

Passem a l'acció!

Què podem fer amb

els residus?

Pietat Pizarro
Agenda 21 Escolar de Lleida
Regidoria de Medi Ambient i Horta

Què podem fer a l'escola?

Cal treballar per aconseguir
la millor gestió possible
dels residus escolars

- evitem el malbaratament de recursos
- **aprofitem el valor pedagògic** que tenen aquestes accions



Al gestionar els residus, cal tenir en compte...

- TOTS els residus que produïm (paper, envasos, vidre, orgànica, residus de laboratori, productes de neteja, material informàtic...)
- a ON els produïm (a les aules, als tallers, al pati, a la cuina, al bar,...)
- en QUINES QUANTITATS els produïm

Al gestionar els residus, cal tenir en compte...

UNS PREVIS / LIMITANTS

1. Organització
2. Coneixement dels recursos disponibles
 - Recursos humans (qui ho pot fer i quan)
 - Recursos materials
 - Temps!!!
3. A poc a poc i bona lletra – Canvi d'hàbits
4. Comunicació i motivació
5. Seguiment i avaluació
6. Participació i reconeixement

Al gestionar els residus, cal tenir en compte...

Tots som responsables de les nostres deixalles

Tots podem participar

Tots podem decidir

- Proposta i escoltar al·legacions
- Decisió compartida
- Anar afinant les responsabilitats i els compromisos

ALUMNES

i tota la comunitat educativa

Què podem fer amb aquests residus?

3R

Reducció

Reutilització

Reciclatge

Recollida
selectiva

Repensar
Rebutjar
Reparar...

“El millor residu és el que no es produeix”

TENIR EN COMPTE LA FILOSOFIA DE LA PREVENCIÓ
EN EL DIA A DIA DE L'ESCOLA

Accions per a la prevenció de residus

Ja s'estan fent moltes coses....



Escola Països Catalans



Escola Enric Farreny

Accions per a la prevenció de residus



Esc Príncep de Viana

Accions per a la prevenció de residus



Escola Camps Elisis



Institut M^a Rúbies



EBM Raïmat



Institut Samuel Gili i Gaya

Accions per a la prevenció de residus

Altres propostes...

Prevenció de residus = Reducció de residus

Cal reduir la QUANTITAT i la PERILLOSITAT

Comença

AL ANAR A COMPRAR

Accions per a la prevenció de residus

Treballar el

CONSUM

Perquè consumim? i Què consumim?

CONSUM CRÍTIC / RESPONSABLE / SOSTENIBLE

- A l'hora d'adquirir productes, incorporar nous criteris:
 - socials (comerç just, responsabilitat social de l'empresa,...)
 - ambientals (generació de residus, perillositat, agricultura ecològica, productes de proximitat,...)
 - i de qualitat (productes de temporada, frescos,...)

Accions per a la prevenció de residus

Altres propostes...

**Re-valoritzar els objectes vells,
de segona mà...**

**i sempre que es pugui, “des-materialitzar”
les coses**



<http://www.consumcollaboratiu.com/>

- Allotjaments: [Airbnb](#), [StayAtFriends](#) o [Swaapping](#)
- Intercanvi de cases amb [Knok](#) o [HomeForHome](#).
- Mobilitat: [SociaCar](#) (lloguer de cotxes entre particulars), [JoinUpTaxi](#) (compartir taxi), [BlaBlaCar](#) (compartir places lliures al cotxe), [bicing](#) (servei de bicicletes comunitàries a bcn)
- La roba i objectes relacionats amb els bebès: [Grownies](#), [Trastus](#), [SegundaManita](#), [Wikimums](#), [BabyTravelling](#), etc...
- Per a redistribuir tenim [NoLoTiro](#) (te lo regalo sin condiciones) i per reparar [Millor que Nou](#) (des de l'Àrea Metropolitana de Barcelona)
- Cooperatives de consum (per exemple, Lo Fato a Lleida) i de quilometre zero ...

Aquest canvi de paradigma, d'un model de societat "de dalt a baix" a un model de societat "peer-to-peer" afecta no tan sols al consum (amb reducció de residus i generació de nous productes), sinó també a la producció, l'educació, les finances i a la política.

Accions per a la prevenció de residus

Altres propostes... MERCATS D'INTERCANVI



Mercat d'intercanvi de llibres per la diada de Sant Jordi
Col·legi Sant Jordi

Accions per a la prevenció de residus



Mercat d'intercanvi a l'Escola dels Encants de Barcelona (Sagrada Família)

Tot tipus d'articles (joguines, roba, llibres,...)

Al desembre, abans de Nadal

Col·laboració amb entitats socials: donació objectes no intercanviats

Accions per a la prevenció de residus



Estau aquí: Inicial — Seccions — Banc del Temps

Banc del Temps

[Banc del Temps](#)

[Normes de funcionament](#)

[Ofertes i demandes](#)

[Activitats](#)

Activitats agenda

Banc del Temps



Les clarors il·luminen les ombres de la vida

La història del Banc del Temps a Lleida

Què és el Banc del Temps? El BdT forma part de les estratègies posades a punt des dels ajuntaments democràtics —a partir d'una nova demanda social— encaminades a aconseguir una distribució de temps més equitativa dins l'àmbit familiar i veïnal entre homes i dones, atès que ofereix tot tipus d'activitats d'intercanvi per oferir temps i demanar-ne dins un servei cívic que ens otorguem les persones que ens fem socis d'aquest banc i que al mateix temps, ens permeten ampliar els horitzons i les habilitats útils i variades a compartir.

