Crea.e 2022

CONSUM RESPONSABLE, EDUCACIÓ I AGRICULTURA ECOLÒGICA

CRITERIS PER A UN CONSUM SOSTENIBLE D'ALIMENTS

Material de recolzament

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

MAS DE NOGUERA

L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Una alimentació sostenible és la que és bona per a les persones, per als territoris i per al planeta. Aquesta alimentació aposta per un consum responsable, que té en compte la procedència dels aliments, la seva forma de producció i els impactes socials i ecològics que genera; que incorpora hàbits saludables, que redueix el malbaratament i la producció de residus i que permet a les generacions futures alimentar-se de forma sostenible.

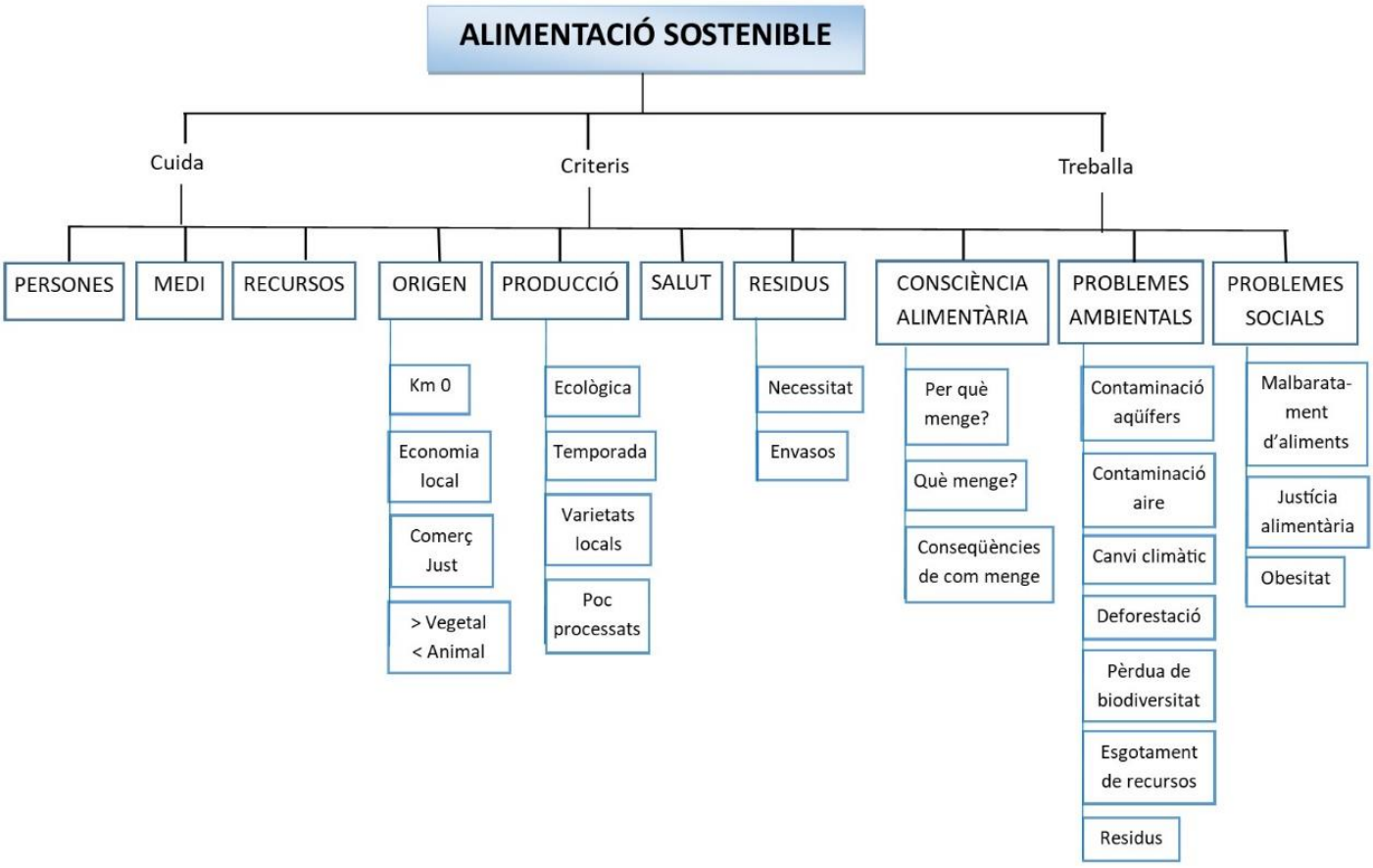
Per això, nosaltres diem que una alimentació sostenible sempre es saludable perquè té en compte la globalitat de la salut i el benestar. Totes les accions encaminades a cuidar el nostre entorn són beneficioses per a la nostra salut.

Conèixer es problemes ambientals que deriven del nostre model alimentari és essencial per entendre com podem millorar la nostra alimentació i alhora protegir el nostre territori i la nostra salut. El canvi climàtic, la contaminació de les aigües, la pèrdua de biodiversitat i la degradació del sòl, són els principals impactes mediambientals de la nostra alimentació actual.

En aquest document volem abordar aquests problemes ambientals que genera l'alimentació actual i quins serien els principals criteris de sostenibilitat que podríem tenir en compte a l'hora de fer canvis el nostre dia a dia.

Aquests coneixement poden ajudar al professorat a treballar de forma transversal diferents temàtiques relacionades amb els ODS i la sostenibilitat.

Ací teniu un mapa conceptual sobre l'alimentació sostenible que us pot ajudar a treballar-la des de diversos àmbits, proposant diferents qüestions per investigar temàtiques relacionades.



