Som part de la solució al malbaratament alimentari

Projecte d'Aprenentatge Servei a l'Institut Ferran Tallada amb l'alumnat de 2n A del CFGS d'Integració Social

Organitza:

espigoladors

Amb el suport de:

Ajuntament de Barcelona

Fase 1:

Descoberta de la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari des d'una perspectiva de justícia global

Descobrim el projecte d'Aprenentatge Servei: Som part de la solució al malbaratament alimentari!

Aprenentatge i Servei

Projecte que integra l'aprenentatge de diferents conceptes i problemàtiques a través de la realització d'un servei a la comunitat.

Visitem l'obrador d'ES IM-PERFECT FOOD i el projecte de la Botiga del Prat de Llobregat

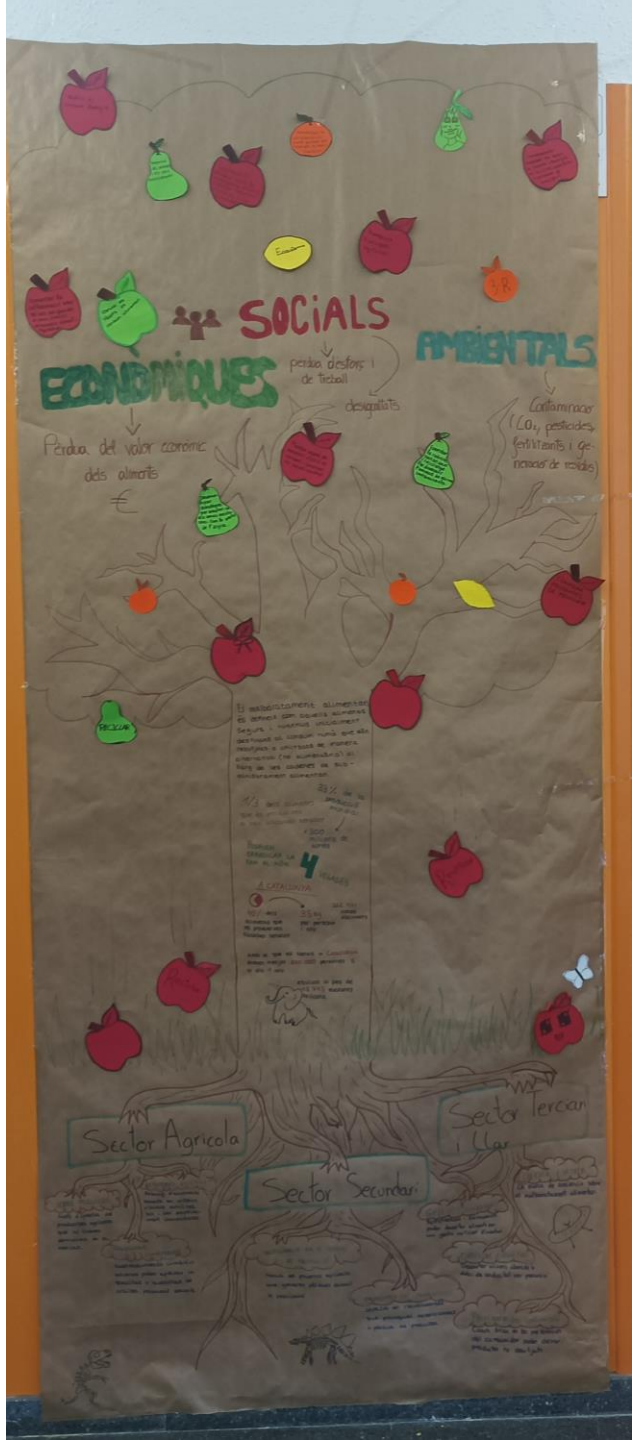
Tractem la problemàtica de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari (PMA), les seves causes i xifres més importants

De tot el que es va parlar, el que més ens va impactar va ser que un 45% de les verdures i fruites es malbaraten a nivell mundial.

Anem a espigolar arbres fruiters urbans per aprofitar els cítrics

Construïm l'arbre de la problemàtica i identifiquem possibles solucions

Sintetitzem les idees claus de les sessions teòriques sobre la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari.



