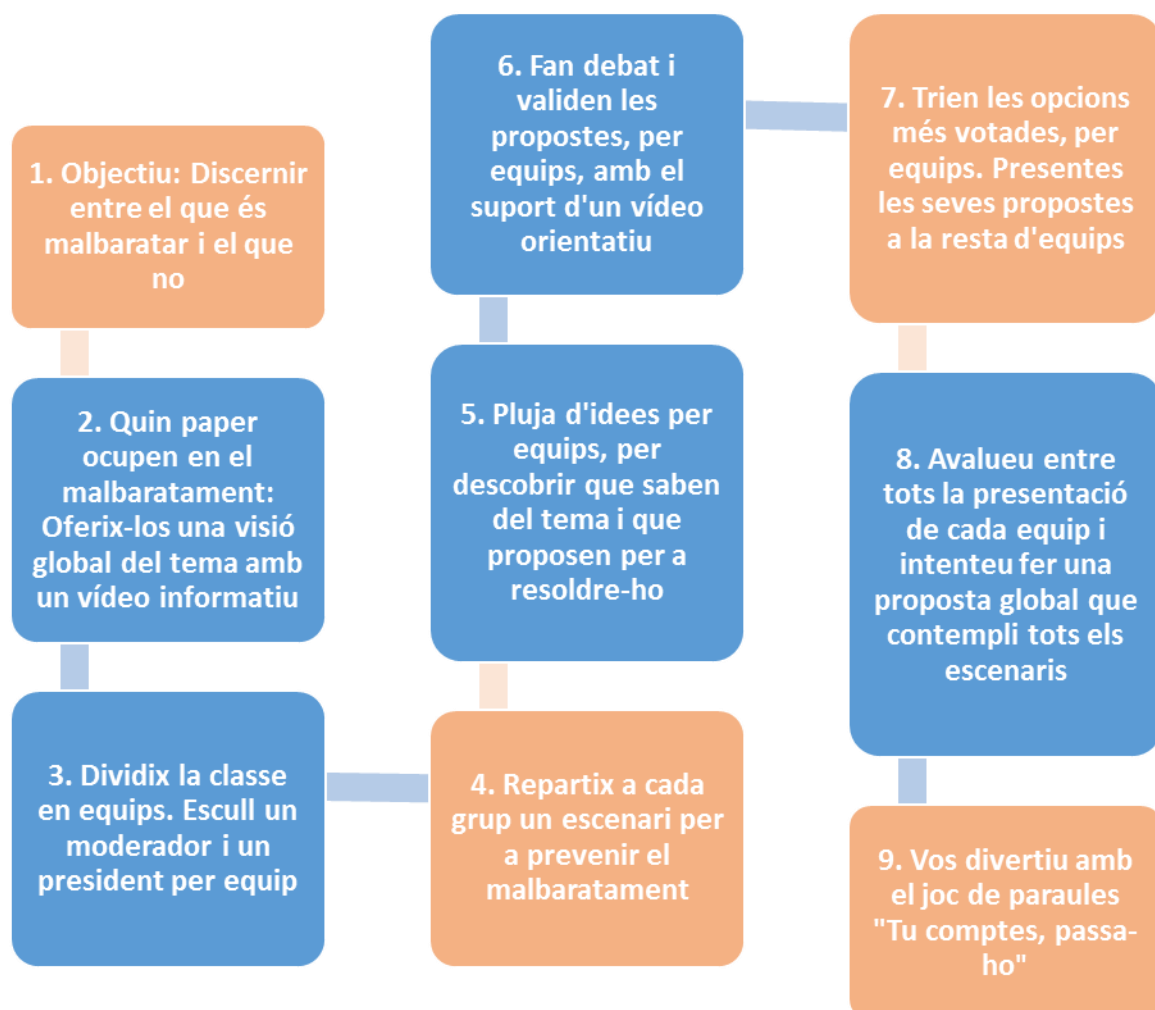


Contra el malbaratament

Tu comptes, passa-ho

Aprenentatge basat en problemes: Tots comptem contra el malbaratament alimentari



Mantindre una actitud responsable contra el malbaratament alimentari és necessari, ja que malgastar aliments suposa un greu problema econòmic, també social i un impacte en els recursos naturals que no són infinits.

CONSUM, com a associació de consumidors compromesa amb el seu entorn, posa a la disposició de la comunitat escolar ferramentes educatives que fomenten l'alimentació saludable i el consum responsable en benefici de la salut, de la comunitat i del medi ambient.

