



FORMACIÓ Consum Conscient - Residu Zero: Esmorzars Saludables i Sostenibles

PROGRAMA DE FORMACIÓ PER ALS CENTRES EDUCATIUS DES D'ESCOLES SOSTENIBLES DE LLEIDA, CURS 2026/2027

Aquesta formació pràctica està orientada a reforçar la Microxarxa de Consum Conscient - Residu zero. Facilitarà els coneixements i dinàmiques als docents participants per aplicar una diagnosi dels esmorzars al centre, fer-ne un anàlisi i reflexionar sobre millores, consum i canvis.

Consumir forma part de la vida quotidiana: necessitem aliments, materials per a la llar, roba o recursos per estudiar i treballar. Tot i així, consumir implica utilitzar recursos, generar residus, impactar el medi ambient i prendre decisions personals. El que consumim i la manera com ho fem és rellevant, sobretot al nivell alimentari.

En aquesta formació us acompanyarem en la realització de la diagnosi dels esmorzars, tant pel que fa als residus que generen com pel contingut dels mateixos. Hi haurà dues diagnosis: una durant el primer trimestre i una altra durant el tercer trimestre.

OBJECTIUS

Us oferim continguts i suport tècnic per posar en marxa una diagnosi de residus i dels tipus d'esmorzar al centre, per analitzar-ne les dades i per reflexionar sobre tot allò que implica al nivell ecològic, social i ambiental. També compartirem propostes didàctiques relacionades amb la gestió de residus i amb un esmorzar saludable i sostenible dins del centre educatiu.

EN QUÈ CONSISTEIX LA FORMACIÓ?

3 sessions en línia i 1 sessió presencial.

Horari de les sessions en línia: de 17:30 a 18:30 h.

Horari de la sessió presencial: de 17:30 a 19:30 h.

Formació reconeguda per La Generalitat de Catalunya



PROGRAMA

Sessió 1. DIJOURS 15 d'OCTUBRE: Diagnosi del centre educatiu.

17:30 a 18:30 h - en línia - Plataforma TEAMS

- Que és un esmorzar saludable i sostenible?
- Explicació de la diagnosi i retorns esperats
- Presentació d'activitats didàctiques

Sessió 2. DIJOURS 14 de GENER. Pla d'acció i sensibilització.

17:30 a 18:30 h - sessió en línia - Plataforma TEAMS

- Anàlisi dels resultats de la primera diagnosi
- Pistes de millores
- Sensibilitzar l'equip educatiu, els alumnes i les famílies

Sessió 3. DIMECRES 7 D'ABRIL. Alimentació saludable i sostenible: Visita a l'Horta de Lleida.

17:30 a 19:30 h - sessió presencial - Horta de Lleida

- Alimentació de proximitat, km 0: ens apropem a un productor local
- Reflexió sobre els lligams entre l'escola i l'alimentació
- Llançament de la segona diagnosi

Sessió 4. DIJOURS 29 D'ABRIL. Segona diagnosi, seguiment i accions futures.

17:30 a 18:30 h - sessió en línia - Plataforma TEAMS

- Anàlisi dels resultats de la segona diagnosi
- Com posar en marxa un esmorzar saludable al centre
- Proposta d'alternatives als residus d'un sol ús

INSCRIPCIONS/PREGUNTES

[Empleneu el formulari d'inscripció](#)

Aquesta formació s'emmarca dins de la Microxarxa Consum Conscient - Residu Zero: Esmorzars saludables i sostenibles.