



 **Erasmus+**  Funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

How sustainable is my school?

Colegiul Economic Mihail Kogălniceanu organizes
First Activity Learning
5-11 March 2018
Focșani



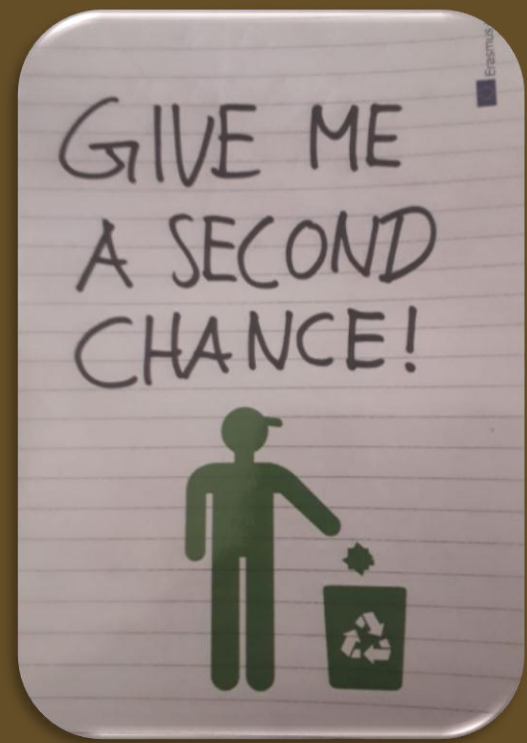
 **Erasmus+**



DE LA
ERASMUS
LA
ERASMUS+
O POVEȘTE DE
30 DE ANI



*How sustainable
is my school?*



How sustainable is my school?

Implementation period:
01.09.2017-31.08 2020

Beneficiaries: 100 students
and teachers

3 Transnational Meetings
France (2017), Italy (2018),
Germany (2019)

3 Learning Activities with students
Romania (2018), Poland (2019),
France (2020)

Parteners:

România: Colegiul Economic “Mihail Kogălniceanu”

Italy: Istituto Tecnico Economico Tecnologico

Poland: Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych W

France: Lycee Professionel Ferdinand Buisson

Germany: Europaschule Langerwehe Gesamtschule

PROJECT AIM:

- We agreed to work together on waste management and biodiversity thanks to this project entitled "How sustainable is my school?". We decided to join our efforts to create ecosystems and to reduce the problem of food, paper and energy waste in our schools through hands-on activities made by students.





e
our
nteers, it
cil.

November 2017

First Transnational Meeting, France



November 2017

Economic & Ecologic:

We have collected paper and donated it to Eco X.
Petresti.



December 2017

We organized a workshop-“Eco-Bookmarks” After this we created an exhibition in our school with eco-cards and a Christmas Tree made of eco-bookmarks.



Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

Păstrați curățenia

- ✓ Spălați-vă pe mâini înainte de a manevra alimentele, dar și în timpul preparării lor.
- ✓ Spălați-vă pe mâini după ce folosiți toaleta.
- ✓ Spălați și dezinfectați toate suprafețele și ustensilele utilizate la prepararea hranei de fiecare dată când le folosiți.
- ✓ Protejați bucătăria și zonele de gătit împotriva insectelor, paraziților și animalelor.

De ce?

O multitudine de microorganisme sunt larg răspândite în sol și în apă, sau sunt purtate de animale, de țepeni sau chiar de ciumă. Ele ajung pe mâini, pe căpe și pe ustensilele din bucătărie, de unde se pot apoi transmite din alimente. Chiar dacă majoritatea microorganismelor nu afectează sănătatea oamenilor, unele dintre acestea sunt foarte periculoase și pot provoca boli grave.

Separați alimentele gătitе de cele crude

- ✓ Separați carnea crudă și fructele de mare de celelalte alimente.
- ✓ Folosiți echipamente și ustensile separate (cum ar fi cuțitele și tocătoarele) pentru manipularea alimentelor crude.
- ✓ Depozitați alimentele în cutii pentru a evita contactul dintre alimentele crude și cele preparate.

De ce?

Alimentele crude, în special carnea, ouăle și fructele de mare, precum și lăcdoale, acestea pot conține microorganisme periculoase care pot fi transmise și în alte alimente în timpul pregătirii și depozitării acestora.

