



WebQuest
Nivel avansat -
Mile alimentare



TITLUL WEBQUEST-ULUI:

MILE ALIMENTARE

NIVELUL WEBQUEST

NIVEL AVANSAT

INTRODUCERE

Ați mâncat vreodată ceva și v-ați întrebat ce drum a parcurs pentru a ajunge în farfurie?



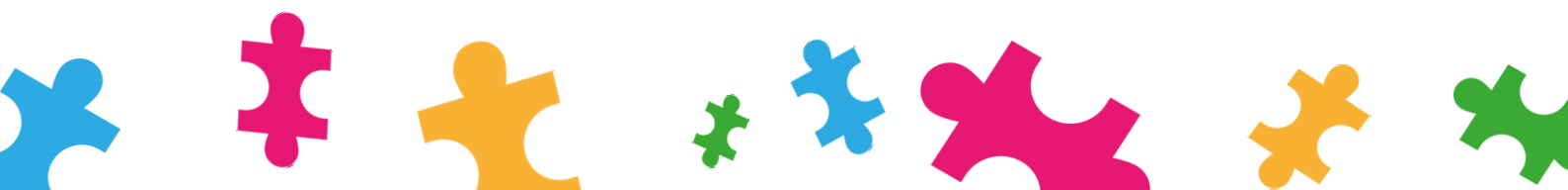
Mâncarea noastră trebuie să facă o călătorie, din locul unde a fost cultivată sau produsă, până în farfurii. Distanța pe care o parcurge acest aliment poartă numele de mile alimentare.

Alimentele sunt transportate în bărci, avioane, mașini și alte vehicule de transport pentru a ajunge în magazine și pe rafturile supermarketurilor. Dacă mâncarea dumneavoastră trebuie să călătorească foarte mult, aceasta produce o amprentă mare de carbon, deoarece combustibilii fosili arși de aceste vehicule eliberează gaze cu efect de seră în atmosferă, provocând efecte negative asupra mediului, cum ar fi schimbările climatice și poluarea.

Mai multe mile alimentare = Mai multe daune aduse mediului

Exemplu: Cumpărarea de mere locale produce mult mai puțini kilometri alimentari decât avocado, deoarece avocado trebuie importat din America de Sud.

Fiind mai conștienți de alimentele pe care le cumpărăm și de locul lor de proveniență, putem să facem alegeri mai bune pentru mediu.



SARCINI

Decizi să organizezi activități în clasa ta pentru a crește gradul de conștientizare cu privire la milele alimentare și pentru a încuraja oamenii să facă alegeri alimentare mai bune pentru mediu! Sunt două activități pe care le veți desfășura în grupuri de 3-4 elevi.

Activitatea 1- În grupurile voastre mici, veți afla milele alimentare produse de transportul anumitor fructe și legume în Germania

Activitatea 2- Creați un afiș pe tema „Magazin local” și includeți sfaturi despre cum să cumpărați alimente în mod durabil

WebQuest-ul de mai jos vă va oferi informațiile necesare pentru a participa la aceste activități. Ești gata să afli mai multe despre mâncarea care ajunge în farfurie? Urmează pașii de mai jos!

PROCES

Pasul 1: Căpșuni iarna?

Trăim acum într-o lume în care putem avea orice fruct sau legume în orice zi a anului, așa că este ușor să uităm că fructele și legumele sunt de sezon. Fructele și legumele cresc în anumite perioade ale anului, în funcție de condițiile meteorologice potrivite creșterii lor. Să aruncăm o privire la un exemplu!