Quant al Banc del Temps, hem d'esmentar que procedeix d'Itàlia. Va sorgir l'any 1992. El sindicat de pensionistes de Parma va portar a terme un projecte l'eix principal del qual era l'intercanvi de temps per resoldre problemes quotidians i carencies del grup. Tres anys més tard el projecte es va escampar arreu.



Intercanvi de temps o serveis

Accions per a la prevenció de residus

AMPA Sant Jordi - Lleida

Blog de l'Associació de Mares i Pares de l'Escola Sant Jordi de Lleida

Pàgina d'inici

Web de l'AMPA

Activitats de l'AMPA

Circulars AMPA

CALAIX DESASTRE

DIMECRES 21 DE NOVEMBRE DE 2012

BANC DE FAMÍLIES



Imatge cortesia de Dan / FreeDigitalPhotos.net

Estimats pares i mares, aprofitem aquest mitjà per fer més difusió del nou projecte endegat per l'escola i on tots nosaltres, com a pares i mares, en som l'element principal.

Tal i com ja us han informat mitjançant una circular, es tracta de crear el que la escola ha anomenat "BANC DE FAMÍLIES". Aprofitar les habilitats i/o aficions de cadascun de nosaltres per poder oferir el nostre temps per realitzar les diferents tasques que se'ns acudeixin dins l'escola. Per tant una manera altruista d'ajudar a millorar el funcionament de l'escola, i que ajudarà als nostres fills i filles en el seu camí dins l'escola. Així doncs es tracta de crear una mena de borsa de mares i pares, amb les seves capacitats/coneixements i les idees que hi aporteu i que poden ser útils a l'escola. D'aquesta manera quan sorgeixi la necessitat se us demanarà la vostra col·laboració de manera puntual.



ENLLAÇ A ESCOLA SANT JORDI



SEGUEIX LES ENTRADES DEL BLOG PER EMAIL

SEGUIDORS

[Inscriureu-vos en aquest lloc](#)

Intercanvi
de temps o
serveis

Accions per a la prevenció de residus



MILLOR QUE NOU!

La campanya Millor Que Nou t'ofereix diferents possibilitats per allargar la vida dels teus objectes i generar menys brossa:

TROBA TALLERS DE REPARACIÓ, BOTIGUES DE SEGONA MÀ I MERCATS D'INTERCANVI



APRÈN A REPARAR ELS TEUS OBJECTES AMB EL NOSTRE SUPORT: ESPAIS, EINES, PERSONAL, I FORMACIÓ

 Àrea Metropolitana de Barcelona

 Generalitat de Catalunya
Departament de Territori i Sostenibilitat

 Agència de Residus de Catalunya

- Tallers de customització de roba (joves)
- De petites reparacions... (Cicles formatius)

Per fer amb els alumnes i/o amb les famílies



Accions per a la prevenció de residus

Un objectiu concret: Evitar el malbaratament alimentari

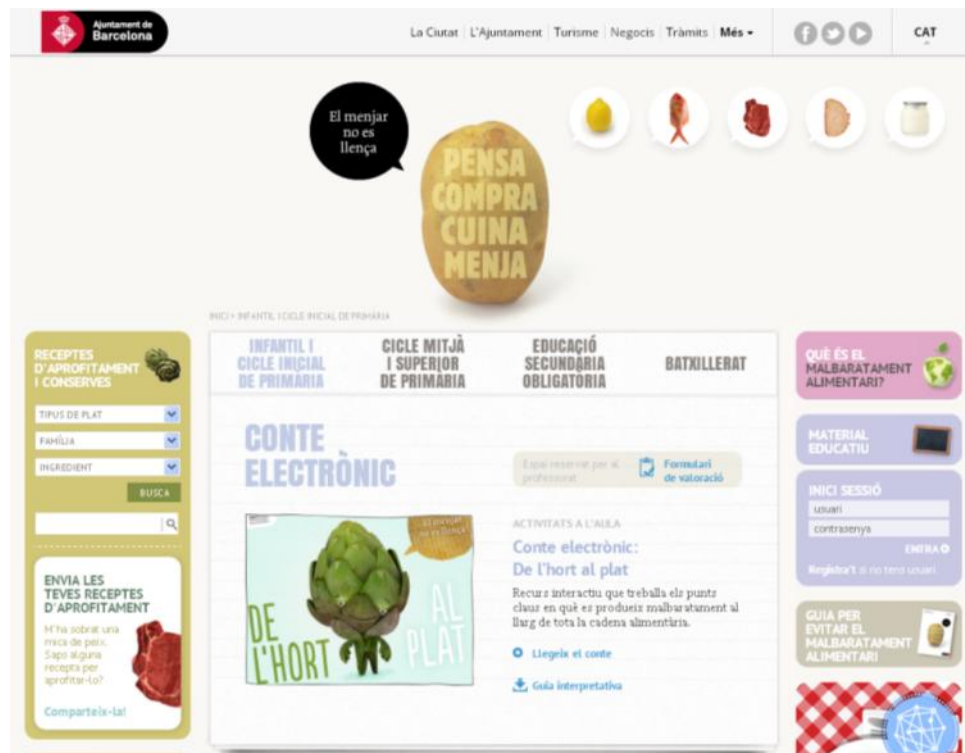
2014: Any Europeu Contra el Malbaratament d'Aliments declarat per la Comissió Europea.

