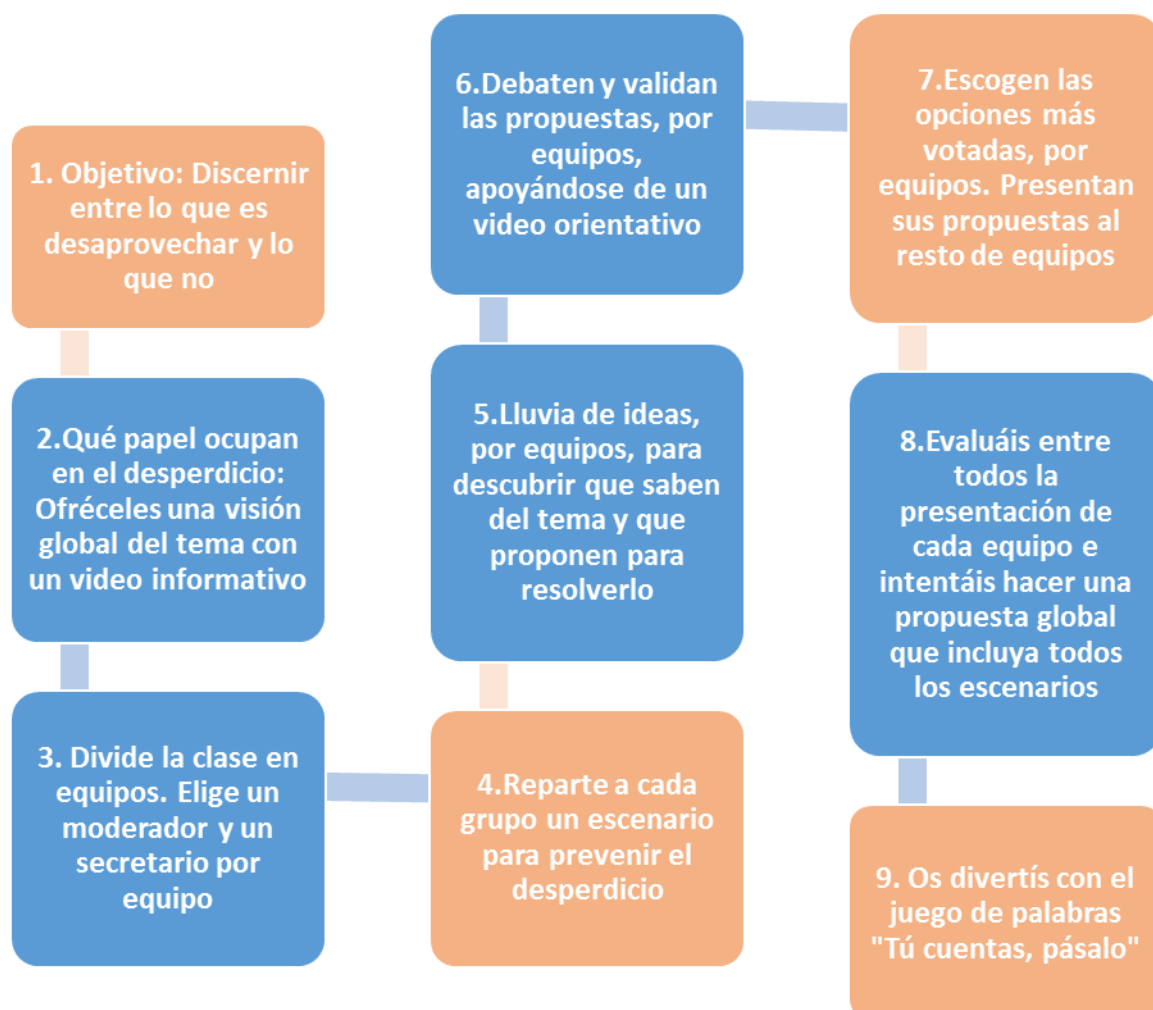


Contra el desperdicio

Tú cuentas, pásalo

Aprendizaje basado en problemas: Todos contamos contra el desperdicio alimentario



Mantener una actitud responsable frente al desperdicio alimentario es necesario, pues desperdiciarlos supone un grave problema económico, también social y un impacto en los recursos naturales que no son infinitos.