Gătiți cât mai bine alimentele

- ✓ Gătiți alimentele cât mai bine, în special carnea, ouăle și fructele de mare.
- ✓ Supele, ciorbele și tocănițele trebuie fierse pentru a vă asigura că au atins 70°C. Ar fi ideal să folosiți un termometru alimentară. Când fierbeți carnea asigurați-vă că zeama este limpede și nu este de culoare roz.
- ✓ Reîncălziți alimentele gătite la o temperatură cât mai mare, preferabil peste 60°C.

De ce?

Studiile au demonstrat că atunci când alimentele sunt gătite la o temperatură de peste 70°C majoritatea microorganismelor periculoase sunt ucidute și alimentele pot fi consumate în siguranță. Alimentele care necesită o atenție deosebită sunt carnea tocată, bucișii, mui de carne (măcișii și pâlniile întregi).

Păstrați alimentele la temperaturi sigure

- ✓ Nu lăsați alimentele gătite la temperatura camerei mai mult de două ore.
- ✓ Refrigerati imediat alimentele gătite sau perisabile (de preferat sub 5°C).
- ✓ Păstrați alimentele gătite la temperatură de peste 60°C înainte de a fi servite.
- ✓ Nu păstrați alimentele timp îndelungat, nici chiar în frigider.
- ✓ Nu decongealați alimentele la temperatura camerei.

De ce?

Microorganismele se pot înmulți foarte rapid dacă alimentele sunt depozitate la temperatura camerei. Menținând temperatura sub 5°C sau peste 60°C, multiplicarea microorganismelor este încetinită sau chiar oprită. Unele microorganisme periculoase se dezvoltă și sub 5°C.

Folosiți surse de apă și materii prime sigure

- ✓ Folosiți apă potabilă sau tratați-o pentru a o face potabilă.
- ✓ Alegeți alimente proaspete și sănătoase.
- ✓ Alegeți alimente procesate pentru a fi mai sigure, cum ar fi laptele pasteurizat.
- ✓ Spălați bine fructele și legumele, în special dacă le consumați crude.
- ✓ Nu folosiți alimentele după data de expirare a acestora.

De ce?

Diversile surse de apă potabilă la găt și chiar apa (inclusiv gheața), pot fi contaminate cu microorganisme și substanțe chimice periculoase. În subsistențele tratate sau mucegălele se pot găsi microorganisme periculoase în forma chimică toxică. Riscul poate fi redus prin intermediul apei potabile și prin spălarea și coacerea alimentelor.

2018

presen
wasting

Scopul activității: informarea și de conștientizarea elevilor privind problema siguranței și a risipei alimentare la noi în țară.

Sloganul activității :

Alimente sigure în cantitățile necesare. Stop risipei alimentare!

“

January 2018

We organized a workshop-“Eco Messages”.



January 2018



ampaign



March 2018

We organized LTT1 in Romania, a workshop „ECO-ART” and a workshop „Eco trinkets”.