Coneixem el testimoni del Rashid de CEHDA Ghana i l'exposició de la seva organització

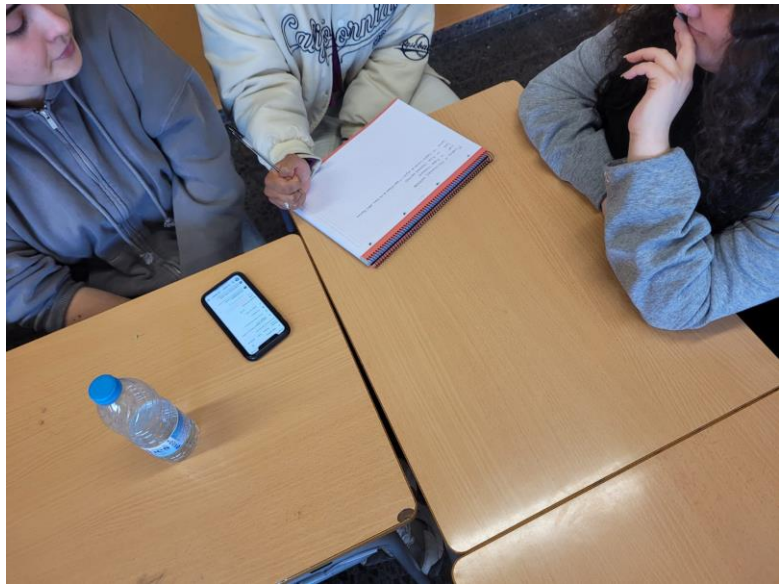
CEHDA

Parlem de Justícia Global

JUSTÍCIA GLOBAL

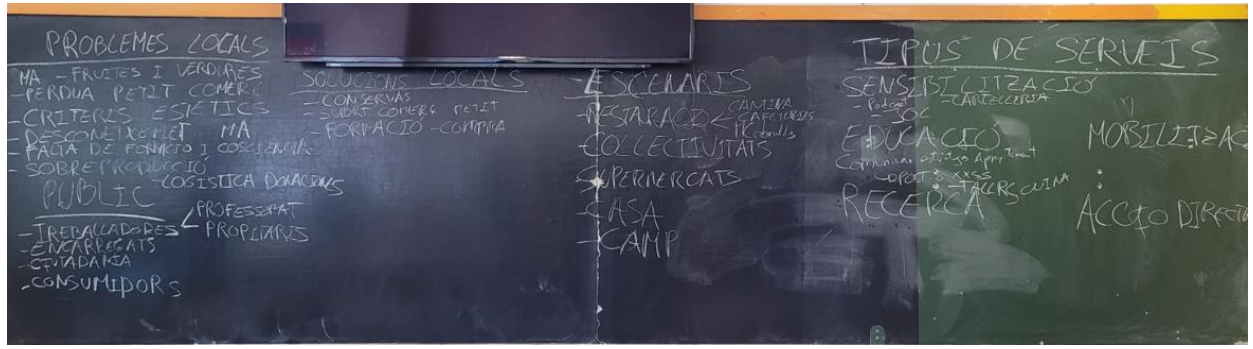
Debatem en petits grups sobre la Justícia Econòmica i Ambiental, la Justícia de Gènere i els Drets humans i Dret a migrar i ser acollit.

Preparem les entrevistes que farem als diferents agents del barri en forma de Diagnosi de l'entorn



A la cantina de l'escola, a les treballadores de restaurants i supermercats del barri ...

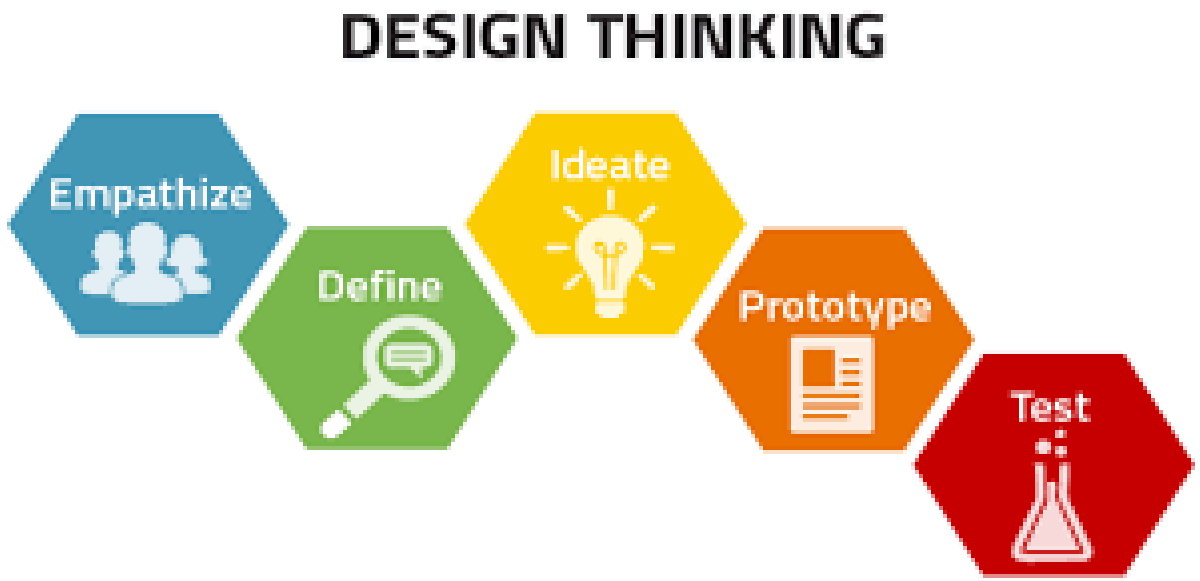
Posem en comú les entrevistes i analitzem la situació al barri identificant les seves necessitats