Tots comptem contra el malbaratament alimentari

Desenvolupament de propostes

Vos proposem un treball en equip per a l'aula entorn de la pregunta: què puc fer jo per a no malgastar aliments? En el seu paper de consumidors, els teus alumnes hauran de prendre decisions per a reduir el malbaratament alimentari en la festa de fi de curs. I per a motivar els companys elaboraran un divertit decàleg contra el malbaratament, utilitzant jocs de paraules.

a) Objectius

- . Saber destriar entre el que és malbaratar i el que no
- . Reconéixer els diferents agents de la cadena alimentària i la seua responsabilitat compartida
- . Analitzar quines actituds observen a casa, al centre escolar i les que ells mateix posen en pràctica per a no malgastar
- . Descobrir actituds i accions contra el desapropiament d'aliments que ells poden posar en pràctica

b) Metodologia

1. Motivació inicial: Reconéixer l'espai que ocupen com a consumidors en la cadena alimentària els oferirà una visió global d'esta problemàtica, on tots els agents tenen responsabilitats compartides. Pots ajudar-te amb un d'estos dos vídeos Este primer de la FAO sobre el malbaratament en la cadena alimentària <https://www.youtube.com/watch?v=7uhicBad4VM>

I este des del punt de vista de l'impacte ambiental <https://www.youtube.com/watch?v=8ESi-Qff4hc>

Conclòs el vídeo, anima els alumnes a expressar si els ha sorprés la informació, si han observat malbaratament alimentari en el seu entorn més pròxim, si pensen que és possible i necessària una solució. I si creuen que ells també tenen un paper fonamental en la prevenció del malbaratament.

2. Treball de descobriment. Dividix l'aula en equips perquè cada un analitze i propose en la fitxa de treball* quines accions duren a terme, per a evitar que es malgastin aliments en diferents situacions i a partir del següent fil conductor:

“La setmana que ve acaben les classes i com que és el vostre últim curs tots junts, heu pensat de fer una festa amb tota classe de luxe. En sereu molts i per tant decidiu que el millor és un bufet, on, a més dels aperitius i refrescos habituals, oferireu sushi, minihamburgueses acabades de fer i pastissos gelats per a postres. El Director/a vos ha donat permís per a utilitzar el gimnàs del centre, amb el compromís que després ho deixareu tot net i recollit”

Abans de repartir les fitxes de treball, pots avançar-los-en algunes idees amb este vídeo <https://www.youtube.com/watch?v=ulKE8SkBp-o>

Finalitzades les fitxes de treball, en equips de 5 poden crear un decàleg divertit contra el malbaratament utilitzant el joc de paraules “Tu comptes, passa-ho”*

3. Posada en comú. Cada equip presenta als seus companys les accions que han dut a terme per a no malbaratar i els missatges desxifrats més divertits. Podeu votar les més divertides.

Enllaços d'interés

Per a educadors i famílies (adults)

<http://www.hispacoop.org/desperdicios/>

c) Criteris d'avaluació

Si necessites criteris d'avaluació per a valorar l'aprofitament que els alumnes han fet del treball, ací te'n suggerim alguns:

- Poden definir el que significa malbaratar aliments?
- Reconeixen l'impacte econòmic, social i ambiental de malbaratar aliments?
- Reconeixen el seu paper contra el malbaratament d'aliments i són capaços d'enumerar accions que cal dur a terme?

FITXES DE TREBALL*Tu comptes per a previndre el malbarament**

Situació 1. Al vostre equip li toca comprar els aliments i begudes. Emmagatzemar-los adequadament a la cuina del centre fins l'endemà: el dia de la gran festa!

Tingueu en compte estos aspectes:

1. L'espai d'emmagatzemament que té la cuina. Però sobretot la nevera i el congelador.
2. No compreu de més. Quants en sereu, quina quantitat necessiteu de cada producte.
3. La forma de conservació i caducitat de cada aliment perquè no es facen malbé abans de la festa. Sobretot el peix, les minihamburgueses crues i les postres gelades.

Quines accions dureu a terme perquè no es desaprofiten aliments? Enumera'n almenys 1 en cada un dels 3 aspectes anteriors

Se vos acudix alguna cosa més que s'haja de tindre en compte durant la compra i l'emmagatzemament?

I quines accions portaríeu a terme?

Tu comptes per a previndre el malbarament

Situació 2. Al vostre equip li toca preparar, cuinar i servir tots els aliments per les taules, unes hores abans de... la gran festa!

Tingueu en compte estos aspectes:

1. La higiene correcta durant la preparació: els utensilis de cuina que utilitzareu i les vostres mans.
2. Com s'han d'exposar en el bufet perquè no es facen malbé durant la festa. Sobretot el peix cru i els gelats.
3. Com exposareu el menjar i quins utensilis de cuina oferireu als vostres companys perquè se servisquen la quantitat que els ve de gust menjar.

