



Cofinanziato
dall'Unione europea



ERASMUS+ KA220-YOU - PARTENARIATI DI COOPERAZIONE NEL SETTORE
DELLA GIOVENTÙ

2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769

FOOD-Y

FOOD-Y Promuovere l'occupazione giovanile e le competenze imprenditoriali
utilizzando l'economia circolare per trovare soluzioni ai problemi di spreco
alimentare della comunità

DURATA: 01-09-2023 – 31-08-2024





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

ZERO SPRECHI ALIMENTARI

Le risposte corrette vengono visualizzate in
arancione e le risposte false in colore **nero**





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

1.Domanda: Quali iniziative o programmi sono attualmente in atto in Europa per affrontare lo spreco alimentare e in che modo sono riusciti a ridurlo?

- A. PIATTAFORMA DELL'UE SULLE PERDITE E GLI SPRECHI ALIMENTARI
- B. PROGRAMMI DI RIDISTRIBUZIONE ALIMENTARE
- C. CAMPAGNE DI SENSIBILIZZAZIONE
- D. NESSUNO DEI PRECEDENTI





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

1.Domanda: Quali iniziative o programmi sono attualmente in atto in Europa per affrontare lo spreco alimentare e in che modo sono riusciti a ridurlo?

A. PIATTAFORMA DELL'UE SULLE PERDITE E GLI SPRECHI ALIMENTARI

B. PROGRAMMI DI RIDISTRIBUZIONE ALIMENTARE

C. AWARENESS CAMPAIGNS

D. NESSUNO DEI PRECEDENTI





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y Spreco di cibo

A. Piattaforma EU sulle perdite e gli sprechi alimentari: istituita nel 2016, questa piattaforma riunisce le parti interessate di tutto il sistema alimentare per scambiare le migliori pratiche, collaborare a progetti e identificare soluzioni per prevenire lo spreco alimentare.

B. Ridistribuzione alimentare: Diversi paesi europei hanno programmi che facilitano la redistribuzione delle eccedenze alimentari da rivenditori, ristoranti e altre aziende alimentari a enti di beneficenza o banche alimentari. Queste iniziative aiutano a reindirizzare il cibo commestibile a chi ne ha bisogno.

C. Campagne di sensibilizzazione: molti paesi europei hanno lanciato campagne di sensibilizzazione per educare gli individui, le famiglie e le imprese sull'impatto dello spreco alimentare e fornire suggerimenti su come ridurlo. Queste campagne mirano a cambiare i comportamenti e a promuovere pratiche di consumo sostenibili.

D. Standardizzazione ed etichettatura: iniziative europee come il progetto "FUSIONS" e la "Piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari" hanno contribuito a standardizzare l'etichettatura con data sui prodotti alimentari, riducendo la confusione e prevenendo inutili scarti alimentari basati su etichette fraintese.





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

2.Domanda: Quanto cibo viene sprecato in media per persona e per anno nei paesi europei?

A. 70 KG

B.250 KG

C. 173 KG

D.155 KG





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

2.Domanda: Quanto cibo viene sprecato in media per persona e per anno nei paesi europei?

A. 70 KG

B.250 KG

C.173 KG

D.155 KG



FOOD-Y

Al momento della mia conoscenza nel settembre 2021, l'Unione europea (UE) ha lavorato attivamente per ridurre gli sprechi alimentari. Tuttavia, le statistiche specifiche possono variare tra i diversi paesi europei. Secondo la Commissione europea, si stima che ogni anno nell'UE vengano sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, con una media di 173 chilogrammi di rifiuti alimentari per persona all'anno. Questo spreco si verifica in varie fasi della catena di approvvigionamento alimentare, tra cui la produzione, la lavorazione, la distribuzione e il consumo. Si stanno compiendo sforzi per affrontare questo problema, come la promozione di pratiche di produzione e consumo sostenibili, l'implementazione di programmi di donazione di cibo e la sensibilizzazione di individui e aziende a ridurre gli sprechi alimentari.

3.Domanda: Può fornire esempi di tecnologie o approcci innovativi utilizzati in Europa per prevenire lo spreco alimentare lungo tutta la catena di approvvigionamento, dalla produzione al consumo?

