

CRÍTICS DEL MALBARATAMENT



Nivell educatiu: Educació primària i Educació Secundària. Formació professional, Batxillerat i CFGM. Qualsevol centre que compte amb menjador escolar.

Àrees de continguts: coneixement del medi, matemàtiques i llengües.

Duració de l'activitat: 1 hora a la setmana.

Nombre de participants: 15/20 alumnes/as (segons la ràtio del centre o nivell educatiu).

Espai: preparació a l'interior i exposició en la sala d'actes o altres.

Objectius:

- Conscienciar sobre la importància de reduir el malbaratament alimentari i els seus múltiples beneficis.
- Quantificar i analitzar dades relacionades amb l'alimentació del seu entorn més pròxim.
- Fomentar el consum d'aliments saludables, sostenibles i diversos.
- Promoure la cuina d'aprofitament.
- Fomentar el desenvolupament d'habilitats socials, emocionals i d'autonomia personal.

Materials i recursos:

- Fulls de registre per a anotar les dades.
- Contenedors per a classificar les restes de menjar.
- Calculadores, ordinadors o tauletes per a l'anàlisi de dades.
- Balança i pes

Descripció del taller:

El present taller es basa a valorar i quantificar el malbaratament alimentari en el menjador escolar. Els alumnes han d'analitzar durant uns certs períodes de temps quins ingredients i quantitats queden en els plats de cadascun dels comensals cada dia. El mateix han de fer per a aquell menjar que es queda en la cuina sense eixir a ser consumida. Amb estes dades poden fer estadístiques i traure conclusions de, per exemple, els aliments que menys èxit tenen entre els seus companys/as, els ingredients que més agraden o el tipus de plats que es mengen millor i pitjor.

Amb les dades ja arreplegades i valorats, l'alumnat ja està capacitada per a realitzar propostes la finalitat de les quals siga reduir el malbaratament alimentari en la cuina i en el menjador. En la mesura que siga possible animaran al seu centre a posar en marxa mesures pràctiques i propostes que tracten de solucionar estos problemes.

És necessària la realització de certs preparatius previs per a assegurar el bon funcionament del taller. Per tant, s'ha de realitzar una reunió amb la comunitat educativa afectada (famílies, alumnes, direcció i personal del menjador escolar) per a explicar la iniciativa, el seu propòsit i la forma de coordinació de tots.

A continuació, es detalla l'estructura a seguir per a dur a terme el taller de forma ordenada:



1. Introducció al Malbaratament Alimentari:

Es pot començar amb una xarrada o explicació teòrica sobre què és el desaprofitament alimentari, les seues causes i conseqüències. Seria interessant utilitzar exemples visuals i estadístiques reals per a fer la informació més accessible i rellevant.

2. Formació de Grups:

L'alumnat ha de dividir-se en grups xicotets de treball per a la recol·lecció de dades en el menjador. La seua organització serà clau per a aconseguir bons resultats. Poden organitzar-se per dies o setmanes segons el temps que decidisquen fer la investigació. Per a assegurar el funcionament es pot fer un horari o una plantilla de tasques.

3. Recol·lecció de Dades:

D'una banda, en el menjador, cada dia, els alumnes hauran de pesar i anotar els ingredients i quantitats que queden en els seus plats havent dinat. Se'ls pot proporcionar un full de registre on puguen anotar el tipus de plat i la quantitat de menjar que s'ha malbaratat.

Per un altre, en la cuina, els alumnes també hauran d'observar i registrar els aliments o racions que no s'utilitzen i es queden sense consumir. Això pot incloure ingredients que no s'utilitzen en la preparació dels plats.

3. Anàlisi de dades:

Al final del període establert, els grups es reuniran per a analitzar les dades recol·lectades. Entre tots, poden crear gràfics i taules que mostren les estadístiques sobre els aliments que més es malbarata i els que són més consumits.



4. Presentació de dades i conclusions:

Una vegada recopilats, organitzats i analitzats les dades dels equips, s'han de redactar conclusions, consells per als comensals i propostes de millora per a la cuina. Aquestes es faran arribar als altres membres de la comunitat educativa a través d'escrits, però també poden fer-se cartells publicitaris, pancartes o qualsevol altra proposta creativa.

OBSERVACIONS (ASPECTES A TINDRE EN COMPTE):

Seria de gran ajuda per a l'alumnat la preparació prèvia d'un quadern de seguiment físic o digital.