Fase 2:

Pensem en com ens podem convertir en part de la solució

Generem idees de possibles serveis a realitzar a partir d'un procés de...

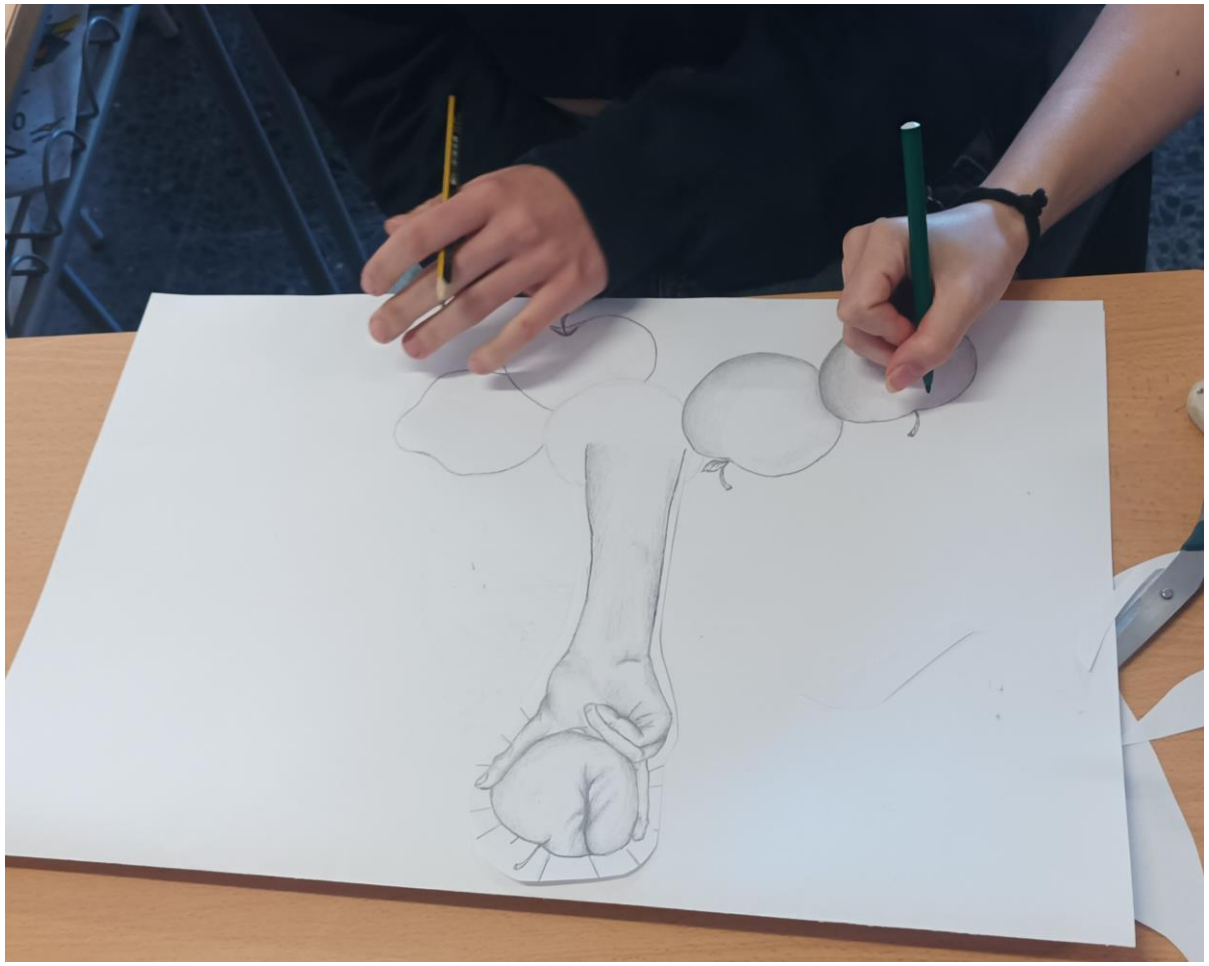


Cuina, imatge i divulgació !

