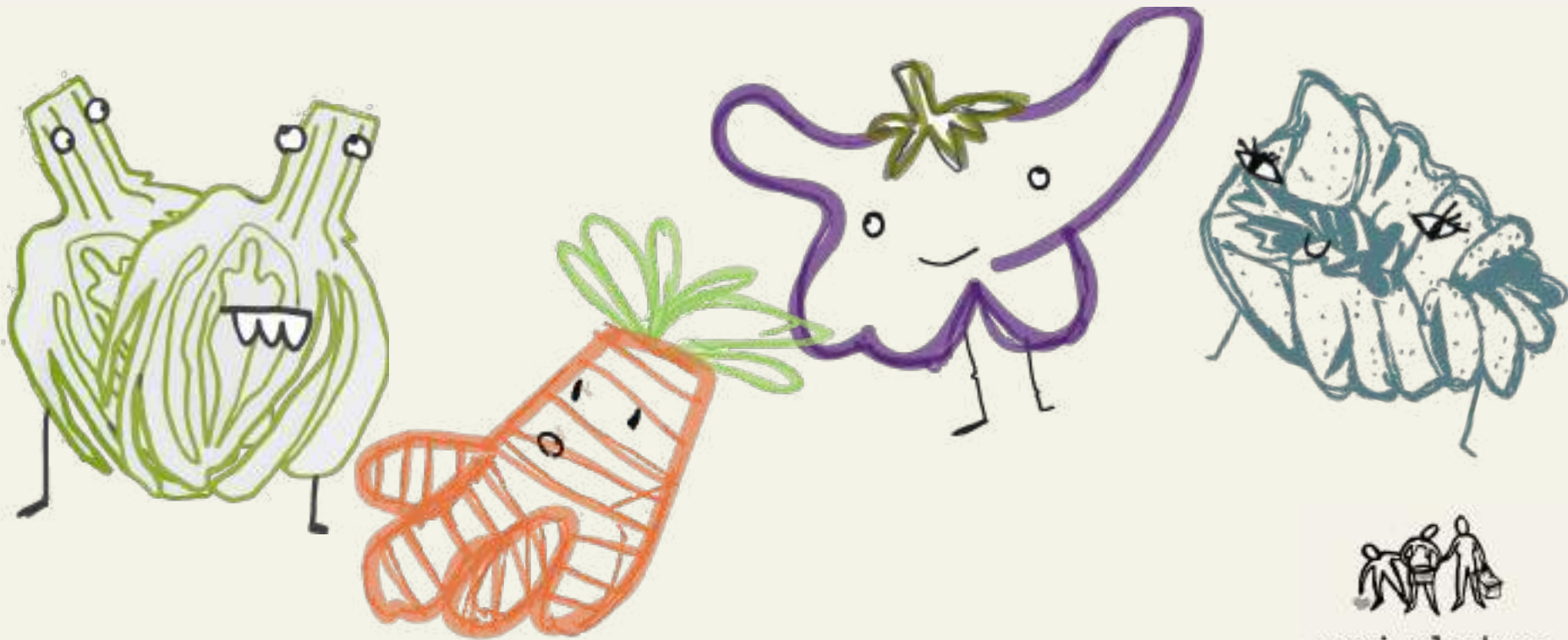


10 de desembre 2021

Quantificació i visibilització de les PMA en entorns educatius



espigoladors

1. Objectius i tipus de quantificacions

2. Anàlisi de resultats i disseny d'intervencions

3. Seguiment i avaluació de l'impacte

4. Recursos per utilitzar i exemples de bones pràctiques



1. Objectius i tipus de quantificacions

Abans de quantificar:

- On volem quantificar?
- Per què volem quantificar?
- Què volem quantificar?
- Qui volem que quantifiqui?
- Amb quina freqüència?
- Durant quant de temps volem quantificar?

En menjadors...

- Podem saber quant produïm?
- Com podem saber quina quantitat estem servint?
- Tindrem en compte el menú?
- Tindrem en compte altres factors que puguin afectar al MA?