to avoid
International Day

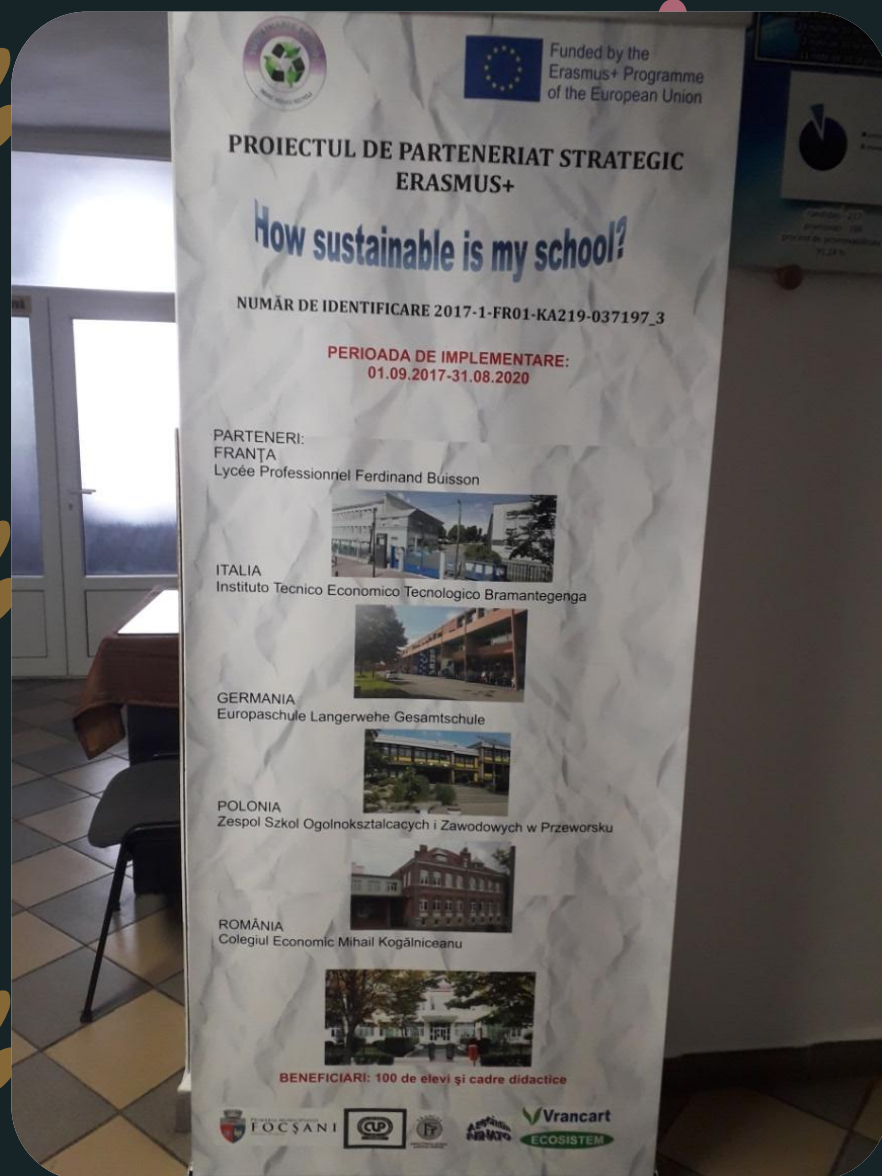
17 OCTOBER

WORLD DAY FOR OVERCOMING EXTREME POVERTY
INTERNATIONAL DAY FOR THE ERADICATION OF POVERTY

LEAVE NO ONE BEHIND

THINK, DECIDE AND ACT TOGETHER
AGAINST EXTREME POVERTY





First Activity LEARNING/TEACHING/TRAINING ROMANIA 5th-11th March 2018

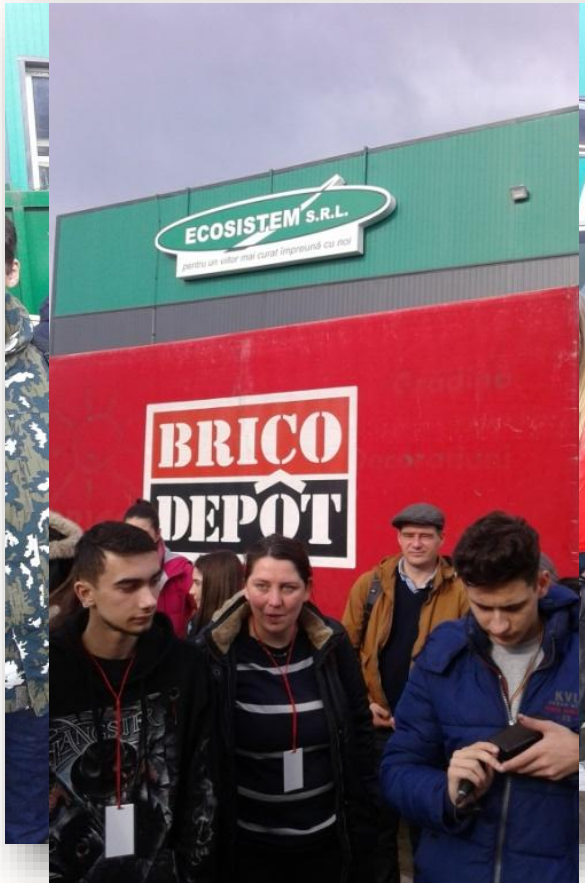
Day 1- Opening Conference at School Inspectorate