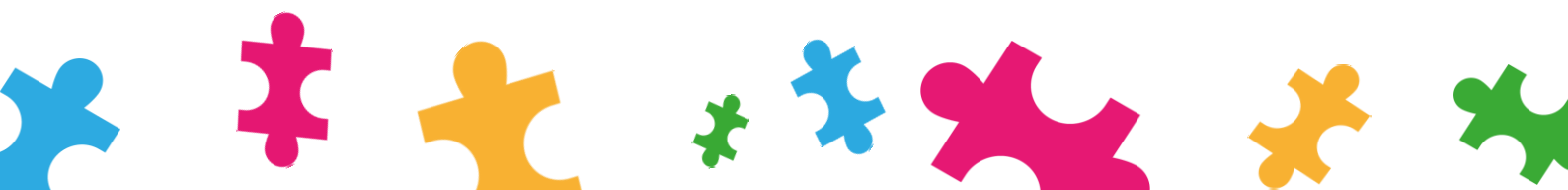
Căpșunile cresc cel mai bine la sfârșitul primăverii în Germania, așa că, de la începutul verii vei vedea căpșuni locale frumoase care au fost cultivate în apropiere. Dacă mănânci căpșuni iarna, atunci acestea au fost aduse din alte țări. Sunt o mulțime de mile alimentare!



Cumpărarea alimentelor locale, de sezon nu numai că sunt mai bune pentru mediu, dar ajută și la sprijinirea fermierilor locali și au un gust mai bun!

Faceți clic pe linkurile de mai jos pentru a afla mai multe despre cumpărarea de fructe și legume locale, de sezon:

- Regionalitatea și sezonabilitatea definite - <https://youtu.be/rdh7pdV5K-Q>
- Alegeri alimentare ecologice - <https://youtu.be/VchHlmYBywkl>
- Avocado și impactul asupra mediului - <https://www.fr.de/ratgeber/gesundheit/warum-keine-avocados-mehr-essen-sollten-11068195.html>



- Sunt produsele alimentare regionale mai bune? -<https://youtu.be/4kWVPiEZetc>

Pasul 2: Deșeuri globale

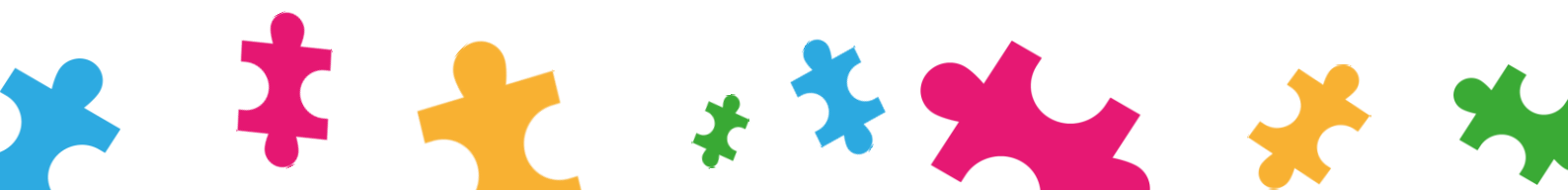
Probabil cunoașteți lanțurile de supermarketuri populare precum Edeka, Rewe, Aldi și Lidl. Puteți găsi orice aveți nevoie acolo și le puteți găsi în majoritatea orașelor. Din păcate, supermarketurile nu stochează de obicei multe produse locale. Cumpărarea de produse în piețele alimentare locale și în magazinele mai mici poate ajuta la reducerea milelor alimentare și, prin urmare, a amprentei de carbon. Lanțurile de supermarketuri sunt, de asemenea, responsabile pentru o mulțime de risipe alimentare, deoarece aruncă în mod regulat alimentele, de îndată ce sosesc mărfuri noi sau dacă pe produse sunt vizibile mici pete.