- A. IMBALLAGGIO INTELLIGENTE
- B. PIATTAFORME DI RIDISTRIBUZIONE ALIMENTARE
- C. TUTTO QUANTO SOPRA
- D. AGRICOLTURA DI PRECISIONE



3.Domanda: Può fornire esempi di tecnologie o approcci innovativi utilizzati in Europa per prevenire lo spreco alimentare lungo tutta la catena di approvvigionamento, dalla produzione al consumo?

A. PACCHETTO INTELLIGENTE

B. PIATTAFORME DI RIDISTRIBUZIONE ALIMENTARE

C. TUTTI I PRECEDENTI

D. AGRICOLTURA DI PRECISIONE





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

- a. Smart Packaging: Diverse aziende europee stanno sviluppando soluzioni di imballaggio intelligenti che aiutano a prolungare la durata di conservazione degli alimenti e a ridurre gli sprechi. Queste confezioni contengono sensori che monitorano vari fattori come temperatura, umidità e livelli di gas, fornendo informazioni in tempo reale sulla freschezza del cibo. Questo aiuta a ottimizzare le condizioni di conservazione e a garantire che i prodotti vengano consumati prima che si deteriorino.
- b. Piattaforme di redistribuzione alimentare: le piattaforme online e le app mobili vengono utilizzate per mettere in contatto produttori, rivenditori e consumatori di alimenti, facilitando la redistribuzione delle eccedenze alimentari che altrimenti andrebbero sprecate. Queste piattaforme consentono alle aziende di donare il cibo in eccesso a enti di beneficenza o di venderlo a prezzi scontati, riducendo gli sprechi e affrontando contemporaneamente l'insicurezza alimentare. Ne sono un esempio Too Good To Go, OLIO e Karma.
- c. Analisi dei dati e intelligenza artificiale: le tecnologie avanzate di analisi dei dati e di intelligenza artificiale (AI) vengono impiegate per analizzare i dati raccolti lungo tutta la catena di approvvigionamento. Analizzando fattori come i modelli meteorologici, la domanda dei consumatori e i livelli di inventario, gli algoritmi di intelligenza artificiale possono aiutare a ottimizzare la produzione, ridurre l'eccesso di scorte e migliorare l'accuratezza delle previsioni, riducendo al minimo gli sprechi nel processo.
- d. Agricoltura di precisione: le tecniche di agricoltura di precisione, come il telerilevamento, i droni e i sensori IoT (Internet of Things), vengono utilizzate per monitorare le colture in modo più efficiente. Queste tecnologie forniscono dati in tempo reale sull'umidità del suolo, sui livelli di nutrienti e sulle infestazioni di parassiti, consentendo agli agricoltori di ottimizzare l'utilizzo delle risorse, ridurre le perdite di raccolto e migliorare i raccolti.



4. Domanda: I paesi sviluppati producono la maggior parte degli sprechi di produzione alla fine della catena

A. VERO

B. FALSO

4. Domanda: I paesi sviluppati producono la maggior parte degli sprechi di produzione alla fine della catena

A. VERO

B. FALSO

FOOD-Y

I paesi sviluppati sono spesso associati a livelli più elevati di produzione di rifiuti alla fine della catena di produzione. I fattori che contribuiscono a questo includono maggiori modelli di consumo, imballaggi estensivi e preferenze alimentari che danno priorità all'estetica e alla freschezza. Inoltre, i paesi sviluppati possono avere catene di approvvigionamento complesse, che portano a inefficienze e a una maggiore produzione di rifiuti. Si stanno compiendo sforzi per affrontare questo problema attraverso strategie di riduzione dei rifiuti, imballaggi sostenibili e la promozione dei principi dell'economia circolare per ridurre al minimo la produzione di rifiuti nei paesi sviluppati.

5.Domanda: Esistono misure politiche o regolamenti in Europa volte a contrastare lo spreco alimentare? In che modo queste politiche incoraggiano le pratiche sostenibili e la cooperazione tra le varie parti interessate?

A. VERO

B. FALSO

5.Domanda: Esistono misure politiche o regolamenti in Europa volte a contrastare lo spreco alimentare? In che modo queste politiche incoraggiano le pratiche sostenibili e la cooperazione tra le varie parti interessate?

