



PROGRAMUL MONDIAL

ECO-ȘCOALA

Participarea unităților școlare la Programul internațional Eco-Școala reprezintă oportunitatea realizării unor acțiuni instructiv-educative complexe, cu implicarea activă a elevilor, cadrelor didactice, a părinților și cu un ecou important în rândul comunității locale.

Eco-Schools este un program pentru managementul mediului și certificarea școlilor care-l implementează, coordonat la nivel internațional de Fundația de Educație pentru Mediul Inconjurător (FEE), ce reunește 81 de organizații din 68 de țări, care acționează la nivel național în domeniul educației pentru o dezvoltare durabilă. Dintre acestea, în anul 2017, 67 de țări au implementat Programul mondial ECO-SCHOOLS. Pe plan mondial, Programul este susținut de Uniunea Europeană, UNESCO și UNEP (Programul Națiunilor Unite pentru Mediu).

Programul Eco-Școala a debutat pe mapamond ca program-pilot, în anul 1994, pornind de la necesitatea implicării tinerilor în găsirea de soluții la provocările impuse de dezvoltarea durabilă la nivel local. În anul 2017 au participat **51.454 de școli din lume**, din care **16.941 dețin Certificatul Eco-Școala și Steagul Verde**. Un număr de peste **19.000.000 de copii și tineri, peste 1.400.000 de cadre didactice și 13.221 de autorități locale** dezvoltă acest program în lumea întreagă.

Colegiul Economic „Mihail Kogălniceanu” Focșani s-a înscris în programul Eco-Școala în anul 2007, când a primit și Steagul Verde. În anii 2009, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021 și 2023 activitățile desfășurate în program au fost evaluate, Colegiul Economic „Mihail Kogălniceanu” primind Certificatul **Eco-Școala** și **Steagul Verde**. Numărul mare de elevi participanți la acest program denotă interesul pentru activitățile ECO și preocuparea lor pentru un mediu înconjurător curat.

Cei 7 pași în derularea Programului ECO-ȘCOALA

- 1. COMITETUL ECO-ȘCOALA**
- 2. ANALIZA PROBLEMELOR DE MEDIU**
- 3. PLANUL DE ACȚIUNE AL UNITĂȚII IMPLICATE**
- 4. MONITORIZAREA ȘI EVALUAREA
ACTIVITĂȚILOR DIN PLANUL DE ACȚIUNE**
- 5. CURRICULUM – MODUL DE IMBUNĂTĂȚIRE A
ABILITAȚILOR ȘI COMPORTAMENTELOR
ECOLOGICE IN CADRUL UNOR DISCIPLINE DE
INVĂȚAMANT**
- 6. INFORMAREA ȘI IMPLICAREA COMUNITĂȚII
ÎN DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚILOR**
- 7. ECO-CODUL UNITĂȚII IMPLICATE**

TEMELE PROGRAMULUI

ECO ȘCOALA

În anul școlar 2024 - 2025 - MANAGEMENTUL DEȘEURILOR
- STIL DE VIAȚĂ SĂNĂTOS



Eco-Schools

PLAN DE ACȚIUNE 2024-2025

NR. CRT.	ACTIVITATE	DATA PROPUȘĂ	RESPONSABILI
1.	Identificarea problemelor de mediu	IX.2024	Seceleanu Alina Gheorghiță Cristina Bongeag Rodica
2.	Ecologizarea perimetrului școlii	21.IX.2024	Tănăsache Carmen Toader Diana Bădăraș Lăcrămioara
3.	16 Octombrie – Ziua Mondială a Alimentației și Ziua Mondială a Pâinii	16.X.2024	Seceleanu Alina Gheorghiță Cristina Vișan Corina Fiștoc Mihaela
4.	Târg gastronomic cu produse tradiționale românești dedicat Zilei Naționale a României	29.XI.2024	Seceleanu Alina Vișan Corina Voicu Mihaela
5.	Decorațiuni handmade din materiale reciclabile	12. XII.2024	Cazacu Daniela Vlaicu Oana Catană Raluca
6.	Deprinderi sănătoase pentru un stil de viață sănătos	25. II.2025	Morunglav Afrodita Seceleanu Alina
7.	Amenajarea spațiului verde din zona bazei de practică pentru elevi Turism și alimentație	4. IV.2025	Vișan Corina Cojocariu Aurora
8.	Expoziție de desene, fotografii pe tema reciclării Colectare maculatură	13.V.2025	Gheorghiță Cristina Bucur Mioara Gurgu Marilena
9.	Ziua Biodiversității Specii în pericol în urma schimbărilor climatice	22.V.2025	Morunglav Afrodita Seceleanu Alina Tudor Mihaela
10.	Organizarea unei excursii de documentare ecologică în Rezervația Lepșa/ Vrancea	24.V.2025	Morunglav Afrodita Bucur Mioara Găucan Marilena
11.	Întocmirea raportului de activitate în cadrul Programului Eco-Școala	VI. 2025	Gheorghiță Cristina Seceleanu Alina