Deșeurile nu apar doar în supermarketuri, sunt o problemă globală, iar acum suntem într-o criză globală a deșeurilor. Ai aruncat vreodată acasă mâncare pe care nu ai mâncat-o la timp? Este important ca nu numai să fim conștienți de unde provin alimentele noastre, ci și să și cumpărăm doar ceea ce ne trebuie, astfel încât nici o cantitate minimă de mâncare să nu fie irosită. Aproximativ o treime din toate alimentele produse la nivel global sunt risipite în fiecare an! Sunt multe, nu? Există multe motive pentru care se întâmplă acest lucru. Deșeurile din supermarketuri contribuie foarte mult la risipa globală, dar, de asemenea, mulți oameni din țările dezvoltate nu prețuiesc suficient alimentele, așa că adesea cumpără lucruri din magazinele alimentare de care ar putea să nu aibă nevoie, iar fabricile creează o mulțime de deșeuri alimentare în producție.

Pe lângă milele alimentare, risipa alimentară are, de asemenea, un impact negativ asupra mediului și contribuie la schimbările climatice, așa că pentru a putea cumpăra în mod durabil, este util să aflați mai multe despre deșeuri și despre cum le puteți aborda.



- Risipirea alimentelor în societatea noastră - <https://www.kindersache.de/bereiche/wissen/natur-und-mensch/die-essenverschwendung>
- Fapte și cauze ale risipei alimentare - <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>
- Sfaturi pentru evitarea risipei alimentare - <https://youtu.be/VmkWi2WMorM>

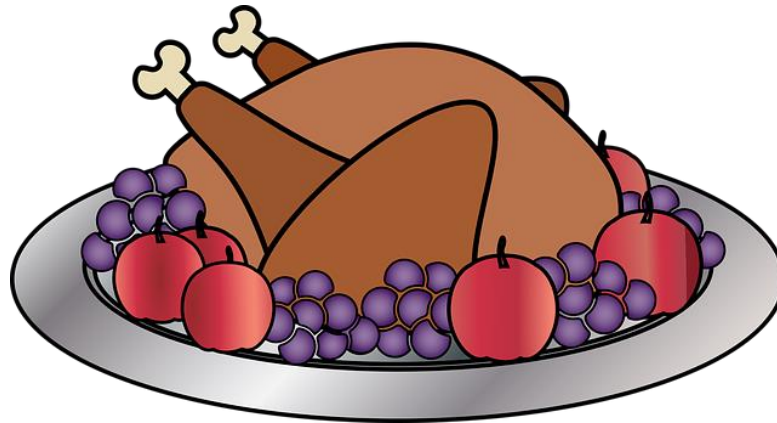




- <https://www.duh.de/projekte/lebensmittelverschwendung/>
- Mai puține deșeuri = protecția mediului - <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-und-klimawandel/>

Pasul 3: Carnea doar ca deliciu

Cumpărăturile locale pentru alimente de sezon și prevenirea risipei de alimente sunt modalități excelente de a face cumpărături durabile, dar pentru a ne asigura că cumpărăm cât mai sustenabil posibil, trebuie să luăm în considerare și reducerea consumului de carne. Creșterea acestor animale pentru carnea lor necesită mult pământ, hrană pentru animale, apă și energie și, din această cauză, industria cărnii este un factor major al schimbărilor climatice. Prin reducerea consumului de carne, putem ajuta la reducerea amprentei de carbon și la oprirea încălzirii Pământului. Există o mulțime de alternative de carne disponibile acum, așa că încercați câteva opțiuni pe bază de plante și vedeți dacă vă atrage vreunul! Dacă carnea este o parte importantă a dietei voastre, o poți lua în pași mici. Încercați să începeți prin a avea „Luni fără carne” și reduceți puțin câte puțin consumul de carne.



