



MATÈRIES DESTRESSES LINGÜÍSTIQUES, CIÈNCIES DE LA NATURALES, CIÈNCIES SOCIALS, EDUCACIÓ ARTÍSTICA

EDAT:

4t (9-10 anys)

OBJECTIUS DE LES FITXES DE TREBALL

Segons el **Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació**, al món es malbarata, aproximadament, 1/3 dels aliments que es produïxen i, concretament, al nostre país això suposa un cost d'uns 730 milions d'euros a l'any; és molt, veritat? A més, als països industrialitzats més del 40% de les pèrdues i el malbaratament d'aliments es dona a nivell de vendes al detall i del consumidor. No et sembla una miqueta preocupant?

Per tot això us proposem treballar el **malbaratament d'aliments** amb el vostre alumnat, fent-los conscients d'esta realitat i proporcionant-los ferramentes que contribuïsqen a canviar-la.

En esta proposta didàctica treballarem la comprensió lectora per mitjà de contes, farem entrevistes i confeccionarem cartells per a compartir tot el que hem après amb la resta de l'escola. **Esperem que la disfruteu amb el vostre alumnat!**

Treball individual:

Contes que enriquixen

Què és el malbaratament alimentari?

1

Contes que enriquixen

Segons la definició del **Ministeri d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient**, es consideren malbaratament tant els aliments que es tiren al fem per deteriorament, és a dir, sense que els consumidors els hagen cuinat ni elaborat, com aquells productes que es tiren una vegada cuinats.

En esta primera activitat us **proposem llegir els tres contes guanyadors del concurs de la Cooperativa Consum "Conte contat, plat acabat!"** i **buscar-hi informació** relacionada amb el malbaratament d'aliments i les receptes d'aprofitament. Els contes es titulen:

1. "La reina del reciclatge"
2. "Un poble increïble"
3. "Conte contat, plat acabat!"

L'alumnat que llegirà el primer conte haurà d'esbrinar durant la lectura què són les receptes d'aprofitament.

L'alumnat que llegirà el segon o tercer conte haurà de subratllar idees per a reduir el malbaratament d'aliments.

Aprofitant que teniu 3 contes diferents, de diferent extensió, **us recomanem que els repartiu en funció de la competència lectora del vostre alumnat**. El conte "La reina del reciclatge" és bastant més curt que els altres dos, per això serà més senzill i potser més adequat per a aquells alumnes que tinguen més dificultats per a la lectura o per a la comprensió.

Enllaç per a descarregar els contes guanyadors del concurs "Conte contat, plat acabat!": <https://teamconsum.consum.es/web/ext/cuentos/2014/es/files/assets/common/downloads/cuentos.pdf>

2

Què és el malbaratament alimentari?

En esta segona activitat l'alumnat ha d'arreglar la informació que ha trobat en els contes intentant contestar a les preguntes que els proposem. Potser algun alumne o alumna no sap contestar a alguna de les qüestions, però quan posem en comú les respostes de la resta de companys i companyes de segur que les podrà completar.

Les preguntes que els plantejem en el material de l'alumnat són:

- **Què són les receptes d'aprofitament? En coneixes alguna?**

- **Què ens proposen en els contes per a reduir el malbaratament d'aliments? Se t'ocorre alguna cosa més que puguem fer?**

RESPOSTES:

Algunes propostes per a evitar el malbaratament alimentari:

- Intentar que no sobre res en el plat.
- Servir-se quantitats xicotetes, és millor repetir que tirar menjar.
- Tastar i menjar de tot. Per dos raons: és bo per a la nostra salut i també per a evitar que acabe sent un malbaratament alimentari.
- Guardar els aliments que sobren (del plat o un tros d'entrepà, per a menjar-lo més tard, congelar-lo o donar-lo als animals.
- Fer la llista de la compra per a no comprar més del que cal.
- Aprofitar el menjar que ha sobrat de dies anteriors per a cuinar noves receptes i menjar-les un altre dia (receptes d'aprofitament).
- Mirar el rebost i la nevera abans de comprar coses noves.
- Mirar les dates de caducitat dels productes per a consumir-los abans que caduquen.
- No deixar de menjar fruites o verdures perquè són xicotetes o tenen un aspecte més lleig.
- Separar els residus.

Algunes receptes d'aprofitament:

- **Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.** "Més aliment, menys malbaratament"
 - Receptari del mag cuiner i 10 trucs per a reduir el malbaratament. <http://www.alimentacion.es/imagenes/es/Recetario%20del%20mago%20coci%20nero%20p%C3%ABlico%20juvenil%20tcm8-19973.pdf>
 - Aprofita les sobres amb creativitat: apunta't a la cuina d'aprofitament. <http://www.menosdesperdicio.es/recetas>
- **Confederació Espanyola de Cooperatives de Consumidors i Usuaris.** Receptes d'aprofitament "Sense malbarataments: aprofita el menjar" <http://www.hispacoop.org/desperdicios/wp-content/themes/hispacoop/video/archivos/assets/basic-html/page-1.html>
- **Altres receptes:** Canelons, lasanya, croquetes, sopes, cremes...

