



*Molt més que menjar!*

**Guia d'ús per a les auditories contra el malbaratament  
alimentari al Temps Educatiu del Migdia**

# Índex

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>01. Introducció</b>                   | <b>2</b>  |
| Molt més que menjar                      |           |
| <b>02. Objectius i metodologia</b>       | <b>4</b>  |
| <b>03. Com ho fem?</b>                   | <b>5</b>  |
| L'espai                                  | 5         |
| Per començar, sensibilitzem              | 6         |
| Activitats de sensibilització            | 7         |
| Calendaritzem                            | 14        |
| El pas a pas                             | 15        |
| <i>Pas 1. Separem les restes</i>         |           |
| <i>Pas 2. Quantifiquem les restes</i>    |           |
| <i>Pas 3. Infants: Reflexió i acció!</i> |           |
| Infografia resum                         | 21        |
| <b>04. Recursos i enllaços d'interès</b> | <b>22</b> |
| Recursos complementaris                  | 23        |

---

# 01



## Molt més que menjar!

Des de Fundesplai estem compromesos amb la sostenibilitat i la cura del nostre planeta. Fruit d'aquest compromís, neix **"Menjar Canvia el Món"**, una proposta educativa pel dret a l'alimentació saludable i sostenible.

I és que estem en un moment decisiu, enmig d'una emergència climàtica, social i de salut planetària global que afecta totes les formes de vida i compromet greument el present i la vida futura. És per aquest motiu que hem d'actuar amb eficàcia i **el sistema alimentari esdevé la palanca de canvi per fer un món millor.**

En aquest context, **el malbaratament alimentari** és un dels aspectes que cal millorar per fer front a aquesta emergència planetària, ja que cada any es perd un terç dels aliments que es produeixen al món per al consum humà (FAO 2011).

### què entenem per malbaratament alimentari?

*El malbaratament alimentari són aquells aliments que, tot i ser segurs i nutritius per a les persones, són descartats en algun punt de la cadena alimentària i esdevé residu. No entren en aquesta categoria determinades parts dels aliments considerades no menjables, com ara les pells de les fruites i verdures, les closques, els ossos de la carn, o les espines del peix.*

### El malbaratament en xifres



L'any 2022 es van malbaratar **1.050 milions de tones d'aliments.**



Cada dia es malbarata a les **llars de tot el món** l'equivalent a almenys **1.000 milions de racions** de menjar comestibles. Aquesta xifra equivaldria a brindar **1,3 àpats diaris per a totes les persones que pateixen gana a nivell mundial**



A Catalunya, es malbaraten 35 kg d'aliments per persona a l'any. L'any 2010 es van malbaratar més de 262.000 tones anuals, un 7% dels aliments adquirits per famílies, restaurants i comerços

Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya, UAB per l'Agència de Residus de Catalunya 2010. Informe del PNUMA-ONU sobre el índex de desperdicio de alimentos 2024

**"cada any es perd un terç dels aliments que es produeixen al món per a consum humà." (FAO, 2011)**

# 01

A més de les **qüestions ètiques** que planteja el fet de llençar menjar quan es podrien alimentar altres persones, malbaratar aliments té altres implicacions: quan produïm aliments, es fan servir recursos naturals com aigua, superfície agrícola i energia.

Les activitats necessàries per obtenir i utilitzar aquests recursos contribueixen a l'**emissió de gasos amb efecte d'hivernacle**, els quals són responsables de l'**escalfament global**. Així, quan es desaprofiten aliments, no només es perd el menjar, sinó que la **despesa de recursos necessaris per produir-los i tots els impactes ambientals associats han estat en va**.

A Catalunya, l'any 2020, es va aprovar la **Llei 3/2020 de l'11 març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**. Aquesta insta a tots els agents de la cadena alimentària a desenvolupar accions que afavoreixin la reducció del malbaratament alimentari.

Per tot això, sota el lema **STOP Malbaratar Menjar** ens disposem a **fer front al repte del malbaratament alimentari** des del **Temps Educatiu del Migdia**.

Aquest esdevé un entorn idoni per fer-hi front, tot potenciant hàbits sostenibles i saludables, i fomentant conductes responsables i respectuoses vers el nostre entorn i el planeta.

Així doncs, **aquesta guia és un instrument per acompanyar als equips i als infants i joves**.

L'enfocament que es planteja en aquesta guia posa especial atenció a la **participació i implicació dels infants** en la **prevenció i la reducció de les pèrdues** i el malbaratament alimentari, en els **menjadors escolars**.



# 02

## Objectius educatius i metodologia

### Objectius

- 01 Sensibilitzar a tota la comunitat educativa sobre la importància d'evitar el malbaratament alimentari al Temps Educatiu del Migdia.
- 02 Promoure la participació, el lideratge i la implicació dels infants i joves envers el malbaratament alimentari del menjador de l'escola.
- 03 Oferir pautes i recursos per a separar, quantificar, reflexionar i posar acció en vers el que es malbarata al menjador escolar.

### Metodologia



Entenem el temps de migdia com un espai complementari de l'entorn familiar, per aquest motiu tractem l'infant amb tota la seva globalitat, i **proposem una metodologia participativa i globalitzadora.**

Situem l'infant i jove al **centre de l'acció educativa**, tot creant dinàmiques i formes d'educar i alimentar que ens permetin el seu desenvolupament integral.

El menjador escolar esdevindrà així, un **espai vivencial positiu** que fomentarà el procés d'aprenentatge i l'increment de la seva autonomia.

El projecte de malbaratament alimentari i les auditories de MA, per tant, estan dissenyats per treballar des d'una participació activa i real dels infants i joves.

Per això, és important **vetllar perquè tots ells i elles participin activament** de tot el procés d'auditories de malbaratament, esdevenint-ne així, els veritables protagonistes i per tal que aquestes esdevinguin un aprenentatge significatiu. Al llarg d'aquesta guia trobareu petites indicacions que fan referència a la participació dels infants en cada moment.

# 03

## Com ho fem?

### L'espai

Disposar d'un **espai de recollida de restes** al vostre menjador serà vital per tal de promoure l'educació en vers el malbaratament, crear consciència d'allò que llencem i del que podriem aprofitar.

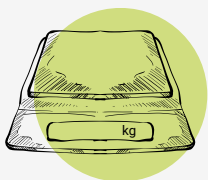
Tant l'espai com els estris i material han d'estar dissenyats per ser utilitzats pels infants (mida, accessibilitat, etc.)



Situeu el punt de recollida de restes i el registre de dades en un **espai visible i accessible** per tota la comunitat educativa. És important evitar els llocs de pas recurrents i assegurar-nos de no obstaculitzar el flux de sortida i les sortides d'emergència.