Seleccionem els serveis que puguin tenir més impacte, més viabilitat i amb les que ens sentim més motivats/es

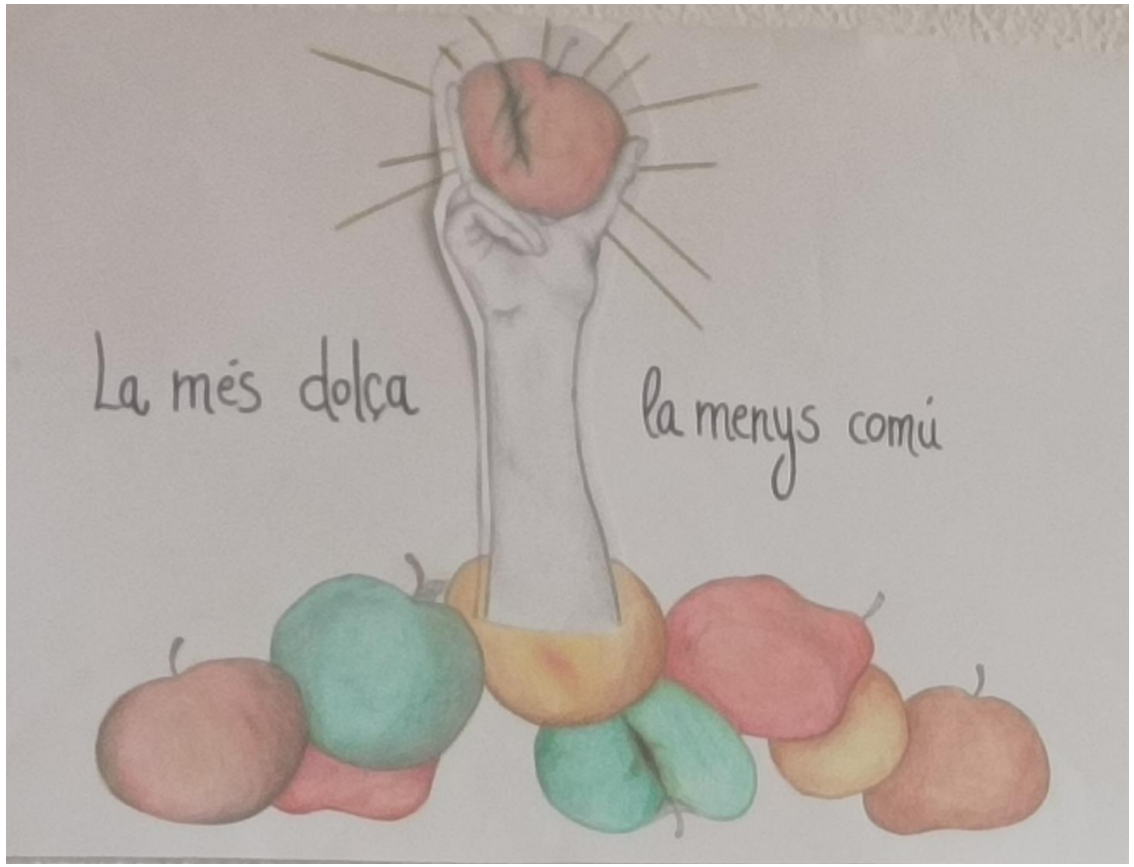
Decidim crear perfils a les XXSS per parlar de la problemàtica i realitzar un acte de sensibilització al Mercat del Carmel per tal de promoure l'ús de fruites madures i imperfectes en la cuina de casa!

Preparem el nostre servei



Pensem en un logo i en un eslògan que motivi a la gent i no la deixi indiferent!