CRITÈRIS PER A L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

L'alimentació és una acció imprescindible per a la supervivència de les persones, perquè els aliments ens aporten els nutrients necessaris per a realitzar totes les funcions del nostre cos. A més, l'alimentació aporta uns altres beneficis, com ara el benestar, promoure la relació familiar, l'enriquiment cultural, l'experimentació, l'aprenentatge en família, la igualtat...

La globalització ens ha portat a tindre els supermercats plens de productes d'arreu del món, envasats de mil maneres per facilitar el seu transport i conservació, processats i ultraprocessats per fer-nos la vida més fàcil i baix un monopoli de la industria alimentària que no té en compte les conseqüències ambientals i socials de la seua producció, i que enganxa al consumidor amb missatges llampants i preus més assequibles.

Treballar amb l'alumnat els criteris de l'alimentació sostenible ens permet construir consciència alimentària per a entendre la funcionalitat real de l'alimentació i les conseqüències de l'elecció dels nostres aliments.

Tenim infinitat d'opcions d'introduir els coneixements d'aquests criteris en el currículum de primària i secundària, tal com podeu veure en el mapa conceptual, i amb moltes opcions metodològiques.

AGRICULTURA I RAMADERIA ECOLÒGICA

VÍDEO CEACV: https://youtu.be/O4p-L6hx3QE

La terra i els animals ens proporcionen els aliments necessaris per a la vida. L'agricultura i la ramaderia han aportat a la humanitat grans beneficis a alhora d'alimentar-se, però la forma en la que han evolucionat aquestes activitats humanes està deteriorant el nostre entorn i els recursos que necessitem per a viure. Aire, aigua, terra i biodiversitat són imprescindibles per a tots el éssers vius; la seua qualitat també depèn de com obtenim els nostres aliments.

L'agricultura i la ramaderia ecològiques es regeixen per uns principis que pretenen respectar els cicles naturals del éssers vius, enriquint la biodiversitat i mantenint les estructures del sòl i la qualitat de l'aigua, i minimitzar l'efecte del canvi climàtic.

Tal com ens diu el CAECV "L'Agricultura Ecològica, denominada també biològica, és un sistema de producció i elaboració que té com a objectiu l'obtenció d'aliments d'òptima qualitat, lliures de residus, minimitzant l'impacte humà en el medi ambient. Utilitza els recursos naturals de manera òptima, contribuint a preservar la biodiversitat vegetal i animal, i que aposta per impulsar el desenvolupament local sostenible de la zona. Això suposa utilitzar la naturalesa sense trencar el seu cicle biològic, extraure de la terra el que la terra és capaç de donar sense sobre explotar-la amb l'ús de substàncies contaminants."

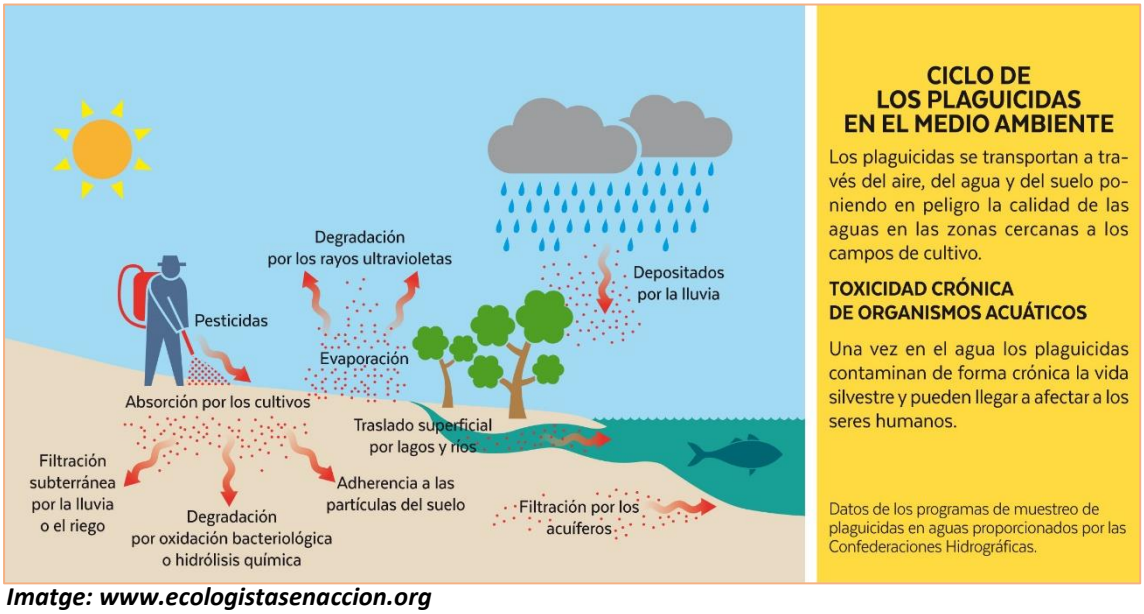
A més, en la ramaderia ecològica s'afegeixen:

- Aprofitament racional de recursos per animals autòctons i amb una càrrega ramadera adequada per a evitar qualsevol tipus d'impacte negatiu sobre el medi ambient.

- Màxim respecte cap al benestar i la protecció dels animals, en totes les etapes de la seua vida.

- Evitar l'ocupació sistemàtica de substàncies químiques de síntesis en tot el procés productiu tant en medicaments com en l'aliment que se'ls proporciona als animals.

La contaminació per pesticides, herbicides i adobs químic de síntesi



Imatge: www.ecologistasenaccion.org

La utilització de pesticides, herbicides i adobs de síntesi afavorixen la contaminació de les aigües subterrànies, tan importants per a nostre subministrament d'aigua potable, i contribueixen a malmetre la seua qualitat. A més, deixen restes en els aliments que poden passar al nostre organisme si no netegem degudament les fuites i les verdures.