Situeu la **cartelleria a sobre, o el més a prop possible, de l'espai de recollida**. Els infants tindran aquest suport visual a l'hora de separar les restes, així com l'espai on registrar les dades obtingudes i poder consultar les propostes consensuades per reduir el malbaratament.



Aquest punt haurà de comptar, com a mínim, amb una **balança i els estris necessaris** per a l'abocament de les restes als cubells (espàtules, llengües de gat, etc).



Ha de ser un espai que es pugui **netejar fàcilment**, ja que caldrà netejar-ho bé després de cada quantificació.

# 03 Com ho fem?

## Per començar, sensibilitzem...

Si és la primera vegada que treballem el tema del malbaratament alimentari al nostre espai de migdia, us proposem generar un **clima d'interès** entre els infants a partir de:



la participació dels infants!

En aquest primer punt els infants participaran de diferents propostes d'activitats i dinàmiques de sensibilització. Es tracta de donar peu a dir la seva, així com per despertar l'esperit crític i situar-los dins del projecte i les auditories de malbaratament.



Durant uns dies podeu posar damunt de les taules petits **cartells amb preguntes** com ara: Us heu preguntat mai quant menjar llençem a la brossa al menjador? On va a parar tot el menjar que acaba a les escombraries?



A l'hora de menjar, **pregunteu als infants** què fan a casa per evitar llençar menjar. Això els motivarà a compartir idees senzilles i prendre consciència del problema.



Podeu crear un **mural interactiu** per recollir les coses que fan els infants a casa per evitar el malbaratament.



També podeu crear **cartells** senzills a les parets **amb missatges** curts com: "Agafa només el que menjaràs" o "Cada mossegada compta."



Feu una **fotografia** del menjar que es llença cada dia al menjador i mostreu-la als infants al final de la setmana. Al costat de les imatges poseu cartells amb preguntes que convidin a la reflexió.



Un bon dia per començar a treballar el tema del malbaratament és el **29 de setembre** (o dies pròxims), ja que es commemora el **Dia internacional de la Conscienciació de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.

# 03 Com ho fem?

A més d'aquesta introducció, podeu portar a terme **altres activitats** al llarg de l'any, **coincidint amb els períodes d'auditoria**. Tal com veureu més endavant, en l'apartat relatiu a la calendarització de les quantificacions, se n'ha de fer un mínim de 3 (**1 auditoria per trimestre**). Així, amb les activitats podem anar enfortint – de manera periòdica – la presa de consciència entre els infants sobre la problemàtica del malbaratament, complementant les experiències i reflexions que vagin sorgint durant la seva participació en les tasques de quantificació.

A continuació, trobareu tot un seguit de propostes d'activitats lúdiques – i també vídeos i jocs interactius – per treballar els **conceptes clau** del malbaratament alimentari, adaptades als diferents cicles educatius.

Es tracta d'activitats extretes de la proposta educativa **Menjar canvia el món** i d'altres entitats i organismes que estan igualment compromesos amb aquesta problemàtica.

## Activitats

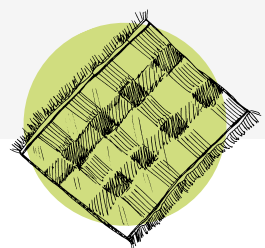
### De la taula no en cau res

Els infants s'agrupen en equips de quatre a sis persones. Es dona a cada equip una tela (que simbolitza les estovalles d'una taula) i dos objectes que no es trenquin (per exemple, pilotes de ping-pong, fruits d'arbres del pati, fustes o pedres petites...), que se situen al mig de la tela i simbolitzen els aliments de la taula.

La finalitat del joc és que cada equip es desplaci d'un lloc a un altre fent saltar els objectes amb la tela tan amunt com sigui possible sense que caiguin a terra. El joc es pot anar complicant donant més objectes a cada equip.

Quants objectes t'han caigut?  
 Quants objectes ets capaç de llançar amb la tela i recollir-los sense que en caigui cap?  
 Com més objectes tens, més difícil és? Per què?  
 Passa el mateix amb el menjar?  
 Et serveixes realment la quantitat d'aliments que et menjaràs?

Font: [Guia didàctica Ens ho mengem tot](#) (Ajuntament de Barcelona, 2022)





# 03 Com ho fem?

## Tren FIFO (first in, first out)

A través d'aquest joc treballarem la màxima "el que primer entra, primer surt".

Dividim el grup en 2 o 3 equips de màxim 10 persones cada un. Cada equip pren el nom d'un tipus d'aliment que es conserva a la nevera: iogurts, cogombres, salsitxes, espinacs, etc.

Disposem les cadires de la classe en 2 o 3 grups separats, segons el nombre d'equips, de manera que semblin els seients de vagonets del tren. A la veu d'Aliments a dins (IN)", cada grup va seient al seu corresponent vagó fins que totes les persones estiguin assegudes. Mentre són al tren, poden anar simulant el sotragueig del moviment. A la veu d'"Espinacs fora (OUT)", l'equip Espinacs haurà de sortir del tren com més aviat millor, però en el mateix ordre en què van pujar a ell. El mateix amb la resta d'equips.

Expliquem als infants que una de les principals raons que es llencin aliments que podrien haver-se menjat és perquè no els conservem correctament i consumim a l'ordre apropiat. El Tren FIFO és el tren on el primer que entra, és el primer que surt. El mateix hem de fer amb els aliments, els primers que arriben a casa, són els que abans hem de consumir, si no, poden acabar a les escombraries.

Després de l'activitat del Tren FIFO convé preguntar com de fàcil o difícil els ha resultat mantenir el mateix ordre per sortir i si se'ls acudeix alguna manera que podria fer més fàcil saber en quin ordre s'haurien de consumir els aliments que tenim al rebost per evitar el seu malbaratament.

Font: Esta unidad no tiene desperdicio  
(Gobierno de Navarra, 2019)

## Sobres mestres

En aquesta proposta ens centrarem en el reaprofitament del menjar, una acció que practicaven les famílies anys enrere, però que avui dia s'ha anat perdent.

Comencem amb una conversa amb els infants per compartir què se'n fa a casa de les sobres: les llancem? Les guardem per un altre dia? Les transformem en un nou àpat? Pensem quins nous i deliciosos plats podem preparar.

L'objectiu del joc és doble. D'una banda, es tracta d'aconseguir relacionar sobres amb els menjars en què s'han transformat i de l'altra, evitar que els atrapi el malbaratament alimentari.

Cada infant rep una targeta que conté el dibuix i el nom de, o bé restes d'aliments o bé, d'un menjar.

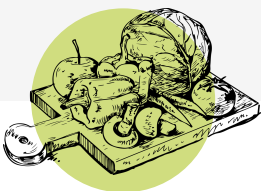
Un o dos infants rebran la targeta del malbaratament alimentari. La missió d'aquests és impedir que sobres i menjars es reuneixin.