- Cada català malbarata prop de 35 kg de menjar anualment, o 96 g diàriament.
- El 6,3% del total de residus municipals de Catalunya són aliments malbaratats
- Les famílies són les responsables principals del malbaratament amb un 58% del total; el comerç amb un 26%, i el sector de serveis a la restauració i el càtering es responsabilitza del 16%.
- Així 25,5 dies de menjar cada any són llençats a les escombraries, aquest volum de menjar serviria per alimentar més de mig milió de persones durant un any.
- Aquesta xifra traslladada en termes econòmics significa 841 milions d'euros anuals...



Recursos educatius sobre malbaratament alimentari

- [Pensa, compra, cuina, menja. El menjar no es llença](#): espai web de l'Ajuntament de Barcelona amb consells, notícies i material educatiu sobre la necessitat de reduir els residus i evitar el malbaratament alimentari.
- [El malbaratament alimentari](#): Espai web de la Generalitat de Catalunya amb explicacions sobre què és el malbaratament alimentari, recursos, jocs...
- El canal de *youtube* [Malbarates o aprofites](#) recull un seguit de bones pràctiques que duen a terme organitzacions, entitats, ciutadans o escoles de canalització i d'aprofitament de menjar. Són exemples d'organitzacions i entitats que han engegat projectes que, a més de permetre aprofitar menjar que d'altra manera es perdia, donen resposta a necessitats socials com són l'atenció a famílies necessitades, la creació d'activitat econòmica o la generació d'activitats comunitàries als barris.



Un parell de documentals:

- [Sense ficció. Sobreviure a la nevera](#). La crisi econòmica actual ha fet més evident i més agut el problema del malbaratament d'aliments. Si ens pregunten quants quilos de menjar es fan malbé en tota la cadena alimentària, des del camp o el mar fins a la nostra taula, passant pel supermercat, sabríem què dir?
 - [El gust pel rebuig](#). Més de la meitat dels aliments acaba a les escombraries. La major part hi van a parar en el camí de la granja a la botiga, abans que arribin a la nostra taula del menjador: l'equivalent a 500.000 camions cada any. El documentalista Valentin Thurn ha investigat la magnitud d'aquesta despesa a escala internacional, en els contenidors d'escombraries de mercats majoristes, magatzems i supermercats.
 - [El menjar que llencem](#). Superconsum, exigències cada cop més dures dels grans distribuïdors, els clients habituals dels supermercats. Les raons d'aquest malbaratament són nombroses. Hi ha solucions per reduir-lo? L'educació sembla una eina indispensable.



Sense ficció: Sobreviure a la nevera



INTRODUCCIÓ

1. EL NOSTRE ESMORZAR

- 2n CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL

2. PARLEM AMB ELS AVIS

- CICLE INICIAL

3. EL MENJADOR ESCOLAR

- CICLE MITJÀ

4. ACCIÓ AL BARRI, AL POBLE O A LA CIUTAT

- CICLE SUPERIOR

5. CONCURS DE RECEPTES

- ED. INFANTIL I ED. PRIMÀRIA

6. FALQUES PUBLICITÀRIES

- ED. INFANTIL I ED. PRIMÀRIA

http://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/prevencio/malbaratament_alimentari/materials_i_recursos/udip3.pdf

1. EL NOSTRE ESMORZAR

JUSTIFICACIÓ

Aquesta unitat didàctica està pensada per a alumnes de P5, però amb alguna adaptació es pot portar a terme a la resta de cursos d'aquest cicle.

El treball es pot iniciar durant la celebració de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus, en cas que s'hi participi, però cal allargar-lo durant tot el curs, en breus espais de temps per tal de fer recompte i comprovar si hi ha reducció. És important fer-ne una valoració amb els nens i nenes a final de curs perquè s'adonin que amb les pròpies accions podem millorar aspectes importants i per encoratjar-los a tenir iniciatives d'aquest tipus.

En aquesta unitat es treballen totes les àrees de manera globalitzada i especialment els hàbits de l'esmorzar, per fer-lo saludable en qualitat i quantitat.

A partir de l'anàlisi del seu propi esmorzar, els nens i nenes d'educació infantil prenen consciència del concepte de residu alimentari i s'introdueixen en el tema del malbaratament. L'objectiu final és aconseguir una conscienciació que porti a una reducció general dels residus i en concret dels residus orgànics. Es pretén també que els alumnes facin partícips els familiars de les seves descobertes i que entre tots aconseguim evitar el malbaratament a l'hora d'esmorzar.