COMITETUL ECO ȘCOALA -ELEVI

Nr. crt	Nume și Prenume	Responsabilități
1.	Grigore Bianca Anna-presedinte	Participă împreună cu profesorii coordonatori la realizarea documentației programului, la alegerea obiectivelor și activităților care pot îmbunătăți impactul școlii asupra mediului.
2.	Valesăreanu Maria-vicepreședinte	Coordonează activitatea la nivelul comitetului, asigurând legătura între elevi și profesori
3.	Bușilă Dennise Ștefania	Realizează evaluările de mediu inițiale și ulterioare
4.	Pîrvu Gabriela	Se ocupă de colectarea documentelor necesare programului
5.	Cotîrlan Anna Maria	Participă la realizarea monitorizării activităților din program
6.	Atanasiu Ana Maria	Realizează evaluările de mediu inițiale și ulterioare
7.	Cotîrlan Andrei Alexandru	Se ocupă de realizarea și actualizarea panoului Eco- școala
8.	Chiric Ioan Andrei	Participă la popularizarea activităților din program
9.	Stoica Robert Ionuț	Realizează fotografiile care surprind momente din realizarea activităților
10.	Necula Beatrice Elena	Participă la evaluarea activităților propuse
11.	Dimian Maya Diana	Participă la popularizarea activităților din program
12.	Braniște Alexandra Maria	Participă la realizarea monitorizării activităților din program
13.	Asanache Andreea Diana	Participă la evaluarea activităților propuse
14.	Vechiu Stanciu	Realizează evaluările de mediu inițiale și ulterioare
15.	Roșca Daria	Participă la realizarea monitorizării activităților din program



***Cheile Tisitei*:** Aceasta este o zonă spectaculoasă de chei situată în județul Vrancea, caracterizată prin stânci abrupte și trasee de drumeție. Cheile sunt importante din punct de vedere ecologic, oferind un habitat divers pentru plante și animale, unele dintre ele fiind rare sau protejate.

Faună: urs brun, cerb carpatin, capră neagră, râs

Floră: fag, brad, molid, floare de colț, ferigi de stâncă



REZERVATII NATURALE DIN JUDETUL VRANCEA



***Parcul Natural Putna Vrancea*:** Acest parc natural se află în județul Vrancea și include o varietate de ecosisteme, de la păduri de conifere la zone umede. Este o rezervație naturală importantă, destinată conservării biodiversității, protejării speciilor de floră și faună și promovării turismului ecologic.

Faună: lup, râs, urs, mistreț, cocoș de munte

Floră: păduri de conifere și foioase, mușchi, licheni, brândușe de munte

***Rezervația Naturală Focul Viu*:**

Accasta este o zonă geologică unică, unde se pot observa emanații de gaze naturale care aprind vegetația, creând un fenomen natural spectaculos. Rezervația este protejată datorită rarității sale și importanței geologice.

Faună: șopârle, insecte termofile, păsări mici

Floră: ierburi uscate, păiuș, plante adaptate solurilor uscate și calde

***Rezervația Naturală Pădurea Verde*:** Situată în apropierea orașului Focșani, această rezervație este cunoscută pentru pădurile sale de foioase și conifere, oferind un habitat pentru multe specii de animale și plante. Este esențială pentru conservarea biodiversității locale.