Marquem un camp de joc. Al mig es trobaran els infants amb la targeta del malbaratament. A un extrem del camp els infants - sobres i a l'altre extrem els infants -menjars.

Exemples de targetes de sobres amb el seu menjar relacionat:

| <b>sobres</b> |   | <b>menjars</b>                 |
|---------------|---|--------------------------------|
| pollastre     | → | croquetes                      |
| fruita        | → | macedònia, sucs, batuts...     |
| verdura       | → | crema de verdures, pizza...    |
| cigrons       | → | humus                          |
| arròs blanc   | → | arròs tres delícies            |
| formatge dur  | → | macarrons amb formatge ratllat |
| pa dur        | → | carn arrebossada               |
| carn          | → | canelons                       |

Font: Proposta educativa Menjar canvia el món  
(Fundesplai)



# 03 Com ho fem?

*cicle inicial*

## Juguem amb les paraules

Es planteja jugar al joc del “penjat” però amb paraules que sempre tinguin a veure amb els aliments i el malbaratament alimentari. Una bona manera d'introduir nous termes i saber-ne més, així com fomentar la capacitat lingüística i d'escriptura dels infants.

Escriurem a la pissarra guions corresponents al número de lletres que conformin paraules com malbaratament alimentari, menjar o brossa, en cas que es consideri necessari per entendre millor el concepte. Un per un, els infants hauran d'anar dient lletres per poder esbrinar de quins conceptes es tracta. Per finalitzar l'activitat, quan ja s'hagin endevinat els conceptes, els hi preguntarem si saben què signifiquen, i si no ho saben els hi explicarem.

L'avaluació la farem un cop hagin endevinat quins son els conceptes tractats, al final de l'activitat preguntant als nens/es si saben el que volen dir els conceptes treballats. Es farà un joc per comprovar si ho han entès correctament: separarem l'espai en dos, la meitat de l'espai significarà SI, l'altre meitat significarà NO. Els hi farem preguntes relacionades amb el treballat per saber el grau de coneixement que han obtingut. Exemples:

Es llença el menjar quan acabem de menjar?

Malbaratament alimentari vol dir no tirar el menjar.

Font: [Proposta educativa Menjar canvia el món](#)  
(Fundesplai)



## Fem grups de...

Amb aquesta activitat es vol posar de manifest la diferència entre el malbaratament alimentari i el residu orgànic no consumible, és a dir, la part de l'aliment que no es pot menjar, com els ossos, les espines o la pell d'algunes fruites i verdures.

Es reparteix una targeta amb el nom o la fotografia d'un aliment a cadascun dels participants. Aquest aliment és el que representen durant el joc. Una vegada tothom conegui bé el seu personatge, es van fent agrupacions o paquets en funció de diferents característiques que vagi dient en veu alta la persona dinamitzadora de l'activitat.

Possibles aliments: taronja, poma, tomàquet, patata, ceba, cogombre, plàtan, pera, maduixa, ou, bistec, pa, arròs, pasta, lluç, calamar, pit de pollastre, cuixa de pollastre, mongetes tendres, llenties, pèsols, cigrons... Es poden agrupar per: verdures, fruites, els que tenen residu una vegada s'ha menjat, els que abans de cuinar s'han de pelar...

Quins aliments creus que tenen més residu orgànic de tots els aliments amb els quals s'ha fet l'activitat? Quina diferència hi ha entre malbaratament i residu orgànic?

Font: [Guia didàctica Ens ho mengem tot](#)  
(Ajuntament de Barcelona, 2022)

# 03 Com ho fem?

## Comprar amb cap

Una part molt important del malbaratament alimentari té a veure amb la manca de planificació, les compres en excés, el menjar que s'oblida al rebost fins que es fa malbé, etc.

La planificació de les compres, ens permet ajustar de manera adequada les quantitats que comprem, saber exactament quin menjar tenim a casa i també assegurar-nos que la dieta que seguim és saludable i sostenible. A partir d'un menú setmanal i un seguiment acurat de què tenim a la nevera i el rebost, podem elaborar una llista de la compra amb allò que realment necessitem comprar. Les eines necessàries per a una bona planificació són ben senzilles: un menú setmanal i la llista de la compra.

Preparem un escenari per a la motivació a partir del joc simbòlic. Simulem una petita botiga amb diferents aliments que podran comprar per planificar un àpat (un esmorzar o un berenar): fruita, brioixeria industrial, iogurts, formatge, sucs, xocolata... Aquests productes tindran un preu simbòlic en forma de gomet per exemple.

Farem grups. Cada grup pensarà quin menjar vol preparar i què necessitarà. Ajudem-los a pensar les quantitats, les porcions, etc.

Disposaran d'un full per anotar o dibuixar els aliments i un pressupost per gastar-se. Els diners poden ser gomets, per exemple una poma pot tenir el cost de 2 gomets.

Un cop feta la compra preparen l'àpat de la forma més real. El material de plastilina pot donar molt de joc en aquesta activitat.

Cada grup comparteix el seu àpat amb la resta i totes juntes l'analitzarem. A partir d'aquí s'indueix el debat reflexiu:

- És un àpat saludable? Ajudem-nos de la piràmide de la Salut Planetària per a esbrinar-ho.
- És un àpat sostenible? Analitzem l'envasat dels aliments comprats.
- Hem comprat més del necessari?
- Penseu que sobrarà menjar?
- Què en farem de les sobres?

Missatges finals

La propera vegada que aneu al mercat amb la vostra família recordeu-los que n'és d'important fer el llistat de la compra.

Font: Proposta educativa Menjar canvia el món  
(Fundesplai)



# 03 Com ho fem?

cicle mitjà

## Joc de taula STOP malbaratar menjar

Aconseguireu evitar que el menjar acabi a la brossa? Aquest joc de taula convida els infants a reflexionar sobre el dret a l'alimentació saludable i sostenible per a tothom, i prendre consciència que els aliments són un recurs valuós que cal gestionar i consumir amb la màxima cura.

*Com es juga?* S'organitza el grup en equips de joc. Cada equip s'identifica amb una fitxa-aliment. Es llença el dau per torns i es mou la fitxa el nombre de caselles que indica aquest. Totes les caselles tenen alguna funció. Pot ser una pregunta o una activitat d'acció (caselles amb dibuix i bafarada).

En moviment! Quan un equip no sap respondre la pregunta retrocedeix 2 caselles i salta a un altre equip. Si aquest l'encerta, pot avançar 2 caselles i esperar el seu torn de joc.

La partida finalitza quan tots els equips aconseguixen la fita del punt d'arribada – Stop Malbaratar Menjar.

- Descarregueu-vos [aquí](#) les instruccions del joc (caselles de preguntes).
- Descarregueu-vos [aquí](#) el taulell del joc del malbaratament en PDF.