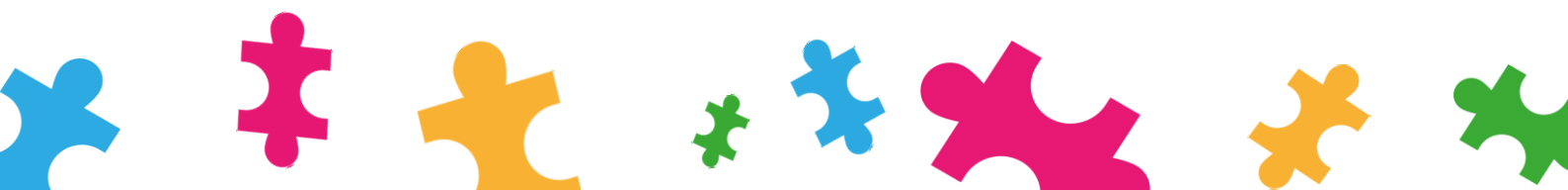
Mâncare ecologică - <https://youtu.be/Yfevc6hRu0E>

Cum consumul de carne dăunează mediului - https://youtu.be/h767qf9C_Xs


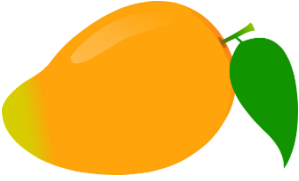
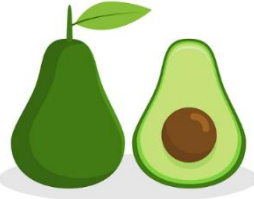

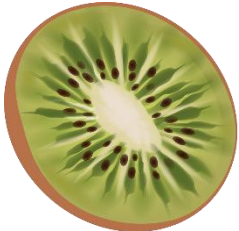
Ce s-ar întâmpla dacă am mânca mai puțină carne? - <https://youtu.be/QRf3oIQP2Vs>

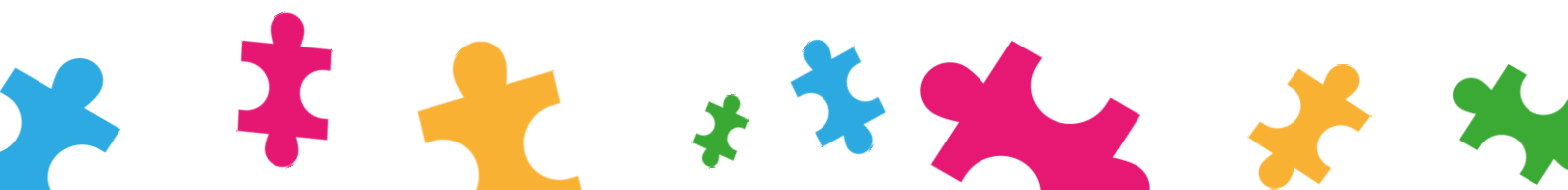
Pasul 4: Calculul milelor alimentare

Este timpul să facem o investigație pentru a vedea cât de multă distanță trebuie să parcurgă anumite fructe și legume până ajung în Germania. Adunați-vă în grupuri de 3-4 persoane și aruncați o privire la lista de alimente de mai jos și la țările din care aceste alimente sunt de obicei exportate, pentru a fi importate în Germania. Lucrați împreună în grupurile voastre pentru a completa secțiunea „Mile alimentare către Germania” folosind acest site web: <https://www.foodmiles.com/>

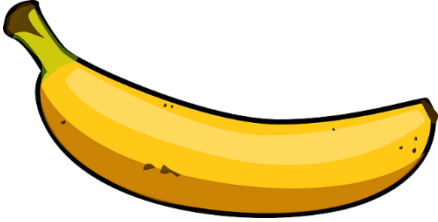
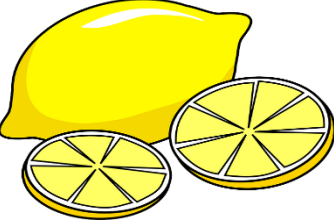
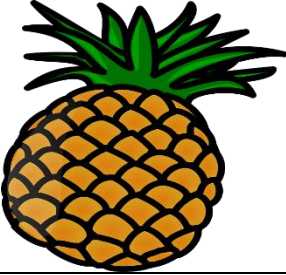





Produs alimentar	Exportator tipic	Mile alimentare produse în timpul călătoriei în Germania
	Italia	
	Brazilia	
	Peru	
	Spania	
	Noua Zeelandă	





