

Desde el 23 al 29 de noviembre celebramos en el colegio la *Semana Europea para la Prevención de Residuos*.

Nuestro centro participó en varias acciones:

- **Taller de instrumentos musicales con material de reciclaje:**

Ya que este curso es complicado compartir el material de Música del colegio y no se pueden utilizar las flautas, pensamos que sería buena idea que cada uno fabricase su propio instrumento.

Participó el alumnado de 1º a 6º de E.P., ambos cursos incluidos. En total, unos 305 alumnos/as.

- **Taller de juegos con material de reciclaje:**

Nos encontramos en el mismo caso con el material del colegio de Educación Física así que consideramos que sería una buena oportunidad para construir juegos y utensilios. Gran parte de este material sirve también para utilizar en el aula o en espacios reducidos. Esto es beneficioso porque este curso, al haber más grupos/aulas y más profesorado de EF, los espacios amplios a techo han de compartirse entre más personas.

Algunos de los materiales, como el *Twister del reciclado*, sirven también para repasar qué objeto se mete en cada contenedor.

Como motivación, se llevaron a cabo un escape room en 3º/4º <https://view.genial.ly/5fa7c7d79bff5f0cee6d0dd6/game-breakout-reciclaje> y otro en 5º/6º

<https://view.genial.ly/5fb9818759dafd0d2ef8aeb5/game-super-rrr-y-basurator>

Los participantes de estos talleres fueron el alumnado de 3º a 6º de E.P., ambos cursos incluidos. En total, unos 205 alumnos/as.

Se hicieron ringos, raquetas, paladós, bolas de malabares, pelotas, paletas ecológicas, gusildes, tapices de reciclado, laberintos, tragabolas, bolos, mesas de billar...

- **Recetario sin desperdicio:**

A lo largo de un año, una familia de cuatro miembros puede desperdiciar unos 1000€ en comida que tira en lugar de ser aprovechada.

Se distribuyeron modelos de ficha (para cubrir a mano o a ordenador) con el fin de que el alumnado compartiera en sus casas la iniciativa de que no haya desperdicios de comida, sino que se aproveche con recetas creativas.

Los participantes de estos talleres fueron el alumnado de 3º a 6º de E.P., ambos cursos incluidos. En total, unos 205 alumnos/as.

Una vez confeccionado el recetario sin desperdicio, se subirá a la

web del colegio y a los blogs de aula.

Cada vez que una familia haga uso de una receta de las que allí se incluyen, se hará entrega al niño/a de un cucharón virtual como reconocimiento a su labor en contra del desperdicio alimentario.

- **#Nomesobra:**

Investigamos sobre posibles usos cuando algún alimento sobra o se estropea y no sirve para ser comestible.

Se realizaron vídeos mostrando esas otras aplicaciones.

Participa alumnado de 6º, un total de 21 alumnos/as.

Y después de esta semana la conclusión a la que hemos llegado es que... **EL MEJOR RESIDUO ES EL QUE NO SE PRODUCE, pero en caso de que exista tenemos mil y una formas de que no pase a ser basura dándole un segundo uso.**