

EDUCACIÓ MEDIAMBIENTAL " Alimentació i productes ecològics "



● **A QUI S'ADREÇA:** Alumnes d'Educació Primària (5è i 6è), ESO i Batxillerat. També recomanat per a Escoles d'Adults, Esplais, Casals, Ampas, Grups, etc.



● OBJECTIUS:

- Difondre els beneficis mediambientals i per a la pròpia salut, del consum de productes d'alimentació ecològica
- Conèixer les diferències en el conreu o la producció, entre els productes eco dels no eco.
- Aprendre a identificar correctament els productes ecològics mitjançant les etiquetes dels productes (*i a no deixar-nos enganyar per la publicitat !*)
- Mostrar diversos productes d'alimentació ecològica per observar les seves característiques (etiquetatge, composició, imatge del producte, etc.)
- Incentivar el consum d'aliments i productes ecològics.

● **TIPUS D'ACTIVITAT:** Es fa una xerrada audiovisual sobre diversos conceptes de la producció d'aliments i productes ecològics (normativa, característiques, etc) i els seus beneficis globals en la salut i el medi ambient. Després, de forma pràctica, es mostren diversos productes als alumnes, per examinar-los i aprendre a distingir-los (etiquetatge, comparació, etc). Durada: 1 hora.




**Alimentos
Ecológicos**
buenos para la naturaleza,
buenos para ti

23 al 28 de septiembre de 2013



Espaguetis



Nom de cada ingredient: Sèmola de blat dur

Presentacions del producte:

Paquets de 500 gr.

Data de consum preferent: 3 anys des de l'elaboració

Materials i especificacions d'embalatge:

Paquets de 500 gr amb bossa de plàstic (PET) i etiqueta adhesiva de paper.

Especificacions de fabricació:

Se mol el blat dur fins obtenir la sèmola, que es pasta amb aigua per a posteriorment ficar-la als motlles i deixar-la assecar.

Especificacions del producte:

- Garantia de SEO/BirdLife. Cultivat amb mètodes que afavoreixen la conservació dels ocells i els seus hàbitats a les zones estepàries de la vall de l'Ebre. - Garantia del Comité Aragonés de la Agricultura Ecológica, Gobierno de Aragón

Origen geogràfic: Belchite-Monegros, Aragón, Espanya

Nom del proveïdor: El blat dur es produeix a les zones estepàries de la Vall de l'Ebre, la sèmola es fa en Harinas Villamayor (Osca) i la pasta en Pastas Romero (Daroca, Saragossa).

Caràcter dels ingredients: Tots els ingredients son 100 % ecològics

% incorporació d'ingredients: El blat dur és el 100 % dels ingredients (té un 12 % d'humitat)

Contacte: educacio@gestionatural.cat
<http://www.gestionatural.cat> - Tf: 629 583 094