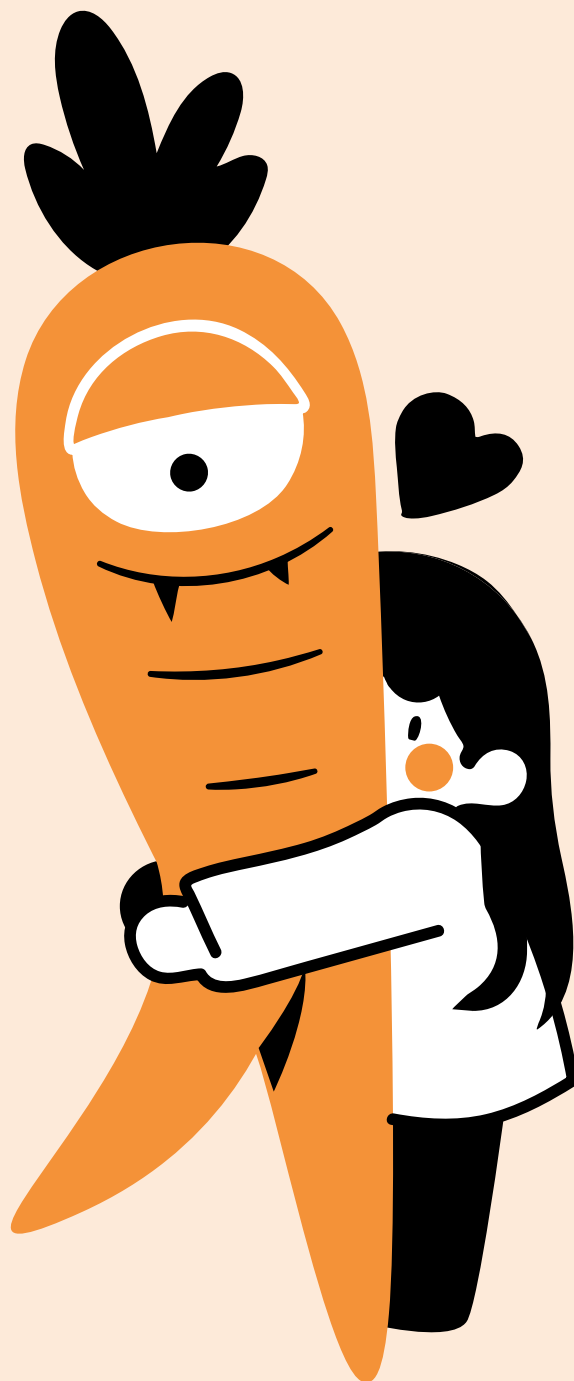


Guia per a treballar el malbaratament alimentari a l'aula



**ESCOLESQUE
APROFITEN**

És un projecte de:



Finançat per:





Aquesta publicació ha sigut realitzada dins del projecte "Escoles que Aprofiten" amb el suport financer de la Generalitat Valenciana. El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de Justícia Alimentària i no reflecteix necessàriament l'opinió de l'entitat finançadora.

És un projecte de:



Finançat per:



SUMARI

1.

INTRODUCCIÓ **P.05**

3.

OBJECTIUS I SABERS **P.23**

3.1 OBJECTIUS DE LA PROPOSTA
DIDÀCTICA / P.23

3.2 SABERS BÀSICS / P.25

2.

MARC TEÒRIC DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI **P.07**

2.1 XIFRES GROTESQUES / P.07

2.2 EL COST DEL MALBARATAMENT
ALIMENTARI / P.10

2.3 PARADOXES ALIMENTÀRIES / P.15

2.4 EL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN
L'ENTORN ESCOLAR / P.17

2.5 COM TREBALLAR EL MALBARATAMENT
ALIMENTARI A L'AULA / P.20

4.

PROPOSTA D'ACTIVITATS EDUCATIVES PER A TREBALLAR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI **P.27**

4.1 DESCOBRIM EL TEMA: UN VÍDEO PER
COMPARTIR IDEES / P.27

4.2 ANALITZAR EL MALBARATAMENT
ALIMENTARI DEL PATI / P.29

4.3 JOC DEL LINX, EL JOC PER A
VALORAR LES VERDURES IMPERFECTES /
P.33

4.4 PUBLICITAT ENGANYOSA / P.36

4.5. PUBLICITAT CONTRA EL
MALBARATAMENT / P.38

4.6. L'ART COM A EINA DE
SENSIBILITZACIÓ CONTRA EL
MALBARATAMENT ALIMENTARI / P.44

4.7. DIARI D'UN MENJAR OBLIDAT / P.50



1. Introducció

El malbaratament alimentari és un problema global que impacta directament en la sostenibilitat del planeta i afecta l'economia, el medi ambient i la seguretat alimentària. Malgrat la gran quantitat d'aliments produïts mundialment, milions de tones acaben a les escombraries cada any, mentre una part significativa de la població s'enfronta a la inseguretat alimentària.

Aquest document busca analitzar en profunditat el problema del malbaratament alimentari, abordant les seues causes, conseqüències i possibles solucions des d'una perspectiva educativa. A través d'un enfocament teòric i pràctic, es proporcionen ferramentes i estratègies per a treballar aquest tema a l'aula, amb l'objectiu de sensibilitzar les noves generacions sobre la importància d'un consum responsable i sostenible.

L'educació exerceix un paper fonamental en la lluita contra el malbaratament d'aliments. Amb un enfocament didàctic, aquest document proposa activitats i metodologies perquè els centres educatius promoguen pràctiques més conscients entre l'alumnat i la comunitat escolar. Es busca no sols reduir el desaprofitament en l'àmbit escolar, sinó també generar un impacte positiu en les llars i en la societat en general.

Amb aquesta guia, esperem contribuir a la creació d'hàbits alimentaris més sostenibles, alineats amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), fomentant una major responsabilitat i consciència sobre el valor dels aliments i els recursos que comporta la seua producció.



2.

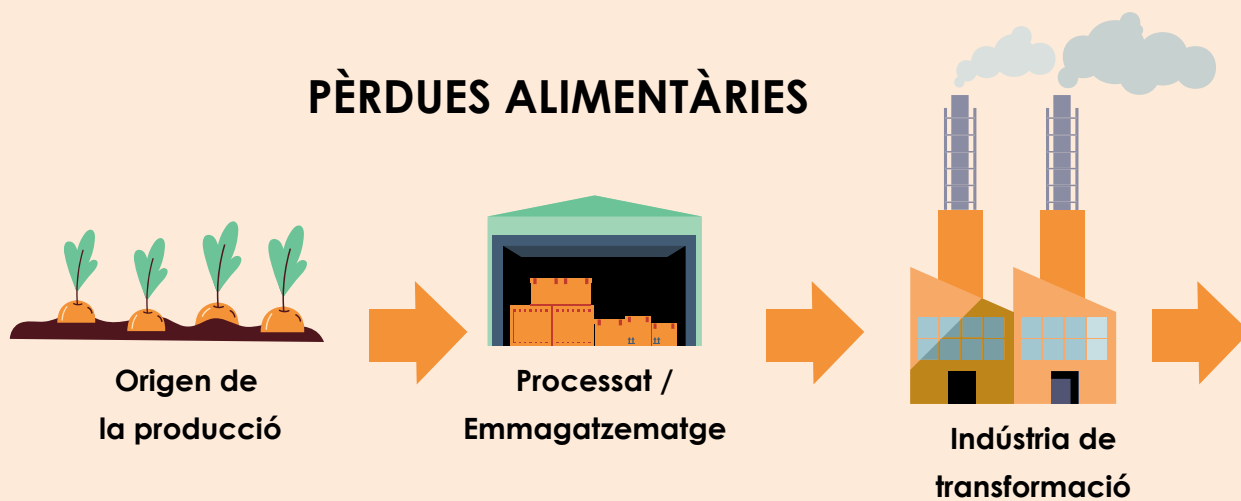
Marc teòric del malbaratament alimentari

2.1 Xifres grotesques

Les pèrdues i el malbaratament alimentari són un problema que concerneix a totes les baules de la cadena alimentària, des del camp fins a la taula.

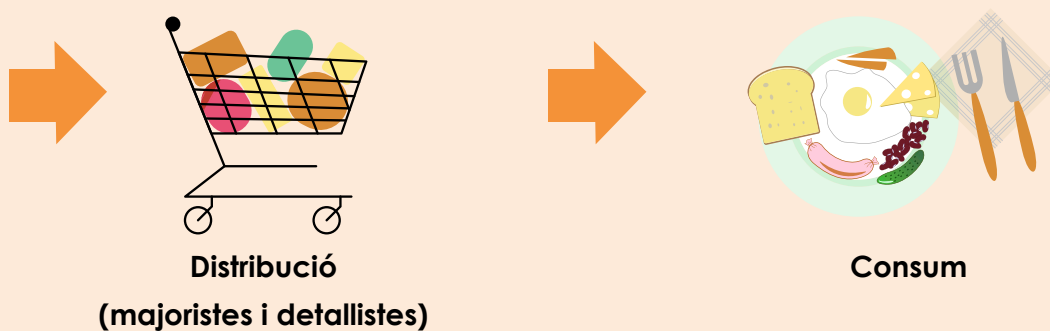
No existeix un consens per a una definició unitària dels conceptes *pèrdues* i *malbaratament*. En la llei de 3 de març de 2020 sobre la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari de Catalunya es pren com a base dividir la definició entre **pèrdues** (*food loss*) i **malbaratament** (*food waste*). La principal diferència és que les pèrdues tenen a veure amb la disminució d'aliments comestibles que es produeixen en les etapes de producció, postcollita, elaboració i distribució. Són causades fonamentalment per un funcionament ineficient de les cadenes de subministrament. No obstant això, el malbaratament té a veure amb el descart d'aliments aptes per al consum humà i està més relacionat amb mals hàbits de compra i consum, així com per una inadequada gestió i manipulació dels aliments.

PÈRDUES ALIMENTÀRIES



Tenen lloc en etapes de producció, postcollita, i processaments d'aliments. Són especialment altes als països menys desenvolupats.

MALBARATAMENT ALIMENTARI



Inclouen els aliments rebutjats durant la comercialització i el consum. És major als països d'ingressos alts.

La FAO¹ va calcular en 2011 que, a escala mundial, aproximadament el 33% dels aliments produïts per al consum humà es perden o es malgasten en algun punt de la cadena agroalimentària, la qual cosa equival a, aproximadament, la meitat de la collita mundial de cereals. Amb dades numèriques es calcula que al voltant de 1.300 milions de tones són els aliments malgastats al món.

En l'àmbit de la UE, les pèrdues i el malbaratament alimentari s'originen especialment en dues baules de la cadena: el 37% prové de la producció agrícola i el 42% de la distribució i el consum. Es considera que a la Unió Europea es malgasten al voltant de 132 kg d'aliments per persona i any².

A l'Estat espanyol es van llançar a les escombraries 7,7 milions de tones anuals, una mitjana de 179 kg per persona a l'any, segons xifres del MAPA.