A més, l'agricultura intensiva redueix la biodiversitat vegetal i animal, tan necessària per a la supervivència de moltes espècies, i l'autonomia agrícola de les diferents cultures al món. L'abús de pesticides i herbicides disminueix la població dels insectes pol·linitzadors, posant en greu perill la continuïtat de moltes espècies vegetals.

La ramaderia intensiva necessita molt de terreny per cultivar l'aliment dels animals, fet que destrueix ecosistemes naturals de gran valor ecològic, disminueix la biodiversitat i agreuja els problemes del canvi climàtic.

És per això que si triem aliments ecològics a la nostra cistella de la compra afavorim la biodiversitat i el benestar animal i evitem la contaminació de les aigües subterrànies.

L'agricultura i ramaderia ecològica dins de l'anomenada **agroecologia** es presenta com a transició a sistemes més sostenibles, no sols tenint en compte la producció, si no també als productors, la equitat, recuperació de bens culturals i agrícoles i economia local.

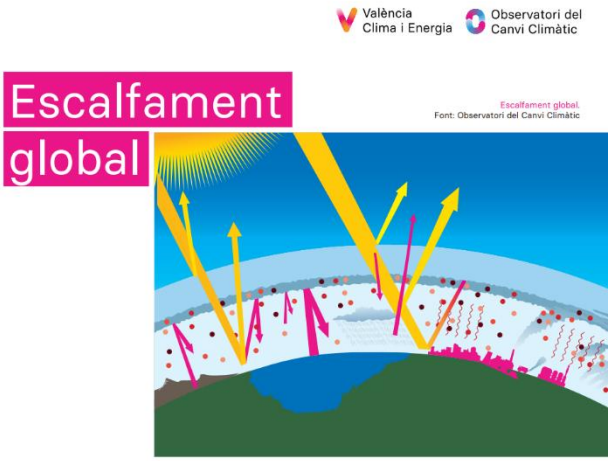
Segells que trobem als aliments ecològics per garantir la seua certificació

ORIGEN DEL ALIMENTS I CONTAMINACIÓ DE L'AIRE

La globalització ens ha portat a tenir a l'abast aliments d'arreu del mon que fan milers de km per a arribar a les nostres cases. I el problema és que els consumidors no som conscients de l'origen d'eixos aliments ni de la repercussió del seu viatge i la seua producció en els països d'origen.

El transport dels aliments que es realitza en camions, vaixells i avions genera gran quantitat de CO_2 a l'atmosfera i altres gasos d'efecte hivernacle, contribuint de manera molt negativa en el gran problema ambiental, social i econòmic que és el Canvi climàtic.

L'atmosfera està composta, entre altres, per gasos d'efecte d'hivernacle que s'han generat de manera natural. Es generen a partir de la respiració de la fauna i la flora, les erupcions volcàniques, etc. La radiació del sol traspassa l'atmosfera, arriba a la terra, aquesta es calfa, i irradia calor de nou a l'atmosfera, que en reté una part. Així es manté una temperatura mitjana de 15º C. Aquest procés és necessari per al desenvolupament de la vida en el planeta. Les zones cobertes per neu i gel ajuden a reflectir la radiació del sol. Això es diu EFECTE ALBEDO. *(Font: Observatori del Canvi Climàtic)*



Des de l'inici de la revolució industrial, l'ésser humà ha generat grans quantitats de gasos d'efecte d'hivernacle. A l'haver més gasos en l'atmosfera, ix menys radiació fora del planeta, pel que es queda retinguda i és retornada a la terra, augmentat així la temperatura global. Els principals gasos amb efecte d'hivernacle són el CO_2 CH_4 i N_2O. La principal font d'emissions és l'ús humà de l'energia continguda als combustibles fòssils, bé siga per al transport o per a generar energia elèctrica, seguida dels canvis d'usos del sòl, l'agricultura i ramaderia. *(Font: Observatori del Canvi Climàtic)*

Les conseqüències ambientals, socials i econòmics del canvi climàtic són devastadores i ja estem patint greus problemes degut a l'escalfament global, per tant entre tots hem d'ajudar a minimitzar aquest greu impacte.

La compra **d'aliments de proximitat** ajuda a activar una econòmica local, per no dependre de productes alimentaris llunyans, i així disminuir les emissions de CO_2 que genera el transport dels aliments. A més, afavorix als productors i productores locals i genera riquesa en el propi territori, donant valor al sector primari i als aliments de temporada.

La temporada

Una manera de comprar aliments locals i de proximitat es adquirí fruites i verdures de temporada. El nostre territori ens aporta gran diversitat d'aliments gràcies a la nostra climatologia i activitat agrícola, i tenim la sort de poder gaudir de verdures i fuites diferents que pertanyen a cada estació de l'any. És important conèixer aquestes temporades i els aliments associats perquè seran aquests els que segurament són de producció més propera, ja que si volem menjar cireres en hivern, segurament vindran de l'altra part del món, on siga primavera. També és poden allargar les temporades d'alguns cultius en els hivernacles i les càmeres de refrigeració, però aquests processos utilitzen molta energia per controlar les temperatures i per això són més contaminants, i els producte final també serà més car.