És important que, abans d'iniciar-la, els alumnes tinguin coneixements previs del tractament dels residus a l'escola. Cal haver treballat primer els diferents tipus de residus –paper, plàstic, orgànic i rebuig– i estar acostumats a separar-los. El treball sobre els residus no és l'objectiu final d'aquesta unitat, sinó el pas previ per introduir el concepte de malbaratament a través de l'anàlisi del residu orgànic.



2. PARLEM AMB ELS AVIS

JUSTIFICACIÓ

Aquesta unitat didàctica està pensada per a alumnes de segon curs de primària, però es pot també adaptar per als alumnes de primer curs del mateix cicle.

Les àrees més representades són Coneixement del medi natural, social i cultural, Llengua catalana i Matemàtiques, però es facilita la connexió amb els continguts d'altres àrees.

La unitat parteix d'una exposició sobre l'alimentació feta per avis i àvies de l'escola que ajudarà els alumnes a reflexionar sobre les diferències en l'alimentació i els productes consumits abans i ara, i els portarà a plantejar-se preguntes sobre l'obtenció dels aliments i la seva conservació a curt i llarg termini i a fer-se seves petites accions com l'aprofitament de sobralles, costum arrelat antigament, per reduir el malbaratament alimentari produït a l'escola o a la llar.

Els valuosos consells dels avis introdueixen tot un seguit de conceptes clau per evitar el malbaratament: productes de temporada, producte de proximitat, conserves, aprofitament de sobralles...

El grup col·laborador explicarà una recepta que s'elaborarà amb l'ajut dels nens i nenes. Abans d'anar a comprar, és important també conscienciar-los de la importància de calcular les quantitats necessàries d'ingredients per a la realització d'una recepta per evitar malbaratar a l'hora de cuinar.



3. EL MENJADOR ESCOLAR

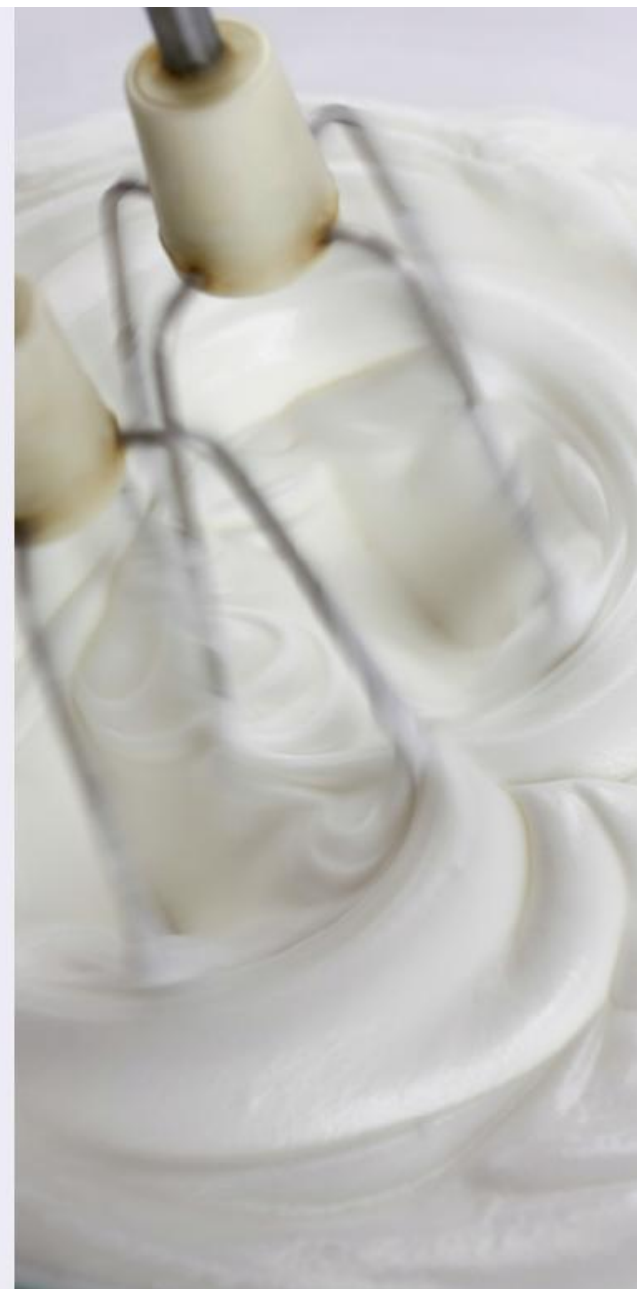
JUSTIFICACIÓ

La unitat didàctica està pensada per a alumnes de quart curs de primària, però amb alguna adaptació es pot portar a terme també entre els alumnes de primer curs de cicle mitjà i els de cicle superior. Es pot treballar de manera més intensiva, en cas de participar-hi, durant la celebració de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus, però el treball es pot allargar durant tot el curs, en breus espais de temps, seguint una metodologia de treball basada en les accions següents: fer-se preguntes, controlar i observar, analitzar resultats i extreure conclusions o resultats.

A partir de les activitats proposades, els alumnes es poden endinsar en el funcionament del menjador escolar i, a partir de l'anàlisi de les restes de menjar que s'obtenen, introduir-se en el tema del malbaratament alimentari.

Les àrees més representades són Llengua catalana i Matemàtiques, i també es facilita la connexió amb continguts d'altres àrees.

