

Odpowiedzialna produkcja i konsumpcja żywności

SCENARIUSZ WARSZTATÓW



Dofinansowano ze środków
**NARODOWEGO FUNDUSZU
OCHRONY ŚRODOWISKA
i GOSPODARKI WODNEJ**


caritas
laudato sí

Niniejszy materiał został opublikowany dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Za jego treść odpowiada wyłącznie Caritas Polska.

Odpowiedzialna produkcja i konsumpcja żywności

Poniżej przedstawiamy propozycję wykorzystania materiałów edukacyjnych poświęconych odpowiedzialnej produkcji i konsumpcji żywności.

Na oferowane materiały składa się kilka aktywności praktycznych poświęconych wybranym zagadnieniom z tego zakresu tematycznego:

1. Udział produkcji żywności w generowaniu do atmosfery gazów cieplarnianych oraz znaczenia naszych wyborów konsumenckich dla skali tego oddziaływania;
2. Rola przemysłowego przetwarzania żywności w zwiększaniu emisji gazów cieplarnianych oraz wywoływaniu dietozależnych chorób cywilizacyjnych rozpatrywana w kontekście naszych wyborów konsumenckich.
3. Sezonowość dostępu do żywności. Jej rola w diecie ludów z poszczególnych regionów świata. Przełamanie bariery dostępu do żywności wyprodukowanej poza naszym regionem.
4. Marnowanie żywności - skutki ekologiczne i społeczne tego zjawiska.

MATERIAŁOM TYM TOWARZYSZĄ DWIE PREZENTACJE PROBLEMOWE:

- PREZENTACJA PROBLEMOWA ŻYWNOSĆ - Część 1
oraz
- PREZENTACJA PROBLEMOWA ŻYWNOSĆ - Część 2.

Ponadto oferujemy dostęp do opisów kilku technik warsztatowych w zakresie integracji grupy czy dzielenia grupy na zespoły robocze, do wykorzystania w toku warsztatu.

1. WSTĘP (POWITANIE I WPROWADZENIE) – 10 MIN.

Powitanie i przedstawienie celów spotkania.

2. INTEGRACJA I AKTYWIZACJA GRUPY – 15 MIN.

1. Ten etap służy aktywizacji uczestników warsztatów. Większość ćwiczeń praktycznych, stanowiących trzon warsztatów, wymaga od uczestników wyjścia poza własną strefę komfortu, aktywności, czasem fizycznej i interakcji międzyludzkiej. Dlatego warto ich ruszyć z krzesel i przełamać konwencję „wykładowca-słuchacz”.
2. Dodatkowym celem tych aktywności jest poznanie się uczestników warsztatów (jeśli grupa się nie zna) oraz budowanie interakcji międzyludzkich.

DO AKTYWIZACJI MOŻNA WYKORZYSTAĆ

- [TECHNIKI INTEGRACYJNE.DOCX](#)
- [TECHNIKI SENSORYCZNE.DOCX](#).

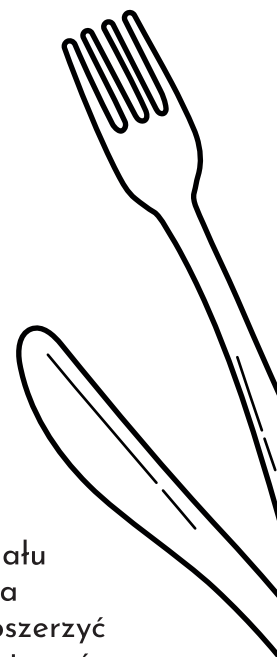
3. PRAKTYCZNE ĆWICZENIE WSTĘPNE – OK. 10-45 MIN.

Praktyczne ćwiczenie wstępne służy do postawienia problemu, którym będziemy się zajmować w toku Warsztatu. Ma ujawnić jeden z elementów kryzysu przyrodniczego i społecznego, jakim jest negatywne oddziaływanie produkcji żywności na klimat. Produkcja ta odpowiada za od 18 do 25% całego wolumenu emisji gazów cieplarnianych, do których zaliczamy CO₂, CH₄, N₂O. Gazy te w różnym stopniu wpływają na zmiany klimatu, dlatego jako miarę tzw. „ślądu węglowego” danego produktu podaje się wspólny dla wszystkich gazów cieplarnianych wskaźnik nazywany ekwiwalentem CO₂, czyli CO_{2e}.

ZALEŻNIE OD ILOŚCI CZASU JAKIM DYSPONUJEMY W TOKU WARSZTATU MOŻEMY WYKONAĆ:

- pełnie ćwiczenie (45 minut) [KONSPEKT WARSZTATU Policz swój niedzielny obiad.docx](#) oraz [INFOGRAFIKA Policz swój niedzielny obiad.pptx](#).
- lub jego wersję skróconą, czyli zabawę rzutnikową - [quiz KONSPEKT QUIZU Policz swój niedzielny obiad.docx](#) oraz [QUIZ Policz swój niedzielny obiad.pptx](#).