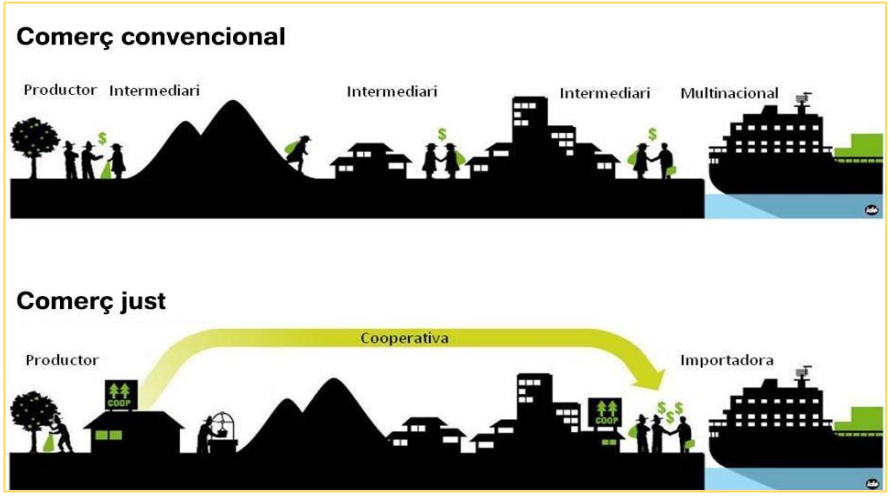
Les fruites i verdures de temporada són més saboroses i tenen la quantitat de nutrients propis de l'aliment. A més solen ser de proximitat i més econòmiques que les de fora de temporada o les exòtiques d'altres països.

Justícia alimentària: el comerç just

Com hem dit, tenim gran varietat de productes que es poden obtenir al nostre territori. No caldria comprar aliments de fora, però si que és cert que hi ha una sèrie de productes que han de vindre de fora si volem consumir-los perquè ací no es produeixen. Seria el cas, per exemple, del cafè o el cacau (xocolata). A més, aquests aliments es cultiven en països més pobres que el nostre i sovint les condicions de treball dels llauradors i llauradores són abusives i no es té cura del seu territori. És per això, que si hem de comprar aquest aliments que, si o si venen de lluny, i per això ja van a tindre un impacte ambiental gran, almenys podríem ajudar a minimitzar l'impacte en el seu origen.

El **comerç just** és una forma alternativa de comerç que té com a objectiu canviar les relacions comercials entre els països rics industrialitzats (els consumidors) i els països més pobres (els productors). La xarxa de comerç just està formada per associacions, ONG's, cooperatives, empreses, artesans… i es basa en els següents criteris:

- Es comercia amb comunitats productores organitzades de forma **democràtica** (cooperatives)
- S'intenta potenciar la cultura i el benestar de les comunitats productores; els **beneficis** obtinguts del comerç han de revertir en la **millora de les seves condicions de vida**
- Només s'admeten **condicions laborals dignes**
- **No s'accepta el treball infantil**
- Es busca la **igualtat home-dona**
- Es valora la qualitat del producte
- Es busca el màxim **respecte al medi ambient**
- Es prioritza els moviments de mercaderies locals
- El preu dels productes es negocia cada any amb els productors, amb l'objectiu de garantir que el negoci sigui viable
- Els contactes comercials tenen una durada suficient per rentabilitzar la posada en marxar del negoci
- Els importadors paguen una part considerable de les comandes per avançat
- S'intenta minimitzar el nombre d'intermediaris entre el productor i el consumidor
- La transparència és indispensable.



Font imatge: Escola Valenciana

Segell de garantia de comerç just als aliments

ELS ENVASOS DELS ALIMENTS: EL GREU PROBLEMA DELS RESIDUS

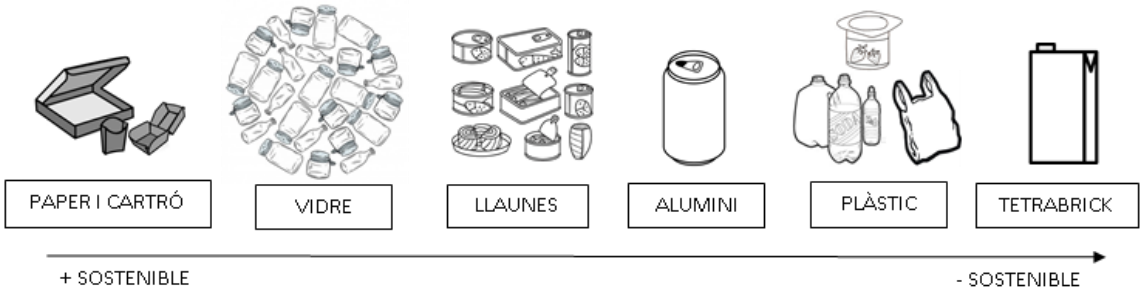
El residus són un dels greus problemes ambientals de la nostra època. Generem tones i tones de residus que necessiten una gestió i un espai d'emmagatzematge i que a més causen greus impactes ambientals per contaminació del sòl, l'aigua i l'aire.

La indústria alimentària plena la nostra despensa de milers d'envasos d'aliments de diferents materials i formes, molts d'ells difícils de reciclar i mediambientalment insostenibles de produir. El ciutadà de la Comunitat Valenciana genera al voltant d'1'50 kg de residus al dia a les nostres llars. Això representa que cada persona genera més de mitja tona de residus a l'any, i l'alimentació comporta una part important d'aquest residus.

És important conèixer els diferents tipus d'envasos dels aliments que comprem i aprendre a escollir els més sostenibles. Però, com considerem que un envàs és sostenible? Podem seguir aquestes premisses:

- El millor envàs és el que no existeix. Els aliments que es puguen adquirir sense envàs són els que menys residus generen.
- Envasos fabricats amb materials reciclats en un percentatge alt, i que puguen tornar a reciclar-se.
- Els envasos fabricats de materials que es puguen reciclar moltes vegades sense perdre les seues propietats.
- Els envasos que es puguen reutilitzar, donant-los un altre ús a la nostra llar o a l'aula.
- Els envasos de materials biodegradables també poden ser sostenibles si podem convertir-los en compost.
- Els aliments que porten el mínim nº d'envasos possibles són més sostenibles que els multienvasats.
- La mida gran d'envàs genera menys residus que el mateix producte en molts envasos menuts.
- Els envasos fabricats amb múltiples materials fusionats no son sostenibles per la seua dificultat de reciclatge.
- El malbaratament d'aliments també genera residus. Hem de comprar les quantitats d'aliments que realment necessitem.

