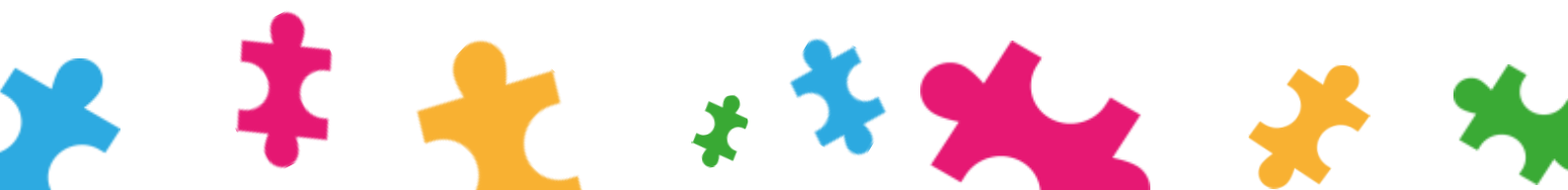




WebQuest
Advanced Level -
FOOD MILES



TITLUL WEBQUEST:	Food Miles
NIVELUL WEBQUEST	Nivel avansat
INTRODUCERE	
<p>Mâncarea pe care o consumăm are multe efecte asupra mediului. Producerea și consumul alimentelor într-o manieră durabilă sunt vitale pentru a hrăni o lume cu o populație în continuă creștere, protejându-ne în același timp mediul înconjurător.</p> <p>Acest grup de resurse acoperă următoarele teme importante privind sustenabilitatea alimentară:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Agricultură și mediul înconjurător2. Mile alimentare3. Ambalarea și reciclarea alimentelor4. Risipa alimentară5. Comerțul echitabil <p>Astăzi vom cerceta „Milele alimentare” și influența lor asupra mediului.</p>	
SARCINI	
<p>V-ați întrebat vreodată de unde vin alimentele pe care le consumați. Probabil nu v-ați gândit nici ce presupune aducerea acestor alimente pe masa voastră. Astăzi veți afla toate aceste lucruri și mai mult, cum puteți contribui la reducerea impactului negativ al transportului de alimente.</p> <p>Haideți să aflăm răspunsul la următoarele întrebări:</p> <ul style="list-style-type: none">• De unde vine mâncarea noastră?• Care este impactul transportului alimentelor asupra mediului?• Ce putem face pentru a reduce acest impact? <p>Veți alege 5 alimente dintre cele pe care le preferați, le veți identifica proveniența și le veți calcula amprenta de carbon pe care o lasă parcurgând distanța până la voi.</p> <p>Veți propune cel puțin 2 modalități de a reduce impactul asupra mediului prin schimbarea comportamentului vostru în raport cu consumul de alimente.</p>	
PROCES	
<p>Pasul 1: De unde vin alimentele?</p> <p>Urmăriți filmele pentru a vă face o idee despre originea diferitelor alimente:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=IEeBWhfmy5c</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=PnSCciL_K3g</p>	



<https://www.youtube.com/watch?v=CdPRZ3wjCxA>

Acum ca ați aflat sursa diferitelor alimente treceți la pasul următor!

Pasul 2: Ce sunt „Milele alimentare”?

Producția de alimente a devenit acum globalizată, ceea ce înseamnă că putem cumpăra alimente în afara sezonului din toată lumea.

Mâncarea din casele noastre a venit probabil din multe țări diferite.

Acest lucru s-ar putea datora faptului că clima este diferită în aceste țări, permițând ca anumite culturile să fie cultivate din abundență. Sau ar putea fi pentru că lucrătorii sunt plătiți mai puțin, deci mâncarea este mai ieftin de produs. Transportul alimentelor din străinătate permite supermarketurilor să furnizeze produse ieftine pe tot parcursul anului. Unele alimente care sunt recoltate în România sunt trimise în străinătate pentru a fi prelucrate; asta adaugă „mile” călătoriei alimentelor.

Urmăriți filmele următoare cu atenție:

Ce sunt Food Miles

<https://www.youtube.com/watch?v=b7rn5hH5XN8>

Food Miles si ecosistemul

<https://www.youtube.com/watch?v=hB1XEKjNJ8Y>

Definiți următorii termeni: food miles, sustenabil, globalizare, combustibili fosili, emisii de carbon, amprenta de carbon, încălzirea globală, efectul de seră

Pasul 3: Realizați harta alimentelor!

Identificați țara de proveniență a cinci produse pe care le consumați, folosind eticheta de pe ambalajul acestora sau informațiile de pe internet.