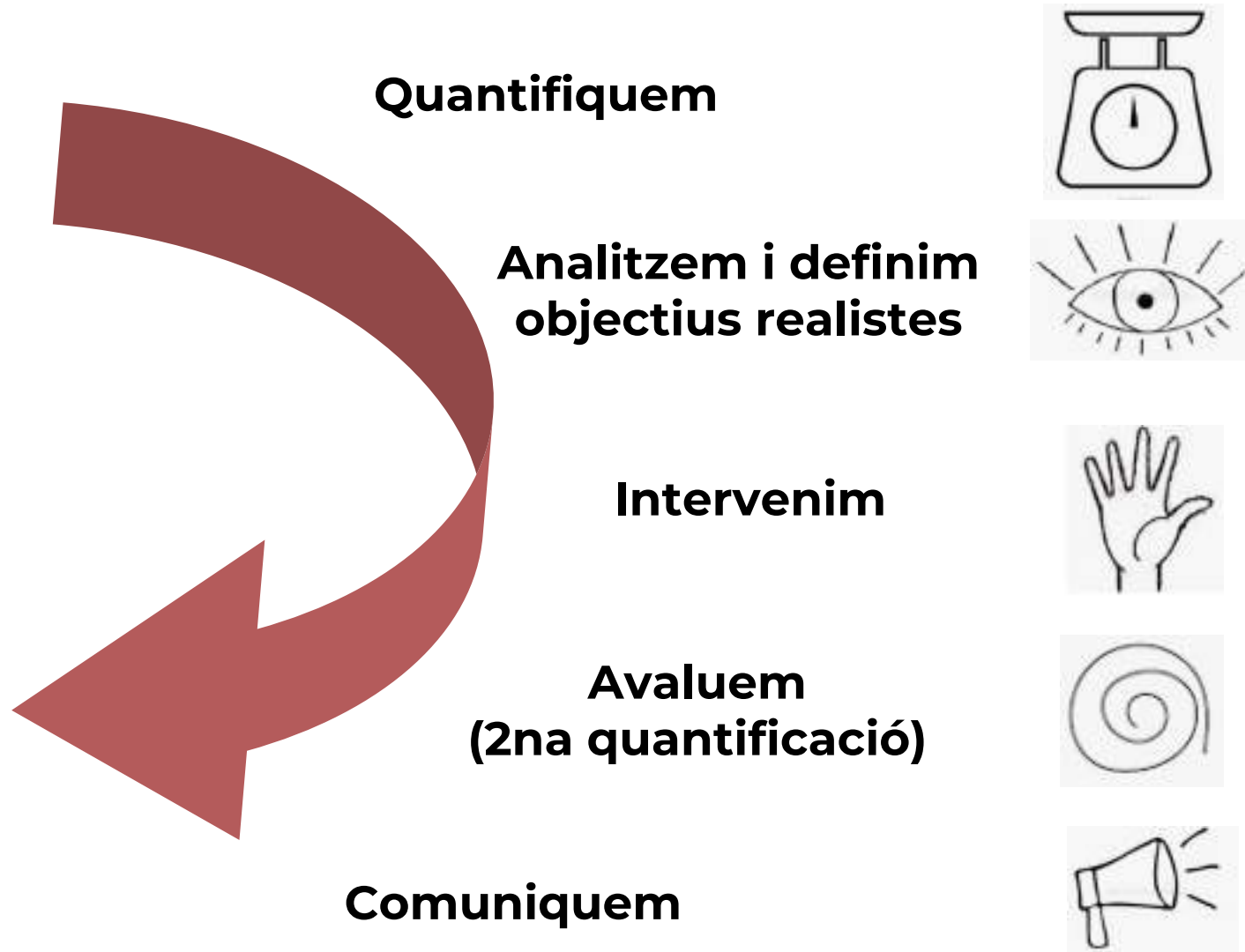
Per què volem quantificar el MA?

Objectius principals

- Identificar on es produeix el malbaratament alimentari en el nostre espai educatiu.
- Conèixer quin malbaratament alimentari estem generant.
- Saber què estem malbaratant.
- Descobrir les causes d'aquest malbaratament.
- Idear una estratègia per reduir aquest malbaratament.
- Conèixer l'acceptació d'alguns dels plats del menú.



