



# “Lupta împotriva risipei alimentare și etica consumatorului responsabil”

Plan de activitate

Prezentat de  
**Prof. Nastasia Chiciudean**

Date  
**Aug 12, 2024**

## Cuprins

Introducere	
Structura sesiunilor de lucru	
Rezultatele dorite	
Cuvânt de încheiere	

## Introducere

**În 2023, România a înregistrat o cantitate de 2.5 milioane de tone de alimente risipite. Asta înseamnă că, în medie, aruncăm 75 de kilograme de mâncare anual, în contextul în care peste 4 milioane de români au dificultăți în asigurarea hranei de zi cu zi.**

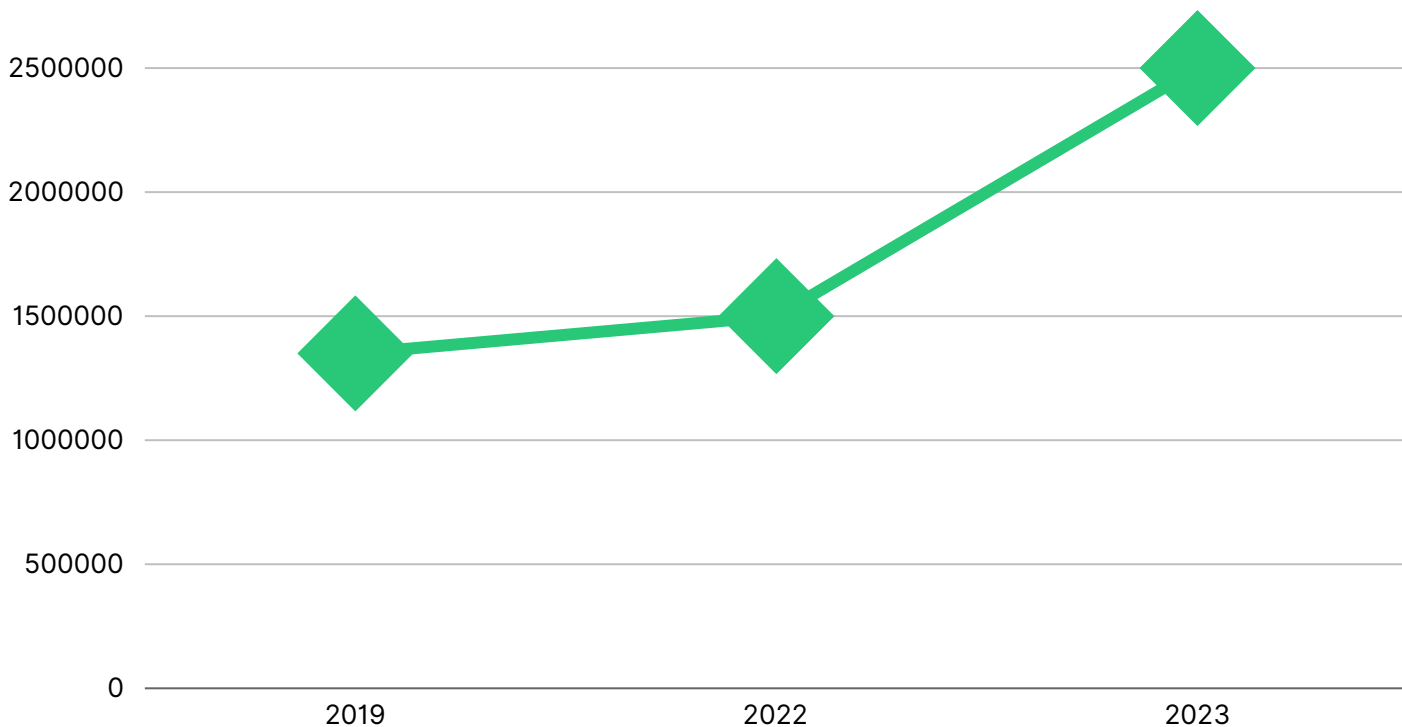


Figura 1. Risipa alimentară (exprimată în tone) la nivelul întregii țări, pe ani (Eurostat)

# Structura sesiunilor de lucru

## Sesiuni de lucru

### Sesiunea 1: "Tu poți face schimbarea!"

**Loc de desfășurare: Campus CNLR**

Folosindu-se și de materialele video de mai jos (care vor fi vizionate în sala de clasă), elevii vor fi repartizați în grupe unde vor încerca să găsească noi metode de împiedicare a risipei alimentare. La finalul acestei sesiuni, toți participanții vor vota proiectul favorit, care va obține un premiu din partea profesorului coordonator.