La unitat parteix del plantejament de preguntes, com per exemple: com funciona el menjador de l'escola? Nosaltres hi podem intervenir? Com? I a continuació es guia els alumnes perquè vegin la necessitat d'informar-se sobre el menjador de l'escola i sobre el tema del menjar que no s'aprofita i com actuar. Les activitats treballades volen sensibilitzar els alumnes sobre el malbaratament d'aliments al menjador escolar i fer-los adonar de la necessitat de emprendre alguna acció per frenar-ho. Aquestes accions consisteixen en la millora de petits hàbits quotidians com per exemple no omplir excessivament el plat, agafar poc pa a l'inici dels àpats...



4. ACCIÓ AL BARRI, AL POBLE O A LA CIUTAT

JUSTIFICACIÓ

La unitat didàctica (UD) està pensada per als alumnes de cicle superior de primària, però es pot treballar també als primers cursos de secundària. És una proposta de treball oberta que, en funció de la implicació de la comunitat educativa o dels recursos disponibles, es pot modificar i adaptar.

Algunes de les activitats i recursos inclosos en aquesta unitat estan extrets del mòdul formatiu sobre malbaratament alimentari de la pàgina web de Família i Escola. La seva finalitat és crear un espai formatiu per a famílies en els centres educatius per ajudar a educar els fills, ensenyar-los a fer un consum responsable i evitar el malbaratament alimentari; un espai d'intercanvi d'opinió i debat entre pares i mares d'alumnes que pot ser molt enriquidor. Les activitats presentades en aquesta unitat han estat escollides per treballar-les amb alumnes del tercer cicle d'educació primària. A banda de les activitats aquí presentades, les propostes de treball d'aquesta web són nombroses i hi ha enllaços a d'altres recursos relacionats amb el tema.

Les activitats pretenen sensibilitzar els alumnes sobre el malbaratament alimentari que es produeix a les llars i al llarg de tota la cadena alimentària; una vegada s'hagin adonat d'aquest malbaratament, cal que vegin la necessitat de fer alguna intervenció per reduir-lo. La proposta és endegar una campanya de recollida d'aliments de caducitat pròxima en els comerços locals, tot i que també és de fàcil extensió a les famílies dels alumnes si hi ha suficient disponibilitat per part de les persones implicades. La col·laboració i implicació de les famílies ajudarà a millorar el projecte.



5. CONCURS DE RECEPTES

JUSTIFICACIÓ

Aquesta unitat té com a objectiu promoure una activitat sobre el malbaratament alimentari que vagi més enllà de l'àmbit escolar i aconseguixi implicar entitats rellevants del poble com l'Ajuntament i la Unió de Botiguers. D'una banda permet als alumnes conèixer entitats importants de l'entorn i, de l'altra, fomenta l'esperit de col·laboració i implicació en la vida del poble.

És imprescindible el paper del Comitè Verd per coordinar i dinamitzar el projecte. En aquest cas, a més, cal organitzar una comissió organitzadora formada pels mateixos membres del Comitè Verd amb el seu mestre coordinador, un representant de l'Ajuntament i representants dels pares de l'AMPA o del consell escolar.

Si és possible, l'Ajuntament serà l'encarregat d'elaborar les bústies i repartir-les pels comerços del barri o del poble. També hi ha la possibilitat d'assignar aquesta feina a un cicle de l'escola amb un treball previ del plànol del poble, situació dels comerços col·laboradors...

L'Associació de Botiguers es compromet a fer-ne difusió entre els seus clients i a mantenir les bústies durant el temps que duri la recollida de receptes en un lloc visible de l'establiment.

L'activitat consisteix en un concurs de receptes fetes amb sobralles amb la participació de tots els alumnes de l'escola i la col·laboració de les famílies. Els alumnes poden escriure les seves receptes en una fitxa que se'ls facilita o bé enviar-la al blog de l'escola. El concurs és obert a tota la gent del poble, a qui es convida a dipositar les receptes en les bústies que hi haurà en els comerços locals.

La mateixa comissió organitzadora serà l'encarregada de triar les receptes guanyadores (primer, segon i tercer premi). Es pot organitzar també un petit acte d'entrega de diplomes als guanyadors.

Les receptes escollides es poden publicar a la revista local, si n'hi ha, i al web «De menjar NO en llencem ni mica» o a la pàgina de l'ACSA «Receptes contra el malbaratament d'aliments».



Accions per a la prevenció de residus

Evitar el malbaratament alimentari a les escoles



The screenshot shows a Windows Internet Explorer browser window. The address bar displays the URL http://www.deciencia.net/banc_aliments/. The page title is "Coneguem el Banc dels Aliments". The search bar contains the text "Unitat didàctica Malbaratament Alimentari". The browser's menu bar includes "Archivo", "Edición", "Ver", "Favoritos", "Herramientas", and "Ayuda". The page content features a blue header with the text "Coneguem el Banc dels Aliments!" and a navigation menu with "Inici", "Materials", and "Qui som". Below the header, there is a light blue box containing text and a photograph of a warehouse.

Coneguem el Banc dels Aliments!