Faună: căprioare, vulpi, viezuri, ciocânituri

Floră: stejar pedunculat, carpen, ulm, arbuști de păducel și măceș



***Lacul Negru*:** Este un lac situat în apropierea Cheilor Tisitei, cunoscut pentru frumusețea sa naturală și biodiversitatea acvatică. Este protejat pentru a conserva ecosistemul său delicat și pentru a oferi un habitat pentru diverse specii de pești și păsări.

Faună: broaște, libelule, păsări de baltă (stârci, lișițe)

Floră: rogoz, mușchi de turbă, plante de mlaștină (roua-cerului, ferigă de turbă).





ALIMENTAȚIA SUSTENABILĂ

TRADIȚIE ȘI CALITATE DIN INIMA VRANCEI



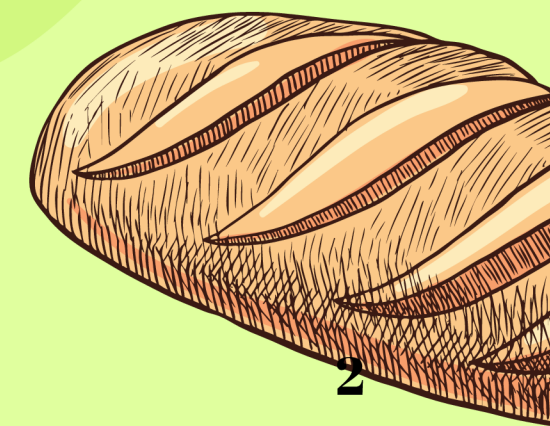
Elevi:
Braniște Alexandra-Maria
Dimian Maya Diana





Pâinea lui Pitiș – Tradiție coaptă în vatră

Produsă de familia Tuchiluș în Mărășești, această pâine tradițională are o istorie ce datează din perioada interbelică. Rețeta originală a fost păstrată și transmisă de-a lungul generațiilor. Pâinea este realizată manual, folosind doar ingrediente simple: făină, apă, drojdie și sare, fără aditivi sau amelioratori. Procesul de coacere are loc în cuptoare tradiționale, similar metodelor de acum peste o sută de ani. În 2017, “Pâinea lui Pitiș” a primit atestatul de produs tradițional, devenind primul produs din domeniul panificației din Vrancea cu această recunoaștere.





Cașcavalul afumat de Soveja – Aroma muntelui într-o brânză

Acest cașcaval tradițional este produs în Soveja, Vrancea, folosind metode artisanale transmise din generație în generație. Laptele proaspăt de vacă este închegat și transformat în caș, care apoi este presat în tipare de lemn numite “păpușare”, conferindu-i forme și modele distinctive. După presare, cașul este scufundat într-o saramură specială, preparată cu apă sărată adusă de la izvoarele sărate din munți, timp de 24 de ore. Ulterior, cașul este afumat folosind coceni de porumb peste care s-a presărat mălai, oferindu-i o aromă și o culoare specifice.



Brânzeturile „Căprițele lui Robert” – De la pășunile Vrancei, direct pe masă

Situată în comuna Răcoasa, ferma “Căprițele lui Robert” este un exemplu remarcabil de întoarcere la rădăcini și valorificare a tradițiilor locale. ferma se concentrează pe creșterea caprelor și producerea de lactate artisanale de înaltă calitate. Printre produsele oferite se numără:

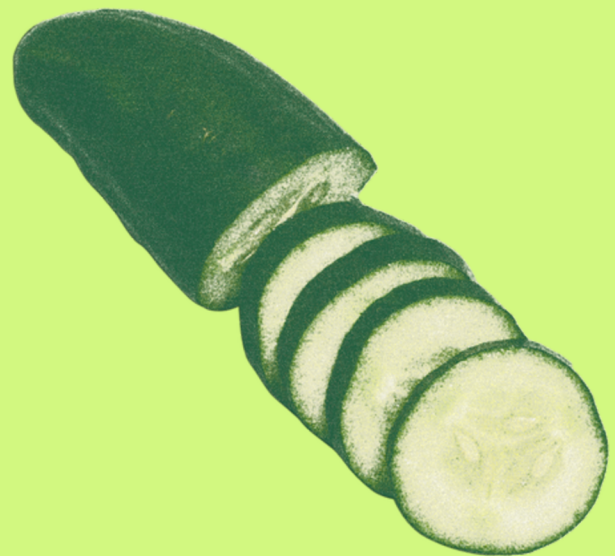
- Telemea de capră: O brânză sărată, obținută prin metode tradiționale, cu o textură fermă și un gust distinctiv.
- Cașcaval de capră: Maturat pentru a dezvolta arome complexe, acest cașcaval are o consistență semi-tare și o aromă bogată.
- Urdă dulce de capră: O brânză proaspătă, cu o textură fină și un gust delicat, ideală pentru deserturi sau consum simplu.
- Brânză feta: Inspirată din tradiția mediteraneană, această brânză este maturată în saramură, având o textură sfărâmicioasă și un gust sărat.
- Brânză maturată de capră: Oferă arome intense și o textură fermă, rezultatul unui proces atent de maturare.





Legumele Vrancei

Legumele din Vrancea sunt apreciate pentru prospețimea, gustul autentic și calitatea superioară datorată solului fertil și climei favorabile agriculturii. De la roșiile dulci și zemoase, la ardeii crocanți, vinetele aromate și ceapa de o savoare aparte, legumele cultivate în această regiune sunt nelipsite din bucătăria tradițională. Mulți producători locali folosesc metode sustenabile de cultivare, evitând pesticidele în exces și păstrând astfel gustul natural al legumelor.



Produse apicole din Vrancea



Vrancea are o tradiție bogată în apicultură, oferind produse apicole naturale de calitate, precum miere polifloră, de salcâm și tei, polen, propolis și fagure de miere. Acestea sunt apreciate pentru beneficiile lor asupra sănătății și pot fi achiziționate direct de la apicultori locali prin platforme precum Aprozarul Virtual sau Visit Vrancea. Alegerea produselor apicole din Vrancea susține economia locală și garantează un consum sănătos.

Carmangeria La Nea' Gică

Meșteșugul cărnii-Delicii
afumate din inima Vrancei



Situată în Dumbrăveni, această carmangerie are o tradiție de peste 75 de ani în producerea de preparate din carne. Fondată de măcelarul Nea Gică, cunoscut pentru măiestria sa, carmangeria oferă o gamă largă de produse tradiționale românești, realizate după rețete autentice și procesate cu echipamente moderne. Printre produsele oferite se numără cârnați afumați, costiță și pastramă, toate preparate cu atenție la detalii și respect pentru tradiție.



Consumul de alimente prelucrate de producători locali din Vrancea aduce numeroase beneficii atât pentru sănătate, cât și pentru economia regională. Produsele locale, precum brânzeturile artisanale, mierea naturală, vinurile recunoscute la nivel internațional sau dulcețurile tradiționale, sunt obținute prin metode autentice, fără aditivi nocivi și cu ingrediente de calitate superioară. Alegând aceste alimente, nu doar că ne bucurăm de gusturi autentice și mai sănătoase, dar sprijinim și fermierii și micii antreprenori din zonă, contribuind la dezvoltarea sustenabilă a comunității. În plus, produsele locale sunt mai proaspete, având un timp mai scurt de la procesare la consum, ceea ce le păstrează proprietățile nutritive și gustul original.





Sustenabilitatea devine tot mai importantă în alegerile noastre alimentare, iar sprijinirea producătorilor locali joacă un rol esențial în acest proces. Cumpărând produse din Vrancea, reducem amprenta de carbon asociată transportului alimentelor pe distanțe lungi și promovăm practici agricole responsabile, care respectă mediul. În plus, micii producători sunt mai predispuși să utilizeze metode ecologice de cultivare și prelucrare, păstrând biodiversitatea și protejând solurile fertile ale regiunii. Astfel, consumul responsabil nu doar că susține economia locală, ci și contribuie la un viitor mai verde și mai echilibrat.