1 FAO. 2011. **Global Food Losses And Food Waste: Extent, Causes and Prevention**. Rome.
<https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e00.pdf>

2 Eurostat, 2024. [Food waste and food waste prevention - estimates - Statistics Explained](#)



Fabricació

39%



Restauració

14%



Distribució

5%



Llars

42%



Habitants

179Kg

2.2 El cost del malbaratament alimentari

L'impacte ambiental associat a la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament és molt gran: en l'àmbit mundial equival al 8-10% del total de les emissions antropogèniques de gasos d'efecte d'hivernacle. Si fora un país, seria el tercer país més contaminant després dels EUA i la Xina. Aquest malbaratament costa al voltant d'1 trilió de dòlars a l'any i està calculat que quasi el 30% de la terra agrícola del món s'utilitza per a produir aliments que mai seran consumits³. De fet, la superfície cultivada per a produccions que acaben sent malgastades tindria una extensió com el segon país més gran el món (només per darrere de Rússia).

Per tant, el malbaratament té una sèrie de conseqüències socials, ambientals i econòmiques que cal remarcar i difondre, perquè són totalment desconegudes.



CONSEQÜÈNCIES SOCIALS: per al sector primari el malbaratament suposa una pèrdua de valor dels seus productes. El sector agrícola és un sector castigat, que no té recanvi generacional, que li costa viure del seu treball perquè li paguen uns preus justos, i que s'enfronta a múltiples amenaces. Les pèrdues de collites per qüestions estètiques o perquè no compleixen els estàndards comercials per a la distribució són un risc més al qual s'enfronten els nostres agricultors i agricultores, que devalua encara més les seues dures condicions de vida.

³ <https://cordis.europa.eu/project/id/101059849/reporting/es>



CONSEQUÈNCIES ECONÒMIQUES: segons la FAO, el cost econòmic de la pèrdua i el desaprofitament de menjar és d'uns 1.000 milions de dòlars, als quals cal sumar 700 mil milions en costos ambientals i uns 900 mil milions en costos socials. El valor d'aquest desaprofitament equival al PIB de països com Suïssa o Turquia. Aquest malbaratament representa una inversió monetària i de recursos malgastada que pot reduir els minsos ingressos que tenen ja les persones productores i pot augmentar la despesa de les persones consumidores.



CONSEQUÈNCIES MEDIAMBIENTALS: un dels majors impactes és l'emissió innecessària de gasos d'efecte d'hivernacle i l'ús ineficient de l'aigua i la terra. Per a fer-nos una idea gràfica del seu impacte mediambiental, podem recórrer a aquesta infografia⁴ de la pàgina següent.

4 Infografía extreta de l'estratègia: Más alimento, menos desperdicio. Ministerio de agricultura, alimentación y cambio climático. Gobierno de España.

SABIES QUE...?

ALIMENTS QUE ES PERDEN A L'ANY

1.300 milions
de tones al MÓN

89 milions
de tones a EUROPA

7,7 milions
de tones a ESPANYA

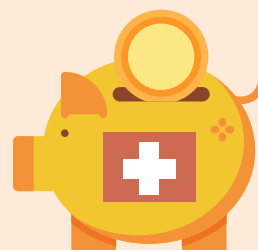
EN EL MÓN ELS ALIMENTS QUE ES TIREN
SERIEN SUFICIENTS PER A ALIMENTAR A

2.000.000.000
de persones



Petjada hídrica

En els aliments malbaratats es gasta tanta aigua com 100 MILIONS DE PISCINES OLÍMPIQUES



Cost econòmic

El valor del malbaratament equival al PIB D'UN PAÍS COM SUÏSSA O TURQUIA



Petjada de carboni

El malbaratament genera emissions com 2.532 MILIONS DE COTXES A L'ANY



Ús de sòl

Al malbaratament alimentari es dedica una superfície equivalent a 1.400 MILIONS DE CAMPS DE FUTBOL

Informes científics més recents com el *Draw Down Project* o el *Food Waste Index Report 2021* apunten al fet que reduir l'impacte del malbaratament alimentari seria una acció clau en la lluita contra el canvi climàtic. Giovanni Colombo, de l'European Institut of Innovation and Technology Food, durant la conferència *Future of Food* (2020) va afirmar: "La forma en què podem contribuir a la lluita contra el canvi climàtic és evitant la pèrdua i el malbaratament d'aliments, fent que el sistema alimentari siga més circular i promovent un canvi en la dieta".

A més, el malbaratament d'aliments, suposa un llast moltes vegades inadvertit per a la política ambiental, ja que els aliments malgastats generen molta petjada hídrica i carbònica. Segons un informe recent⁵, el malbaratament d'aliments és responsable de la quarta part de les emissions totals del sistema agroalimentari, la qual cosa en termes absoluts representa entorn d'1 tona de CO₂ per càpita a l'any. Els aliments malgastats afigen un inassumible cost d'oportunitat en recursos emprats, ja que absorbeixen una ingent quantitat d'inputs que no fructificaran i impedeixen l'ús del sòl per a altres fins (dos milions d'hectàrees s'han desforestat per a produir aliments que no s'han consumit).

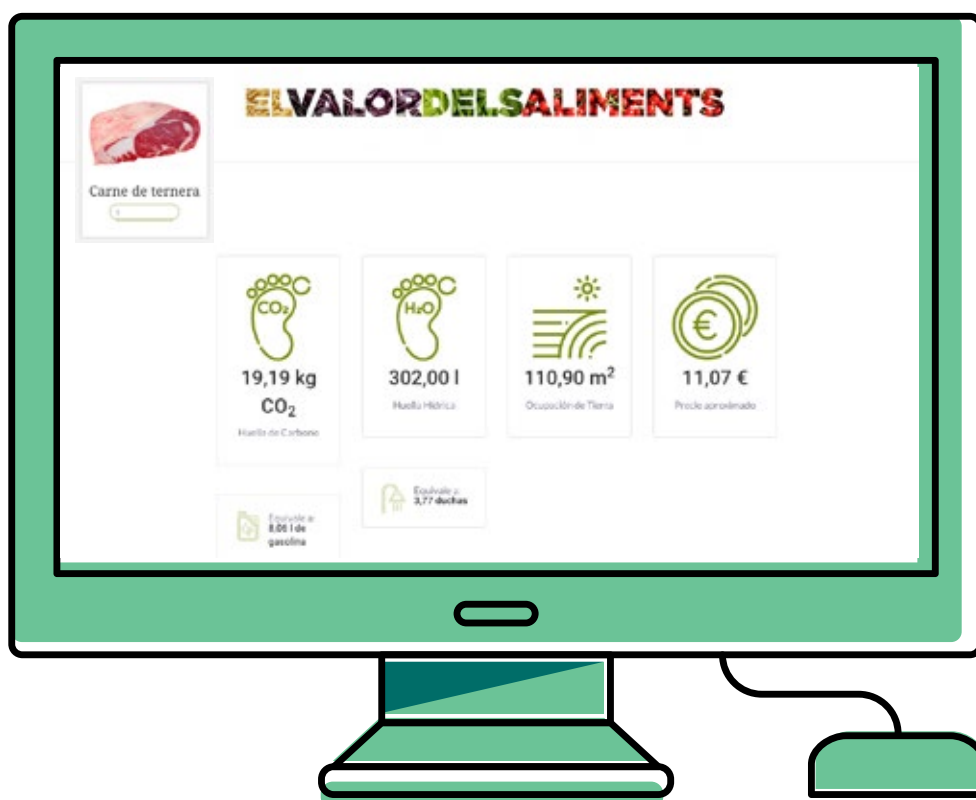
5 Aguilera, E., Piñero, P., Infante Amate, J., González de Molina, M., Lassaletta, L., Sanz Cobeña, A., 2020. Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España. https://www.raing.es/pdf/publicaciones/libros/emisiones_de_gases_efecto_invernadero.pdf

6 Naciones Unidas. 2018. El desperdicio de comida, una oportunidad para acabar con el hambre.

El 45% de les fruites i verdures que es cullen al món es malgasten. Aquesta quantitat equival a 3.700 milions de pomes. També es malgasten el 30% de cereals, que equival a 763.000 milions de caixes de pasta, i es perd el 20% de la producció de carn, la qual cosa equival a 75 milions de vaques⁶.

Per tant, la pèrdua i el malbaratament alimentari suposen una irreparable pèrdua en termes de justícia social, de protecció ambiental i de creixement econòmic, i tot això en va.

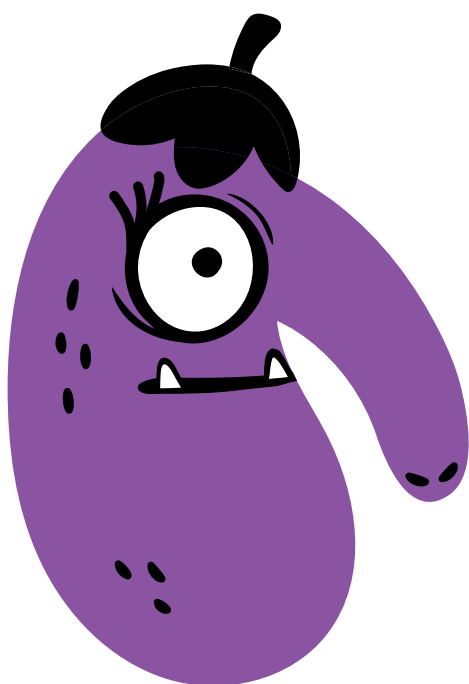
Existeix una iniciativa de la Fundació ENT que s'anomena [La Calculadora d'Aliments](#). Amb aquesta calculadora es poden calcular 3 indicadors ambientals associats a la producció d'una determinada quantitat d'aliment, així com el seu valor econòmic aproximat. És bastant útil per a posar en valor tot el que es malgasta quan llancem aliments frescos a les escombraries abans de ser consumits i cuinats i és capaç de calcular la petjada de carboni, la petjada hídrica, l'ocupació de la terra i el preu de venda aproximat. Ens sembla una bona ferramenta educativa per a conèixer els impactes econòmics i socials del malbaratament.



2.3 Paradoxes alimentàries

Produïm un 60% més dels aliments que necessitem, però cada dia 40.000 persones moren de fam. Al voltant de 795 milions de persones no tenen suficients aliments per a gaudir d'una vida saludable i activa, el que equival a 1 de cada 9 persones al món. S'estima que 8.500 xiquets i xiquetes moren al dia a causa de desnutrició severa.

En l'informe *Alimentant un futur sostenible*, un estudi sobre la inseguretat alimentària en llars espanyoles abans i durant la COVID-19⁷ es mostra que la inseguretat alimentària ha crescut: un 13,3% de les llars espanyoles experimenten inseguretat alimentària, mentre que abans de la pandèmia el nombre de llars que patien aquesta inseguretat era d'un 11,9%. La inseguretat alimentària greu s'ha duplicat, és a dir, s'ha multiplicat per dos el nombre de llars que han hagut de reduir la seua ingesta d'aliments per falta de recursos. Aquestes xifres conviuen de manera grotesca amb les grans quantitats d'aliments que acaben al pool de les escombraries o que no arriben mai a ingerir-se.



7 Moragues-Faus, Ana i Magaña-González, Claudia R. (2022). Alimentando un futuro sostenible: Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19. Informe del proyecto “Alimentando un futuro sostenible”, Universitat de Barcelona, finançat per la Fundación Daniel i Nina Carasso. Barcelona. https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una-pag.pdf

D'altra banda, el nostre estat de salut s'està deteriorant a conseqüència de com ens alimentem. A l'Estat espanyol, poden atribuir-se a l'alimentació insana entre un 40-55% de les malalties cardiovasculars, un 45% dels casos de diabetis i entre un 30-40% d'alguns tipus de càncer, com el d'estómac i còlon.