Inici Materials Qui som

Pàgina de recursos didàctics per

- donar a conèixer què és i què fa el Banc dels Aliments,
- prendre consciència del valor dels aliments i del malbaratament alimentari.

Aquests materials són propietat dels autors i poden ser descarregats, distribuïts i utilitzats lliurement.

Estan dirigits a centres educatius de primària i secundària, però poden ser utilitzats per qualsevol grup o associació que vulgui conèixer o ajudar a difondre la feina del Banc dels Aliments.





SUMA'T AL MOVIMENT



QUÈ TENS A LA NEVERA?

Vols aprofitar un aliment? Troba receptes d'aprofitament i consells per no malbaratar



DESCARREGA'T L'APP I SIGUES GENT DE

ANDROID APP ON

Google play

Available on the iPhone

App Store



EXPLICA'NS LES TEVES RECEPTES I CONSELLS



PARTICIPA-HI!

LES VOSTRES RECEPTES I CONSELLS



VEURE'LS TOTS

Accions per a la prevenció de residus

-Tallers de cuina
d'aprofitament:
cuina amb sobres...

Púding de pa dur

Al Pau li agrada molt un púding que fa el seu pare quan els ha sobrat pa d'un dia per l'altre. El vols provar? Només necessites:



- 1/2 litre de llet calenta (uns 2 gots)
- 100 grams de pa dur, sense crosta (unes 4 llesques primes)
- 10 cullerades de sucre
- 4 cullerades d'aigua
- 3 ous
- 4 cullerades de mermelada de taronja
- 2 cullerades de panses

I L'AJUT DELS PARES!

Has reciclat el pa i t'ha quedat un púding boníssim!

1. Esmicola el pa en un bol, tira-hi la llet calenta i deixa-ho reposar fins que el pa quedi ben tou.
2. Posa les 4 cullerades d'aigua i 4 de sucre en un motlle rectangular. Introdueix-lo al microones durant 6 minuts i veuràs com l'aigua amb sucre es converteix en caramel. Mou el motlle perquè tot quedi ben caramel·litzat.
3. Quan el pa ja estigui ben estovat, afegeix-hi els ous, el sucre que t'hagi quedat i la mermelada. Bat-ho ben batut i aboca-ho al motlle caramel·litzat.
4. Posa el púding al microones durant 10 o 12 minuts. Punxa'l per comprovar si ha quedat ben cuit i, si és així, ja el pots treure del motlle.



Enllaços d'interès

VERDURES

**VERDURES
CUITES
VARIADES**

**VOLEU
APROFITAR
LES RESTES
DE VERDURA
CUITA D'UNA
MINESTRA?**

**QUÈ PODEU
FER AMB LES
VERDURES QUE
HAN SOBROT
D'UN BROU?**

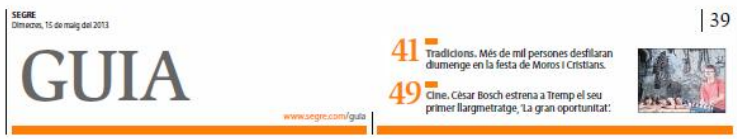
**COM PODEU
CUINAR LES
RESTES
D'ESCALIVADA
O DE SAMFAINA
PERQUÈ NO ES
FACIN MALBÈ?**

**RECICLA'T
A LA CUINA**



<http://www.reciclatalacuina.cat/>

Accions per a la prevenció de residus



INICIATIVES ALTRUISME

Que no sobri solidaritat

Projecte de la Xarxa d'Entitats Cristianes de Lleida per aprofitar aliments de menjadors escolars
 || El col·legi Maristes i Arrels reparteixen unes 10 racions diàries que han sobrat al centre

R. BOS
LLEIDA | Si intentem aprofitar aliments que s'hagin cuinat, però que no hagin arribat a repartir-se? Amb aquesta idea ha sorgit l'última iniciativa de la Xarxa d'Entitats Cristianes d'Acció Caritativa i Social de Lleida, que pretén repartir el menjar que sobra dels menjadors escolars entre persones sense recursos. «Les entitats estan desbordades, cada vegada hi ha més gent per ajudar i cal buscar noves vies», reconeix Enric Carreras, membre d'aquesta xarxa d'entitats lleidatanes i un dels impulsors de la iniciativa. El projecte va començar a fer els primers passos ara fa només un mes, amb una experiència pilot entre el col·legi Maristes de Lleida i la Fundació Arrels-Sant Ignasi, a través de la qual s'està distribuint una desena de plats de mitjana cada dia (ja que no sempre sobra menjar) entre persones amb dificultats. «Per als menjadors és molt complicat cuinar exactament les racions, ja que hi ha nens que avisen el maleix el dia que es quedaran a dinar i d'altres que utilitzen el servei habitualment, però que aquell dia, per exemple, estan malalts», explica Carreras. El menjar que es reaprofitat és el que no ha arribat a sortir en cap moment de la cuina, que no s'ha servit als plats i que pot suportar un procés de congelació. Així, les racions que sobren al menjador de Maristes (aproximadament, entre dies i dotze cada dia, encara

LES CLAUS

10 RACIONS

En aquesta primera experiència s'estan aprofitant entre deu i dotze racions diàries de menjar de Maristes.