Font: [Proposta educativa Menjar canvia el món](#) (Fundesplai)

## La taronja viatgera

A través d'aquesta proposta, els infants reflexionaran sobre el malbaratament alimentari generat per l'increment de trajectes i d'intermediacions en el transport.

Fem grups de sis infants. Lliurem a cada grup la quantitat de plastilina necessària per tal que puguin fer sis pilotes de la mida d'un puny. Tres hauran de ser d'un color i tres d'un altre.

En el pati separem cada grup en dues parts de tres. Un trio estarà en un punta i l'altra en l'oposada. Cada trio té les pilotes d'un color.

D'un en un, cada infant haurà de transportar una pilota de plastilina fins a donar-li a un company o companya de l'altra banda. Guanya el primer grup que ha portat totes les pilotes.

A continuació observem amb els infants dos aspectes: l'energia gastada (cansament en córrer) i l'estat de les pilotes. Explicuem que amb els viatges la qualitat dels productes – especialment

quan són frescos – perd i és fàcil que es facin malbé. Aprofitem per explicar el trajecte que fa una taronja del Brasil fins aquí.

Repetim l'activitat anterior però ara les pilotes – un cop reconstruïdes – s'han de moure entre el propi grup de 6 que està lluny. Les pilotes es poden demanar, oferir, decidir conjuntament qui la dona a qui, etc.

Finalment s'explica el significat de la segona part del joc: un comerç de proximitat en el qual la qualitat dels productes és millor, es coneix directament a les persones i hi ha altre tipus de relacions a més de les estrictament comercials.

Podem jugar un tercer cop de forma que cada infant decideixi si vol portar la pilota lluny o passar-la a companys o companyes de prop, i parlar després sobre perquè ho han fet d'aquella manera.

Font: [Menjadors escolars ecològics. Material didàctic](#) (Entrepobles, 2010)

# 03 Com ho fem?

## A la nevera o al rebost?

Sabem com conservar de la manera més adequada cada aliment? Com organitzem les nostres neveres? Tot ha de conservar-se al frigorífic? Quina relació té això amb el malbaratament alimentari?

L'activitat que us proposem consisteix a guardar bé a la nevera o al rebost una sèrie de productes per evitar que es facin malbé abans de ser consumits.

Cada grup d'infants disposa d'un carret de la compra o un cabàs ple de tota mena de productes frescos, envasats (arròs, llet, iogurts, algun plat cuina...), etc. (poden ser imatges, aliments de joguina, etc.). I també tindran al seu abast una il·lustració de la nevera (tipus mural) o construïda amb una capsa de cartó.

Els donem un temps perquè endrecin els productes. Quin serà el grup que millor conservi els aliments?

En aquest [enllaç](#) de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) trobareu informació relacionada amb la conservació dels aliments per comprovar que l'activitat s'ha realitzat correctament. La resta d'aliments es conserven al rebost.

En acabat argumenteu les raons de la forma d'endreçar els productes.

*Reflexió:* Les neveres ens permeten conservar els aliments, però cal endreçar-los correctament. Accions tan simples com col·locar cada producte al prestatge de la nevera que estigui a la temperatura més adequada, no barrejar aliments cuinats amb els crus i guardar-los en envasos ben tancats, podrem allargar la vida dels aliments i evitar que acabin a les escombraries.

Aquesta mesura és una de les accions quotidianes que podem fer a casa per combatre el problema del malbaratament.

Podeu complementar aquesta activitat amb el recurs educatiu "[Com arribar a ser Agent AntiMalbaratament alimentari](#)", també desenvolupat per l'ACSA, on trobeu il·lustracions per retallar d'una nevera/congelador, lleixes del rebost, cubell d'escombraries i diferents aliments. Es treballa de manera teatralitzada el concepte de malbaratament alimentari i de reaprofitament segur dels aliments, i altres qüestions com ara les racions dels àpats, caducitat, data de consum preferent, conservació, etiquetatge, i contaminació dels aliments, etc.

Font: [Proposta educativa Menjar canvia el món](#) (Fundesplai)

## La frase inacabada del malbaratament

Us proposem una fitxa senzilla en la qual caldrà relacionar l'inici de frase amb un final. Aquestes frases aporten informació sobre la conservació dels aliments, l'aprofitament de sobres d'aliments i la reducció del malbaratament.

Una bona manera de parlar sobre la problemàtica de la reducció del malbaratament en un espai més tranquil com pot ser una aula.



Descarrega aquí la fitxa: [Completa la frase inacabada](#)

Font: [Proposta educativa Menjar canvia el món](#) (Fundesplai)

# 03 Com ho fem?

## Cap menjar a la brossa

Aquest joc en forma de cub té com a objectiu potenciar l'esperit reflexiu i crític sobre el malbaratament d'aliments.

Es recomana imprimir el joc "Cap menjar a la brossa" (enllaça a continuació) i muntar el cub ja creat. Una vegada ja s'hagi finalitzat la preparació de la figura, es recomana que el grup es posi en rotllana per començar el joc.

A continuació, el primer participant comença llençant el cub i, en relació amb el missatge que ha sortit, diu tres accions que es pot fer al respecte per combatre al malbaratament alimentari.

La idea és que no finalitzi el joc fins que hagin participat tots i totes les integrants del grup.

Pel cicle superior podeu escriure en un full les aportacions de tots i totes durant l'activitat i després aplicar aquelles que podeu dur a terme vosaltres a l'escola o casa. Posteriorment, podríeu fer un recull amb un mural amb fotografies.

Descarregueu-vos [aquí](#) el cub retallable de "Cap menjar a la brossa" (PDF)

Font: [Proposta educativa B612](#) (Fundesplai)

## Els tres orígens

A través d'aquest joc reflexionem sobre el comerç global i de proximitat, i sobre com la nostra alimentació repercuteix en la cura del planeta. Perquè les nostres accions compten, i molt!

Es fan quatre grups d'infants. Els tres primers grups representen els aliments i el seu objectiu és anar des del punt d'origen fins al mercat. Uns són aliments que provenen de lluny, uns altres són aliments que venen de mig camí i els tercers representen aliments de proximitat. El quart grup d'alumnes representa les dificultats que troben els aliments per anar d'un lloc a un altre: fronteres, aranzels, mitjans de transport, carburant... Cada infant del grup que representa les dificultats és un element (frontera, aranzel, etc.) i, per això, ha de pensar alguna acció per obstaculitzar el pas dels grups que representen els aliments: pessigolles, endevinar un enigma, superar un obstacle físic...

Aquests obstacles es distribueixen entre els recorreguts dels tres aliments. Cal que els grups que representen els aliments facin un recorregut diferent en funció de l'origen. Així doncs, han de sortir de més a prop els productes de proximitat i de més lluny els productes llunyans i cal anar superant els diferents obstacles que es troben (infants del quart grup) fins a arribar al mercat.

Es compta el temps que tarda cada grup d'aliments i els obstacles a què s'han d'enfrontar.