TIPUS D'ENVASOS. CARACTERÍSTIQUES I SOSTENIBILITAT.



Paper i cartró

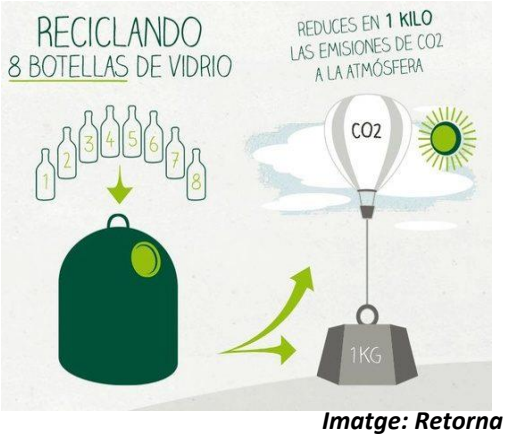
La majoria dels envasos de cartró dels aliments estan fets de cartró reciclat i es poden tornar a reciclar. Aquesta opció és una de les més sostenibles, sempre que siga possible. La fabricació de paper verge necessita cel·lulosa dels arbres i gran quantitat d'aigua energia, per això és molt important reciclar el paper i el cartró dels envasos, ja que disminueix enormement les despeses de consum d'aigua i energia i no requereix la tala

Para fabricar una tonelada de papel	Materia prima kg m³ madera árboles	Consumo de agua litros	Consumo de energía Kw/h Tep	Generación de residuos Kg
Papel de fibra virgen, pasta química	3,5 m³ 14 árboles 2.300 kg	15 m³	9.600 kw/h 0,4 tep	1.500 kg
Papel reciclado	1.250-1.400 kg papel usado	8 m³	3.600 kw/h 0,15 tep	100 kg

d'arbres per a l'obtenció de la cel·lulosa. A més, és biodegradable. Per tant, aquest envàs compleix els requisits per ser dels més sostenibles. Després del seu ús, hem de dipositar l'envàs al contenidor blau per poder aprofitar-lo de nou, ja que el cartró pot tindre moltes vides.

Vidre

El vidre és un dels altres envasos sostenibles que tenim al mercat, ja que es pot reciclar quasi indefinidament sense perdre les seues propietats. A més, no deixa restes al menjar de cap substància ni olor i pot convertir-se en un envàs reutilitzable per eixes mateixes característiques. El vidre es fabrica bàsicament amb sorra de Silici, que s'extrau de la terra, sosa i sal. La seua fabricació des del material verge també consumeix aigua i energia, i genera residus. Com passa amb el paper, el vidre reciclat utilitza menys energia i aigua per a la seua transformació en nous envasos de vidre. A més, aquest envàs en la restauració es retornable, generant així una vida circular a aquest material.



Imatge: Retorna

Llaunes d'acer

El material tradicional per a la fabricació de llaunes de conserva ha estat des del segle XIX, i continua sent, l'acer, que es fabrica en la indústria siderúrgia amb ferro, roca calcària i *coque*, i una petita quantitat d'estany que protegeix la llauna de l'oxidació. Tant l'extracció de ferro de les mines com la indústria siderugica són processos contaminats, de l'aigua i l'aire No obstant, l'acer se situa com el material més reciclat del món, ja que tots els envasos de llauna acaben reciclant-se a la indústria siderúrgica. Es tracta d'un metall que no perd les propietats en reutilitzar-lo, per això es pot reciclar il·limitadament. Es poden convertir novament en envasos o en qualsevol producte metàl·lic destinat a qualsevol sector industrial, maquinària, transport, construcció, etc. Actualment, les llaunes fetes d'acer són, en un 58 %, material reciclat. Per al seu correcte reciclatge, hem de llençar aquests envasos al contenidor groc.

Envasos d'alumini

L'alumini es un material que s'obté d'un mineral que es diu bauxita. L'extracció de la bauxita del sòl és un dels processos més contaminants de la terra perquè utilitza moltíssima energia i produeix un residu anomenat "fang roig" ple de metalls contaminants. La zona d'extracció queda convertida en un desert irrecuperable. Amb l'alumini es fabriquen envasos lleugers com les llaunes de refresc, tapes metàl·liques d'algunes llaunes de conserva i el famós paper d'alumini dels entrepans. És cert que les llaunes d'alumini són 100% reciclables sense perdre les seues propietats, si les llencem al contenidors groc, però

www.enestadocrudo.com

no passa el mateix amb el paper d'alumini, que no es pot reciclar i es converteix en un residu molt contaminant. Igualment, si les llaunes no arriben al procés de reciclatge, son un greu problema perquè poden contaminar greument les aigües i el sol.

Envasos de plàstic

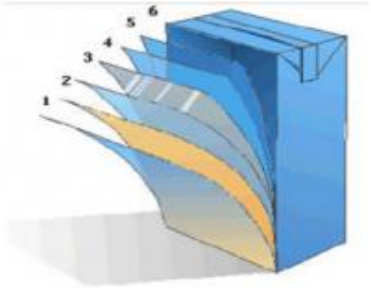
El plàstic és un material que s'extrau del **petroli** i del **gas natural**. Aquestes matèries primeres **no son renovables** i els seus processos d'extracció i transport son perillosos i contaminants. La transformació del petroli i el gas en plàstics es fa en les refineries i amb un procés que contamina l'aire i l'aigua, i utilitza molta energia. Hi ha molts diferents tipus de plàstics i amb ells es fan diferents envasos lleugers i còmodes de transportar. Però la majoria d'envasos de plàstic no son reutilitzables perquè deixen residus en els aliments i no són reciclables 100%. A més, el plàstic és un gran residu contaminant dels nostres ecosistemes terrestres i marins i deixa residus microscòpics en la cadena alimentària que són perjudicials a la salut. Per això és un envàs que deuríem evitar, sobretot els plàstics que no es reciclen, bé perquè són difícils de reciclar o bé perquè els seu reciclatge és molt costós econòmicament i manquen de valor. A més els plàstics que van mesclats amb altres elements com per exemple l'alumini, tampoc es reciclen per la dificultat de separar els seus components. Tot i això, tots els envasos de plàstic han d'anar al contenidor groc per a la seua correcta gestió.