	Ecuador	
	Argentina	
	Costa Rica	
	Tailanda	

După ce ați completat milele alimentare, încercați să răspundeți la aceste întrebări în grupurile voastre:

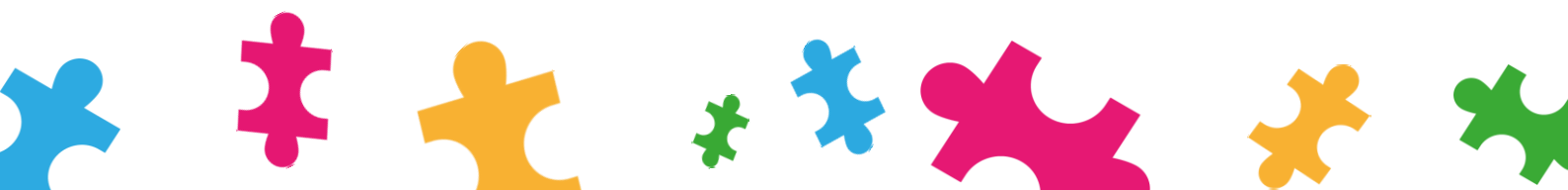
- Care produs alimentar produce cel mai mare număr de mile alimentare?
- Mănânci în mod regulat aceste alimente?
- Majoritatea acestor fructe și legume nu pot fi cultivate în Germania, credeți că ar trebui oprit importul de astfel de alimente pentru a contribui la reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră?

Pasul 5: Creați un poster

Este timpul să vă creați posterul „Magazin local”! Posterul vostru ar trebui să includă informații despre modul în care oamenii pot cumpăra alimente într-un mod mai durabil, folosind informațiile de la pașii anteriori.

Consultați linkurile de mai jos care vă vor sfătui cum să realizați un poster atrăgător pe Canva:

- Cum să faci un poster pe Canva - https://www.canva.com/de_de/erstellen/poster/
- Realizați un poster pe Canva, tutorial video - https://youtu.be/9MZtm8n_zGM



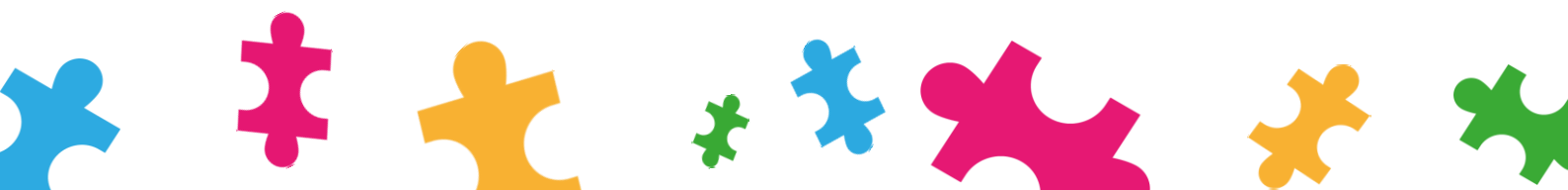


EVALUARE

Subiect	Cunoștințe	Aptitudini	Atitudini
Mile alimentare (Nivel avansat)	Cunoașterea faptică a ceea ce sunt „mile alimentare”.	Definiți „mile alimentare”	Dorința de a învăța ca parte a unei echipe.
	Cunoștințe concrete despre risipa alimentară și costurile pentru mediu.	Dați exemple despre distanța pe care o parcurge mâncarea pentru a ajunge în farfuria noastră.	Deschidere de a colabora cu colegii.
	Cunoașterea reală a lanțurilor globale de aprovizionare cu alimente și a impactului lor asupra mediului.	Discutați despre risipa alimentară națională și globală și costurile sale față de mediu.	Conștientizarea milelor alimentare și a distanței pe care o parcurge mâncarea noastră.
	Cunoștințe teoretice despre cum să faci cumpărături de alimente mai sustenabile.	Calculați milele alimentare ale diferitelor produse alimentare.	Disponibilitatea de a evalua de unde provine alimentele noastre.
	Cunoașterea teoretică a diferitelor modalități de prevenire a risipei alimentare.	Proiectați un poster pentru a crește gradul de conștientizare cu privire la cumpărăturile de alimente durabile.	Dorința de a crește gradul de conștientizare a colegilor cu privire la milele alimentare.