Day 2: thematic visits were held at Vrancart Adjud



Day 2: thematic visits were held at -Ecosistem Petrești



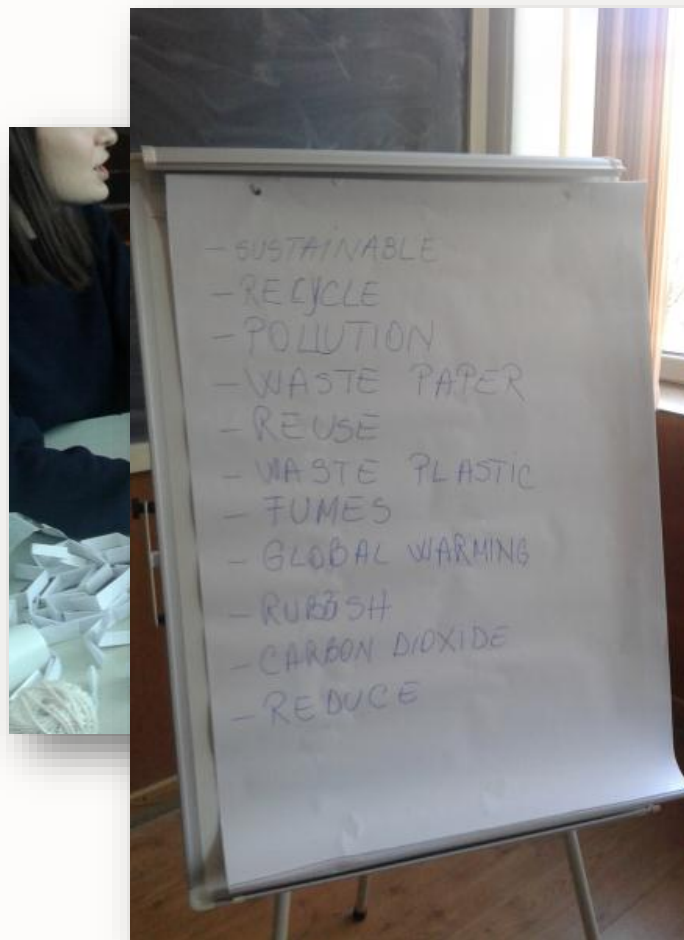
Day 2: Traditional Evening-Țara Vrancei



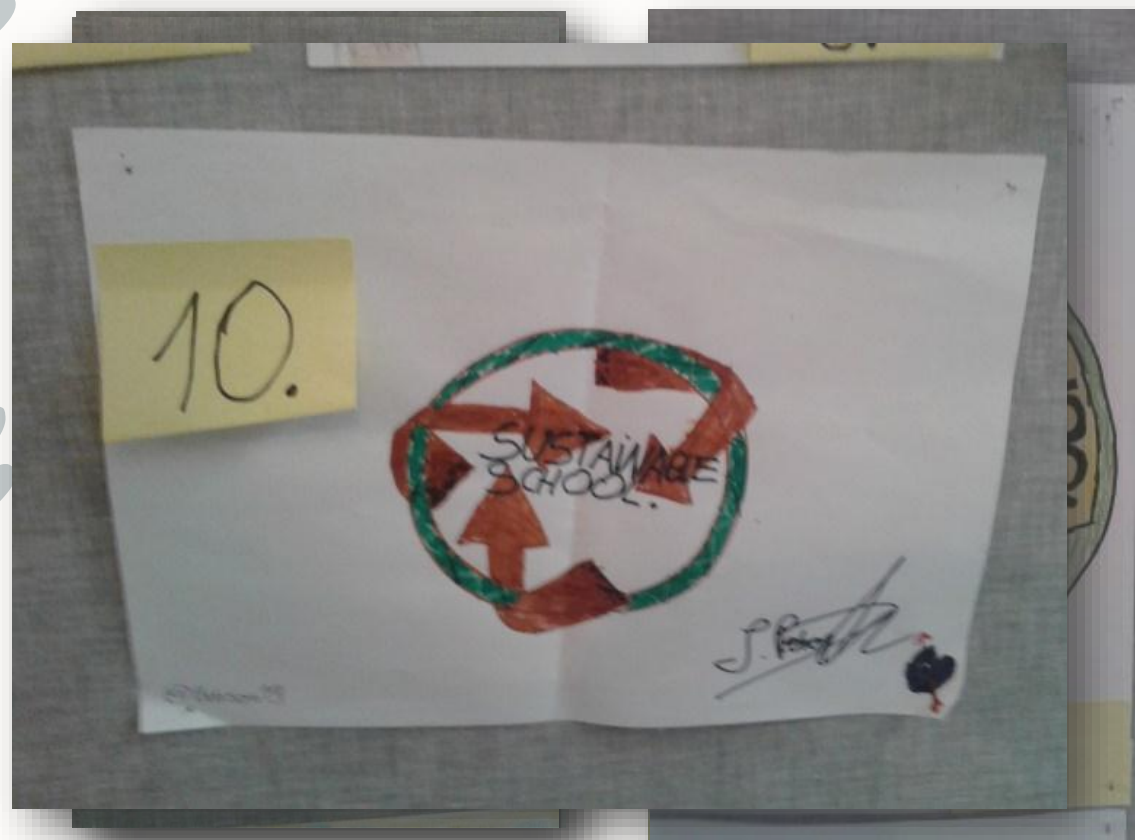
Day 3: Thematic visit was organized at the Water purification station -Mîndești