www.enestadocrudo.com

Brics

Aquests envasos van aparèixer fa relativament pocs anys i es consideren envasos mixtes perquè es composen de 3 materials diferents: 75% de cartó verge, 20% de plàstic polietilè i un 5% d'alumini. Els tres materials s'alternen en forma de capes per a construir l'envàs.
L'obtenció de les matèries primeres és de 3 maneres diferents. L'alumini de les canteres de bauxita, altament contaminats; el plàstic del petroli i el gas també molt contaminant i un recurs escàs; i el paper de la tala dels arbres per obtindré la cel·lulosa, perquè el paper dels brics ha de ser verge, no pot cer reciclat, per a poder fer l'aliatge dels tres components. El tetra-brick no es pot reutilitzar com a envàs alimentari i es molt difícil i costos de reciclar perquè primer s'han de separar els 3 components que el formen, i per això es necessita molta energia, i l'únic que realment es recupera 100% és el paper. Per tant, junt amb la majoria dels plàstics, és un dels envasos menys sostenibles que tenim. Els brics s'han de dipositar al contenidor groc, ja que són un envàs lleuger i no són de cartró exclusivament. I mai a la fracció resta, perquè conté alumini, altament contaminant. Però el millor que podem fer, és evitar el seu consum.

Capas del Envase



1. Polietileno: protección contra la humedad ambiental.
2. Papel: estabilidad y resistencia.
3. Polietileno: capa adhesiva.
4. Capa de aluminio: barrera al oxígeno, al aroma y a la luz.
5. Polietileno: capa adhesiva.
6. Polietileno: sellado

www.eologiahoy.net

ALIMENTS SOSTENIBLES I SALUDABLES

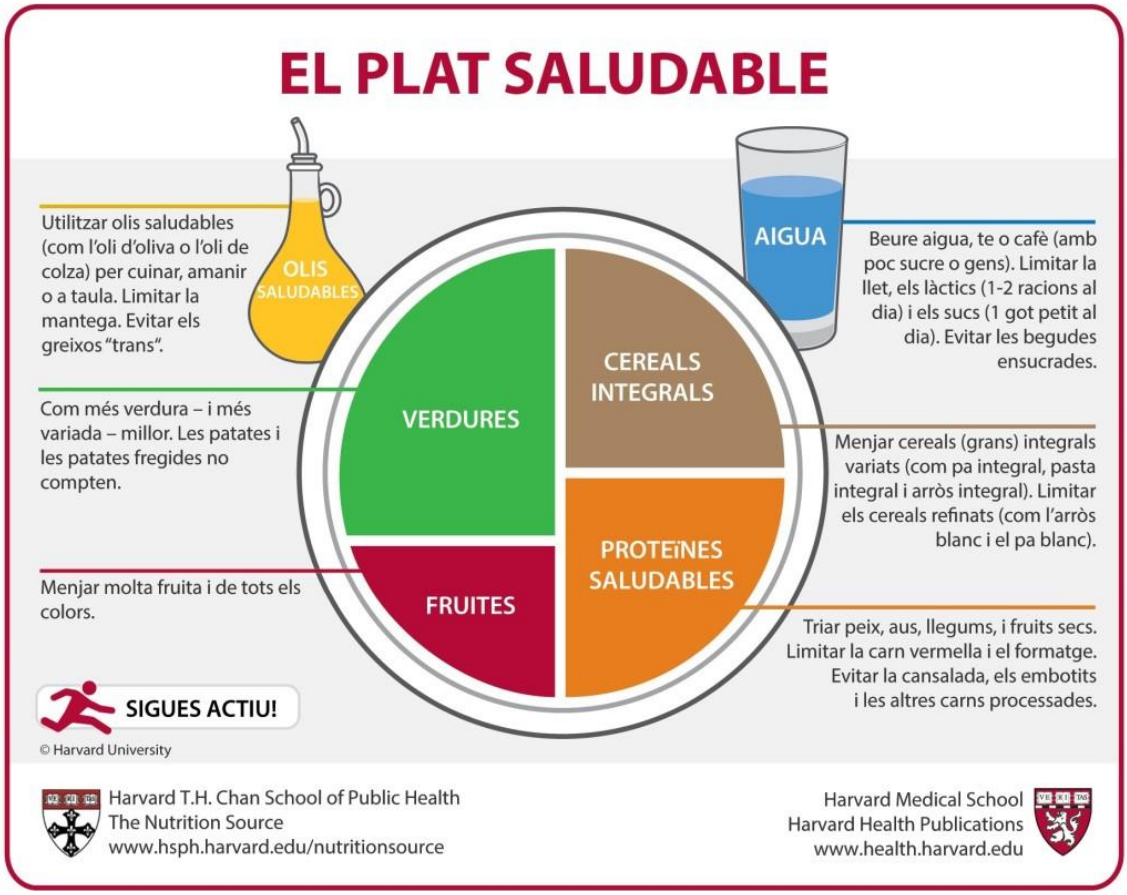
Podem definir l'alimentació saludable com aquella que permet assolir i mantenir un funcionament òptim de l'organisme, conservar o restablir la salut, disminuir el risc de patir malalties, assegurar la reproducció, la gestació i la lactància, i que promou un creixement i desenvolupament òptims.