Întrebări de auto-reflexie:

- Ce ați învățat astăzi pe tema „Mile alimentare”?
- Verificați vreodată țara de origine pe ambalajul produselor alimentare?
- Cum plănuiți să vă reduceți milele alimentare?
- Ce măsuri veți lua pentru a reduce risipa alimentară?
- Enumerați 5 acțiuni pe care urmează să le întreprindeți pentru a încerca să cumpărați mai sustenabil

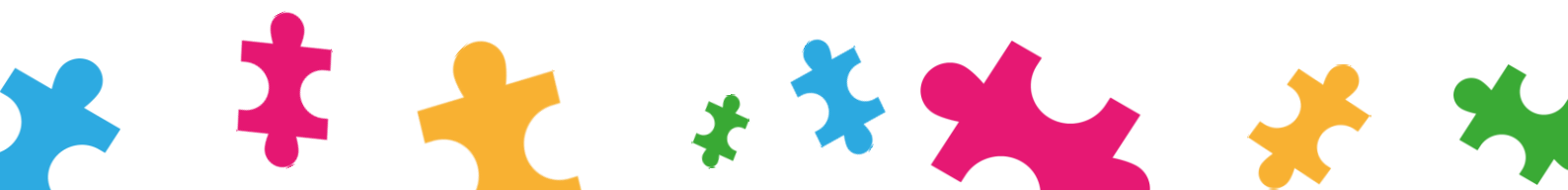


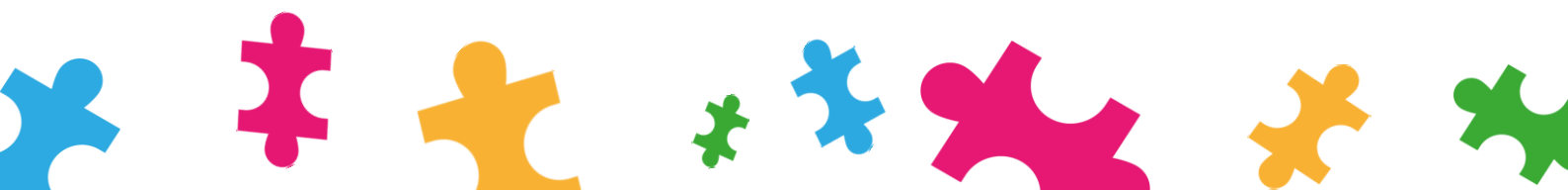


CONCLUZIE

Felicitări! Ați finalizat acest WebQuest cu tema „Mile alimentare”. Ați învățat ce sunt milele alimentare, importanța cumpărăturilor sezoniere și locale, problema globală a deșeurilor și impactul industriei cărnii asupra mediului.

Suntem norocoși că putem avea acces la alimente la care nu am fi putut avea acces în trecut. Călătoriile aeriene, maritime și rutiere ne-au făcut mai ușor să accesăm diferite alimente din întreaga lume. Chiar dacă importul și exportul de alimente în întreaga lume prezintă beneficii, acum prioritatea este protecția climei noastre, prin urmare, mici schimbări în obiceiurile noastre alimentare și de cumpărare sunt necesare pentru a ajuta la salvarea pământului.







GRETA

Challenge-based Learning in Primary Schools for Climate Change Awareness



Istituto Comprensivo "Don Milani" di Lanciano



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

"The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."

Project Number: 2020-1-EL01-KA201-078808