Treball en equip

Què feien abans per a no malbaratar aliments?

Compartim les nostres entrevistes

Cartells de conscienciació

Les persones majors són una rica font d'informació i sempre solen tindre ganes de compartir-les amb els més joves. A més, són uns grans experts en conservació i aprofitament d'aliments, ja que durant molts anys han viscut sense les facilitats que tenim hui dia. Per això, en esta segona part de la proposta didàctica **us proposem que l'alumnat faça entrevistes als seus iaies, iaies o persones majors** que tinguen a prop.

Per a les entrevistes us proposem **dos maneres diferents de fer-les**. La primera és convidar iaies o iaies a l'aula i fer-les a classe, pot ser una gran experiència per a tots i molt enriquidora per a l'alumnat. La segona opció és que els alumnes facen l'entrevista **fora de l'horari escolar**, per a la qual poden fer-ho de forma individual, en parelles o grups reduïts, ja que és possible que alguns no tinguen facilitat per a contactar amb els seus iaies.

En l'última activitat us plantejem que **dissenyeu i elaboreu cartells** per al menjador de l'escola. En estos cartells farem referència a alguns dels conceptes que hem treballat.

1

Què feien abans per a no malbaratar aliments?

Abans de fer les entrevistes, l'alumnat ha de conèixer quin format té una entrevista i algunes pautes per a convertir-se en bons entrevistadors i entrevistadores.

Pot ser interessant que els en mostreu algun exemple amb un vídeo o una gravació d'àudio, segur que en internet podeu trobar material interessant.

Per a l'entrevista haureu de pensar:

- Una **introducció** breu. Comenceu presentant-vos i explicant-los per què els fareu les preguntes i sobre què seran.
- **Diverses preguntes** que decidiu entre tots.
- **Acabeu agraint-los** que us hagen dedicat el temps i per haver compartit amb vosaltres les seues experiències.

Si us abellix traure més partit a esta activitat podeu relacionar-la amb continguts de diferents àrees abordant-la des d'una perspectiva interdisciplinària. Per exemple:

- Plantejant **càlculs i problemes matemàtics** relacionats amb la gent gran que hem entrevistat. Amb la seua edat, amb l'època en què van viure, amb la invenció de la nevera o dels portaviandes.

- Fent **investigacions sobre invents** que ens han facilitat conservar i reduir el malbaratament d'aliments. Per exemple: l'electricitat, la nevera, els portaviandes, l'envàs al buit... Creant una línia del temps.
- Treballant **aspectes lingüístics** relacionats amb les entrevistes. Per exemple: estructura, característiques, oracions interrogatives, diferències entre enquesta i entrevista, ús de signes de puntuació...

2

Compartim les nostres entrevistes

Com han anat les entrevistes? Us han explicat moltes coses interessants? Abans de compartir-ho amb la resta de companys i companyes de la classe us proposem que organitzeu el que els explicareu emplenant esta fitxa.

Nom dels entrevistadors i les entrevistadores:

A qui heu entrevistat? Expliqueu qui és de manera breu.				
Quines coses interessants us ha explicat sobre la conservació dels aliments?				
Us ha explicat alguna altra cosa que us haja semblat interessant?				
Us ha agradat l'activitat?	Poc	Bastant	Molt	Ha estat molt bé

3

Cartells de conscienciació

Després de tot el que heu après i treballat us proposem que ho compartiu de forma divertida amb la resta de l'escola. Sabeu com? Dissenyant cartells! Sí, sí, heu llegit bé. Seria genial que pensàreu i creàreu **cartells per al menjador de l'escola**. En estos cartells recordareu als vostres companys i companyes com és d'important reduir el malbaratament d'aliments.

Haureu de pensar **frases atractives o divertides** i acompanyar-les de fotos o fer dibuixos perquè quan els vegen es recorden de no tirar menjar al fem.

Per exemple, podríeu fer un cartell que diguera "No me'n poses més, abans repetiré que ho tiraré", o un cartell amb la frase "Tasta l'ensalada i veuràs quina passada".

Mengeu-vos el "coco" que de segur que se us n'ocorreran molts més!

Ajuda'ns a millorar

Ens agradaria conèixer la vostra opinió sobre aquest material educatiu, responent a l'enquesta en línia a la que podeu accedir clicant [aquí](#). No us ocuparà més de 2 minuts. Moltes gràcies pel vostre temps i per ajudar-nos!