Una de les cares més visibles, encara que no l'única, del problema de la mala alimentació és l'obesitat i el sobrepés i les seues malalties associades. Segons dades de l'OMS, la pandèmia del sobrepés i l'obesitat són el cinqué factor principal de risc de defunció al món. El sobrepés i, especialment, l'obesitat són els majors factors de risc de malaltia cardiovascular.

Per tant, ens enfrontem davant la gran paradoxa del sistema agroalimentari. D'una banda, tenim persones que pateixen fam i desnutrició. D'altra banda, tenim persones amb obesitat i sobrepés. I, finalment, es produeixen més aliments dels que es necessiten, per la qual cosa es dedueix que el gran problema no és l'escassetat, sinó l'accés a aquests aliments que estan en els mercats internacionals però que no arriben a la taula ni a la boca de la gent que passa fam. En definitiva, no s'està garantint **el dret a una alimentació adequada** al món.

I si a més de totes aquestes xifres atenem les enormes quantitats de pèrdues i malbaratament alimentari que es produeixen en totes les baules de la cadena, especialment a les llars (42%), ens porta a la conclusió que abordar aquesta problemàtica és un fet molt necessari i que la sensibilització, sobretot en les noves generacions i en l'àmbit educatiu, pot ser un factor clau per a atallar aquest problema.

2.4 El malbaratament alimentari en l'entorn escolar

A la Comunitat Valenciana existeixen aproximadament 1.500 centres educatius, on se serveixen uns 176.986 menús diaris⁸. De tots els centres, aproximadament el 74% té cuina pròpia, un aspecte que considerem molt positiu quan es vol incidir en les pràctiques de manipulació d'aliments que es realitzen a la cuina. La majoria d'escoles té el servei externalitzat en una empresa de restauració col·lectiva que s'encarrega de la gestió i de la provisió dels aliments.

Segons la Llei 03/2020, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari de Catalunya⁹, el malbaratament alimentari en els menjadors escolars es refereix a tots aquells aliments comestibles, crus o cuinats, que no arriben a ser ingerits pels comensals i acaben a les escombraries. Pot ser perquè no s'han cuinat bé, no s'han aprofitat correctament o no s'han consumit per diferents motius.

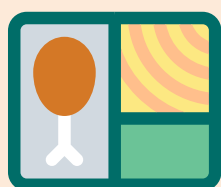
⁸ CERAI, 2022. *Guia per a la transició de la restauració col·lectiva. Cap a la sostenibilitat en els menjadors escolars públics de la GVA.*

⁹ https://residus.gencat.cat/web/.content/home/consultes_i_tramits/normativa/normativa_catalana_en_materia_de_residus/llei_3_2020_es.pdf

MALBARATAMENT ALIMENTARI DELS MENJADORS ESCOLARS



Restes en la
cuina



Restes en les
safates



Menjar preparat
no servit



El que no és
comestible

Per a tindre xifres concretes i poder adonar-nos de la magnitud del problema, podem citar un estudi pilot¹⁰ realitzat en set centres del sud de la província de València, sobre 4.241 menús escolars d'infantil i primària, on es va quantificar una mitjana de 113,44 grams de malbaratament alimentari per persona i dia, la qual cosa suposa aproximadament el 25% de la fracció comestible. Si dimensionem aquesta xifra amb els 176.986 menús diaris servits, es poden arribar a malgastar cada dia unes 20 tones d'aliments aptes per al consum humà als menjadors dels centres educatius de la Comunitat Valenciana.

En el mateix estudi també es va valorar la tipologia de plat que acabava a les escombraries. D'aquests, l'entrant, que sol ser l'ensalada, és el que en termes de percentatges més es malgasta (quasi el 34% del que es serveix), i el segon plat el que menys (amb aproximadament el 21%). Entre tipus d'aliments la diferència va ser gran: els potatges de llegums, cremes de verdures o peixos solen ser els més rebutjats, mentre que croquetes, creïlles fregides o pastes es desaprofiten menys.

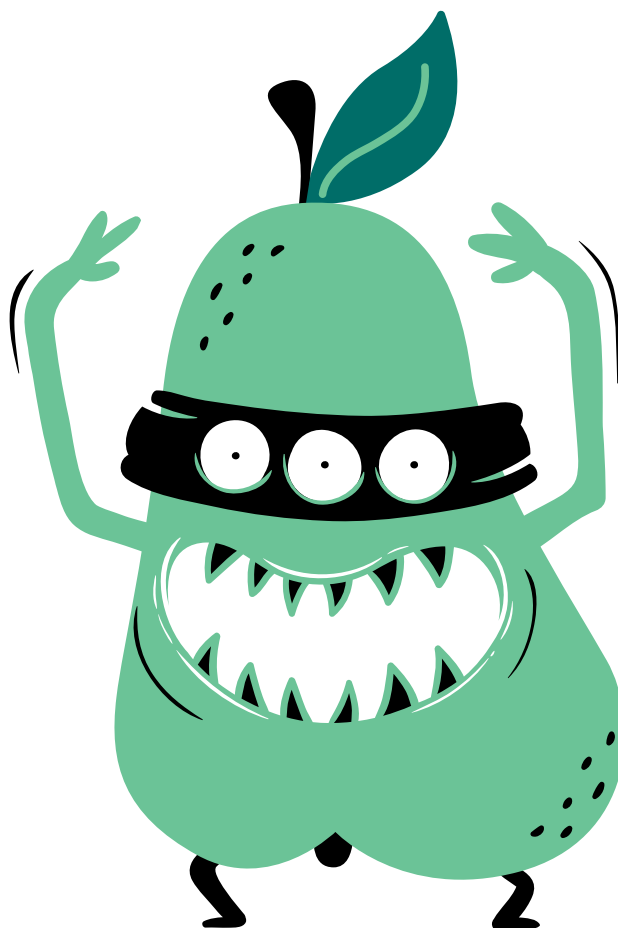
En sondejos que es van fer a l'alumnat, es va demostrar rotundament que els i les comensals no reconeixen que llancen aliments, ja que el 50% dels xiquets i xiquetes participants van respondre que "no llancen mai" els aliments del menjador. Tan sols un 33% reconeixien llançar-los algunes vegades i un 17% llançar-los sempre. Les raons que donaven eren: "per falta de fam" o "perquè no els agradaven els sabors".

Quan se'ls preguntava per les conseqüències d'aquest malbaratament, un 25% les va relacionar amb aspectes socials ("que la gent es quede sense menjar"), entorn del 24% els va vincular a aspectes econòmics ("tirar diners") i només un 9% va esmentar que té relació amb aspectes ambientals ("que fa mal al medi ambient"). Però de tots

10 Fernandez Zamudio y Pina, 2020. El desperdicio alimentario en comedores escolares y su percepción entre el alumnado y las familias.

ells, tan sols un 7% va saber explicar que existeix una connexió de les tres dimensions: social, econòmica i ambiental. La resta d'alumnat, fins a un 35%, no va saber catalogar cap d'aquestes dimensions o les desconeixia totalment.

Per tant, una de les principals conclusions que podem extraure d'estudis com aquest és que la falta de consciència sobre el malbaratament és una problemàtica real en l'àmbit escolar. Que afecta fonamentalment el menjador escolar, però que també succeeix en altres espais com els esmorzars i els patis. I que és un tema que s'ha d'introduir a l'aula, perquè es reconega la importància que té el malbaratament alimentari en les tres dimensions de la sostenibilitat. Pensem que la sensibilització i coneixements que s'adquireixen a les escoles marcaran el comportament futur de l'alumnat, i des d'aquest es pot arribar fàcilment a les llars i al conjunt de la ciutadania.



2.5 Com treballar el malbaratament alimentari a l'aula

El malbaratament alimentari és un tema que es pot introduir a l'aula des de múltiples perspectives. Cal treballar intensament la sensibilització i la conscienciació per a començar a abordar-lo, ja que la gran majoria de la gent no és conscient del que malgasta, i és en la fase de consum quan es produeix més desaprofítament. Creiem que l'educació i la sensibilització són ferramentes clau per a generar actituds i comportaments sostenibles en l'alumnat i que és la base per a previndre i reduir el malbaratament alimentari.

En general, encara que la població percep que el malbaratament alimentari és un greu problema que es dona en famílies de tota condició social i econòmica, en l'àmbit individual no sent responsabilitat sobre aquest, i predomina la creença que és un problema que el generen altres persones. I si bé els hàbits dins de la llar o dels centres educatius són millorables, falta realment prendre una major consciència del problema, valorar els aliments més enllà del seu preu, ampliar la mirada i conèixer que en llançar-los a les escombraries s'està malgastant també l'aigua, l'energia, els adobs, productes fitosanitaris i tot el treball que es va necessitar per a produir-los, i a tot això caldria sumar nombroses qüestions ètiques i socials.

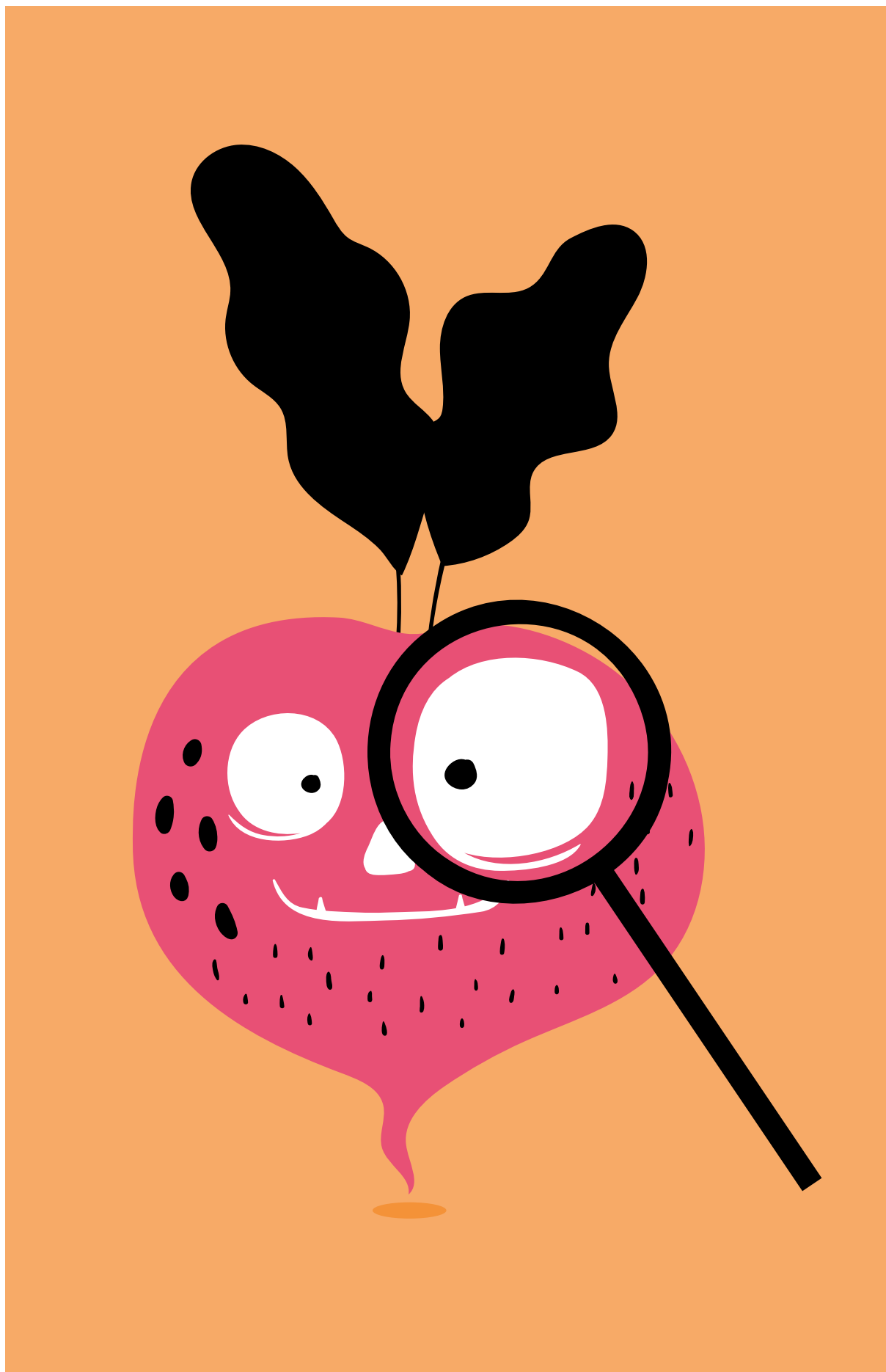
Per tant, pensem que la sensibilització ha de ser el primer pas per a previndre i reduir el malbaratament, ja que permet incorporar pràctiques diàries per a evitar que els aliments acaben al poal de les escombraries. Els centres educatius són llocs amb un enorme potencial per a educar, sensibilitzar i previndre el malbaratament alimentari derivat de la restauració col·lectiva. Amb aquest programa ens proposem capacitar els agents que tenen a veure amb el menjador escolar (professorat, equips de cuina i equips de monitores i monitors) perquè des de la seua acció diària es reduïska el malbaratament alimentari que es produeix als menjadors escolars. També pretenem sensibilitzar l'alumnat i les famílies perquè siguin agents de canvi, tant a les escoles com a les llars, en aquesta lluita contra el desaprofítament, a través de la repetició d'una estratègia semblant a la que es va seguir amb el reciclatge, on el treball amb l'alumnat a les escoles va permetre que a les cases es començara a reciclar i separar