Localizați pe hartă (Google Maps) aceste țări și calculați distanțele parcurse de alimente până în orașul vostru.

Identificați mijloacele de transport implicate în călătoria alimentelor alese!

Pasul 4: Impactul „milelor” alimentare asupra mediului

Urmăriți filmele din linkurile de mai jos:

Schimbari climatice datorate Food Miles

<https://www.youtube.com/watch?v=zoBhghBVGhA>

Amprenta alimentara

<https://www.youtube.com/watch?v=zoBhghBVGhA>



Notați cel puțin 3 factori implicați în amprenta alimentară!

Aflați ce procent al poluării este datorat milelor alimentare!

Pasul 5: Cum putem reduce impactul milelor alimentare asupra poluării?

Pentru a reduce milele alimentare, încercați să cumpărați alimente locale. Momentan, puține produse conțin informații despre amprenta lor de carbon, dar majoritatea alimentelor din supermarketuri sunt etichetate cu țara de origine sau de producție.

Numărul piețelor de fermieri este mare în România. Ei vand direct către voi, încurajând oamenii să cumpere alimente locale proaspete care nu au călătorit departe.

Nu este întotdeauna simplu, totuși - mâncarea produsă local nu este întotdeauna mai bună pentru mediu.

Unele alimente cresc în România doar în anumite perioade ale anului. Pentru a le păstra mai mult timp peste perioada lor de coacere, acestea trebuie păstrate în frigider pentru a le împiedica să se altereze. Acest lucru folosește atât de multă energie electrică, încât aducerea lor din străinătate poate cauza de fapt mai puțin poluare!

Unele alimente nu cresc ușor în România și au nevoie de sere încălzite. Combustibilul necesar pentru încălzirea și iluminarea acestor sere eliberează cantități uriașe de dioxid de carbon. Deci, cultivând legume și fructe la nivel local în afara sezonului poate produce o amprentă de carbon mai mare decât creșterea lor într-un climat mai cald și transportându-le în România.

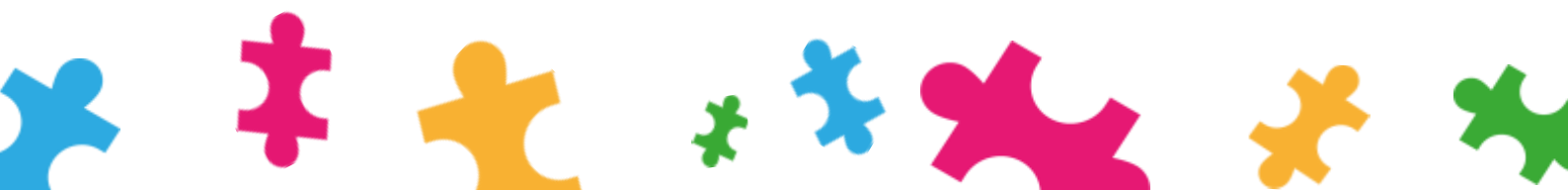
EVALUARE

Urmăriți filmul următor:

Amprenta de carbon a sandviciului

<https://www.youtube.com/watch?v=zoBhghBVGhA>

Realizați un calcul asemănător pentru gustarea din pachetul vostru!



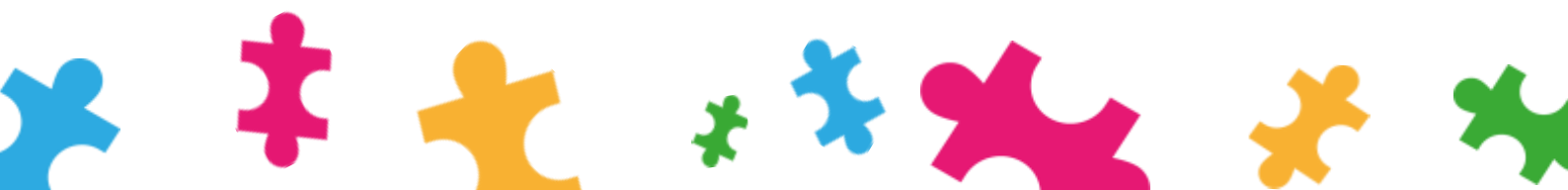


CONCLUZII

Felicitări!

Ați aflat cum influențează mâncarea mediul și cum puteți acționa pentru a reduce impactul acestora asupra mediului.

Împărtășiți cunoștințele dobândite cu prietenii și familiile voastre!





GRETA

Challenge-based Learning in Primary Schools for Climate Change Awareness



Istituto Comprensivo "Don Milani" di Lanciano



AKLUB



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