### Sesiunea 2: "Voluntari pentru viitor"

**Loc de desfășurare: Banca de Alimente Cluj, Strada Bogata nr 2C, Turda**

Participanții vor fi voluntari pentru o zi la Banca de Alimente Cluj, unde vor învăța ce înseamnă "flow-ul" alimentelor, constituit de colectarea și distribuirea acestora.

### Sesiunea 3: "EcoChef"

**Loc de desfășurare: Campus CNLR**

Cu ajutorul unui adult însoțitor, participanții vor întocmi o rețetă folosind cât mai multe alimente nefolosite din casă. Aceste preparate vor fi jurizate după gust, aspect și respectarea tematicii de către profesorul coordonator, care la final va desemna câștigătorul șorțului "EcoChef".

# Materialele necesare pentru desfășurarea evenimentelor propuse

## “Tu poți face schimbarea!”

fizice: videoproiector, caiet de notițe (unul pentru fiecare echipă), instrumente de scris, calculator personal

digitale: “Lămurit cu Dezaburit | Ep. 8: Risipa alimentară” -

🌐 Lămurit cu Dezaburit | Ep. 8: Risipa alimentară

“Verde-n față | Risipa alimentară, bani aruncați la gunoi și poluare masivă” -

🌐 Verde-n față | Risipa alimentară, bani aruncați la gunoi și poluare masivă

## “Voluntari pentru viitor”

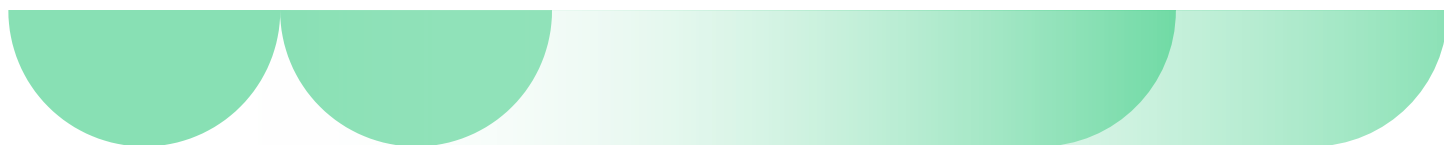
mănuși de unică folosință, echipament igienizat, dezinfectant antibacterian

## “EcoChef”

șorț de bucătărie, alimente nefolosite, tacâmuri, vase / farfurii

IMPORTANT: înainte de a începe să gătim, ne asigurăm că am urmat cu atenție protocoalele de igienă.

## Durata activităților



Sesiune	Durata
<b>Tu poți face schimbarea!</b>	Total: 6 ore Proiectarea materialelor: 30 min Timp de lucru pentru realizarea proiectului pe grupe: 3 ore Prezentarea proiectelor: 2 ore Votare și alegerea echipei câștigătoare: 30 min
<b>Voluntari pentru viitor</b>	Total: 10 ore Plecare: dimineață - 1 ora 30 min Desfășurarea acțiunii: 7 ore Întoarcere: seară - 1 ora 30 min
<b>EcoChef</b>	Total: 7 ore Preparare: 3 ore Degustare: 1 ora Premierea: 3 ore

## **Rezultatele dorite în urma acestei activități**

**În cadrul acestui proiect dorim să prezentăm cât mai simplu și dinamic ce înseamnă risipa alimentară și metodele de diminuare a acesteia, pentru un viitor mai curat și fericit.**



## **Cuvânt de încheiere**

Prin implementarea măsurilor propuse în cadrul acestui proiect, am evidențiat importanța adoptării unor practici mai sustenabile de producție și consum, atât la nivel individual, cât și la nivel organizațional. Reducerea risipei alimentare nu doar că ajută la conservarea resurselor naturale și la diminuarea impactului negativ asupra mediului, dar contribuie și la îmbunătățirea securității alimentare și a bunăstării comunităților.



## **Surse:**

- Universitatea Oradea - <https://anale.steconomiceuoradea.ro/volume/2019/n1/022.pdf>
- Comisia Europeană (Eurostat) - <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/ddn-20230929-2>