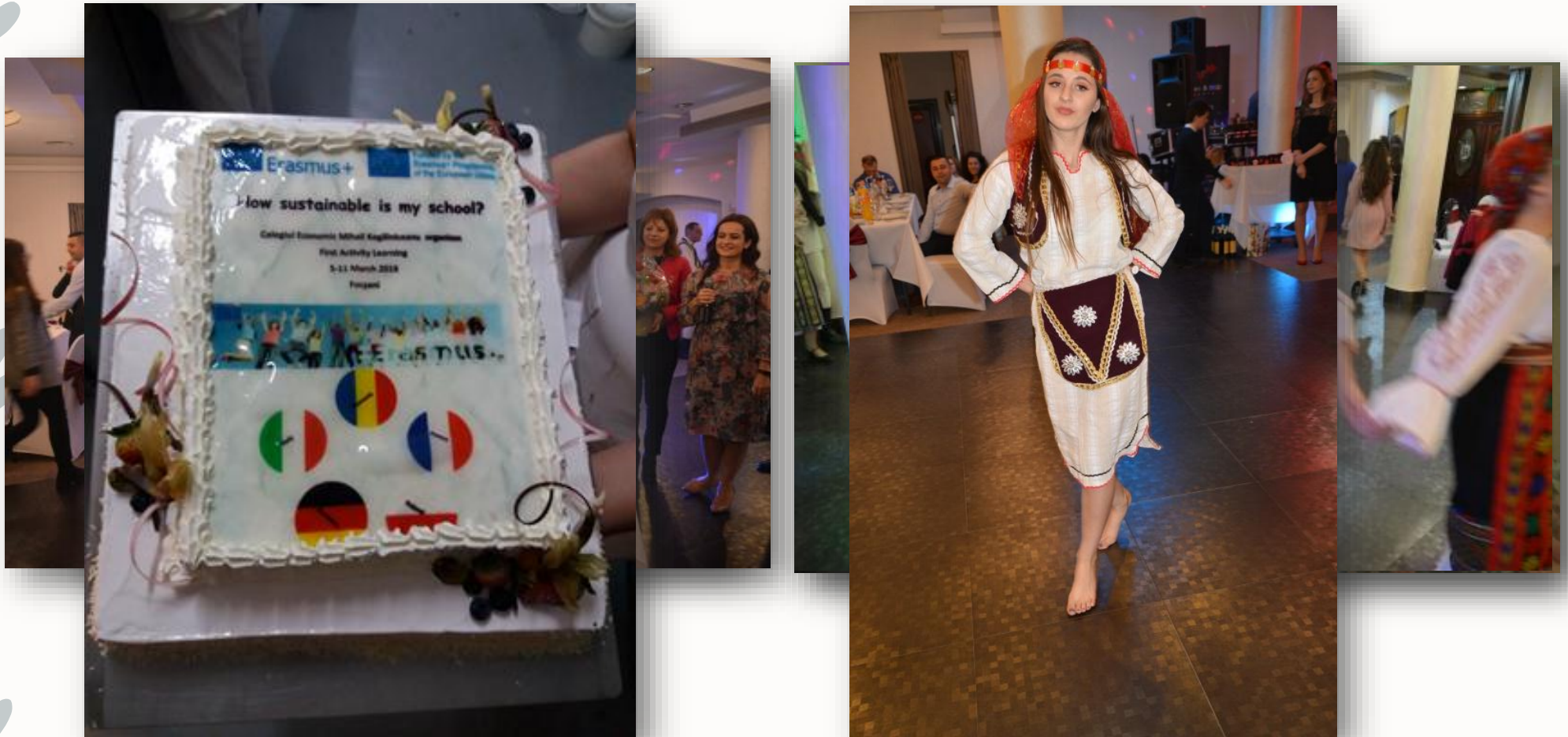
Day 4: Workshops: eco-trinckets, eco-wallet, and a poem creation