Quin grup ha tardat més fins a arribar al mercat? Quin aliment representava? Qui ha estat el més ràpid? Qui ho ha tingut més fàcil per arribar al mercat? És realment necessari transportar aliments de tan lluny si en tenim de proximitat? Quin impacte ambiental pot causar el transport de cadascun d'ells? En quin recorregut creieu que hi ha més malbaratament? Per què?

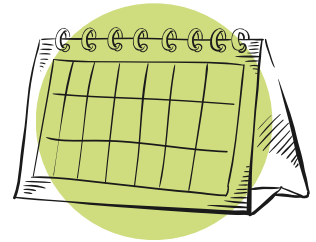
Podem explicar als infants que quan un aliment ve de lluny, ha de passar per moltes etapes: des de la granja, el transport, l'emmagatzematge, i el mercat. En cada etapa, l'aliment pot danyar-se o fer-se malbé, augmentant la possibilitat que es desaprofiti. A més, quan llencem menjar, també estem llençant els recursos que hem destinat a la seva producció (sòl, aigua, energia) i estem contribuint de forma indirecta a l'increment d'emissions de CO2 a l'atmosfera. Aquest impacte es multiplica si la quantitat d'aliment que llencem ve de lluny, ja que com més lluny es produeix l'aliment, més emissions de CO2 associades al transport es generen.

Font: [Guia didàctica Ens ho mengem tot](#) (Ajuntament de Barcelona, 2022).

# 03 Com ho fem?

## Calendaritzem

Les **auditories de malbaratament formen part del projecte educatiu i alimentari del Temps Educatiu del Migdia**, i conviuen amb les altres propostes de lleure i de dinamització de l'espai del menjador. Per tant, hem de vetllar perquè les quantificacions tinguin el temps i espai necessari per a dur-se a terme correctament.



L'organització del calendari durant el curs escolar serà:

- » Mínim **3 quantificacions al llarg de l'any en períodes diferents** (tardor, hivern i primavera). Us proposem 1 auditoria per trimestre.
- » Cada període de **quantificació ha de ser de 5 dies consecutius** (de dilluns a divendres), cobrint una setmana de menús.

### en resum

mínim

**1 auditoria trimestre = 5 dies de quantificació  
(1 setmana sencera)**

**En total: 3 períodes a l'any = 15 dies de quantificació**

### A tenir en compte

Tal com especifica la **Guia per la prevenció del Malbaratament alimentari als menjadors escolars de la Generalitat de Catalunya (2023)** heu de tenir en compte el següent:

- » Procureu que les auditories no coincideixin amb dies especials, que puguin afectar el registre (excursions, colònies, celebracions de dies especials, ...).
- » No feu quantificacions al principi dels cicles de menús (tardor, hivern primavera), ja que el Malbaratament alimentari és més alt.
- » Eviteu fer les quantificacions al setembre, ja que és un període d'adaptació per als infants més petits.
- » Us recomanem aprofitar les comissions d'infants, assemblees o espais de diàleg d'aquella setmana per tractar el tema de les auditories amb més profunditat.

A més, a la guia didàctica ***Donem valor als Aliments*** (DACC, 2023), trobareu una **selecció de efemèrides** de caràcter medi ambiental i/o social relacionades amb el malbaratament alimentari que us poden servir com a **punt de partida** per introduir i/o profunditzar aquesta temàtica amb els infants. La guia ofereix una petita explicació sobre **com podem vincular aquestes dates especials amb la problemàtica del malbaratament**, facilitant així un context oportú per a l'organització de les auditories.

# 03 Com ho fem?

## El pas a pas

### Pas 1. Separem les restes!

Per quantificar la realitat de resta malbaratada, cal separar en **diferents cubells o recipients**:



aigua sobrant

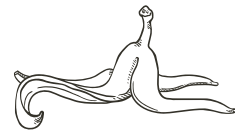
Tota l'**aigua sobrant dels gots que no s'han begut** durant l'àpat.

També es consideren les gerres d'aigua que no s'han begut a l'últim torn de menjador, en tant que del primer al segon torn les gerres es re-omplen.



resta menjable

En aquest recipient aniran les restes de **menjar que ens hauriem pogut menjar** com les restes de pa, carn, peix, fruita, verdura, llegums, pastes i postres, com el iogurt, etc.



resta immenjable

En aquest recipient aniran les restes de **menjar que no ens podem menjar** com ara les peles de fruita, ossos, etc.i, per tant, no comptabilitzen en el malbaratament alimentari.

**recorda !**

aigua sobrant

+

resta menjable

=

malbaratament alimentari



**la participació dels infants!**

Caldrà definir amb els infants com ens organitzarem per fer les auditories:  
 Qui fa la separació? Quins infants formen part de la quantificació? Creem grups rotatius? De quins cursos? Podem aprofitar les comissions d'infants, assemblees o altres espais de participació per tal de concretar-ho.





# 03 Com ho fem?

## Separació bàsica

Per començar, recomanem la **separació i quantificació bàsica**, que contempla totes les restes menjables dels àpats, sense diferenciar entre plats, postres, etc. Així doncs, cal llençar totes les restes menjables en el mateix recipient.

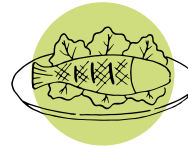
Ara bé, sabem que com **més detallada sigui la quantificació més acurades seran les dades obtingudes**, i això ens permetrà posar acció de manera més específica. Per a fer-ho, podem fer una **separació detallada o agrupada**.

En aquests casos, podeu consultar la Guia de Prevenció del Malbaratament Alimentari. Recordeu que haureu de contemplar els espais i recipients necessaris per a separar (contenidors, cubells, bosses...)



primer plat

+



segon plat + guarnició

+



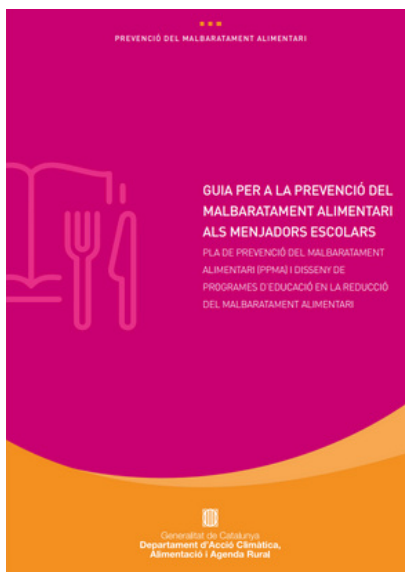
postres

+



pa

Accediu a la Guia de Prevenció del MA de la Generalitat de Catalunya

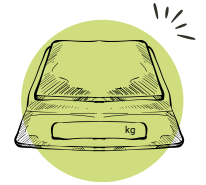


recomanem!