A. TRUE

B. FALSE



Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

Sì, in Europa esistono diverse misure politiche e normative volte a contrastare lo spreco alimentare. Una delle iniziative chiave è il piano d'azione per l'economia circolare dell'Unione europea, che include obiettivi specifici per ridurre gli sprechi alimentari lungo tutta la catena di approvvigionamento. L'UE ha inoltre adottato la direttiva quadro sui rifiuti, che impone agli Stati membri di adottare misure per prevenire la produzione di rifiuti alimentari e promuoverne la redistribuzione. Inoltre, alcuni paesi hanno introdotto leggi e regolamenti nazionali specifici.

Queste politiche incoraggiano pratiche sostenibili e la cooperazione tra le parti interessate, promuovendo l'attuazione di misure di prevenzione degli sprechi alimentari, come il miglioramento delle tecniche di conservazione e confezionamento, la donazione delle eccedenze alimentari a enti di beneficenza e una migliore consapevolezza dei consumatori. Sottolineano inoltre la necessità di una cooperazione tra le diverse parti interessate, tra cui produttori, rivenditori e consumatori, per affrontare collettivamente lo spreco alimentare. Inoltre, queste politiche spesso forniscono incentivi finanziari, sostengono la ricerca e l'innovazione e facilitano la condivisione delle conoscenze per incoraggiare l'adozione di pratiche e tecnologie sostenibili lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare.



5.1. Domanda: Come si possono conservare efficacemente i prodotti freschi per prolungarne la durata di conservazione?

A: MIX DI FRUTTA E VERDURA

B: SEPARARE FRUTTA E VERDURA

C: NON UTILIZZANDO SACCHETTI PERFORATI

F. NESSUNA DELLE PRECEDENTI

5.1. Domanda: Come si possono conservare efficacemente i prodotti freschi per prolungarne la durata di conservazione?

A: MIX DI FRUTTA E VERDURA

B: SEPARARE FRUTTA E VERDURA

C: NON UTILIZZANDO SACCHETTI PERFORATI

F. NESSUNA DELLE PRECEDENTI



Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

Per conservare efficacemente i prodotti freschi e prolungarne la durata di conservazione, ci sono diverse pratiche chiave da seguire. Innanzitutto, separa frutta e verdura, poiché alcuni frutti e verdure rilasciano gas etilene, che può accelerare il deterioramento in alcuni prodotti. Quindi, rimuovi eventuali pezzi danneggiati o troppo maturi, poiché possono portare a un decadimento più rapido di altri frutti nelle vicinanze. La temperatura e l'umidità adeguate sono fondamentali; La maggior parte della frutta e della verdura preferisce temperature fresche, ma le esigenze specifiche variano. Alcuni prodotti possono essere refrigerati, mentre altri devono essere conservati a temperatura ambiente. Per trattenere l'umidità, prendi in considerazione l'utilizzo di sacchetti o contenitori perforati che consentano un corretto flusso d'aria. Evitare di lavare i prodotti fino al momento dell'uso, poiché l'umidità in eccesso può favorire il deterioramento. Infine, controlla e scarta regolarmente tutti gli oggetti rovinati per prevenire la diffusione del decadimento.



2. Domanda: Quali sono alcuni metodi comuni di conservazione degli alimenti, oltre al congelamento e all'inscatolamento? Scegli le risposte sbagliate

A: SALATURA

B: FERMENTAZIONE

C: CRIOGENIA

D: DISIDRATAZIONE

2. Domanda: Quali sono alcuni metodi comuni di conservazione degli alimenti, oltre al congelamento e all'inscatolamento? Scegli le risposte sbagliate

A: SALATURA

B: FERMENTAZIONE

C: CRIOGENIA

D: DISIDRATAZIONE

FOOD-Y

- A. Disidratazione: rimozione dell'umidità dal cibo per inibire la crescita batterica. Può essere fatto attraverso l'essiccazione all'aria, l'essiccazione al sole o utilizzando un disidratatore alimentare.
- B. Salatura: L'aggiunta di sale al cibo agisce come conservante estraendo l'umidità e inibendo la crescita microbica. È comunemente usato per carni e pesce.
- C. Fumo: Esporre il cibo al fumo, che contiene composti antimicrobici, conferisce sapore e prolunga la durata di conservazione. È comunemente usato per carni e pesce.
- D. Fermentazione: Consentire ai batteri o ai lieviti benefici di convertire gli zuccheri negli alimenti in acidi o alcol, creando un ambiente acido o alcolico che preserva il cibo. Gli esempi includono crauti, kimchi e yogurt.