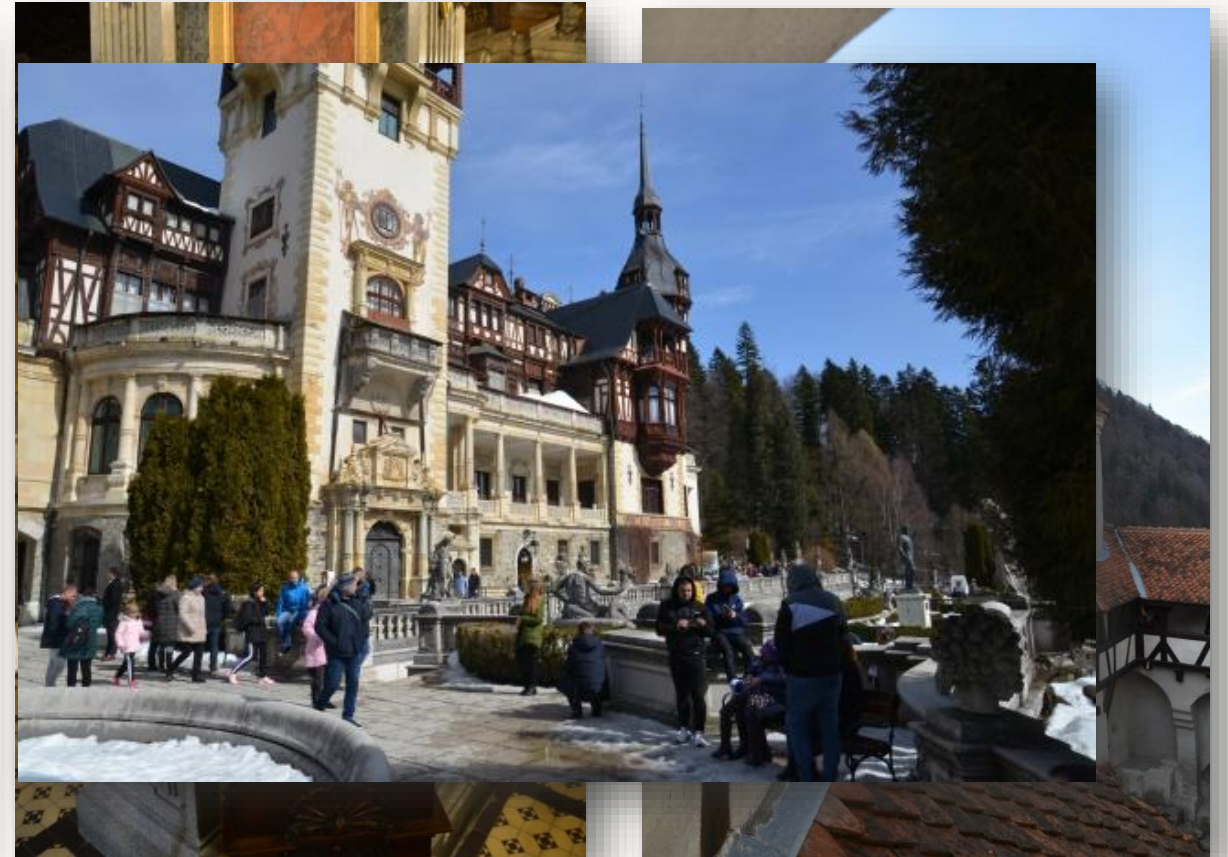
Day 5: Project logo



Day 5: Romanian Traditional Evening



Day 6: A trip at Peleş Castle and at Bran Castle



Publication of learning activity in the local press



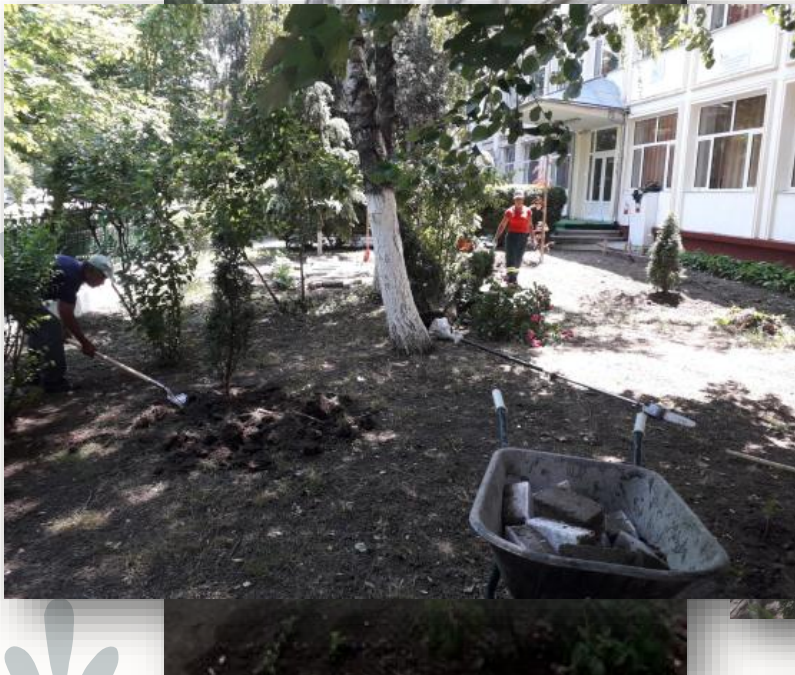
March 2018

Our school won the first place in a local competition organised by the Town Hall called "I care! I keep my town clean!".



June 2018

We made a project involving the local community in order to rearrange our school's garden, plant trees and flowers. Our students got really involved in this project!



First Transnational Meeting -Pesaro, Italy



Let's do it Romania!



November 2018