Adaptem la separació i recollida de restes a l'organització del vostre servei de menjador (torns, roda de serveis, ...).

Procureu disposar d'espàtules i estris que permetin escurar bé les restes dels plats.

# 03 Com ho fem?



## Pas 2. Quantifiquem les restes!

Al final del servei, per quantificar les restes, els infants i joves hauran de pesar les bosses o cubells, amb l'ajuda d'una **balança**. Si feu la recollida en cubells, recordeu restar-ne el seu pes.

A continuació, podreu anotar les dades de les restes, en el mateix pòster per tenir-les recollides d'una manera visual. A més, **caldrà registrar-les a la Calculadora del MA**, facilitada i explicada a la guia, tal com detallarem més endavant.

### Les opcions d'emplenament

#### Emplenament bàsic

- » Recordeu que, mínim, heu de quantificar **5 dies consecutius** en **3 períodes de quantificació diferents**.

#### Altres opcions d'emplenament

- » Depenent de la implicació i la trajectòria que tingueu fent auditories de malbaratament, podeu decidir omplir el quadre d'altres maneres: en format mensual, o bé desglossant els kg per plats, així com amb altres opcions que s'adaptin a la quantificació que estiguen duent a terme.

#### Registre

- » El registre el podeu entendre com a **total de la setmana** o el **total del trimestre**, per exemple.

Us recomanem que, si acabeu de començar, cada registre signifiqui el total d'una setmana (5 dies consecutius)

## Quantifiquem:

| Dilluns                              | Dimarts                               | Dimecres                         | Dijous                                  | Divendres                         |
|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---|-----------------------------------|
| llenties<br>pollastre<br>iogurt i pa | amanida<br>hamburguesa<br>fruita i pa | Arròs<br>Truita<br>iogurt i pa   | macarrons<br>llug planxa<br>fruita i pa | cigrons<br>vedella<br>iogurt i pa |
| núm. infants<br><b>50</b>            | núm. infants<br><b>50</b>             | núm. infants<br><b>50</b>        | núm. infants<br><b>50</b>               | núm. infants<br><b>50</b>         |
| kg's<br><b>5,4 kg's</b><br>1,5 l     | kg's<br><b>4,2 kg's</b><br>2,5 l      | kg's<br><b>4,6 kg's</b><br>1,2 l | kg's<br><b>3,2 kg's</b><br>1,7 l        | kg's<br><b>3,5 kg's</b><br>1,5 l  |
| total àpat<br><b>5,4 kg's</b>        | total àpat<br><b>4,2 kg's</b>         | total àpat<br><b>4,6 kg's</b>    | total àpat<br><b>3,2 kg's</b>           | total àpat<br><b>3,5 kg's</b>     |

Registre 1

20,9  
kg's

+

Registre 2

+

Registre 3

Total curs

=

(en el cas de l'exemple, aquesta dada és el total d'una setmana!)

### 💧 Pesem l'aigua!

- » Registrem l'aigua sobrant tot i que a la Calculadora bàsica del MA no apareix i no comptabilitza. Un dels **objectius de les nostres auditories és conscienciar sobre l'ús d'aquest bé cada vegada més escàs**.

# 03 Com ho fem?

## La calculadora del MA

Finalment, anotareu les dades obtingudes a la **Calculadora del Malbaratament Alimentari del DACC**, triant l'opció bàsica o detallada segons la separació i quantificació que hàgiu triat.

Per a fer el càlcul, només haureu d'emplenar el primer full "Quantificació MA" i la dada de dies de servei a l'any en el full "Dades\_anuals\_informar\_AP". La resta de dades es calculen automàticament, com bé explica la Guia.

El registre de la calculadora s'haurà de **fer arribar a Fundesplai** a través del canal concretat.



### la participació dels infants!

Podem crear les figures, rols, d'infants auditors de malbaratament". Aquests es poden identificar amb uns distintius creats ells i elles mateixes (amb xapes, penjolls, etc.).

És molt important que siguin els infants i joves qui separin, pesin, calculin i anotin les dades i comentaris al quadre! D'aquesta manera ens assegurarem que formin part activa del procés i que això a la vegada, impacti en el seu procés seu aprenentatge.



### Calculadora bàsica MA



### Calculadora detallada MA



#### Calculadora del malbaratament alimentari per a menjadors escolars (model bàsic)

Benvinguts a la calculadora del malbaratament alimentari del DACC per a menjadors escolars. Aquesta calculadora us ajudarà a conèixer quin malbaratament es genera a l'any en el vostre menjador i quin és el seu impacte econòmic, social i ambiental. A més, us servirà per calcular les dades per informar anualment l'Administració.

#### Informació general

1. Per a la quantificació del MA només heu d'emplenar el primer full "Quantificació MA" i la dada de dies de servei a l'any en el full "Dades\_anuals\_informar\_AP". La resta de dades es calculen automàticament.

2. Per al càlcul de la quantitat d'aliments destinats a donació, empleu el full "Donació d'aliments"; el resum anual apareixerà al full "Dades\_anuals\_informar\_AP".

3. La calculadora serveix per omplir les dades relatives a 3 períodes de quantificació de 5 dies cadascun (dinars i opcionalment esmorzars). Si voleu fer quantificacions de més períodes, més àpats o més dies a la setmana haureu de generar una calculadora nova amb

#### Instruccions

##### Full 1. "Quantificació MA"

- 1) Repaseu les recomanacions del Pas 4 de la Guia per a l'elaboració d'un PPMA a menjadors.
- 2) Per a cada període de quantificació:
  - a) Introduïu la informació general a la capçalera: persona responsable i període d'avaluació.

INSTRUCCIONS Quantificació MA (bàsic) Donació d'aliments Dades Anuals Informar AP Impactes MA

#### "Calculadora del Malbaratament Alimentari per a menjadors escolars DACC (model detallat)"

Benvinguts a la calculadora del malbaratament alimentari del DACC per a menjadors escolars. Aquesta calculadora us ajudarà a conèixer quin malbaratament es genera a l'any en el vostre menjador i quin és el seu impacte econòmic, social i ambiental. A més, us servirà per calcular les dades per informar anualment l'Administració.

#### Informació general

1. Per a la quantificació del MA només heu d'emplenar el primer full "Quantificació MA" i la dada de dies de servei a l'any en el full "Dades\_anuals\_informar\_AP". La resta de dades es calculen automàticament.

2. Per al càlcul de la quantitat d'aliments destinats a donació, empleu el full "Donació d'aliments"; el resum anual apareixerà al full "Dades\_anuals\_informar\_AP".

3. La calculadora serveix per omplir les dades relatives a 3 períodes de quantificació de 5 dies cadascun (dinars i opcionalment esmorzars). Si voleu fer quantificacions de més períodes, més àpats o més dies a la setmana haureu de generar una calculadora nova amb les vostres especificacions.