El nostre cos necessita una sèrie de nutrients per realitzar les seues funcions vitals de forma correcta: créixer, obtindré energia i mantenir una bona salut són principalment aquestes funcions.

Els aliments ens proporcionen aquests nutrients però, com una vaca no és igual que una poma, ni un ou és igual que un enciam, cada aliment ens aporta uns nutrients diferents.

L'alimentació saludable ha d'aportar aliments que cobreixin totes les necessitats nutricionals i que a la vegada no ens proporcionen ingredients perjudicials a la nostra salut.

Avui en dia el model del **Plat Saludable** creat en Harvard ja ha desbancat a la tradicional Piràmide alimentària, per apropar-se millor a la qualitat i proporció de la ingesta d'aliments en cada àpat.



El problema és que al nostre abast existeixen infinitat de productes alimentaris que en realitat no són aliments, ja que la seua qualitat nutricional és molt baixa i a més estan plens d'ingredients poc saludables i moltes vegades innecessaris, però que es tornen quasi indispensables en la cistella de la compra perquè faciliten la tasca de cuinar, agraden als infants, són fàcilment transportables i creen una certa addicció. Parlem dels aliments **ultraprocessats.**

Podem reconèixer un ultraprocessat quan mirem els ingredients i conté:

- Grans quantitats de sucre, greixos, i/o sal
- Una llista llarga d'ingredients (més de 5)
- Ingredients que no son un aliment en sí com per exemple els additius (colorants, conservants, acidulants, etc)
- Processos industrials que desvirtuen la qualitat dels ingredients
- Provoquen certa addicció que ens causa plaer

La ingesta d'aquest productes de manera continuada produeix malalties com ara obesitat diabetis, hipertensió, colesterol alt, etc.

Hem de prestar especial atenció als ultraprocessats dirigits als xiquets i als joves que són els més vulnerables a aquests aliments, ja que tenen grans campanyes de marketing que afavoreixen la seua venda.

Dins aquest grup d'aliments es troben les begudes ensucrades, precuinats, brioixeria industrial, carns processades, galetes, lactis ensucrats, postres, dolços, cereals refinats, pizzes, nuggets, Snacks, etc.

No hem de confondre els ultraprocessats amb els aliments **Processats,** que sí que són saludables perquè no interfereixen en la qualitat de l'aliment. Exemples d'això serien l'oli d'oliva, els formatges artesans, les conserves de peix, verdures o llegums, a més de les hortalisses o peix congelat.

El consum de carn, sobretot de carns roges, ja es ben sabut que no es saludable, però alhora tampoc és gens sostenible, ja que la producció de carn es considera un dels factors principals del canvi climàtic i la desforestació, a causa de la tala abusiva de boscos i selva per a la producció dels pinsos animals.

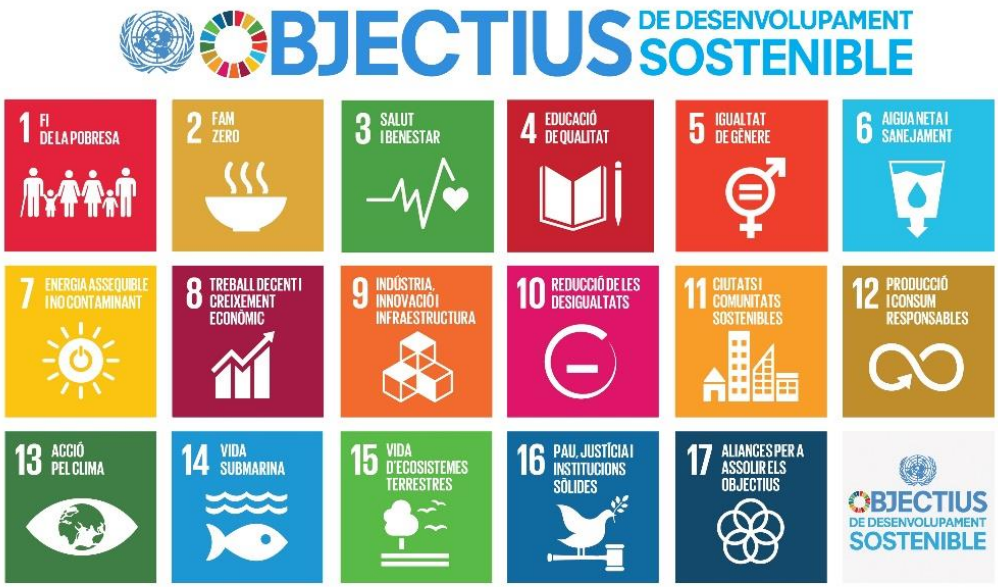
És important planificar bé els menús familiars, fer una llista de la compra eficient i amb els productes necessaris i ser crítics i observadors amb els aliments que comprem, així com desterrar els productes que realment no funcionen com a aliments i repercuteixen el la nostra salut.

Els criteris de sostenibilitat ajuden a acoseguir també una alimentació més saludable, perquè primen els productes de temporada, frescos i naturals. Els aliments ecològics no porten additius artificials, ni restes d'herbicides ni pesticides i aboguen per una producció variada d'espècies que enriqueix la nostra qulitat nutricional.

Una alimentació sostenible tendeix a ser més saludable perquè…

- Prioritza els aliments frescos i de temporada
- Afavoreix el consum d'aliments km 0 (menys additius, més frescos)
- Disminueix la contaminació de l'aire: millora la salut evitat les malalties respiratòries
- Afavoreix el consum d'aliments ecològics: sense additius artificials ni restes de pesticides i herbicides
- Augmenta la qualitat de l'aigua subterrània per al consum humà.
- Disminueix la quantitat de residus que generem i que deterioren el nostres ecosistemes i la nostra salut
- Cuida el nostre territori, que ens ajuda a desenvolupar-nos en un ambient més saludable.
- Promou una producció d'aliments justa, per a tots i sense malbaratament.