Powyższe ćwiczenie można także wykorzystać do przeprowadzenia warsztatu nt. udziału produkcji żywności w generowaniu do atmosfery gazów cieplarnianych oraz znaczenia naszych wyborów konsumenckich dla skali tego oddziaływania. W tym celu należy poszerzyć zakres i czas dyskusji znaczenia zdarzeń, które były udziałem uczestników oraz ugruntować wyciągnięte wnioski przez planowanie dostępnych uczestnikom działań na rzecz neutralizacji zagrożeń i optymalizacji naszych zachowań konsumenckich. W tym celu można wykorzystać technikę warsztatową burzy mózgów - [Technika burzy mózgów.docx](#).



4. PREZENTACJA PPROBLEMOWA – 15 MIN.

1. Możemy też potraktować powyższe ćwiczenie jako wstęp do omówienia problemu produkcji i konsumpcji żywności. W takiej sytuacji możemy skorzystać z prezentacji omawiającej skalę problemu: **PREZENTACJA PROBLEMOWA ŻYWNOŚĆ - Część 1.pptx**. Prezentacja omawia elementy kryzysu przyrodniczego i społecznego związane z produkcją żywności:

- A. Ludzkość potrzebuje żywności, jest dla nas ważna, jednak jej dystrybucja i wykorzystanie nie jest sprawiedliwe ani rozsądne społecznie;
- B. Zglobalizowana i przemysłowa produkcja żywności zagraża środowisku życia człowieka i preferuje najbardziej szkodliwe dla środowiska technologie produkcji;
- C. Globalizacja rynku żywności: Tanie masowe produkty dostępne na rynku globalnym opierają się o haniebny wyzysk producentów;
- D. Globalizacja rynku żywności skutkuje przełamaniem ustalonej przez wieki sezonowości dostępu do świeżych produktów oraz przystosowań adaptacyjnych ludzi żyjących w danych regionach świata. Wiele produktów jest dostępna przez cały rok niezależnie od sezonu wegetacyjnego u nas, a ich dostawa (na wielkich dystansach) wiąże się z obniżeniem ich jakości;
- E. Żywność wysokoprzetworzona: przyspiesza rozwój chorób cywilizacyjnych, jak otyłość, cukrzyca, choroby serca i OUN, nadciśnienie, nowotwory;
- F. Skandal marnowania żywności - marnujemy tyle żywności, że areał potrzebny do jej wyprodukowania odpowiada powierzchni całych Chin.

2. Narracja do prezentacji zawarta jest w opisach poszczególnych slajdów.

3. Zamiast prezentacji możemy pokazać film
<https://www.youtube.com/watch?v=CbbMOhZz8-Q&t=1s>.

4. Alternatywnie możemy pominąć tę prezentację/film, a poszczególne wątki rozwijać w toku kolejnych ćwiczeń, zaś prezentację wykorzystać do podsumowania całości warsztatów.

5. OCZEKIWANIA UCZESTNIKÓW – 5-10 MIN.

1. Pytania i oczekiwania uczestników w kontekście zarysowanego problemu
2. Przedstawienie planu dalszej części warsztatu (z uwzględnieniem ew. modyfikacji w odpowiedzi na oczekiwania uczestników).

6. ZADANIA PRAKTYCZNE – 90-270 MIN.

Zadania praktyczne, to ćwiczenia służące rozwinięciu wątków postawionych na wstępie. Można wykorzystać jedno z nich lub wszystkie, zależnie od dostępnego czasu i zaangażowania grupy.

Poniższe ćwiczenia można także wykorzystać do przeprowadzenia samodzielnych warsztatów dotyczących wybranych zagadnień. W tym celu należy poszerzyć zakres i czas dyskusji znaczenia zdarzeń, które były udziałem uczestników w toku aktywności praktycznej oraz ugruntować wyciągnięte wnioski przez planowanie dostępnych uczestnikom działań na rzecz neutralizacji zagrożeń i optymalizacji naszych zachowań konsumenckich. W tym celu można wykorzystać technikę warsztatową burzy mózgów - [Technika burzy mózgów.docx](#).

1. CZEMU PŁACISZ ZA ZAKUPY? CZYLI: CZYTAJCIE ETYKIETY!

CZAS: ok. 90 min

PRZEDMIOT: Zadanie praktyczne posłuży do zilustrowania roli przemysłowego przetwarzania żywności w zwiększaniu emisji gazów cieplarnianych oraz wywoływaniu dietozależnych chorób cywilizacyjnych rozpatrywanej w kontekście naszych wyborów konsumenckich.

PRZEBIEG WARSZTATU:

1. Do przeprowadzenia zadania proponujemy [KONSPEKT WARSZTATU_Dlaczego płacisz za kupy.docx](#).
2. Natomiast do jego podsumowania prezentację [PODSUMOWANIE WARSZTATU_Dlaczego płacisz za kupy.pptx](#).

