

**7°B TECNOLOGÍA**

**TEMA DE HOY ES: SOSTENIBILIDAD / PROPUESTA**

**Prof. RODRIGO GONZALEZ FECHA: LUNES 10 de AGOSTO**

**OBJETIVO DE LA CLASE:** analizar procesos y productos tecnológicos que vienen a solucionar o mejorar una necesidad o problema y CREAR una propuesta innovadora para un cambio favorable, considerando recursos energéticos, sostenibilidad, y medioambiente.

La sostenibilidad se entiende como el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

**Texto de apoyo a esta actividad, por favor leer y utilizar comprensión lectora 😉**

*«Niño, la comida no se tira, que hay mucha gente pasando hambre», dicen la mayoría de las abuelas y madres. Pero, por desgracia, sí se tira, y además en buen estado. Al menos, eso es lo que ha demostrado un restaurante en Copenhague “Rub & Stub” es un restaurante con su iniciativa «Comida basura», que consiste en una cena hecha a base de alimentos sacados de la basura, de los que tiran los mercados y supermercados una vez que caducan o están cerca de la fecha de vencimiento.*

*Cada día, tanto las grandes cadenas de alimentación como los ciudadanos descartan comida que todavía se encuentra en perfectas condiciones para el consumo. Los estudios son muchos, pero la Comisión Europea llegó a cifrar en un estudio que cada europeo tira a la basura cada año 179 kilos de comida al año. Rub & Stub es un restaurante en Copenhague que trata de aprovechar ese desperdicio para ofrecer una oferta gastronómica económica.*

*El restaurante abrió sus puertas en el verano de 2013, tras un año de trabajos desarrollando el proyecto. Por el momento Rub & Stub ha llegado a acuerdos con varias cadenas de alimentación, que les aportan el 30% de lo que ofrecen al público, ya que todavía tienen que comprar condimentos u otros productos específicos.*

*Evidentemente, su oferta está muy condicionada por lo que los otros desperdician, por lo que su carta cambia constantemente. Cada día publican en su web (spisrubogstub.dk) el menú del que disponen, y que tiene un precio que oscila entre tres euros y quince euros. Insisten en que tanto la comida que ofrecen como los procesos que experimenta superan todos los requisitos sanitarios.*

*Salvo dos trabajadores, el resto de la plantilla, (empleados), está compuesta por voluntarios, hasta cerca de 80. Estos voluntarios pueden realizar su trabajo bien como cocineros o camareros en el mismo restaurante, pero también encargándose de cuestiones de comunicación, así como encargándose de establecer y gestionar el contacto con las empresas alimenticias.*

*Pero el carácter altruista de Rub & Stub no termina aquí, pues el proyecto forma parte de RETRO Association, una iniciativa solidaria que aporta recursos al continente africano.*

Los criterios para reconocer una alternativa sustentable o sostenible son los

siguientes: **factores sociales** (relacionados con la contratación del personal y el trato

al cliente); **económicos** (sobre proveedores cercanos y eficiencia), y relacionados

con el **medioambiente** (huella de carbono, gestión de residuos, etc.).

**¿CUAL ES LA ACTIVIDAD? ¿Qué DEBEN HACER?:**

**DESARROLLAR UNA PROPUESTA,** puede ser personal o en grupo. aquí debemos pensar en el contexto que estamos viviendo. Pueden crear un grupo con alguien de su familia o pueden trabajar virtualmente con algunos de sus compañeros, dividir el trabajo y cada uno desarrolla alguna parte y luego enviar el proyecto por correo.

Les sugiero revisar alguna propuesta o alguna iniciativa que ya existe en Chile. Es necesario que puedan revisar internet y se inspiren 😊

Promovamos la concienciación y difusión de buenas prácticas que permitan conjugar el desarrollo económico y social con la preservación de los recursos naturales.

Aquí les dejo una dirección de un sitio web que puede ser importante darle una mirada

[**https://www.sostenibilidad.com/**](https://www.sostenibilidad.com/)

.

**La propuesta debe incluir:**

1. Necesidades o problemas que ustedes identifican.
2. ¿cómo puede su proyecto solucionar o mejorar esto?
3. Explicar en qué consiste su propuesta.
4. ¿Creen ustedes que es un proyecto viable?

**El documento debe ser en Word , Arial 12 y debe incluir:**

portada: título - nombre – curso – asignatura.

 Introducción- desarrollo y conclusión.

Puede agregar imágenes o dibujos.

**Enviar el documento WORD a MI correo electrónico:**

 **rgonzalez@csfm.cl**

por favor escribir:

**curso – asignatura – nombre y apellido del alumno y fecha de envío**; en este orden al enviar archivo:

un abrazo 😉