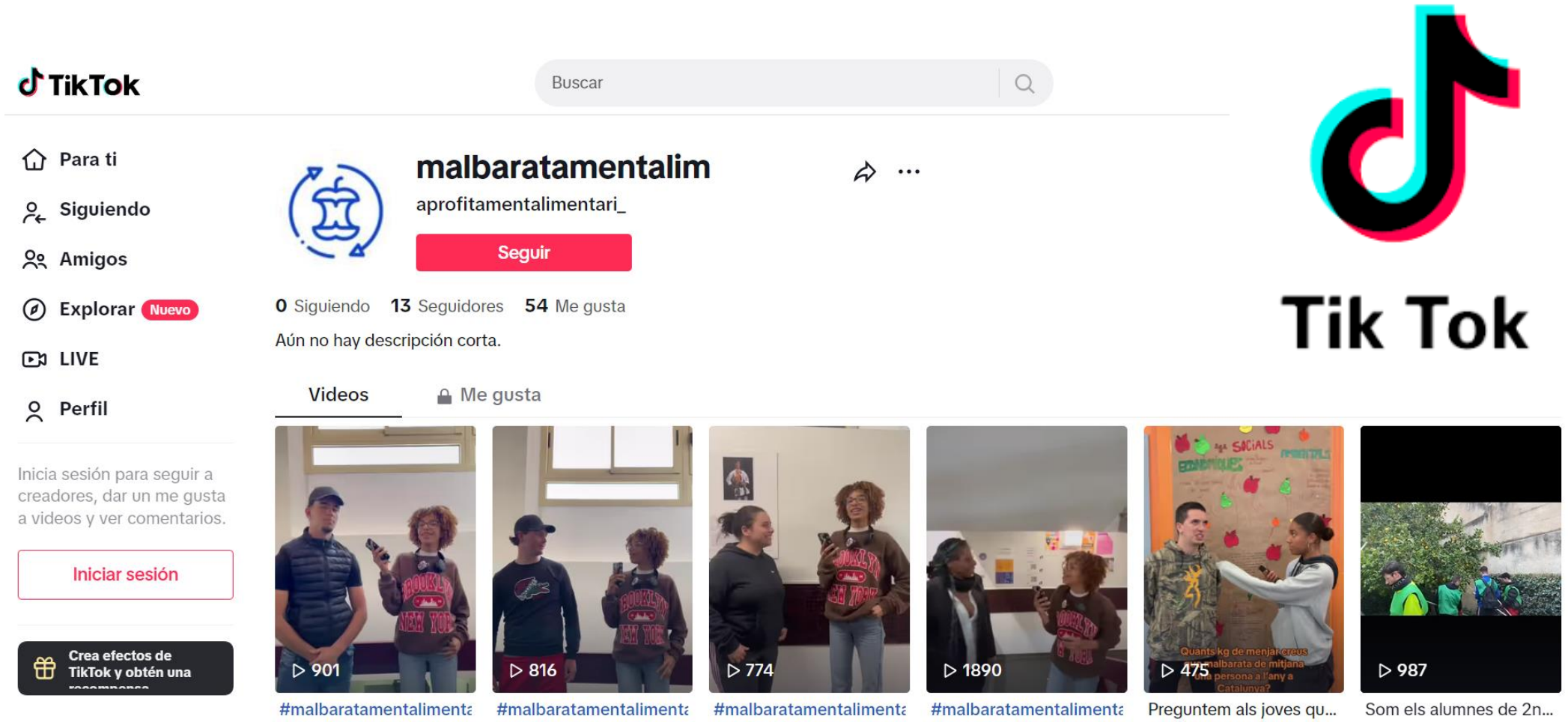
Busquem un eslògan revolucionari per a una idea tradicional



Fase 3:

Actuem per provocar un impacte en el nostre entorn

Publiquem a les XXSS per generar contingut amb impacte



Tik Tok

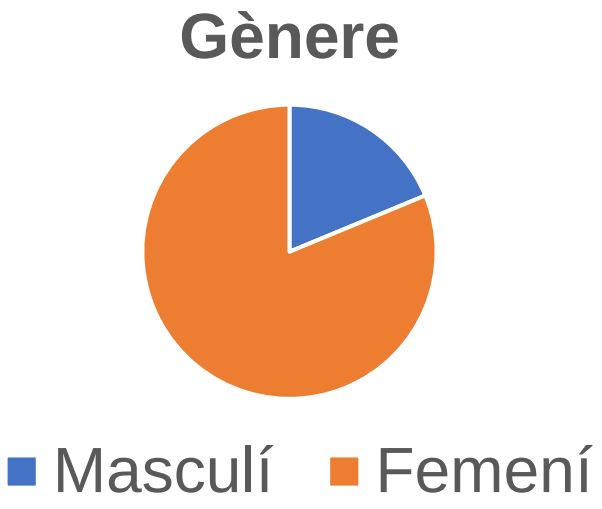
Cuinem Pancakes de plàtan madur i els oferim al mercat del Carmel

