



Receptes amb consciència

Escola Pompeu Fabra - Anglès

faigpf@pfangles.cat

Primària 2n Cicle

Medi Ambient

Salut i Benestar

Tecnologies Maker

Tall làser

Durada

entre 35 i 50 hores

Propòsit del projecte

El projecte respon al repte del malbaratament alimentari promovent que l'alumnat investigui les seves causes i conseqüències i desenvolupi hàbits de consum responsables. A partir de l'anàlisi de situacions properes, identificarà pràctiques millorables i proposarà accions per reduir els residus alimentaris a l'escola i a casa. Es busca generar un impacte real en l'entorn i fomentar una actitud crítica, compromesa i sostenible.

Pregunta essencial, repte o servei

Com podem reduir el malbaratament alimentari a l'escola amb accions creatives i sostenibles que també puguem aplicar a casa?

Descripció del projecte

L'alumnat investiga el malbaratament alimentari, al menjador escolar i a casa, convertint les deixalles en dades matemàtiques reals. L'alumnat calcula les quantitats necessàries per als plats, analitza costos i aprèn a redactar receptes de forma cooperativa. Com a solució final, el grup crea un receptari amb receptes que aprofiten els aliments i un decàleg de bones pràctiques. Finalment, es crea un logotip, i cada alumne el grava amb la talladora làser a la coberta de la llibreta llibreta creada de forma artesanal.

Creació d'obres o productes

El resultat d'aquest projecte és una eina pràctica per combatre el malbaratament alimentari, fruit d'un procés profund d'observació i reflexió de l'alumnat. Aquesta resposta es materialitza en un receptari de reaprofitament i un decàleg de bones pràctiques per reduir els residus a la cuina. Per recollir aquest treball, cada alumne crea la seva pròpia llibreta artesanal, cuidant-ne tot el procés de muntatge. El toc d'innovació l'aporta la fabricació digital: l'alumnat dissenya un logotip personalitzat que ells mateixos graven a la

coberta mitjançant la talladora làser.

Reflexió de les persones implicades

L'impacte més directe s'ha manifestat en un canvi d'hàbits i de mirada envers els aliments. L'alumnat ha desenvolupat una actitud de prudència i respecte davant el menjar, entenent que cada aliment rebutjat té un cost ecològic i social. Aquesta nova sensibilitat s'ha traduït en una reducció de residus orgànics a l'aula i una gestió més conscient de les carmanyoles i els tàpers d'esmorzar.