#### Instruccions

##### Full 1. "Quantificació MA"

1) Repaseu les recomanacions del Pas 4 de la Guia per a l'elaboració d'un PPMA a menjadors escolars.

2) Per a cada període de quantificació:

- a) Introduïu la informació general a la capçalera: persona responsable i període d'avaluació.

3) Per a cada dia de quantificació:

- a) Fila 18: del dinar, apunteu la descripció del menú
- b) Fila 22 i 23: apunteu-hi el nombre de menús servits (entre alumnat, professorat i altre personal). El total normalitzarà a la fila 91.

INSTRUCCIONS Quantificació MA (detallada) Donació d'aliments Dades Anuals Informar AP Impactes del Malbaratament

Consulteu l'explicació sobre com emplenar la calculadora bàsica, **pàgines 75-82**, de la Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari del DACC.

Consulteu l'explicació sobre com emplenar la calculadora detallada, **pàgines 83-90**, de la Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari del DACC.

# 03 Com ho fem?

## Pas 3. Infants: Reflexió i acció!

La **participació dels infants** és quelcom transversal en **tots els moments de l'auditoria**. Tot i això, en aquest pas aquesta participació i implicació pren més força que abans.

Un cop quantificades les restes, és important **reflexionar amb els infants** sobre el menjar malbaratat al menjador.

Després de reflexionar, caldrà establir conjuntament **accions de millora** contra el MA al vostre menjador i la periodicitat amb què voldrem revisar-les.

Aquestes les podem anotar al cartell per fer-les visibles i tenir-les ben presents!

### Pistes per reflexionar

Us facilitem alguns exemples de preguntes, per tal d'iniciar el diàleg amb els infants sobre les dades obtingudes i per plantejar possibles accions de millora per reduir el malbaratament al nostre menjador.

- » **Quins dies es malbarata més menjar?** Per què creiem que ha passat? Què podem fer per evitar aquest malbaratament?
- » **Què creieu que podem canviar i millorar del nostre menjador per afavorir que no es malbarati menjar?**
- » **Quins plats penseu que es malbaraten més/menys?** Per què? Què podem fer nosaltres (els infants) al respecte?
- » **Quanta aigua ha sobrat?** Com podríem evitar que sobrés tanta aigua? Què podem fer amb ella?



### la participació dels infants!

Adaptem les preguntes i formuleu-ne de noves en funció dels infants i del grup. També és important donar l'espai per fer-se les seves pròpies preguntes després de viure en primera persona la separació de restes, quantificació, etc.

### ...i adquirim compromisos

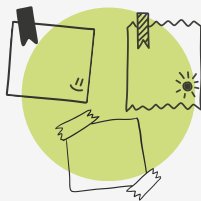
Les propostes de millora s'han de transformar en compromisos que adquirim tant infants, equip educatiu, equip de cuina, ... A més, cal que definim el procediment de seguiment i revisió d'aquests compromisos.

# 03 Com ho fem?



## la participació dels infants!

És important **aprofitar els canals i eines de participació** que utilitzeu regularment al vostre centre: comissions, assemblees, bústies de suggeriments, ..., per organitzar les auditories de malbaratament i generar l'espai i dinàmiques per fer-ne el seguiment.



### L'organització

Com volem organitzar-nos durant les auditories? Qui seran els infants auditors? Ho farem per grups, per torns? Com rotarem? Crearem una comissió d'auditories dins les assemblees d'infants?



### Revisem les accions de millora

També haurem de decidir, conjuntament amb els infants, amb quina periodicitat revisarem les accions de millora, per valorar si han estat accions realment efectives.

A la vegada, podem acordar com indicarem aquelles que hem aconseguit dur a terme i/o completar, i si n'afegim de noves, etc.

### Compartim i difonem les dades!

Què podem fer amb les dades obtingudes?

Com decidim fer-ne difusió a la resta de companys i companyes del menjador, de l'escola i a la comunitat educativa en general?

Podem crear **cartelleria informativa**, i **reservar un espai** del menjador i de l'escola per anar-ho actualitzant.

A més, és important pensar en els canals de comunicació existents i que tenim actius i a l'abast del servei: Blogs, webs, aplicatius, ... D'aquesta manera els infants també seran els encarregats de pensar tot allò que volen fer arribar als altres.

La guia de prevenció del MA de la Generalitat de Catalunya ofereix algunes idees de continguts que podeu fer servir a l'hora de comunicar els resultats de les auditories, com per exemple:

- *Dades generals sobre l'impacte ambiental del MA (al món i/o a Catalunya).*
- *Desenvolupament i èxit de les mesures de prevenció i reducció.*
- *Activitats que s'estiguin desenvolupant amb l'alumnat.*
- *Reducció de l'impacte ambiental del menjador gràcies a la implantació del PPMA.*
- *Invitació als diferents públics a participar en activitats, xerrades, etc.*



# Molt més que menjar!

## Infografia resum

### L'espai

- Habilitem un espai per a la recollida de restes.
- Visible, accessible i fàcil de netejar.

### Sensibilitzem

- Motivem els infants per l'activitat de l'auditoria.
- Organitzem activitats de sensibilització abans de fer les quantificacions.

### Calendaritzem

- Donem valor educatiu a les quantificacions.
- Mínim 3 quantificacions a l'any durant una setmana.

### Pas 2. Quantifiquem les restes!

Mínim 5 dies consecutius en 3 períodes de quantificació diferents (1 auditoria d'una setmana, al trimestre).

Utilitzant la balança, pesarem les restes i ho anotarem en aquest apartat.

Finalment, cal registrar-ho a la Calculadora del MA, i fer-ho arribar a Fundesplai.



**Quantifiquem:**

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|---------|---------|----------|--------|-----------|
|         |         |          |        |           |
|         |         |          |        |           |
|         |         |          |        |           |
|         |         |          |        |           |
|         |         |          |        |           |

**Què proposem per reduir el malbaratament?**

Accions de millora

Registre 1 + Registre 2 + Registre 3 = Total curs

**Reduïm!**

- aigua sobrant**: Tota l'aigua sobrant dels gots i les gerres
- resta menjable**: Restes de pa, carn, peix, fruita, verdura, iogurt, llegums, pasta, etc.
- resta immenjable**: Pelles de fruita, ossos, etc.

### Pas 3. Infants: Reflexió i acció!

**Reflexionem** i establim conjuntament **accions de millora** contra el MA al menjador i la periodicitat amb què voldrem revisar-les.

Les anotem al cartell per fer-les visibles i tenir-les ben presents!

### Pas 1. Separem les restes!

Cal separar en **diferents cubells o recipients** l'aigua sobrant, la resta menjable i la resta immenjable. Per començar recomanem la separació bàsica (totes les restes menjables dels àpats, sense diferenciar entre plats, postres, etc).