Quines accions dureu a terme perquè no es desaprofiten aliments? Enumera'n almenys 1 en cada un dels 3 aspectes anteriors

Se vos acudix alguna cosa més que s'haja de tindre en compte durant la preparació i el servici dels aliments?

I quines accions portaríeu a terme?

Tu comptes per a previndre el malbarament

Situació 3. Al vostre equip li toca revisar tot el que no s'ha menjat, decidir com es pot conservar i què hi cal fer. Ha sobrat de tot!: aperitius, sushi, minihamburgueses i gelats.

Tingueu en compte estes qüestions:

1. Com s'han de conservar en perfecte estat els aliments que han sobrat i que encara es poden menjar: rebost, nevera, congelador.
2. I quins recipients utilitzeu per a cada aliment: bosses de plàstic, paper film, recipients de vidre, tàpers...
3. Què fareu amb ells: ho repartiu entre tots els que heu treballat en el bufet, entre tots els que han vingut a la festa, ho doneu al menjador social del vostre barri....

Quines accions dureu a terme perquè no es desaprofiten aliments? Enumera'n almenys 1 en cada un dels 3 aspectes anteriors

Se vos acudix alguna cosa més que s'haja de tindre en compte en la revisió i conservació de les sobres?

I quines accions portaríeu a terme?

*JOC

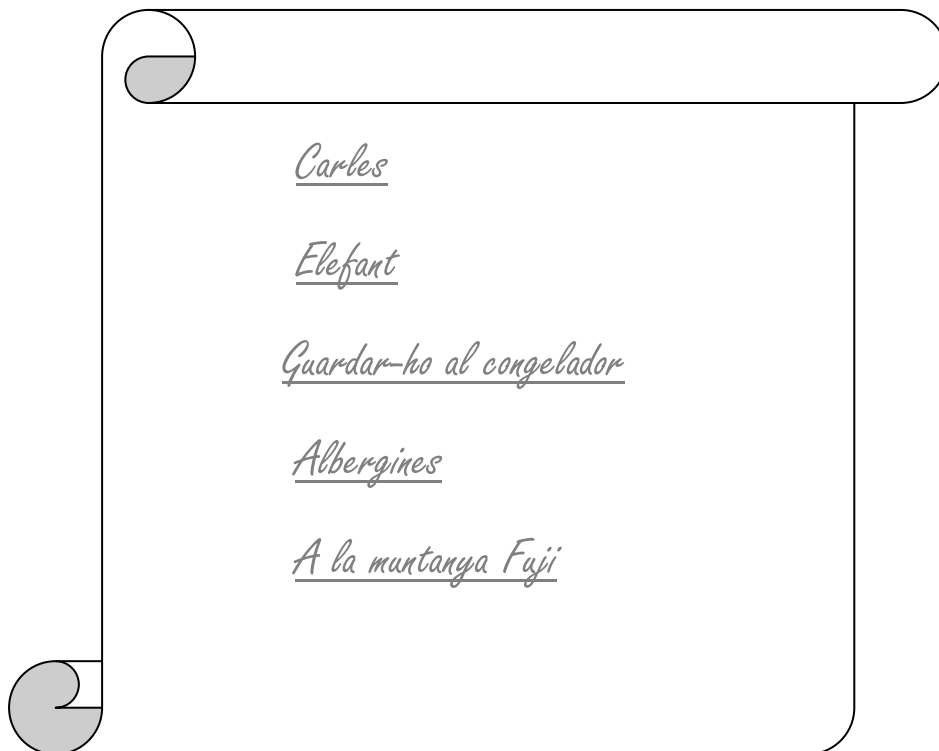
Instruccions “Tu comptes, passa-ho”

Joc de paraules en equips de 5

Material: paper i bolígraf per a cada alumne.

Instruccions:

1. Escriu el nom d'un company del teu equip en la part superior del paper i subratlla'l. Doblega el paper per la ratlla, per a mantindre tapat el que s'ha escrit i passa'l al teu company de la dreta.
2. Repetix la mateixa acció amb: el nom d'un animal, una acció per a no malgastar, un aliment i un lloc. En el full que s'ha doblegat 5 vegades, entre tots haureu escrit 5 línies.
3. Per a desxifrar el missatge, desenrotlla el full i llig-lo afegint les paraules necessàries entre línia i línia perquè tinga sentit.
4. Un exemple de missatge podria ser:



Desxifratge: Carles i el seu elefant congelen albergines a la mutanya Fuji