L'educació per a aconseguir un consum d'aliments més sostenible es bassa en la construcció d'un aprenentatge crític, que ensenye a posar en dubte els models en que vivim i transforme als infants en persones actives i no passives, que entenguen que no ens hem de conformar en el que no ens agrada o esperar a que els canvis sorgixquen de la resta d'actors implicats. Cadascú ha de ser conscient del seu paper i de les fortaleses que tenim, i actuar en conseqüència, per estar satisfets i satisfetes del que fem. Eixe aprenentatge es el millor futur que podem ajudar a aconseguir amb la societat que treballem.



RECURSOS I PROJECTES

https://crea-e.masdenoguera.es/

Crea.e és un projecte educatiu del Mas de Noguera que pretén desenvolupar objectius, metodologies i activitats que conscienciïn sobre la importància del consum responsable i l'agricultura ecològica, com a mitjà per a la sostenibilitat i la lluita contra el canvi climàtic. A la web del projecte trobareu diferents recursos per a posar en marxa i mantindré l'hort escolar, iniciar projectes d'alimentació sostenible, ferramentes digitals per treballar amb l'alumnat i vídeos d'experts de diferents formacions sobre transició al menjador escolar sostenible.

https://www.caecv.com/va/qui-som-2/

El Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV) és l'Autoritat de Control encarregada de certificar els productes agroalimentaris ecològics d'origen vegetal o animal, transformats o no, obtinguts a la Comunitat Valenciana. A la seua pàgina trobareu informació sobre l'agricultura i ramaderia ecològiques i els seus criteris a l'estat espanyol i la Unió Europea, així com els beneficis que ens aporta a la societat i el medi ambient.

En aquest vídeo expliquen molt bé en que consisteix aquesta pràctica d'agricultura respectuosa amb l'entorn i els recursos: https://youtu.be/Yxd2wDImdq4

https://cerai.org/sensibilizacion/guia- sostenibilitat-al-plat/

Acompanyar escoles públiques cap a la transició cap a un Menjador Escolar Sostenible, amb la participació de tots els actors implicats en el menjador escolar, per aconseguir elaborar estratègies alimentàries sostenibles en els mateixos, tenint en compte els principis de la sobirania alimentària. A més pretén generar agents multiplicadors a través dels CEFIRES (centres públics de formació del professorat) de Torrent i València, a través de cursos de formació professional en el CIPFP el Canastell de Sant Vicent del Raspeig. Finalment es pretén crear una Taula per la Restauració Sostenible del País Valencià.

http://hortadelrajolar.novessendes.org/horta_del_rajolar/projectes/

La Fundació Novessendes i l'Ajuntament de Betxí són els impulsors d'aquest projecte que tracta de desenvolupar un procés col·lectiu de construcció d'oportunitats d'aprenentatge i d'ocupació a través de l'agroecologia, en el que participen persones disposades a treballar per cercar oportunitats des de la mateixa responsabilitat i compromís de grup. El projecte posa en marxa una finca que a més d'aportar un aprenentatge experimental genera producció per comercialitzar a la localitat. A més podeu realitzar visites guiades al seu hort agroecològic i consultar els seus projectes a la web.

https://escolesquealimenten.org/materials-didactics/

La plataforma Escoles que Alimenten està conformada per diferents organitzacions lligades a l'àmbit de l'alimentació, el desenvolupament rural, l'economia social i l'educació.

Aquesta plataforma és el resultat de l'articulació **d'un moviment de denúncia sobre l'escassa qualitat del menjar** que moltes vegades ofereixen els menjadors escolars i el reclam de la incorporació de criteris de qualitat i sostenibilitat en la selecció de les empreses que els gestionen. En l'apartat de la web de materials didàctics trobareu diferents projectes de treball sobre alimentació sostenible.

https://projectes.fundesplai.org/esplaismessostenibles/category/esmorzars-i-berenars-sostenibles/

Fundesplai és la marca amb què es presenten la Fundació Catalana de l'Esplai i les entitats que aplega. Dins la seua campanya Esplais més sostenibles comparteixen una sèrie d'activitats sobre els residus dels esmorzars a l'escola que es poden aprofitar per fer en el temps de pati o d'esplai al menjadors escolar, per enriquir aquests moments amb propostes que ajuden a crear un entorn i uns hàbits més sostenibles.

FUHEM
educación+
ecosocial

https://www.fuhem.es/comedores-escolares-ecologicos/

La Fundació Fuhen promou un model d'ecomenjador escolar per intentar reduir l'impacte ambiental alhora que proporcionen dietes equilibrades als usuaris. El més interessant d'aquesta web, és que han creat una sèrie de materials didàctics en forma de pòsters, fullets i vídeos curts per als alumnes amb informació clara i didàctica sobre l'agroecològia, els aliments de temporada i proximitat i els problemes ambientals del model de consum alimentaria actual. Doneu-li una ullada a aquests recursos que segur que us aporten molta informació per al vostre treball.

Investigamos el pasado,
sembramos el futuro

https://aulariocaudiel.blogspot.com/

Aquest bloc naix arrel d'un projecte educatiu que uneix l'agroecologia amb l'escola Els bons sabers del camp, la història, la biodiversitat, la salut i l'alimentació com a fil conductor d'una sèrie d'activitats precioses i cuidades, per a totes les edats. Cesca Peres ha fet un gran treball amb els alumnes de l'Aulari de Caudiel i ha compartit al seu blog totes les activitats i recursos que ha anat creant aquest anys per al seu lliure aprofitament. Una meravellosa manera de treballar l'alimentació i la ruralitat amb els nostres xiquets i xiquetes.