3. Domanda: Puoi condividere alcuni suggerimenti per prevenire il deterioramento e ridurre gli sprechi alimentari nel frigorifero e risparmiare denaro?

A. PRIMO A ENTRARE PRIMO A USCIRE (FIFO)

B. TEMPERATURA CORRETTA

E. NON PULIRE REGOLARMENTE LA CASA

D. PIANIFICAZIONE DEI PASTI

3. Domanda: Puoi condividere alcuni suggerimenti per prevenire il deterioramento e ridurre gli sprechi alimentari nel frigorifero e risparmiare denaro?

A. PRIMO A ENTRARE PRIMO A USCIRE (FIFO)

B. TEMPERATURA CORRETTA

C. NON PULIRE REGOLARMENTE LA CASA

D. PIANIFICAZIONE DEI PASTI

FOOD-Y

A.First In, First Out (FIFO): Organizza il tuo frigorifero in modo che gli oggetti più vecchi siano posizionati davanti e facilmente accessibili. Questo aiuta a garantire l'utilizzo di alimenti più vecchi prima che si rovinino.

B.Temperatura corretta: Tenere il frigorifero impostato a una temperatura pari o inferiore a 40°C (4°F) per inibire la crescita batterica. Utilizzare un termometro da frigorifero per monitorare regolarmente la temperatura.

C.Separazione: Conservare carni crude, pollame e frutti di mare conservati sui ripiani più bassi o in cassette dedicati per evitare che i loro succhi gocciolino su altri alimenti.

D. Pulizia regolare: pulisci e organizza regolarmente il frigorifero per rimuovere eventuali oggetti rovinati o scaduti. Questo ti aiuterà a tenere traccia di ciò che deve essere utilizzato o scartato.

4. Domanda: Quale ingrediente (S) può essere utilizzato per inibire la crescita di batteri e muffa nelle conserve fatte in casa?

A: ZUCCHERO

B: ORIGANO

C: FARINA DI MANIOCA

D: SUCCO DI LIMONE

4. Domanda: Quale ingrediente/i può essere utilizzato per inibire la crescita di batteri e muffa nelle conserve fatte in casa?

A: ZUCCHERO

B: ORIGANO

C: FARINA DI MANIOCA

D: SUCCO DI LIMONE



Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

Per inibire la crescita di batteri e muffe nelle conserve fatte in casa, ci sono diverse tecniche e ingredienti che possono essere utilizzati:

A. Ambiente acido: l'aggiunta di ingredienti acidi come succo di limone/lime, aceto o acido citrico aiuta a creare un ambiente che inibisce la crescita batterica.

B. Zucchero: Alte concentrazioni di zucchero creano un ambiente ostile per batteri e muffe. Lo zucchero agisce come conservante riducendo l'attività dell'acqua e inibendo la crescita microbica.

C. Trattamento termico: sterilizzare e sigillare correttamente il cibo conservato attraverso tecniche come l'inscatolamento a bagnomaria o l'inscatolamento a pressione aiuta a distruggere i batteri e le spore della muffa.

D. Sale: L'aggiunta di sale alle conserve può inibire la crescita di alcuni batteri e muffe, agendo come conservante naturale.

E. Erbe e spezie antimicrobiche: l'aggiunta di ingredienti antimicrobici come chiodi di garofano, cannella, zenzero, alloro o origano può aiutare a inibire la crescita di batteri e muffe nelle conserve.



FOOD-Y

5. Domanda: Come puoi confezionare e conservare correttamente gli avanzi per assicurarti che rimangano freschi e sicuri da mangiare il più a lungo possibile?

- A. LASCIARE GLI AVANZI SCOPERTI
- B. UTILIZZARE CONTENITORI DI CARTONE
- C. ETICHETTA E DATA
- D. RAFFREDDARE RAPIDAMENTE

FOOD-Y

5. Domanda: Come puoi confezionare e conservare correttamente gli avanzi per assicurarti che rimangano freschi e sicuri da mangiare il più a lungo possibile?

