



Malbaratament fruita menjador

Escola els 30 passos - Barcelona

Fundació Espigoladors

Primària 2n Cicle

Medi Ambient

Tecnologies Maker

Selecciona una opció...

Durada

entre 25 i 35 hores

Propòsit del projecte

El propòsit del projecte és conscienciar l'alumnat sobre el malbaratament alimentari i fomentar actituds responsables envers el consum dels aliments. A partir d'una situació real i quotidiana del centre —el remanent de fruita que es genera diàriament al menjador escolar—, els infants han reflexionat, i han buscat possibles solucions per donar un nou ús a aquesta fruita i reduir-ne el malbaratament.

Pregunta essencial, repte o servei

Com podem aprofitar la fruita que sobra del menjador?

Descripció del projecte

"Els infants mostren molt d'interès per cuinar, manipular aliments i experimentar. Sovint observen que els ingredients canvien quan es barregen, s'escalfen o es refreden, i es fan preguntes sobre què passa durant aquests processos. Aprofitarem aquest interès, per descobrir la ciència que s'amaga darrere la cuina: els canvis físics i químics, les transformacions de la matèria i els canvis d'estat. Tot aquest aprenentatge ens ajudarà a conèixer tècniques de conservació dels aliments i a aprofitar la fruita que sobra del menjador, evitant que es malbarati.

Creació d'obres o productes

Amb les pomes que han sobrat del menjador, hem fet coques per tot el nivell i amb el suc de les taronges, gelat.

Reflexió de les persones implicades

He après que la matèria no desapareix, es transforma. Hem descobert que tot està format de partícules minúscules i que s'organitzen de diferent manera segons estan en estat sòlid,

líquid o gas. Quan cuinem, es produeixen canvis físics o químics en els aliments. Hem investigat com conservaven els aliments en el passat i hem reflexionat sobre la importància de no malbaratar menjar.

