



Food truck. Consum responsable

Institut Les Marines - Castelldefels

a8040539@xtec.cat

ESO 1r Cicle

Medi Ambient

Tecnologia i Comunicació

Salut i Benestar

Tecnologies Maker

Plòter de tall

Eines manuals

Durada

entre 25 i 35 hores

Propòsit del projecte

Que els alumnes prenguin consciència que allò que escollim per menjar té efectes mediambientals i socials. En aquest sentit, fem una proposta d'alimentació saludable, sostenible, socialment responsable. Volem que els nostre alumnat tinguin eines i destreses suficients, per tal de poder construir un menú, tenint en compte els costos dels diferents aliments, anant més enllà de la tria d'aquells productes que siguin més econòmic, i reflexionar sobre la sostenibilitat alimentària i l'emprenedoria.

Pregunta essencial, repte o servei

Com podem gestionar un food truck de manera eficient i sostenible?

Descripció del projecte

Crear un model de food truck amb una carta de plats personalitzada, calculant costos i beneficis mitjançant eines matemàtiques digitals, i reflexionar sobre la sostenibilitat alimentària, el malbaratament d'aliments i l'emprenedoria.

Creació d'obres o productes

Creació d'un projecte emprenedoria a través del coneixement d'una food truck. (Elecció del nom, creació del logotip, treball del menú ofertat, càlcul de costos i beneficis, coneixença i treball dels conceptes de malbaratament alimentari i producte de proximitat).

Reflexió de les persones implicades

Fàtima: "M'ha agradat molt dissenyar el food truck i el logotip, alhora m'he adonat que malbaratem molt de menjar". Unai: "Ara miro com cuina el pare i li dic que no faci més

menjar del que cal perquè no en sobri i s'hagi de llençar". Núria: "He fet la recepta a casa i m'he adonat que les postres era massa dolça"