2. SEZONOWOŚĆ – CO ZJEŚĆ, A NA CO POCZEKAĆ-SEZONOWY KALENDARZ ŻYWIENIOWY

CZAS: ok. 90 min

PRZEDMIOT: Zadanie praktyczne posłuży do zilustrowania problemu globalizacji produkcji żywności, kwestii jej pochodzenia i zakłóconego cyklu sezonowej dostępności lokalnej żywności, zwłaszcza jakości i wartości odżywczych owoców i warzyw zbieranych w stanie niedojrzałym, zakonserwowanych, transportowanych setki lub tysiące kilometrów, a potem sztucznie dojrzewanych w kraju odbiorcy. Ważnym kontekstem tego ćwiczenia jest zwiększony ślad węglowy tak dostarczanej żywności, jak i problemy społeczne związane w jej produkcją i sprzedażą. Bezpośrednim przedmiotem ćwiczenia jest zwrócenie uwagi na sezonową dostępność żywności produkowanej w Polsce, możliwości jej sezonowego wykorzystania.

PRZEBIEG WARSZTATU:

1. Do przeprowadzenia zadania proponujemy [KONSPEKT WARSZTATU o sezonowości żywności.docx](#) oraz [WARSZTAT Sezonowość dostępu do żywności.pptx](#).

7. PREZENTACJA KOŃCOWA – ODPOWIEDZIALNA KONSUMPCJA – 10 MIN.

1. Prezentacja: „ODPOWIEDZIALNA KONSUMPCJA W DUCHU LAUDATO SI”
PREZENTACJA PROBLEMOWA ŻYWNOŚĆ - Część 2.pptx (10 minut)
 - A. Konsumpcja zrównoważona - twoje decyzje są mają znaczenie
 - B. Innowacje społeczne na rzecz zrównoważonej konsumpcji żywności
 - C. Innowacje społeczne Caritas
2. Narracja do prezentacji zawarta jest w opisach poszczególnych slajdów.

8. DYSKUSJA PROBLEMU LUB BURZA MÓZGÓW (WNIOSKI I POMYSŁY NA DZIAŁANIA WŁASNE UCZESTNIKÓW) – 60 MIN.

CZAS: ok. 60 min

PRZEDMIOT: Po zapoznaniu się z zagrożeniami i kosztami produkcji żywności oraz zasadami odpowiedzialnej produkcji i konsumpcji żywności mamy czas na najważniejszą część WARSZTATU: swobodną rozmowę z uczestnikami zmierzającą do omówienia co ich społeczności robią z tymi zagrożeniami wynikającymi z nadkonsumpcji prowadzącej do nadmiernej produkcji odpadów w lokalnej rzeczywistości społeczno-gospodarczej. Jak wykorzystują swoje szanse, a przede wszystkim co mogą z tym zrobić w czasie po WARSZTATCIE. Naszym celem jest wyłonienie inicjatyw społecznych skupionych na rozwiązywaniu lokalnych problemów w duchu ekologii integralnej. Zebrane wnioski posłużą do wypracowania praktycznych rekomendacji dla rozwoju ekologicznych aktywności lokalnej społeczności, a także identyfikacji nowych, istniejących lub potencjalnych. wspólnot działania do dalszej pracy w ramach projektu.

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

1. Tutaj może dodać nagłówek, jak poniżej?
Do przeprowadzenia zadania proponujemy swobodną rozmowę z uczestnikami i/lub wykorzystanie metody burzy mózgów: [Technika burzy mózgów.docx](#)

Cele burzy mózgów i ramy jej prowadzenia zostaną uprzednio omówione z liderem społeczności lokalnej, który będzie głównym beneficjentem tego działania, mogąc wykorzystać wypracowane wnioski w planowaniu dalszych aktywności.

2. Analiza, planowanie i Podsumowanie
Na zakończenie uczestnicy analizują i oceniają pomysły oraz wypracowują rozwiązanie ostateczne. należy przejść do pogrupowania pomysłów, polega to na identyfikowaniu grup pomysłów, które w gruncie rzeczy oznaczają to samo,

Następnie przeprowadzana jest selekcja. Jej celem jest wybranie pomysłów, które zostaną poddane analizie, i będą brane pod uwagę przy podejmowaniu decyzji. Każdy z uczestników wybiera 5 według niego najlepszych pomysłów i przydziela im odpowiednią ilość punktów tj. 5 pkt - najlepsze rozwiązanie, 4 pkt - kolejne itd.

Druga metoda dokonywania selekcji polega na tym, że każdy uczestnik otrzymuje pewną liczbę punktów (zwykle jest to liczba od 5 do 10), a następnie przyznaje punkty tym pomysłom, które najbardziej mu się podobają. Może rozdzielić punkty dowolnie, czyli może np. przyznać po jednym punkcie wielu pomysłom, po kilka punktów kilku pomysłom, albo wszystkie punkty jednemu pomysłowi

9. ZAKOŃCZENIE (PODSUMOWANIE I POŻEGNANIE) – 5 MIN.

1. Podsumowanie wydarzeń dnia
2. Sprawy organizacyjne; dalszy kontakt, etc.
3. Pożegnanie.