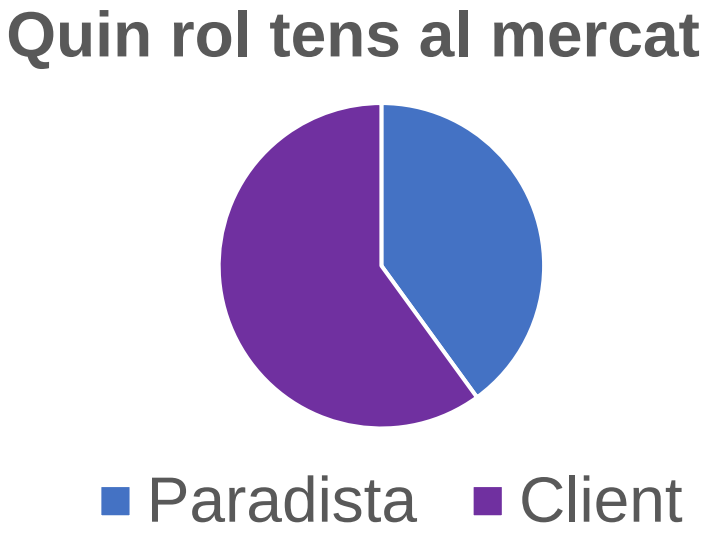
Sensibilitzem a les clientes i als paradistes sobre com utilitzar la fruita madura a casa seva

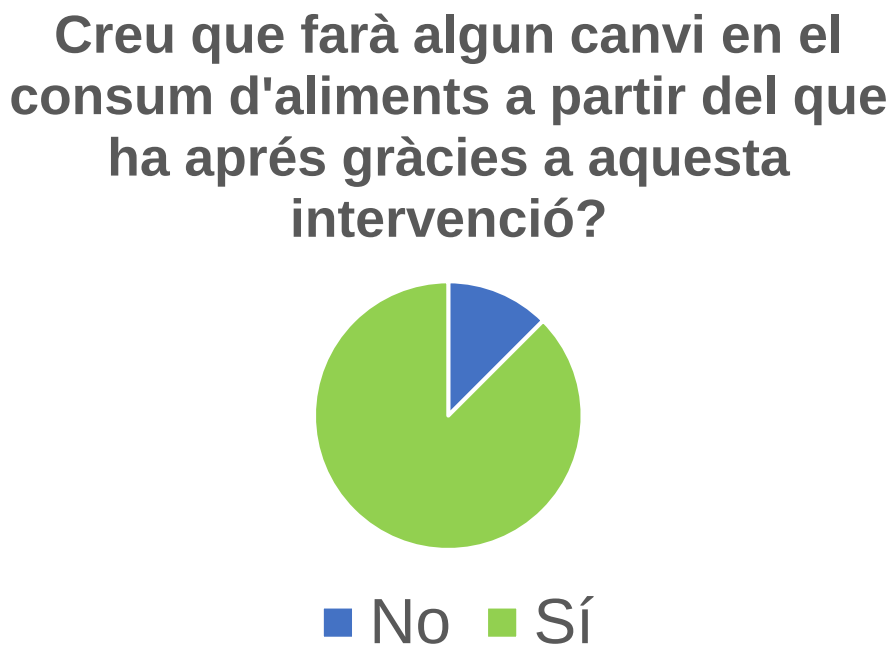
Per atraure a les persones regalem els pancackes, les receptes d'aprofitament i els davantals.

Passem un formulari d'impacte a les destinatàries del servei

Aquests són els resultats que obtenim:



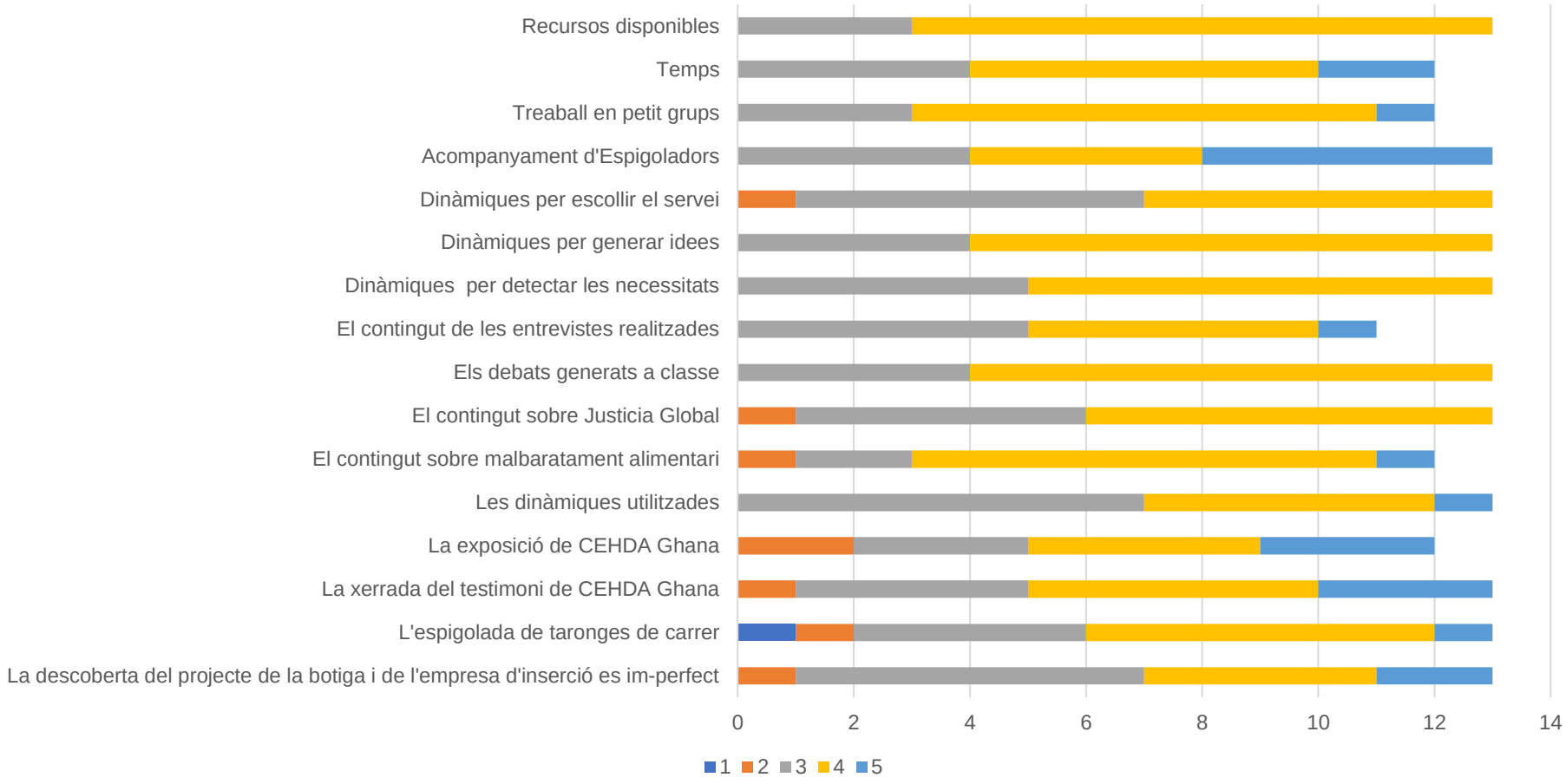




Fase 4:

Avaluem el projecte i el nostre rol

Duem a terme un anàlisis quantitatiu del projecte valorant del 1 al 5 diferents aspectes del projecte. On 1 significa que no ens ha agradat gens i 5 que ens ha agradat molt.



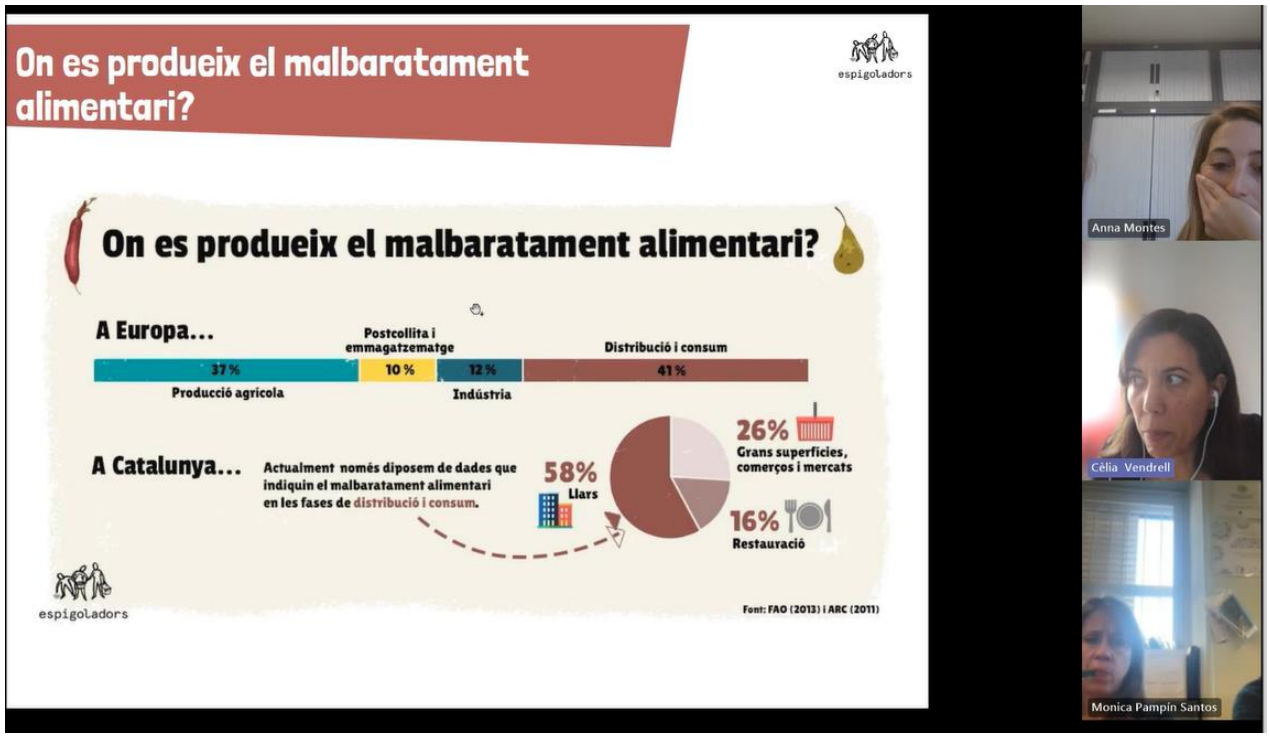
Duem a terme una avaluació qualitativa a través d'una activitat de reflexió i introspecció mitjançant imatges en forma de metàfora