CONSUM, como asociación de consumidores comprometida con su entorno, pone a disposición de la comunidad escolar herramientas educativas que fomentan la alimentación saludable y el consumo responsable en beneficio de la salud, de la comunidad y del medio ambiente

Aprendizaje basado en problemas: Todos contamos contra el desperdicio alimentario

Desarrollo de propuestas

Os proponemos un trabajo en equipo para el aula en torno a la pregunta ¿qué puedo hacer yo para no desaprovechar alimentos? En su papel de consumidores tus alumnos deberán tomar decisiones para reducir el desperdicio alimentario en la fiesta de final de curso. Y para motivar a sus compañeros elaboraran un divertido decálogo contra el desperdicio, utilizando juegos de palabras.

a) Objetivos

- . Saber discernir entre lo que es desaprovechar y lo que no
- . Reconocer los diferentes agentes de la cadena alimentaria y su responsabilidad compartida.
- . Analizar que actitudes observar en el hogar, en el centro escolar y las que ellos mismo ponen en práctica para no desaprovechar
- . Descubrir actitudes y acciones contra el despilfarro de alimentos que ellos pueden poner en práctica

b) Metodología

1. Motivación inicial. Reconocer el espacio que ocupan como consumidores en la cadena alimentaria les ofrecerá una visión global de esta problemática, donde todos los agentes tienen responsabilidades compartidas. Puedes apoyarte en uno de estos dos videos informativos. Este primero de la FAO sobre el desperdicio en la cadena alimentaria <https://www.youtube.com/watch?v=7uhicBad4VM>

Y este desde el punto de vista del impacto ambiental <https://www.youtube.com/watch?v=8ESi-Qff4hc>

Concluido el video, anima a los alumnos a que se expresen sobre si les ha sorprendido la información, si han observado desperdicio alimentario en su entorno más cercano, si piensan que es posible y necesaria una solución. Y si creen que ellos también tienen un papel fundamental en la prevención del desperdicio.

2. Trabajo de descubrimiento. Divide el aula en equipos para que cada uno analice y proponga en la ficha de trabajo* qué acciones llevarán a cabo, para evitar que se desperdicien alimentos en diferentes situaciones y a partir del siguiente hilo conductor:

“La semana que viene finalizan las clases y cómo es vuestro último curso todos juntos, habéis pensado hacer una fiesta por todo lo grande. Seréis muchos y por tanto decidís que lo mejor es un buffet, donde además de los aperitivos y refrescos habituales, ofreceréis sushi, mini hamburguesas recién hechas y tartas heladas de postre. El Director/a os ha dado permiso para utilizar el gimnasio del centro, con el compromiso de que luego lo dejaréis todo limpio y recogido”

Después de repartir las fichas de trabajo, puedes avanzarles algunas ideas con este video orientativo <https://www.youtube.com/watch?v=ulKE8SkBp-o>

Finalizadas las fichas de trabajo, en equipos de 5 pueden crear un decálogo divertido contra el desperdicio utilizando el juego de palabras “Tú cuentas, pásalo”*

3. Puesta en común. Cada equipo presenta a sus compañeros las acciones que han llevado a cabo para no desaprovechar y los mensajes descifrados más divertidos. Podéis votar las más divertidas.

Enlaces de interés:

Para educadores y familias

<http://www.hispacoop.org/desperdicios/>

c) Criterios de evaluación

Si necesitas criterios de evaluación para valorar el aprovechamiento que los alumnos han hecho del trabajo, aquí te sugerimos algunos:

-¿Pueden definir lo que significa desaprovechar alimentos?

-¿Reconocen el impacto económico, social y ambiental de desaprovechar alimentos?

-¿Reconocen su papel contra el desperdicio de alimentos y son capaces de enumerar acciones a llevar a cabo?

FICHAS DE TRABAJO*Tú cuentas para prevenir el desperdicio**

Situación 1. A vuestro equipo le toca comprar los alimentos y bebidas. Almacenarlos adecuadamente en la cocina del centro hasta mañana: ¡el día de la gran fiesta!

Tened en cuenta estos aspectos:

1. El espacio de almacenamiento que tiene la cocina. Pero sobre todo la nevera y el congelador.
2. No comprar de más. Cuantos vais a ser, qué cantidad necesitáis de cada producto.
3. La forma de conservación y caducidad de cada alimento para que no se estropeen antes de la fiesta. Sobre todo el pescado, las mini hamburguesas crudas y los postres helados.

¿Qué acciones llevareis a cabo para que no se desperdicien alimentos? Enumera al menos 1 en cada uno de los 3 aspectos anteriores

¿Se os ocurre algo más a tener en cuenta durante la compra y almacenamiento?

¿Y qué acciones llevareis a cabo?

Tú cuentas para prevenir el desperdicio

Situación 2. A vuestro equipo le toca preparar, cocinar y servir todos los alimentos en las mesas, unas horas antes de... ¡la gran fiesta!

Tened en cuenta estos aspectos:

1. La correcta higiene durante la preparación: los utensilios de cocina que utilizareis y vuestras manos.
2. Cómo exponerlos en el buffet para que no se estropeen durante la fiesta. Sobre todo el pescado crudo y los helados.
3. Cómo expondréis la comida y que utensilios de cocina les ofreceréis a vuestros compañeros para que se sirvan la cantidad que les apetece comer.