residus. I que es dissenyen i implementen plans d'acció en cada centre per a reduir la quantitat d'aliments que no s'aprofiten. Totes aquestes escoles formaran part de la xarxa "Escoles que aprofiten", un entramat de centres educatius que treballaran conjuntament un projecte interdisciplinari relacionat amb el malbaratament alimentari.

Per a tractar de conscienciar la ciutadania de la gravetat d'aquest problema global i implicar-la en un canvi d'hàbits dirigit a aconseguir un consum més responsable i sostenible, és imprescindible intervindre en els primers nivells de la seua formació, és a dir, en l'etapa d'educació primària. Les metes i els fins d'aquest programa compten amb l'aval del Decret 106/2022 de 5 d'agost del Consell, que té per objectiu l'ordenació i el desenvolupament del currículum de l'etapa d'educació primària. En aquest, dins de la descripció de la competència 1 apareix el següent: "Per al final del tercer cicle i de l'etapa, l'alumnat hauria de mostrar que ha incorporat de manera autònoma alguns dels hàbits higiènics, posturals, alimentaris i d'activitat física, i que ha pres consciència dels seus beneficis. A més, ha de ser capaç de prendre la iniciativa en la promoció d'hàbits saludables en el seu entorn escolar i familiar". La lluita contra el malbaratament alimentari forma part dels coneixements a adquirir en educació primària. Així, l'alumnat pren consciència de l'impacte que generen els productes que consumim o els que malgastem, no sols en la nostra salut, sinó també en el medi ambient i en la societat.

Si bé les pèrdues i el malbaratament es produeixen al llarg de tota la cadena, des del camp a la taula, en aquest programa ens centrarem en les que es produeixen en l'entorn educatiu. Pensem que la prevenció als menjadors escolars pot resultar una ferramenta educativa de fort impacte: la quantificació i la generació participativa d'accions de prevenció sensibilitzarà l'alumnat, el professorat i les famílies per a convertir-los en agents de canvi cap a sistemes alimentaris més sostenibles i més justos, on es malgasta menys i s'aprofiten millor els recursos.

Després d'analitzar en profunditat els factors socials, culturals, institucionals, etc., que defineixen el mitjà i el context d'intervenció, identifiquem les següents necessitats d'aprenentatge.



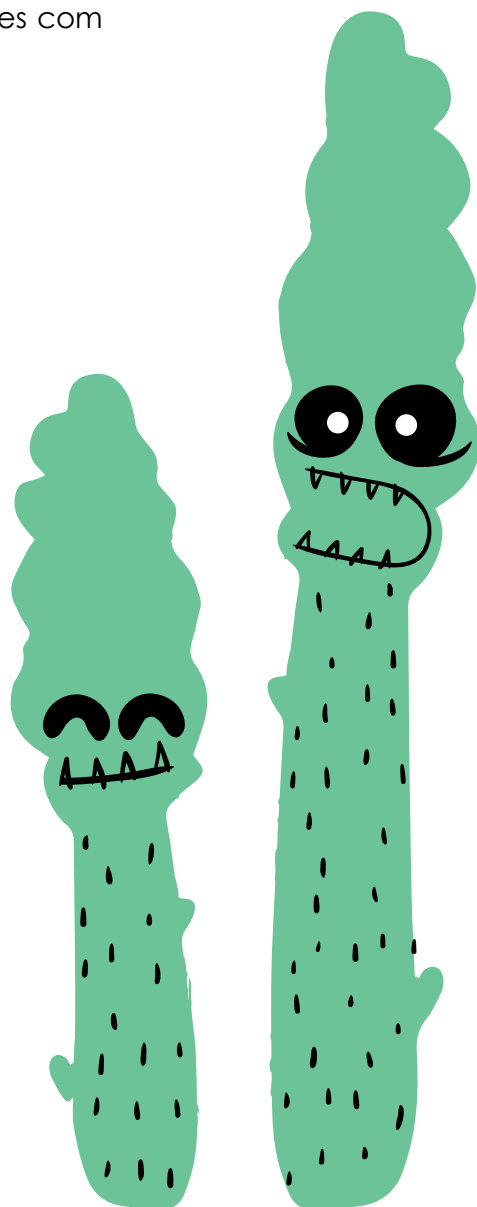
3.

Objectius i sabers

3.1 Objectius de la proposta didàctica

- 1 Familiarització amb els ODS i l'Agenda 2030: Comprendre els ODS, amb especial èmfasi en l'ODS12 (producció i consum responsables) i la seua meta 12.3 sobre el malbaratament alimentari, així com en l'ODS4 (educació de qualitat) i la seua meta 4.2 sobre educació per a la sostenibilitat.
- 2 Conscienciació sobre el malbaratament alimentari: Desenvolupar una consciència crítica sobre la magnitud del desaprofitament d'aliments mitjançant la seua quantificació al menjador escolar i els patis i visibilització.
- 3 Sensibilització sobre els impactes del malbaratament: Analitzar les conseqüències socials, ambientals i econòmiques del desaprofitament alimentari, destacant la pèrdua de recursos i la seua relació amb la crisi ecològica i climàtica.

- 4 Comprensió del concepte *malbaratament alimentari*: Identificar que el malbaratament implica aliments segurs i nutritius rebutjats al llarg de la cadena de subministrament i promoure la seua revaloració.
- 5 Relació del malbaratament amb la fam i la pobresa: Connectar la prevenció del desaprofitament amb la lluita contra la fam (ODS2), ressaltant el seu paper en la seguretat alimentària i l'aprofitament d'aliments.
- 6 Coneixement de la jerarquia de prevenció del malbaratament: Interioritzar la jerarquia d'accions per a combatre el malbaratament alimentari, prioritizant la prevenció sobre solucions secundàries com la donació, el reciclatge o el compostatge.
- 7 Exploració d'alternatives sostenibles: Presentar la sobirania alimentària i l'agroecologia com a models per a reduir el malbaratament, garantir el dret a l'alimentació i protegir els ecosistemes.
- 8 Anàlisi i reflexió sobre hàbits diaris: Examinar la presència del malbaratament en la vida quotidiana i aprendre estratègies efectives per a reduir-lo.



3.2 Sabers bàsics

En l'educació primària, els **sabers bàsics** són els coneixements fonamentals que l'alumnat ha d'adquirir per a desenvolupar competències essencials en la seua formació acadèmica i social. Aquests sabers poden agrupar-se en diferents àrees del coneixement que relacionarem amb les activitats que proposem en el següent apartat.

SABER BàSIC	CONTINGUT	AC1	AC2	AC3	AC4	AC5	AC6	AC7
Llengua i literatura	Desenvolupament de la lectura i l'escriptura							
	Comprensió i producció de textos							
	Gramàtica i ortografia bàsica							
	Expressió oral i comunicació							
Matemàtiques	Númers i operacions bàsiques (suma, resta, multiplicació i divisió)							
	Resolució de problemes							
	Geometria i mesures							
	Conceptes d'estadística i probabilitat							
Ciències Naturals	El cos humà i la salut							
	El medi ambient i la seua cura							
	La matèria i les seues propietats							
	Fenòmens naturals i energia							
Ciències Socials	Història i geografia bàsiques							
	Cultura i diversitat							
	Drets i deures ciutadans							
	Organització social i econòmica							
Educació Artística	Expressió plàstica (dibuix, pintura, modelat)							
Educació Física	Hàbits saludables							
Formació Cívica i Ètica	Valors i normes de convivència							
	Respecte a la diversitat							
	Responsabilitat i presa de decisions							

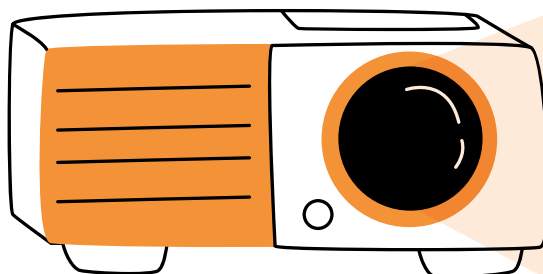


4.

Proposta d'activitats educatives per a treballar el malbaratament alimentari

4.4.1 Descubrim el tema: un vídeo per compartir idees

CONTEXTUALITZACIÓ TEMÀTICA



L'alimentació és una part essencial de les nostres vides, ja que necessitem menjar diverses vegades al dia per mantenir-nos sans i amb energia. A més, alimentar-se de forma adequada és un dret reconegut a l'article 25 de la Declaració Universal de Drets Humans de 1948. A la nostra societat, l'accés a una alimentació variada i saludable ha millorat molt en les darreres dècades. Això ha suposat un gran canvi: si abans moltes persones patien per la manca de menjar, avui en dia tenim una gran quantitat d'aliments disponibles. Així, menjar ha deixat de ser només una necessitat per convertir-se també en una experiència plaent que ens pot ensenyar a gaudir i tenir cura de la nostra salut.

DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

En primer lloc, es visualitza el vídeo [*Menja Actua Impacta*](#)¹¹, i a continuació es proposa un debat amb l'alumnat, en el qual es poden utilitzar les següents preguntes per a dinamitzar-lo:

- Com influeix la nostra alimentació en els grans reptes globals com el canvi climàtic, la pobresa o la pèrdua de biodiversitat?
- Què opines sobre la relació entre el malbaratament alimentari i la sostenibilitat?
- Quin impacte té la producció d'aliments en el medi ambient?
- Com podríem fer la nostra dieta més sostenible sense sacrificar nutrició i sabor?
- Quins canvis podrien implementar els supermercats i restaurants per a reduir el malbaratament d'aliments?
- Creus que l'accés a una alimentació saludable és un dret o un privilegi? Per què?
- Com afecta el nostre model de producció alimentària a comunitats vulnerables en l'àmbit global?
- Quin paper juguen les polítiques públiques per a garantir una alimentació sostenible i justa?
- Quines xicotetes accions podem dur a terme en la nostra vida diària per a reduir el nostre impacte en el sistema alimentari?
- És més efectiva l'acció individual o la col·lectiva per a canviar el model alimentari? Per què?
- Com podríem conscienciar a més persones sobre la importància d'una alimentació sostenible?

11 [*Projecte DEMÀ, una iniciativa impulsada per Fundesplai*](#)

4.2 Analitzar el malbaratament alimentari del pati

CONTEXTUALITZACIÓ TEMÀTICA

El malbaratament alimentari és un tema preocupant que és important treballar des de les comunitats educatives, a través de la sensibilització de l'alumnat i les famílies sobre aquesta problemàtica i mostrant accions senzilles, amb la finalitat de reduir la quantitat d'aliments que acaben a les escombraries.



DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

Amb un grup o grups d'estudiants s'arrepleguen les escombraries de l'espai després d'un pati, es pesen, es mesura la quantitat d'aliments que s'han malgastat i es posen tots els aliments trobats en una línia recta. Amb tot això, es fa una campanya de comunicació per a sensibilitzar la comunitat educativa.



L'objectiu és mesurar per a conèixer la quantitat de menjar que es llança en l'hora del pati, fer-nos conscients del que descartem i reduir el desaprofitament. Aquests resultats es poden extrapolar a la quantitat de malbaratament que es genera a la setmana, per comensal o fins i tot durant tot un curs escolar.

ORIENTACIONS PER AL PROFESSORAT

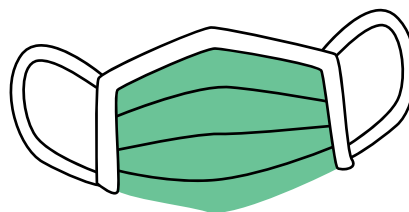
Cal seleccionar el dia per a mesurar el malbaratament alimentari generat després del pati de l'esmorzar. Es pot fer coincidir aquest dia per a fer una acció el Dia Mundial de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari (29 de setembre) o el Dia Mundial de l'Alimentació (16 d'octubre).

Es recomana no informar l'alumnat del dia exacte de l'acció, ja que saber que es mesurarà pot canviar el seu comportament i distorsionar els resultats.

És important involucrar l'alumnat en el mesurament i la recollida de dades. Per a dur a terme la tasca cal seleccionar el grup o grups que poden participar. Es recomana parlar de la problemàtica del malbaratament alimentari uns dies abans del dia de la recollida.

El dia triat, després de l'hora de l'esmorzar, estudiants i docents arrepleguen les restes d'esmorzars del pati: entrepans, peces de fruita, trossos de menjar rebutjats... Per a fer-ho, es trauen totes les restes de les papereres i dels espais on es tiren habitualment les sobres de l'esmorzar, incloent els que hagen quedat al terra. Amb tot això es fa una pila de restes orgàniques i una pila de restes inorgàniques si n'hi haguera (plàstics, embolcalls, paper, tetrabrics...). També pot servir per a analitzar la composició dels esmorzars del centre i, si s'observa molta resta inorgànica, promocionar l'ús de carmanyoles, d'envasos de diversos usos, d'esmorzars casolans que no continguin embalatges plàstics, etc.

RECOMANACIONS DE SEGURETAT I HIGIENE



- Es recomana l'ús de guants i, si es considera necessari, de màscares.
- Es recomana usar un plàstic de base (bossa d'escombraries tallades i esteses al terra) sobre el qual buidar les papereres i revisar les deixalles.
- Separar els residus orgànics dels no orgànics i fer dues muntanyes de residus, i fotografiar-les (visió quantitativa).

RECOMANACIONS PER ALS MESURAMENTS

Els resultats es mesuren en dues unitats de mesura: grams i metres lineals. Per això es recomana:

1. Torneu a ficar les restes orgàniques en una bossa i pesar-les en una bàscula. Es proposa: peseu una persona sense la bossa i, posteriorment, torneu a pesar-la amb la bossa plena de residus. Traient la diferència de pes, se sap el pes de la bossa de restes orgàniques. Es fotografia el pes de la quantitat d'aliments malgastada.
2. Poseu les restes orgàniques en una línia i mesureu els metres lineals que formen. Es fotografia els metres lineals.
3. Torneu a posar a les escombraries tots els residus o porteu-los a un compostador si en teniu. Deixeu el pati net.

Podeu escriure algun lema motivador amb les restes d'aliments arreplegades, una vegada s'hagen mesurat i depositat en format de metre lineal. Algun exemple de lema motivador:

STOP MALBARATAMENT o 0 MALBARATAMENT.

Feu una foto del lema en altura.



PREGUNTES PER A LA REFLEXIÓ DESPRÉS DEL MESURAMENT

- Quin tipus de residus heu trobat al pati?
- De la muntanya de restes orgàniques, quin tipus d'aliments heu trobat?
- Quant pesen els aliments malgastats?

Partint del pes arreplegat durant 1 dia, calculeu les següents dades per a obtenir la mitjana setmanal de residus orgànics malgastats a la nostra escola:

- Quants quilos malgastem a la setmana?
- I en un curs, quant que hi ha al voltant de 180 dies lectius?
- Quants metres lineals ocupen els residus que heu arreplegat al pati? I quants centímetres?
- I en un curs, quant que hi ha al voltant de 180 dies lectius? A quants quilòmetres s'arribaria? Aquests quilòmetres de residus equivalen a la distància entre el centre i quin poble o ciutat?
- Tenint en compte el total de l'alumnat del centre i el total de malbaratament en un curs escolar, quant es malgasta per alumne/a anualment?
- Si una ració mitjana d'esmorzar escolar sol pesar 130 grams (entrepà + peça de fruita), a quants alumnes podríem convidar a esmorzar amb el que es llança en un dia? I en tot el curs?
- Com penseu que podríem evitar que es generen aquests residus?



4.3 Joc del Linx, el joc per a valorar les verdures imperfectes

Aquesta activitat és una proposta de la Fundació Espigoladors, extreta de La Maleta Pedagògica EL MENJAR NO ÉS LLENÇA de la Diputació de Barcelona.



CONTEXTUALITZACIÓ TEMÀTICA

El clàssic joc del Linx ens ajudarà a començar a parlar dels aliments i a introduir un dels temes que abordarem per a sensibilitzar sobre la temàtica: com els cànons estètics imposats pel mercat són un dels motius de les pèrdues i el malbaratament d'aliments. Es tracta d'una activitat individual d'identificació visual ràpida. Cada alumne/a té un tauler de Linx amb imatges de diferents fruites i verdures, algunes amb l'estètica "normativa" i altres amb colors, formes o mesures diferents dels que és habitual trobar en el mercat.

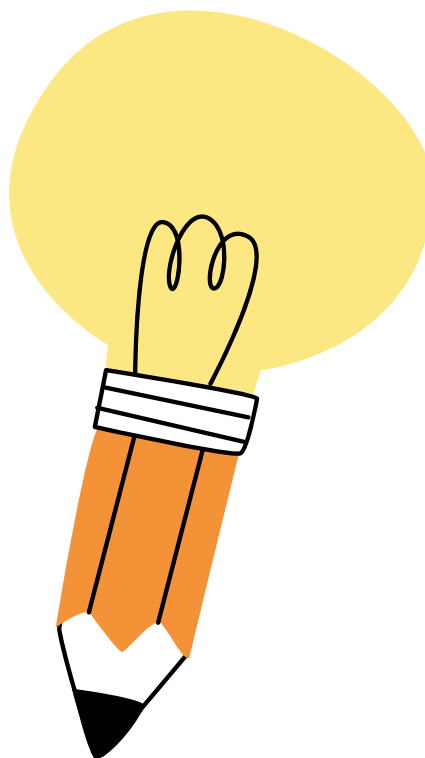
DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

1. Es reparteix a cada alumne/a un tauler-safata i tres fitxes.
2. El/la docent agafa els noms de les fruites i verdures. Extrau cada vegada un nom i el diu en veu alta.
3. Cada alumne/a ha d'identificar en el seu tauler-safata les tres imatges que corresponen a la fruita o verdura anunciada i col·locar-hi una fitxa damunt. Hi ha imatges de fruites i verdures amb formes que potser sorprenen l'alumnat, pot ser que resulten més difícils d'identificar.
4. Quan un/a alumne/a trobe les tres imatges corresponents cridarà "Linx!", i el joc es parará.

5. Per a veure si el Linx és correcte, el/la docent demanarà a l'alumne/a que identifique a través de la numeració del quadre de doble entrada la situació de les imatges. Seguint les indicacions, tota la classe podrà comprovar, d'una banda, si el Linx és correcte i, de l'altra, podrà identificar les imatges que potser no havia tingut temps de descobrir o no havia relacionat amb aquesta fruita o verdura.
6. El joc continua traient una nova paraula fins a acabar-les totes.
7. Acabem el joc amb la posada en comú.