### la participació dels infants!

- Infants i joves **protagonistes actius de tot el procés** d'auditories de malbaratament
- Vehiculem la seva **participació i reflexió** a través de les **comissions o assemblees d'infants**.

04

# Recursos i enllaços d'interès



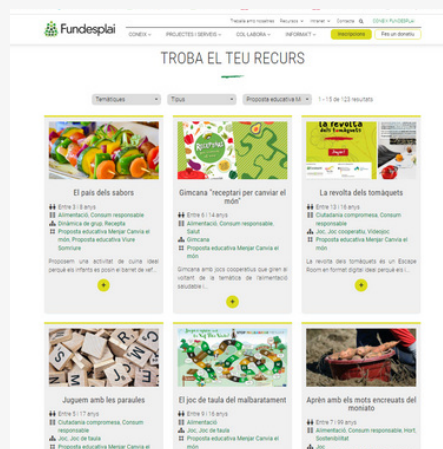
Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars (Generalitat de Catalunya)



Proposta educativa Menjar Canvia el Món



Stop Malbaratar Menjar Repte del malbaratament



Banc d'activitats de Fundesplai Activitats malbaratament alimentari

I destaquem...

Aprenentatge Servei Stop Malbaratar Menjar!

Escanejeu aquest QR per accedir a tots els recursos



# 04

## Recursos complementaris

### Escoles contra el malbaratament alimentari

Al bloc [Escoles contra el malbaratament alimentari](#) impulsat per la Fundació Espigoladors i el CREDA-UPC-IRTA amb el suport de la Generalitat, trobareu una sèrie de recursos que podeu descarregar per prevenir el malbaratament a l'espai educatiu del migdia.

Com ara:

- **10 trucs per prevenir el malbaratament alimentari al menjador.** Es basen en estudis científics i proposen alguns canvis en l'ambient o funcionament del menjador.
- **El menú del dia.** Moltes vegades, els i les alumnes desconeixen el menú, i prevenir aquest efecte sorpresa pot ajudar a encarar millor l'àpat. Aquest menú, que es pot actualitzar diàriament i col·locar en un punt visible del menjador.
- **Instruccions per tallar la fruita.** Instruccions clares per tallar de manera fàcil la poma, la pera, la taronja i el kiwi per aprofitar-los al màxim.
- **El comptador de plats plens i buits.** Una manera visual de quantificar i fer-nos conscients del menjar que malbaratem als menjadors és comptar els plats buits i plens al final de l'àpat. Aquest recurs fa reflexionar a cadascú sobre el menjar que no s'ha acabat, i permet avaluar el progrés de l'escola en la prevenció del malbaratament!

### Propostes de vídeos

A continuació, us presentem alguns suggeriments de vídeos breus al voltant del malbaratament d'aliments, que poden ser útils per engagar un espai de reflexió amb els infants sobre aquesta temàtica.

Després de veure el vídeo podreu posar en comú quins sentiments ha provocat, en què hem pensat, com ens hem sentit, etc.

[¿Alguna vez has pensado qué porcentaje de la comida producida en el mundo no llega a ningún plato? \(FAO, 2019\).](#)



🕒 01 min 45 s

Protagonitzat per nens i nenes, el vídeo identifica algunes causes de les pèrdues i malbaratament d'aliments al llarg de la cadena alimentària i assenyala possibles estratègies per evitar-ho.



# 04

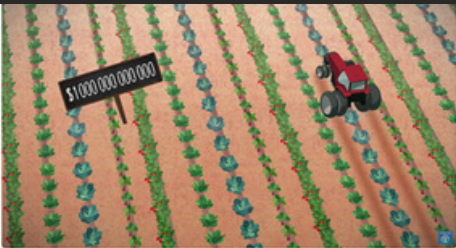
## AMBAUKA - El menjar no es llença VIDEOCLIP (amb Espigoladors), 2019



🕒 04 min 20 s

Cançó del grup Ambauka, creada a col·laboració amb la Fundació Espigoladors i amb la participació de l'alumnat guanyador de la categoria infantil de la 4a edició del Premi #elmenjarnoesslença.

## La huella del desperdicio de alimentos. Parte 1 i Part 2 (FAO, 2015)



🕒 03 min 18 s i 03 min 49 s

Aquests vídeos elaborats per la FAO permeten conèixer l'impacte mediambiental del malbaratament d'aliments en l'emergència climàtica, l'aigua, la terra i la biodiversitat.

## La Supercol: el malbaratament dels aliments, 2021



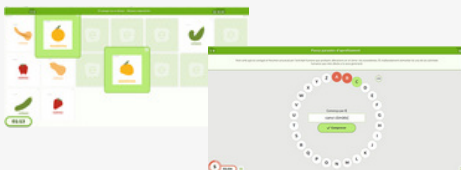
🕒 02 min 18 s

En l'episodi 12 de #SuperColTV3, la família de la Colette descobrirà que es pot donar una segona vida, o un nou ús, a un aliment que s'està posant malament o es vol llençar.

### Jocs interactius

#### El menjar no es llença

Recopilació de jocs interactius elaborats per la Fundació Espigoladors i la Diputació de Barcelona.



- Un **memory**, en el qual les parelles de fitxes estan formades per una fruita o verdura "perfecta" i la seva homòloga "imperfecta" (perquè poden ser igual de bones!);
- Una **Sopa de lletres** que conté paraules relacionades amb el malbaratament alimentari i la seva prevenció;
- El joc **Passa paraula** per treballar la idea que el menjar s'ha de valorar i aprofitar, no desaprovechar.
- Un **quiz** per veure qui en sap més, de malbaratament alimentari.

# 04

## STOP al desperdicio alimentario



Aquest **recurs didàctic** en línia s'inicia amb un vídeo de sensibilització sobre la problemàtica del malbaratament d'aliments.

A continuació, es plantegen diferents activitats interactives al voltant de la cadena alimentària; el malbaratament en diferents regions del món; com emmagatzemar els aliments i altres consells per evitar-ne el deteriorament; etc.

## Kahoot-Data de caducitat o data de consum preferent?

Aquest **recurs didàctic** en línia s'inicia amb un vídeo de sensibilització sobre la problemàtica del malbaratament d'aliments.

A continuació, es plantegen diferents activitats interactives al voltant de la cadena alimentària; el malbaratament en diferents regions del món; com emmagatzemar els aliments i altres consells per evitar-ne el deteriorament; etc.



# Kahoot-Data de caducitat o data de consum preferent

de 9 a 99 anys    Joc i Joc d'equip  
Alimentació i Consum responsable    Proposta educativa Menjar Canvia el món

EL RECURS    DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT    MATERIAL    FITXA TÈCNICA

# Notes



*Molt més que menjar!*

**Guia d'ús per a les auditories contra el malbaratament  
alimentari al Temps Educatiu del Migdia**

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya  
**Departament  
de Drets Socials**