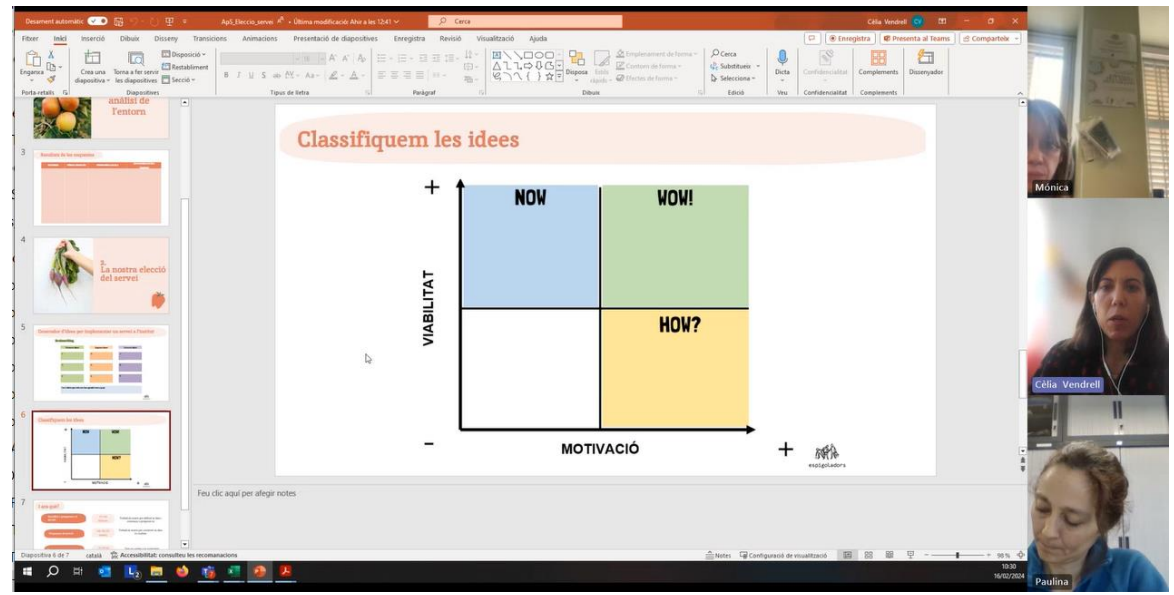
Fase 5

Celebrem i rebem el reconeixement que ens mereixem!

I de forma transversal...

l'equip de docents ha rebut formació específica per part de la Fundació Espigoladors i s'ha realitzat el traspàs de competències del projecte


On es produeix el malbaratament alimentari?
espigoladors
On es produeix el malbaratament alimentari?
A Europa...
Postcollita i emmagatzematge
Distribució i consum
37 %
10 %
12 %
41 %
Producció agrícola
Indústria
A Catalunya...
Actualment només disposem de dades que indiquin el malbaratament alimentari en les fases de distribució i consum.
58%
Llars
26%
Grans superfícies, comerços i mercats
16%
Restauració
Font: FAO (2013) i ARC (2011)
espigoladors
Anna Montes
Cèlia Vendrell
Monica Pampín Santos


Classifiquem les idees
NOW
WOW!
HOW?
VIABILITAT
MOTIVACIÓ
Mònica
Cèlia Vendrell
Paulina

Projecte d'Aprenentatge Servei a l'Institut Ferran Tallada

Avancem cap a l'aprofitament alimentari

Amb el suport de:

espigoladors

Ajuntament de Barcelona