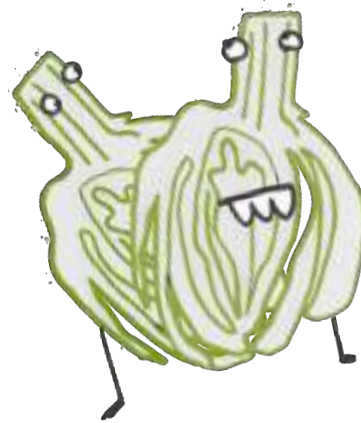
Quantificació i visibilització de les PMA en entorns educatius



Diverses maneres de quantificar

Quantificacions per pes

Quantificacions visuals



Caracterització del malbaratament alimentari



Un sol cubell

Quantifiquem totes les restes sense classificar



Informació general

3 plats / 3 cubells

- Classifiquem les restes:
1r Plat/ 2n Plat /Postres
- Decidim quantificar un tipus d'aliment: Pa/ Fruita/ etc.



Informació específica

Quantificacions visuals

% Percentatge

Divisió del plat en 4 quarts, cada un representa el 25%. Si el plat està ple, s'ha malbaratat el 100%.

Escala de valors

Plat ple/ plat mig ple/ plat buit

Com ho podem fer?

Realitzem fotografies i quantifiquem posteriorment el %

Formem a experts i expertes en quantificacions visuals!

Classifiquem el MA:

- gomets en graelles
- pintant piles de plats

Fem una primera quantificació secreta o organitzem un procés participatiu.



Quantificacions visuals

Quarter-waste visual assessment









- Waste ranges 0-10-25-50-75-90-100%
- Measurement of number of plates per course and type
- Measurement of total portions left in the tray



El 14 de 2015, el Departament d'Educació i Recerca de l'Institut de Ciències i Tecnologia de l'Alimentació i el Medi Ambient de l'IRTA, en col·laboració amb el Departament d'Enginyeria i Arquitectura de l'Institut de Ciències i Tecnologia de l'Alimentació i el Medi Ambient de l'IRTA, organitza el taller "Quantificació visual de la pèrdua de menjar a les escoles". El taller, que té com a objectiu principal proporcionar als participants eines i mètodes per a la quantificació visual de la pèrdua de menjar a les escoles, es realitzarà el dia 14 de 2015 a les 10:00 hores a l'aula 1711, a l'edifici de Ciències i Tecnologia de l'Alimentació i el Medi Ambient de l'IRTA.

La presentació de Fabio es pot descarregar aquí:

[Presentació de Fabio, Fabio en breu](#)

	Select the day	Number of students	Room number	Floor								
	M T W T F				CLEAN DISH	ALMOST CLEAN DISH	ATE 25%	ATE 50%	ATE 75%	JUST A BITE	NO TASTE	TRAY
FIRST COURSE												
					<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
SECOND COURSE					<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
SIDE DISH					<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
BEFORE WASTED (Bread, portion of student's slice)							<input type="text"/>					
ADDITIONAL RELEVANT INFORMATION	<input type="text"/>											

Us heu de descarregar la presentació del Fabio!

Què hem de tenir en compte a l'hora de quantificar?

Diferenciar les parts comestibles no comestibles, és a dir, les restes d'aliments

Si el menú conté moltes parts no comestibles, per exemple ossos de pollastre, el pes o la quantificació visual es veuran afectades.

Quins són els factors externs que poden provocar un malbaratament més gran?

Com els podem tenir en compte?

Espai físic destinat al menjador, soroll ambiental, temps per menjar, espai de joc després de menjar, dinàmiques i actituds de les persones responsables del menjador, estris utilitzats, racions estàndard.

Fer-ho fàcil per a tothom

Evitar cues. Si hi ha sopa en el menú, és fàcil que es generin esquitxades a l'hora de quantificar-la i que els nens i les nenes puguin rrelliscar.

S'estarà donant més feina a les persones encarregades del menjador i de la neteja.