A. LASCIARE GLI AVANZI SCOPERTI

B. UTILIZZARE CONTENITORI DI CARTONE

C. ETICHETTA E DATA

D. RAFFREDDARE RAPIDAMENTE

FOOD-Y

- A. Raffreddare rapidamente: lasciare raffreddare gli avanzi caldi prima di riporli. Dividi le porzioni grandi in contenitori più piccoli e poco profondi per raffreddarle più velocemente.
- B. Utilizzare contenitori ermetici: trasferire gli avanzi in contenitori ermetici o avvolgerli strettamente con pellicola trasparente o pellicola per evitare l'esposizione all'aria, che può causare deterioramento.
- C. Etichetta e data: Etichettare chiaramente ogni contenitore con il contenuto e la data di conservazione per tenere traccia della freschezza.

FOOD-Y

Domanda 1 . Quali dei seguenti articoli per la casa possono essere riutilizzati in modi creativi invece di buttarli via?

- A. BARATTOLI DI VETRO
- B. TAPPI DI SUGHERO
- C. CARTONI PER UOVA
- D. SCATOLE DA SCARPE



Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

Domanda 1 . Quali dei seguenti articoli per la casa possono essere riutilizzati in modi creativi invece di buttarli via?

A. BARATTOLI DI VETRO

B. TAPPI DI SUGHERO

C. CARTONI PER UOVA

D. SCATOLE DA SCARPE





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

- A. Un Barattoli di vetro: usa i barattoli di vetro come contenitori per piccoli oggetti come bottoni, spezie o forniture per ufficio. Possono anche essere trasformati in portacandele decorativi o vasi.
- B . Tappi di sughero: raccogli i tappi di sughero e trasformali in una bacheca o in un sottopentola unici incollandoli insieme. Puoi anche affettarli orizzontalmente per realizzare sottobicchieri personalizzati.
- C. Cartoni per uova: utilizzare cartoni per uova come starter di semi per il giardinaggio. Riempi ogni sezione con terra e semi di piante. Una volta che le piantine sono pronte, puoi tagliare le sezioni e piantarle direttamente nel terreno.
- D. Scatole da scarpe: Le scatole da scarpe possono essere trasformate in organizer aggiungendo divisori e decorandole con carta da regalo o tessuto. Possono anche essere utilizzati per conservare vecchie fotografie, forniture artigianali o documenti d'ufficio.





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

2.Domanda: quale delle seguenti opzioni comporta la trasformazione di articoli non riciclabili in prodotti nuovi e utili?

A. RICICLO CREATIVO

B. TERRACICLISMO

C. COMPOSTAGGIO

D. RIUTILIZZO





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

2.Domanda: quale delle seguenti opzioni comporta la trasformazione di articoli non riciclabili in prodotti nuovi e utili?

A. RICICLO CREATIVO

B. TERRACICLISMO

C. COMPOSTAGGIO

D. REPURPOSING



FOOD-Y

- A. Upcycling: trasformare oggetti non riciclabili in prodotti nuovi e utili. Ad esempio, trasforma i tappi di bottiglia in opere d'arte o i vecchi pneumatici in fioriere da giardino.
- B. Terracycling: Utilizza programmi di riciclaggio specializzati come TerraCycle che accettano oggetti difficili da riciclare come involucri di snack, spazzolini da denti o mozziconi di sigaretta.
- C. Centri di riutilizzo creativo: dona oggetti a centri di riuso creativo dove artisti ed educatori possono riutilizzarli per progetti artistici o materiali educativi.
- D. Riutilizzo: trova usi alternativi per gli oggetti che non possono essere riciclati, come l'utilizzo di barattoli di vetro come contenitori per la conservazione o la trasformazione di vecchi tessuti in stracci per la pulizia.



Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

3. Domanda: Come si possono riutilizzare gli avanzi e gli avanzi di cibo per ridurre al minimo gli sprechi?

A. COMPOSTAGGIO

B. RICRESCITA

C. BANNAS

C. FRULLATO





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

3. Domanda: Come si possono riutilizzare gli avanzi e gli avanzi di cibo per ridurre al minimo gli sprechi?

A. COMPOSTING

B. RICRESCITA

C. BANNAS

C. FRULLATO



FOOD-Y

- A. Compostaggio: Converti gli avanzi e gli avanzi di cibo in compost ricco di sostanze nutritive per il giardinaggio.
- B. B. Ricrescita: ripiantare alcuni scarti vegetali, come i fondi di lattuga o le radici di cipolla verde, per far crescere nuove piante commestibili.
- C. C. Brodo/Brodo: Bollire gli avanzi e le ossa di verdura per fare brodo fatto in casa o brodo per zuppe e stufati.
- D. D. Frullati: Frulla gli scarti di frutta o la frutta avanzata con yogurt o latte per preparare frullati deliziosi e nutrienti

FOOD-Y

4. Domanda: Quali sono alcune alternative ecologiche o soluzioni fai-da-te per ridurre gli articoli monouso nella tua routine quotidiana?

A. BOTTIGLIE D'ACQUA RIUTILIZZABILI

B. CAMBIO DELL'OLIO DELL'AUTO DA SOLO

C. CANNUCCE IN ACCIAIO INOSSIDABILE O VETRO

D. IMPACCHI DI CERA D'API

FOOD-Y

4.Question: What are some eco-friendly alternatives or DIY solutions to reduce single-use items in your daily routine?

A. BOTTIGLIE D'ACQUA RIUTILIZZABILI

B. CAMBIO DELL'OLIO DELL'AUTO DA SOLO

C. CANNUCCE IN ACCIAIO INOSSIDABILE O VETRO

D. IMPACCHI DI CERA D'API



Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

- A. Bottiglie d'acqua riutilizzabili: porta con te una bottiglia d'acqua riutilizzabile invece di acquistare acqua in bottiglia.
 - B. Borse di stoffa: porta le tue borse di stoffa per generi alimentari, prodotti e altre esigenze di spesa.
 - C. Cannucce in acciaio inossidabile o vetro: sostituire le cannucce di plastica con cannucce in acciaio inossidabile o vetro resistenti e riutilizzabili.
 - D. Involucri di cera d'api: utilizzare involucri di cera d'api come alternativa alla pellicola trasparente di plastica per avvolgere il cibo.
- Articoli da toeletta fai-da-te: crea i tuoi articoli da toeletta come shampoo solidi, dentifricio e deodorante utilizzando ingredienti naturali.



FOOD-Y

5.Domanda: Come puoi incoraggiare ed educare gli altri sull'importanza del riutilizzo, del riutilizzo e del riciclaggio nella propria vita?

A. DARE L'ESEMPIO

B. CONDIVIDERE RISORSE EDUCATIVE

C. ORGANIZZARE WORKSHOP O EVENTI

D. NON COLLABORA CON LE SCUOLE



FOOD-Y

5.Domanda: Come puoi incoraggiare ed educare gli altri sull'importanza del riutilizzo, del riutilizzo e del riciclaggio nella propria vita?

A. DARE L'ESEMPIO

B. CONDIVIDERE RISORSE EDUCATIVE

C. ORGANIZZARE WORKSHOP O EVENTI

D. NON COLLABORA CON LE SCUOLE





Cofinanziato
dall'Unione europea



FOOD-Y

A. Dai l'esempio: incorpora il riutilizzo, il riutilizzo e il riciclaggio nella tua vita e lascia che gli altri vedano i risultati positivi. Condividi le tue esperienze e i vantaggi che hai osservato, come il risparmio di denaro o la riduzione degli sprechi.

B. Condividi le informazioni: fornisci risorse educative, come articoli, video o documentari, che evidenzino l'impatto ambientale dei rifiuti e i vantaggi del riutilizzo, del riutilizzo e del riciclaggio. Condividi queste risorse tramite social media, e-mail o discussioni di persona.

C. Organizzare workshop o eventi: ospitare workshop o eventi incentrati sul riutilizzo e sull'upcycling. Insegna abilità pratiche, come progetti fai-da-te o modi creativi per riutilizzare gli oggetti. Invita esperti o organizzazioni locali a condividere le loro conoscenze ed esperienze.

D. Collaborare con scuole e centri comunitari: collaborare con scuole, centri comunitari o organizzazioni locali per fornire programmi educativi o presentazioni. Offri sessioni interattive, dimostrazioni o attività pratiche che coinvolgano i partecipanti e li aiutino a comprendere l'importanza delle pratiche sostenibili.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.