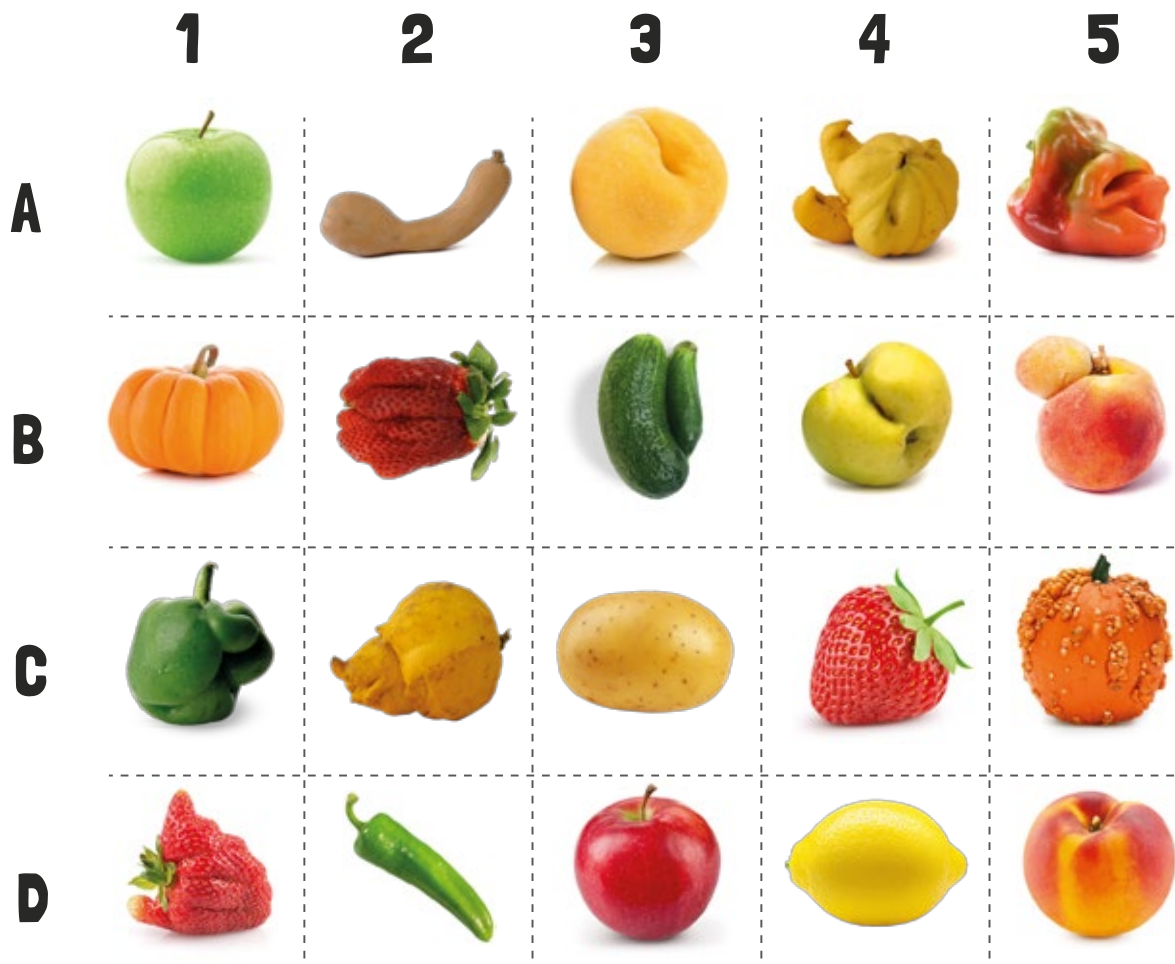
PREGUNTES PER A LA REFLEXIÓ

- T'han sorprés les formes d'aquestes fruites i verdures?
- Havies vist alguna vegada formes semblants? On?
- Les has vistes alguna vegada al supermercat?
- Si anàrem al camp a arreplegar les verdures/fruites, seria difícil trobar aquestes formes diferents?
- Per què penseu que no les trobem a les botigues?
- Penseu que són igual de bones que les altres?
- Vos agradaria menjar-vos-les?



MATERIAL NECESSARI

Tauler (una per cada alumne/a)



Fitxes per a posar-hi damunt (tres per alumne/a)

Cartells amb el nom de les fruites i verdures per al personal docent:

BRESQUILLA-CARABASSA-POMA-PIMENTÓ-MADUIXA-LLIMA



Enllaç a l'[ENTORN ONLINE](http://bit.ly/DiBa_Malbaratament):

imatges del tauler de Linx per projectar
(una amb solucions i l'altra sense).

http://bit.ly/DiBa_Malbaratament

4.4 Publicitat enganyosa

CONTEXTUALITZACIÓ TEMÀTICA

És fonamental ajudar l'alumnat a identificar i analitzar com influeix la publicitat en

les nostres decisions a l'hora de menjar i com això pot portar també al malbaratament de aliments. La publicitat utilitza diferents estratègies per cridar la nostra atenció i convèncer-nos de comprar certs productes, fins i tot quan no són tan saludables com semblen.



Per exemple, moltes vegades es presenten aliments com "*naturals*" o "*artesans*", encara en realitat, tenen molts ingredients artificials o estan molt processats. També és comú veure als anuncis personatges famosos, esportistes o dibuixos animats que resulten atractius per als xiquets i xiquetes, per tal que vulguen consumir aquest producte. Fins i tot moltes vegades s'ofereixen regals per incitar el consum dels infants.

Això forma part d'una tendència que ens intenta fer creure que un producte és saludable perquè té alguna característica positiva, com dir "*sense sucres afegits*", "*light*" o "*aliment artesà*" encara que en pugui tenir d'altres que no ho són tant. Aquest tipus de missatges pot confondre, perquè només mostren una part de la informació.

Per això és tan important ensenyar l'alumnat a mirar més enllà de la publicitat: llegir les etiquetes, conèixer els ingredients i prioritzar aliments frescos, de temporada i poc processats.

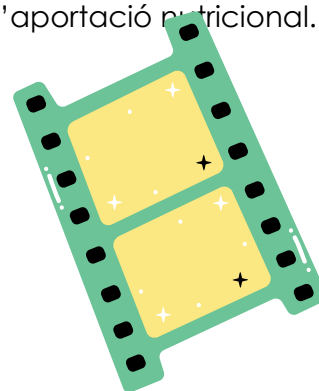
DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

L'activitat consisteix a visualitzar diversos vídeos publicitaris d'aliments amb l'objectiu d'analitzar quines són les estratègies publicitàries de la indústria alimentària i entendre amb quins elements intenta convèncer-nos perquè consumim els seus productes.

Després de visualitzar cada vídeo es plantegen una sèrie de preguntes d'anàlisi. Aquesta activitat es pot completar amb l'anàlisi d'etiquetatge dels productes anunciats per a comprovar les diferències entre el que s'anuncia i l'aportació nutricional.

Els vídeos que proposem són els següents:

- [Anunci Galletas Princesa - Amigues i princeses](#)
- [Males Pràctiques - Vitalínea](#)
- [Kellogg's Special K Anunci 2018 - Alimenta el que eres](#)
- [ColaCao amb Galetes del Desdejuni dels Atletes - Anunci TV Espanya](#)
- [Anunci Nutella espot de televisió 2011 Alimentació](#)
- [Anunci Bimbo Natural 100%: Messi i Punset - Gener 2012](#)
- [Monster Energy \(Comercial\)](#)



PREGUNTES PER AL DEBAT AMB L'ALUMNAT

- Què ens venen aquests productes?
- Què hi ha en realitat?
- Quines estratègies empen?
- A qui va dirigit l'anunci?
- Què més t'ha cridat l'atenció?
- Penseu que aquestes estratègies tenen alguna relació amb el malbaratament alimentari?



4.5 Publicitat contra el malbaratament

Activitat inspirada en el projecte interdisciplinari UNA ESCOLA DE PROFIT, desenvolupat per Florida secundària.



CONTEXTUALITZACIÓ TEMÀTICA

En la publicitat sempre s'intenta persuadir a altres persones, en aquest cas el que busquem és aconseguir una sensibilització sobre el malbaratament alimentari, que genere un canvi d'actitud entre les persones consumidores. Aquest últim serà el nostre objectiu principal. En l'exercici anterior ja hem analitzat i identificat les claus i els recursos que el món publicitari utilitza per a fer arribar els seus missatges d'una forma eficaç. Ara, que hem desenvolupat "la nostra mirada crítica", és el moment de dissenyar i crear una campanya publicitària per a difondre la nostra denúncia contra el malbaratament d'aliments.

DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

Proposem una activitat per a fer una campanya publicitària contra el malbaratament, per a crear un material comunicatiu que, després, podrà ser difós entre la comunitat educativa, a partir dels canals de comunicació de cada centre.

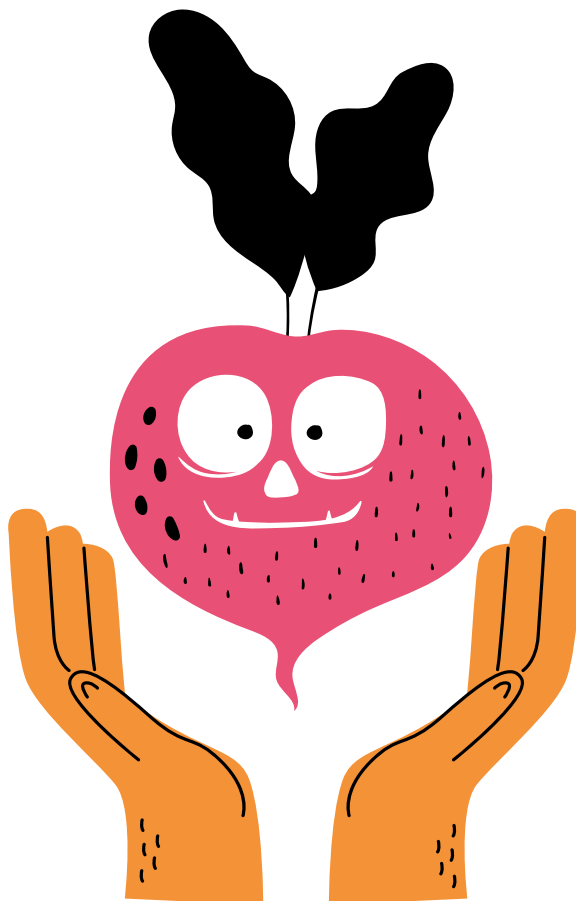
La campanya la podem dissenyar o bé **elaborant** cartells per a penjar-los al menjador, patis o aules, que continguin missatges que ajuden a sensibilitzar sobre el desaprofitament, o bé ideant un **anunci publicitari** contra el desaprofitament en equips de tres o quatre persones amb el qual puguem conscienciar la comunitat educativa.

Com a primer pas per a elaborar la nostra campanya publicitària és important buscar fonts d'inspiració que servisquen d'exemple del que podríem fer: ací proposem alguns vídeos que arrepleguen missatges similars sobre la temàtica.

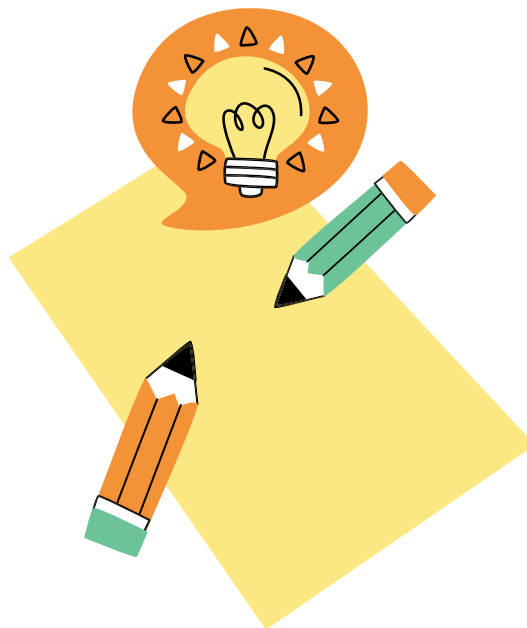
EXEMPLES D'ANUNCIS

- Campanya Decálogo contra el desperdicio alimentario:
<https://www.youtube.com/watch?v=ulKE8SkBp-o>
- Campanya Héroes:
<https://www.youtube.com/watch?v=LK-Ys6TWnLI>
- Campanya Aquí no se tira nada:
<https://www.youtube.com/watch?v=0s7-5Ba3QCM>
- Campanya contra el desperdicio alimentario del gobierno de Navarra:
<https://www.youtube.com/watch?v=UNa639ZjQkQ>
- Campanya #nomesobra:
https://www.youtube.com/watch?v=VkM_l40pzY4
- Campanya Segones oportunitats:
<https://www.youtube.com/watch?v=Z7MRncIDIAk>
- Campanya Consum de proximitat:
<https://www.youtube.com/watch?v=gx0ovSWnduk>

Una vegada analitzats aquests exemples, començarem a dissenyar la nostra pròpia campanya de sensibilització amb la finalitat última de conscienciar sobre la problemàtica del malbaratament alimentari i promoure que totes i tots ens sentim part d'aquest problema i elaborar conjuntament estratègies per a reduir-lo.



