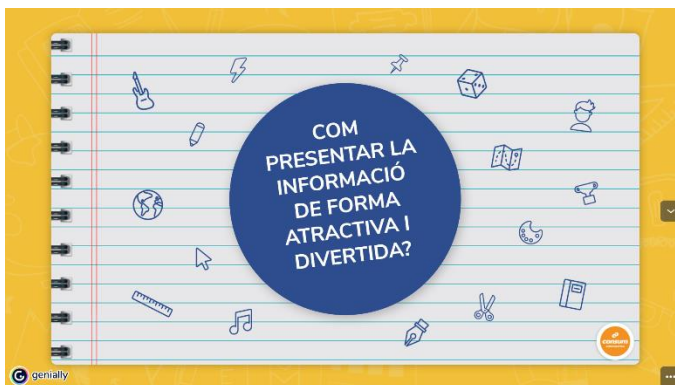
Per a les pròximes activitats us proposem que treballin en **grups de 4 o 5 alumnes**, posant en comú el que han après i pensant una forma original per a compartir-ho. **Creativitat al poder!**

Amb les pròximes activitats els guiarem per a **crear un mural sobre tot el que han après**. Però no s'hi val només a fer-ne un resum, han de fer un disseny visual i atractiu que transmeta quines coses els han cridat l'atenció del que han treballat.

1 _ Idees per al nostre mural

En esta activitat els proposem que facen una xicoteta llista seleccionant el que els agradaria arreplegar en el seu mural, recordant que han de fer-ho entre tots i totes, escoltant les propostes i opinions de la resta de companyes i companys i decidint entre tots, perquè així és com treballen els equips!

2 _ Creativitat al poder



La idea és que presenten la informació de manera atractiva i divertida, pensant en totes les alternatives que se'ls ocorreguen.

En esta [presentació de Genially](#) tenen algunes idees que els poden inspirar. I després de vore-la... creativitat al poder!