We have collected paper and donated it to Eco X. Petresti, a paper collection company, with whom we signed a cooperation agreement. The name of the activity was “Economic and Ecologic”.



December 2018

We organized a new workshop: **ECO-ART**



December 2018

Our students participated in the ECO COSTUMES PARADE.



December 2018

We participated at an ecological competition: Eco Christmas Trees-2nd and 3rd place.



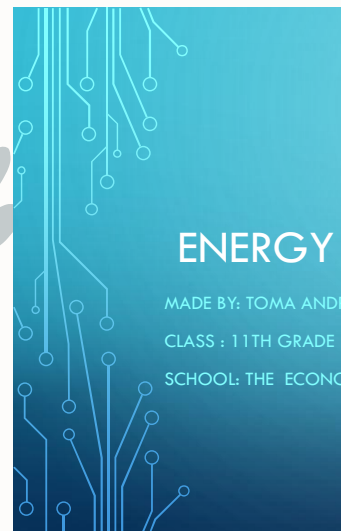


Erasmus+



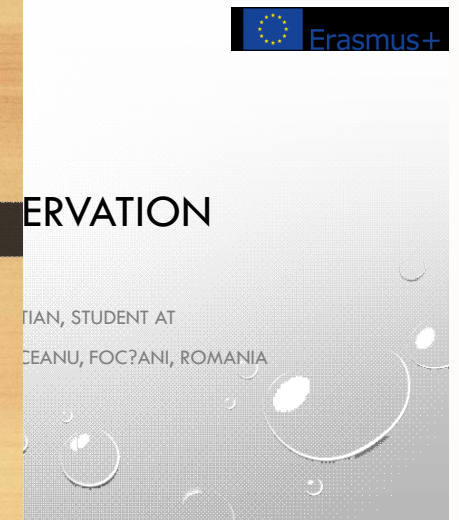
December 2018

Our students have created and presented 3 PPT materials about: water, paper and energy saving. The materials were posted on Etwinning .



Paper Conservation

Made by Anton Matei



December 2018

We've bought selective recycling bins in the whole school.



March 2019