OPCIÓ A: DISSENY D'UNA CAMPANYA PUBLICITÀRIA AMB ELABORACIÓ DE CARTELLS



PAS 1. Definició de l'objectiu de la campanya

- Expliqueu que la campanya ha de conscienciar la comunitat escolar sobre la importància de reduir el malbaratament d'aliments.
- Establiu el missatge central: Què volem que la gent aprengui o faci després de veure els cartells?

PAS 2. Disseny dels cartells publicitaris

- Formeu equips xicotets de quatre o cinc persones per a dissenyar diferents cartells en formats adequats.
- Definiu el contingut de cada cartell:
 - És important que tinga un eslògan cridaner.
 - Definiu un missatge breu i directe.
 - Incloeu imatges o il·lustracions impactants (muntanya de restes orgàniques, plat complet que es tira a les escombraries, poals completament plens, safates de menjador sense menjar...).
 - Mostreu dades o consells sobre com reduir el malbaratament, per a promocionar la idea que cada persona pot ser part de la solució (comunicació transformadora).
- Useu materials com cartolines, papers brillants, colors, títols elaborats, revistes per a collage o eines digitals, si és possible..

PAS 3. Exposició i difusió de la campanya

- Trieu llocs estratègics dins de l'escola per a col·locar els cartells elaborats per l'alumnat (menjador, passadissos, aula).
- Expliqueu la campanya a la resta de l'alumnat i professorat mitjançant presentacions breus.
- Amplieu la difusió en xarxes socials, web del centre, canal de comunicació amb les famílies...

PAS 4. Avaluació i reflexió final

- Feu una posada en comú sobre què han après amb l'activitat.
- Reflexioneu sobre com poden aplicar aquests coneixements en el seu dia a dia per a reduir el malbaratament al menjador escolar i a les seues llars.
- Plantegeu accions futures per a continuar amb la conscienciació.

Per a fomentar la motivació entre l'alumnat, es pot fer un concurs de cartells i les campanyes més encertades poden premiar-se d'alguna manera simbòlica, com per exemple, que una imatge siga la portada de l'agenda de l'escola, que es faça un llibret o un muntatge d'imatges dels cartells per a difondre entre les famílies, que els cartells s'imprimisquen en format lona per a decorar el menjador escolar, etc.

OPCIÓ B: CREACIÓ D'UNA CAMPANYA PUBLICITÀRIA EN FORMAT VÍDEO SOBRE EL MALBARATAMENT ALIMENTARI AL MENJADOR ESCOLAR



Es tracta d'elaborar un vídeo breu de màxim 60-90 segons, en equips de tres o quatre persones, que denuncie la quantitat d'aliments que es converteixen en malbaratament alimentari, convide a la reflexió i elabore propostes de reducció d'aquesta problemàtica. Recordem que un anunci publicitari ha de ser persuasiu, és a dir, que servisca per a convèncer d'un canvi d'hàbits i actituds.

PAS 1. Definició de l'objectiu i missatge de la campanya

- Consensueu la meta: consciencieu la comunitat escolar sobre la importància de reduir el malbaratament d'aliments.
- Establiu el missatge clau: Què volem transmetre? (Ex. "Gens de menjar a les escombraries", "No consumisques sense límit", "En la lluita contra el malbaratament, tu eres part de la solució", "Som una Escola Zero malbaratament").

PAS 2. Planificació del vídeo publicitari

- **Formeu equips xicotets i assigneu rols** (guionistes, actors, directors, encarregats de l'escenari).
- **Pluja d'idees per a construir un guió:**
 - Quina serà la història o idea principal?
 - Quines situacions mostraran (per exemple: una safata de menjador plena de menjar que es llança, escombraries dels patis plenes d'aliments malgastats, xifres i comparatives sobre malbaratament)?
 - Com acabarà el vídeo per a deixar un missatge clar?
- **Elaboració del guió i storyboard** (dibuixar les escenes clau).

PAS 3. Gravació del vídeo

- **Trieu els espais de gravació** (menjador, aula, passadissos).
- **Prepareu el vestuari, l'escenografia**, les normes per a l'elaboració del vídeo...
- **Utilitzeu recursos disponibles:** Mòbils del professorat, tauletes de l'aula o càmeres senzilles del centre.
- **Graveu les escenes** amb un enfocament creatiu (diàlegs, narració en off, música de fons, efectes).

PAS 4. Edició i producció final

- **Revisar les preses** i seleccioneu les millors escenes.
- **Editeu el vídeo** amb ferramentes accessibles (CapCut, iMovie, Canva, InShot).
- **Afegiu efectes, música i textos** per a reforçar el missatge.

PAS 5. Difusió de la campanya

- **Projecteu el vídeo a l'aula i al menjador escolar.**
- **Publiqueu-lo en les xarxes socials, web de l'escola** i canals de comunicació a les famílies.
- **feu presentacions a altres grups** per a explicar el missatge de la campanya.

PAS 6. Reflexió i avaluació final

- **Debateu sobre el que s'ha après:** Com ha canviat la seua visió sobre el malbaratament d'aliments?
- **Proposeu accions diàries** per a reduir el malbaratament al menjador escolar.
- **aloreu l'impacte del vídeo:** Creuen que ajudarà a canviar hàbits al centre?

4.6 L'art com a eina de sensibilització contra el malbaratament alimentari

Aquesta activitat educativa és una proposta creada per **VIRIDIAN**, un col·lectiu artístic amb qui solem col·laborar.



CONTEXTUALIZACIÓN TEMÀTICA

Realitzeu un projecte d'**art ecològic** centrat en la importància d'**evitar el malbaratament alimentari** i en la presa de consciència del paper que juga l'estètica de les fruites i verdures en aquesta qüestió. S'abordaran temàtiques com els cànons de bellesa pels quals es regeix la indústria alimentària, les seues limitacions i conseqüències sobre el malbaratament alimentari, i es posarà en valor la diversitat que existeix en les **fruites i verdures "no normatives"**.

Objectius

- Sensibilitzar l'alumnat sobre la importància **'evitar el malbaratament alimentari**.
- Entendre per què convé consumir **fruites i verdures locals i de temporada**.
- Fer una **instal·lació artística col·lectiva** en relació a la temàtica per a col·locar-la en algun lloc visible del centre educatiu.
- Dissenyar diferents **jocs**, a partir de la temàtica, que permeten la diversió de l'alumnat al mateix temps que es promou l'aprenentatge.
- Dissenyar una activitat que es puga replicar en altres centres i docents com a **recurs didàctic**.

DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

L'objectiu final és elaborar una instal·lació amb caixes de cartó a mode de joc gegant amb el qual interactuar de diferents maneres. En ella apareixeran dibuixos amb fruites i verdures divertides i imperfectes creades per l'alumnat, on també s'inclouran paraules clau per a denunciar la problemàtica del malbaratament alimentari. Finalment, es farà una **acció de sensibilització mitjançant la instal·lació de l'obra d'art** en algun esdeveniment de portes obertes previst al centre o al pati, perquè pugui impactar en tota la comunitat educativa.

Sessió 1 (45 minuts): Iniciarem la sessió amb una breu introducció sobre el malbaratament alimentari. Reflexionarem sobre els criteris estètics que segueix la indústria alimentària per a algunes fruites i verdures, la qual cosa implica que molts d'aquests aliments no siguin aptes per a la venda, simplement per qüestions estètiques i que es descarten per al consum. Descobrirem la bellesa de les fruites i verdures imperfectes i dibuixarem les nostres pròpies creacions sobre aquestes verdures no normatives que habitualment són descartades per "lletges". Cada estudiant podrà dibuixar una fruita o verdura diferent i no normativa, per a representar la quantitat d'aliments que es malgasten pels cànons estètics. Altres estudiants podran encarregar-se de pensar en els lemes de l'obra artística i de dibuixar les lletres, usant plantilles per a escriure algunes frases i paraules clau relacionades amb el malbaratament alimentari.

Sessió 2 (45 minuts): Acabarem d'acolorir i enganxarem els nostres dibuixos en unes caixes de cartó que ens serviran per a realitzar una composició col·lectiva tridimensional. Aquestes caixes seran els mòduls que ens serviran també per a realitzar diferents jocs i dinàmiques de sensibilització, en l'exposició final.

Sessió 3 (1:30 minuts): En aquesta última sessió, decidirem entre tots i totes, la forma en la qual volem compondre la nostra obra artística col·lectiva i la instal·larem al pati o a l'entrada del centre. Prèviament a la instal·lació final de l'obra d'art, utilitzarem les caixes per a fer diferents dinàmiques i jocs lúdics amb els quals aprendre jugant. Els jocs amb les caixes es poden desenvolupar al pati del centre educatiu.

JOC 1: BELLESA IMPERFECTA

Objectiu: Dibuixar fruites i verdures divertides i diferents de manera col·lectiva.

Dinàmica: Jugarem al joc del cadàver exquisit, dibuixant fruites o verdures en tres parts de manera que anem canviant-nos el paper per a dibuixar una fruita o verdura entre tres persones. Un fa la part de baix, l'altre la part del mig amb ulls i boca i l'altre la part de dalt. Dibuixem amb el paper plegat en tres parts, sense veure el que ha fet l'altre, de manera que en obrir-lo descobrirem la bellesa diversa de la nostra creació col·lectiva. Abans de passar el paper marquem en la següent part quina és l'amplada del nostre dibuix perquè el nostre company o companya continue dibuixant a partir de la mateixa amplada.



JOC 2: VERDURES DE TEMPORADA

Objectiu: Conèixer a quina temporada pertanyen les fruites i verdures.

Dinàmica 1: Al terra deixarem escrites amb guix les quatre estacions de l'any (primavera-estiu-tardor-hivern). Jugarem amb les caixes que tenen enganxats els dibuixos de les fruites i verdures imperfectes, per a col·locar-les en l'estació que els correspon, en funció de la temporada de la collita.

Dinàmica 2: Es posen totes les caixes en una línia. Hi ha quatre files amb pilotes de quatre colors, un color per estació, i es tracta d'anar fent la pilota per a encertar a ficar-la en la caixa de la verdura que creix en aquesta temporada. Per parelles, un s'encarrega de llançar i l'altre d'arregregar la pilota i comprovar si és correcta l'estació de la verdura/fruita. Si encerta, totes dues persones de la parella canvien de temporada i es posen en una altra fila. Si no s'encerta, es queden en la mateixa temporada, passa el torn al següent de la fila i es canvien els rols. Després tira la parella que arreglava les boles.



JOC 3: EL VIATGE DE LES VERDURES I FRUITES

Objectiu: Prendre consciència que les verdures fan enormes viatges per a ser consumides fora de temporada i reflexionar sobre l'impacte que això té en el planeta.

Dinàmica: Al terra es dibuixa amb guix en un costat les paraules NORD/HIVERN i a l'altre, a una certa distància, les paraules SUD/ESTIU. Es tracen recorreguts que uneixen aquests dos espais pintats al terra i caixes en cada costat. Per parelles, una persona porta una de les caixes amb els ulls tapats i ha de seguir el camí gràcies a les indicacions de la seua parella. Poden jugar dues o tres parelles alhora. Hauran de parar atenció per a no confondre's ni xocar-se. Si algú se n'ix de la línia, la parella torna a començar. L'objectiu del joc és agafar les verdures cultivades en la zona d'estiu i portar-les a la zona d'hivern perquè es puguin menjar allà. La reflexió final és que són viatges que fem a cegues perquè no veiem l'impacte que té això sobre el planeta i que seria molt millor i menys contaminant simplement menjar verdures locals de temporada, que s'han produït molt més a prop del nostre lloc de consum. Per a poder fer això, l'ideal és comprar en el xicotet comerç i botigues de barri, mercats municipals i preguntar sempre per l'origen del que comprem.