¿Qué acciones llevareis a cabo para que no se desperdicien alimentos? Enumera al menos 1 en cada uno de los 3 aspectos anteriores

¿Se os ocurre algo más a tener en cuenta durante la preparación, cocina y servicio de los alimentos?

¿Y qué acciones llevareis a cabo?

Tú cuentas para prevenir el desperdicio

Situación 3. A vuestro equipo le toca revisar todo lo que no se ha comido, decidir cómo conservarlo y qué hacer con ello. ¡Ha quedado de todo!: aperitivos, sushi, mini hamburguesas y helados.

Tened en cuenta estas cuestiones:

1. Cómo conservar en perfecto estado los alimentos que han sobrado y que todavía se pueden comer: despensa, nevera, congelador.
2. Y qué recipientes utilizáis para cada alimento: bolsas de plástico, papel film, recipientes de cristal, tappers...
3. Qué hacéis con ellos: lo repartís entre todos los que habéis trabajado en el buffet, entre todos los que han venido a la fiesta, lo dais al comedor social de vuestro barrio....

¿Qué acciones llevareis a cabo para que no se desperdicien alimentos? Enumera al menos 1 en cada uno de los 3 aspectos anteriores

¿Se os ocurre algo más a tener en cuenta en la revisión y conservación de las sobras?

¿Y qué acciones llevareis a cabo?

*JUEGO

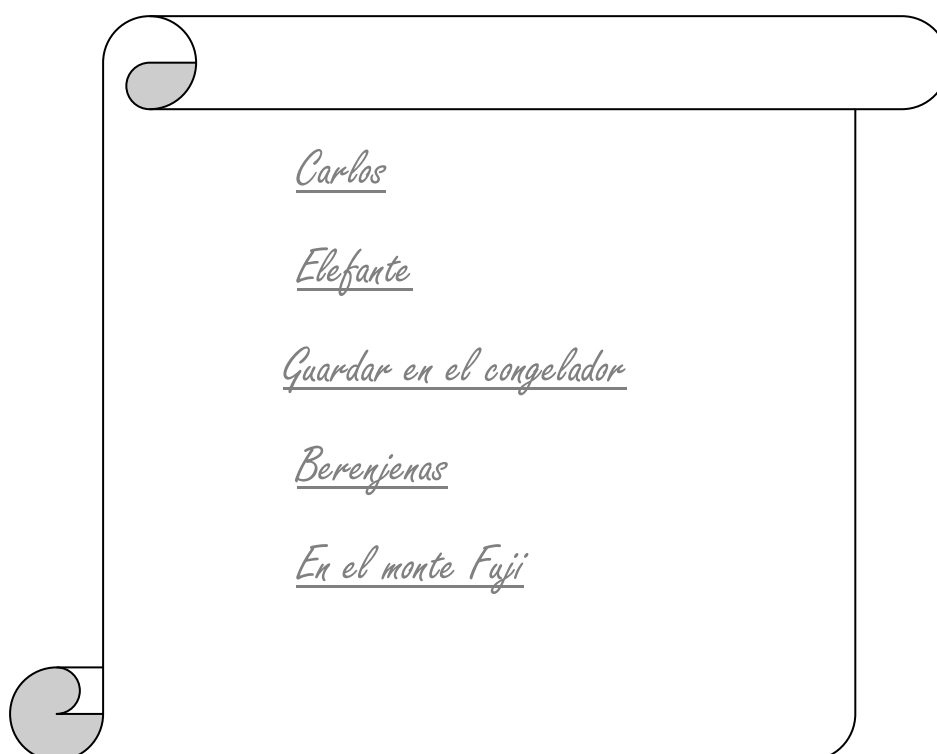
Instrucciones "Tú cuentas, pásalo"

Juego de palabras en equipos de 5

Material: 1 papel y bolígrafo para cada alumno.

Instrucciones:

1. Escribe el nombre de un compañero de tu equipo en la parte superior del papel y subráyalo. Dobla el papel por la raya, para mantener tapado lo que se ha escrito y pásaselo a tu compañero de la derecha.
2. Repite la misma acción con: el nombre de un animal, una acción para no desperdiciar, un alimento y un lugar. En la hoja que ha sido doblada 5 veces, entre todos habréis escrito 5 líneas.
3. Para descifrar el mensaje desenrolla la hoja y léela añadiendo las palabras necesarias entre línea y línea para que tenga sentido
4. Un ejemplo de mensaje podría ser:



Descifrado: Carlos y su elefante congelan berenjenas en el monte Fuji