Individuals. Les racions se servixen en envasos individuals i es congelen.

Busquen col·laboradors. Tot i que l'única despesa que comporta la iniciativa és la compra dels envasos, els impulsors busquen col·laboració, ja sigui econòmica o d'empreses dedicades a la fabricació d'envasos.

Precedents. El projecte és pioner a les comarques lleidatanes, però hi ha algunes experiències similars a la zona de Vic, a Girona i Barcelona. Membres de la Xarxa d'Entitats Cristianes de Lleida han contactat amb els responsables d'aquestes iniciatives per assessorar-se.



Una usuària del servei d'aliments d'Arrels-Sant Ignasi mostra una de les racions de menjar cuinades al menjador de Maristes.

FUTUR
 La iniciativa només fa un mes que està en marxa, però l'objectiu és ampliar-la a més centres el pròxim curs

que no sempre en sobren), se servixen en envasos de plàstic individuals i es congelen. A més, s'etiqueten amb el nom de l'aliment i s'envia i es recomana consumir el menjar preferentment abans de tres setmanes. Després, tres dies per setmana, voluntaris d'Arrels es traslladen al centre educatiu, recullen les racions i porten a La Botiguetxa, el seu servei d'aliments on s'ofereixen aquests plats ja cuinats a les persones sense recursos que hi van a buscar menjar. I tot queda registrat tant a l'escola, on s'anota tot el menjar que es con-

LA CLAU

Enric Carreras
 UN DELS IMPULSORS DE LA INICIATIVA
 «Completa la dieta de les persones»

«Tot el menjar ja cuinat és una forma de complementar la dieta de les persones sense recursos que venen a buscar aliments. Si aquest menjar que sobra es lliga a les entitats, és millor que aprofitem i que ho fem bé.»

gela, com a Arrels, que també apunta a qui es distribueixen les racions. De moment, la iniciativa solidària està funcionant i els promotors no descarten estendre-la a més centres educatius a partir del pròxim curs escolar.

És que, per posar en marxa un projecte així, la Xarxa d'Entitats Cristianes d'Acció Caritativa i Social de Lleida ha buscat assessorament en experiències similars que s'han portat a terme en altres províncies catalanes i ha creat una comissió específica dins de l'entitat. «També vam contactar amb el Banc

d'Aliments de Lleida i vam demanar assessorament a l'Agència de Salut Pública, que va supervisar el projecte i va oferir formació per al personal que manipula els aliments», exposa Carreras. Els impulsors del nou projecte solidari també busquen col·laboradors externs perquè la iniciativa pugui tirar endavant. No només estan oberts a aportacions econòmiques, sinó també a qualsevol tipus de col·laboració per part d'empreses dedicades a la fabricació d'envasos o de congelats que poguessin aportar material.



Projecte: aprofitar menjar cuinat
Col·legi Maristes- Montserrat, aprofitament
menjar sobrant en col·laboració amb Arrels

Propostes educatives per a la prevenció de residus



GRATIS PER A NOSALTRES, CARES PER A LA TERRA

Autor: Miquel Badia [Tobella](#)

Es tracta d'una activitat contextualitzada. Com a punt de partida contextual l'alumnat disposa de les informacions aparegudes a La Vanguardia els dies 15 i 16 de novembre de 2007 sobre el problema de l'excessiu consum de bosses de plàstic al nostre país.

És una activitat emmarcada en aquests aspectes:

- Argumentació en temes de debat social
- Naturalesa de la ciència
- Indagació experimental

L'activitat està pensada per 2n d'ESO, en el moment que es treballin els ecosistemes.

Continguts que es treballen

L'activitat està plantejada com a situació concreta on l'alumnat ha d'aplicar el seu



28 LA VANGUARDIA

VIERNES, 16 NOVIEMBRE 2007

Tendencias

Consumo responsable

El país de las bolsas de PLÁSTICO

*El consumo desenfrenado en España
contrasta con la iniciativa de otros estados*



Autor: Miquel Badia Tobella



Projecte C3

ACTIVITAT 2: Si jo fos un polític

Imagina't que ets regidora o regidor a l'Ajuntament del teu poble o ciutat. En uns terrenys de la població s'hi vol establir una cadena molt important de supermercats. Això és una bona notícia per als vilatans perquè si s'obre aquesta gran superfície es crearan molts llocs de treball i s'ingressaran molts impostos que podrien servir per poder construir un polisportiu que fa temps tothom demana.

Les autoritats municipals, però, en el vostre programa electoral, us vàreu comprometre a treballar per millorar la preservació del medi ambient. És per això que plantegeu a l'empresa que es vol establir al municipi, que teniu intenció de posar condicions per reduir els residus, especialment les bosses de plàstic. Voleu proposar una normativa que prohibeixi als comerços repartir bosses de plàstic gratuïtament, o fins i tot, potser, prohibir-les del tot.



ACTIVITAT 4: Un estudi experimental

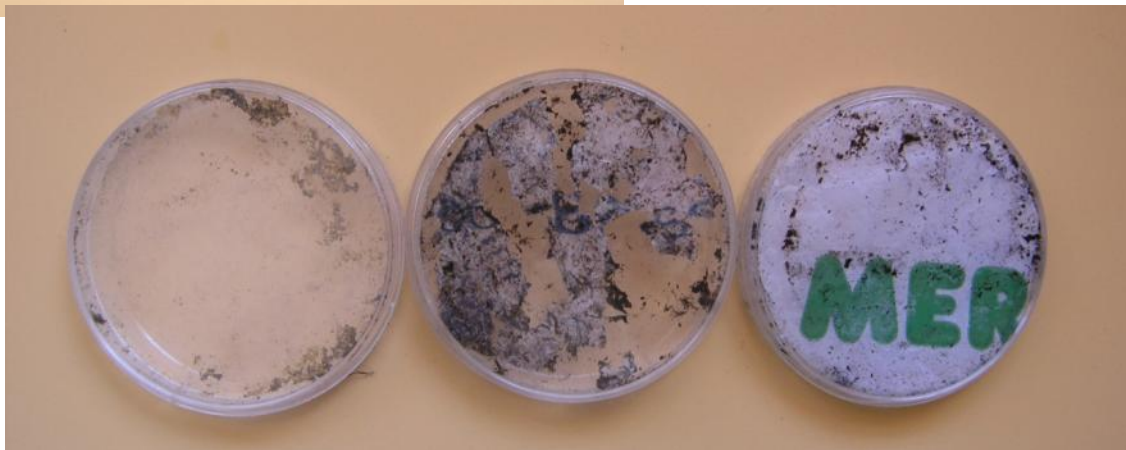
Un grup d'estudiants d' ESO es proposen investigar si el material del qual estan fetes les bosses influeix en el fet que aquestes es descomponguin o no.

a) El problema a investigar

Formula el problema a investigar en forma de pregunta:

b) La hipòtesi

Una hipòtesi és una possible explicació o resposta al problema que es vol investigar. Formula la teva hipòtesi:



Propostes educatives per a la prevenció de residus

Em vesteixo?
o em vesteixen?

*Treball de Síntesi sobre Consum de Roba per a
l'Educació Secundària Obligatòria*



C R I C

<http://opcions.org>

Quins eixos temàtics?



Propostes educatives per a la prevenció de residus

Com s'ho fan els grans comerços per produir i vendre samarretes i pantalons a preus tan baixos? Perd la vergonya i actua!

Els Rossell tenen una botiga de roba que han anat heretant de pares a fills. La petita botiga ha estat patint una davallada important de les vendes, tant que finalment ha de tancar i el fill que havia d'heretar el negoci es queda sense feina. En la recerca de feina troba una oportunitat en una gran superfície.

En Rossell es comença a qüestionar com ho fan per vendre a aquests preus, i investiga com s'ho fan els grans per produir i vendre samarretes i pantalons. Quan descobreix en quines condicions s'ha fet, intenta que la família, els amics i els companys es comprometin a no formar part de la cadena, però no troba la fórmula per lluitar contra aquestes condicions laborals ni com convèncer els seus familiars per tal que l'acompanyin en aquesta lluita.

- En aquest moment ens aturarem i debatem com actuar sobre el guió de l'acció dramàtica per així poder canviar el model actual de consum. Creus que ha arribat la teva hora d'actuar?

Taller de teatre participatiu sobre el consum actual de roba. A càrrec de La Xixa Teatre. Amb la col·laboració del Casal de Joves Palau Alòs. En el marc de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus.



Propostes educatives per a la prevenció de residus

- Taller “Anem al mercat” del programa Lleida en Viu
- Taller “A la teva compra... estalvia't els residus” de la campanya

A LLEIDA, FEM MENYS BROSSA

ENLLAÇOS D'INTERÈS I RECURSOS

-Videos:

- Projecte: La història de les coses

<http://www.storyofstuff.org/>

<http://www.youtube.com/watch?v=ykfp1WvVqAY>

- The story of solutions

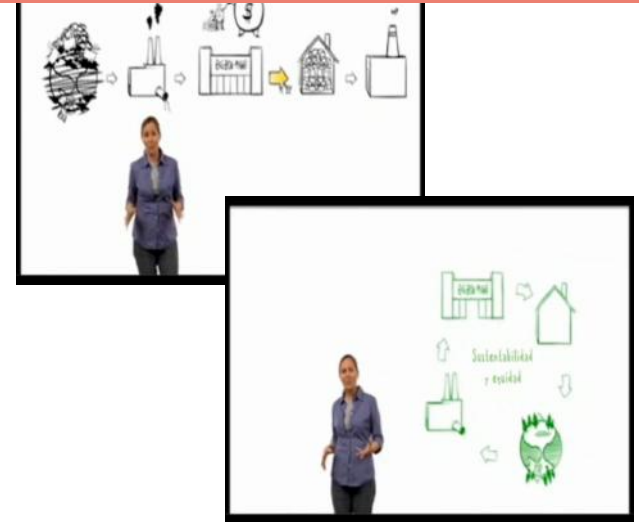
<https://www.youtube.com/watch?v=gvgX8d1HO5g>

Documental

[“Comprar, llençar, comprar”](#)

- Progama “Lletra petita”:

<http://www.ccma.cat/tv3/lletrapetita/>



<http://www.youtube.com/watch?v=tyIsU1UIUS4>