INSTAL·LACIÓ FINAL DE L'OBRA ARTÍSTICA

Una vegada realitzats els jocs al pati, ens disposarem a instal·lar l'obra d'art col·lectiva. Demanarem a l'alumnat que dispose les caixes segons els acords. Es podrà deixar exposada el temps que es considere i convidar la resta de la comunitat educativa perquè la visite i deixi les seues idees per a previndre el desaprofitament alimentari en una bústia o caixa de propostes situada al costat de la instal·lació artística.



4.7. Diari d'un menjar oblidat

CONTEXTUALITZACIÓ TEMÀTICA

L'alumnat escriu xicotetes històries o còmics en els quals els **protagonistes són els aliments que han sigut llançats a les escombraries**, des que van ser cultivats fins que van acabar sense ser menjats en un poal d'escombraries del menjador escolar.



OBJECTIUS

Desenvolupar empatia i consciència crítica en l'alumnat a través de la creació d'històries des de la perspectiva dels aliments que són malgastats al menjador escolar.

DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

SESSIÓ 1 (45 minuts):

1. Presentació de l'activitat i pluja d'idees

CONTEXTUALITZACIÓ

El/la docent planteja una pregunta: Alguna vegada heu deixat menjar al plat sense pensar en ell? Què creieu que sent aquest menjar?

VISUALITZACIÓ SIMBÒLICA O CONTE BREU

Llig un relat curt d'exemple, o fes una mini dramatització amb una creïlla trista, un plàtan abandonat...

EXEMPLE DE CONTE: EL PLÀTAN QUE VA MADURAR SOL

Hola.

Em diuen Pauet, però al supermercat em van posar una etiqueta que deia "Plàtan de Canàries – 0,39€". Molt professional, la veritat.

La meua vida va començar en una planta envoltat dels meus germans. Érem un ram unit, inseparables. Somiàvem en arribar a una cuina, ser part d'un batut, un berenar o, amb un poc de sort... un pastís!

Vaig viatjar molt: avió, camió, caixa, magatzem... fins que un dia, algú em va triar. Em vaig sentir important. Em van dir: "Aquest està al punt!"

Però no.

Em van deixar en una safata, sobre la placa de cocció, al costat de les mandamines. Al principi parlàvem molt. Però elles se'n van anar abans. I jo... vaig continuar esperant. A poc a poc em vaig anar posant marró. No era greu, eh? Només estava dolç. Molt dolç.

Ideal per a bescuit!

Però un dia, sense previ avís... em van llançar.

"Aquest ja està passat", van dir.

Passat? Per favor! Estava en el meu millor moment! Sucós, tovet, amb personalitat.

Ara escric això des del pool del fem orgànic, al costat d'un tovalló arrugat i una corfa d'ou que no para de parlar de crossfit.

Res... només volia dir que, a vegades, estar un poc lleig per fora no significa que no valgues per dins.

Amb afecte esclafat,

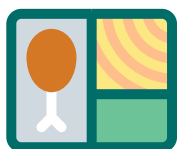
Pauet, el plàtan madur

2. Pluja d'idees

D'on ve cada aliment? Quins recursos s'usen per a arribar fins a nosaltres? Què sent quan el tirem?

3. Repartiment de fitxes

Cada alumne/a tria un aliment real que recorde haver vist llançat o deixat al seu plat. Aquest serà el seu protagonista.



Fitxa: Diari d'un Menjar Oblidat

Imagina que ets un aliment que ha acabat en les escombraries del menjador escolar. Explica la teua història des del moment en què vas néixer (en el camp, supermercat, la cuina...) fins que vas ser malgastat. Què has vist? Què vas sentir? Quin missatge vols deixar a qui et va tirar?

Nom del menjar: _____

Lloc d'origen (camp, fàbrica, etc.): _____

Com vas arribar al menjador?: _____

Què va passar en el plat?: _____

Com et vas sentir en ser tirat/a?: _____

Quin missatge deixaries a l'alumnat del col·le?: _____

Dibuixa ací com eres o com et senties abans de ser tirat:



SESSIÓ 2 (45 minuts): **Escriptura creativa i dibuix**

1. Cal que l'alumnat emplei la **fitxa** amb la seua història des del punt de vista de l'aliment.

- On va nàixer?
- Quin viatge va fer?
- Què esperava en arribar?
- Què va passar al menjador?
- Com es va sentir al no ser menjat?
- Què vol dir als xiquets i xiquetes?

2. **Il·lustració:** En l'espai destinat al dibuix, cal que representen el seu estat emocional o el seu aspecte abans de ser malgastat.



SESSIÓ 3 (45 minuts): **Exposició, debat i sensibilització**

1. **Lectura en veu alta.** Cada alumne/a (o grup) comparteix la seua història amb la resta de la classe

2. **Debat guiat.**

Algunes preguntes orientadores:

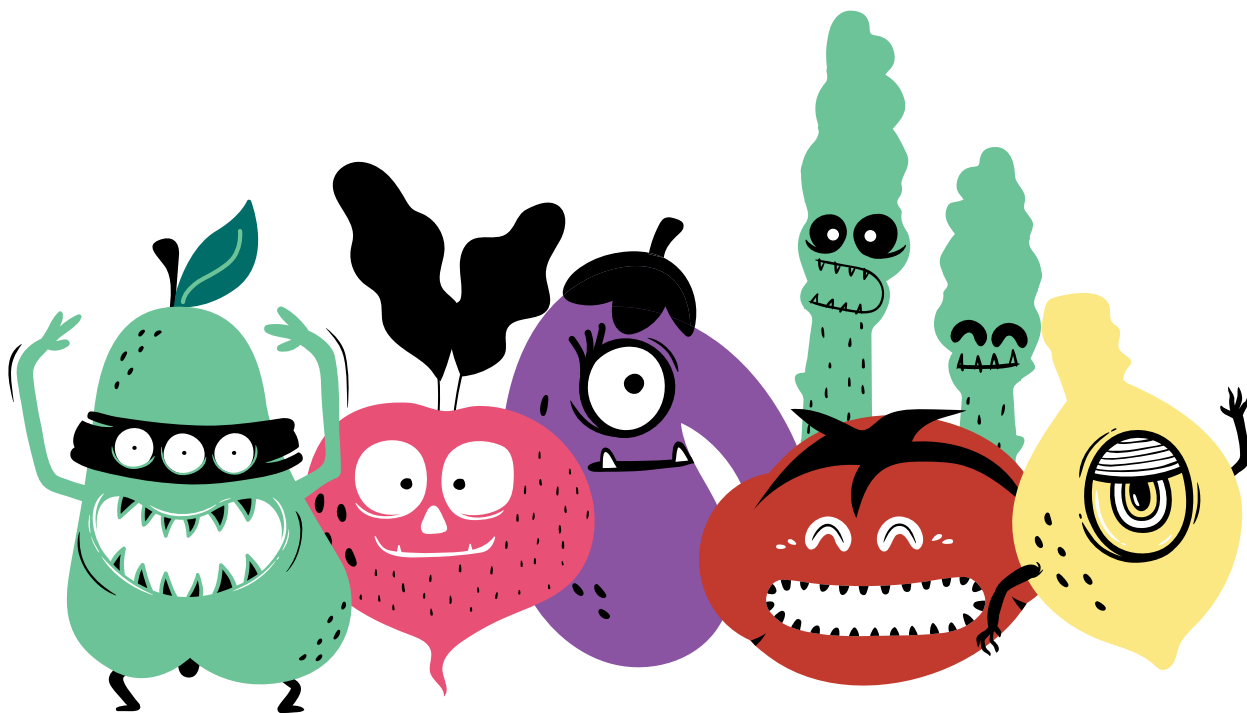
- Què vas sentir en escoltar aquestes històries?
- Tiraries ara amb tanta facilitat un aliment o una part del teu plat?
- Què podem fer perquè no hi haja més "menjars oblidats"?

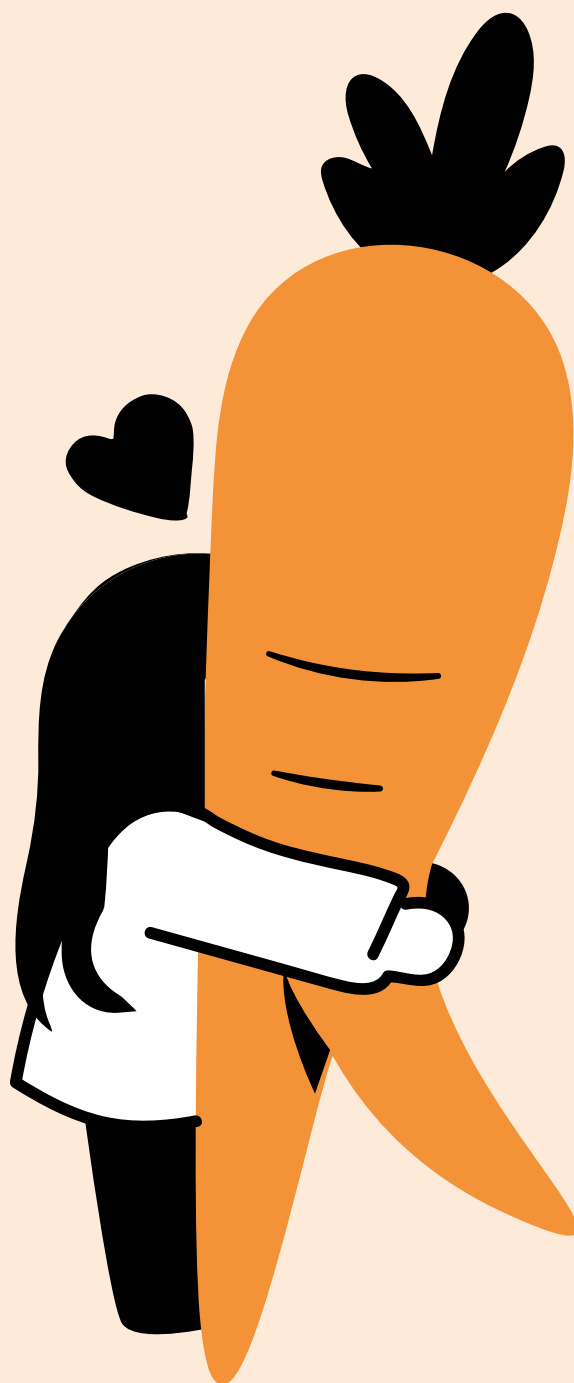
3. **Exposició creativa final.**

- Muntatge en el passadís de l'escola o al menjador dels relats il·lustrats.
- També es poden gravar i muntar com a "pòdcast d'aliments" o "mini-vídeos per a xarxes".

Possible extensió:

“La revenja del menjar oblidat”: Una segona part on l'alumnat planteja solucions per a evitar el malbaratament de l'aliment que va protagonitzar la seua història. Per exemple, en forma de recepta d'aprofitament, idea de menú o una campanya de sensibilització.





És un projecte de:



Finançat per:

