

CRÍTICOS DEL DESPERDICIO



Nivel educativo: Educación primaria y Educación Secundaria. Formación profesional, Bachillerato y CFGM. Cualquier centro que cuente con comedor escolar.

Áreas de contenidos: conocimiento del medio, matemáticas y lenguas.

Duración de la actividad: 1 hora a la semana.

Número de participantes: 15/20 alumnos/as (según la ratio del centro o nivel educativo).

Espacio: preparación en el interior y exposición en el salón de actos u otros.

Objetivos:

- Concienciar sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario y sus múltiples beneficios.
- Cuantificar y analizar datos relacionados con la alimentación de su entorno más próximo.
- Fomentar el consumo de alimentos saludables, sostenibles y diversos.
- Promover la cocina de aprovechamiento.
- Fomentar el desarrollo de habilidades sociales, emocionales y de autonomía personal.

Materiales y recursos:

- Hojas de registro para anotar los datos.
- Contenedores para clasificar los restos de comida.
- Calculadoras, ordenadores o tabletas para el análisis de datos.
- Balanza y peso.

Descripción del taller:

El presente taller se basa en valorar y cuantificar el desperdicio alimentario en el comedor escolar. Los alumnos y alumnas deben analizar durante ciertos periodos de tiempo qué ingredientes y cantidades quedan en los platos de cada uno de los comensales cada día. Lo mismo deben hacer para aquella comida que se queda en la cocina sin salir a ser consumida. Con estos datos pueden hacer estadísticas y sacar conclusiones de, por ejemplo, los alimentos que menos éxito tienen entre sus compañeros/as, los ingredientes que más gustan o el tipo de platos que se comen mejor y peor.

Con los datos ya recogidos y valorados, el alumnado ya está capacitado para realizar propuestas cuya finalidad sea reducir el desperdicio alimentario en la cocina y en el comedor. En la medida de lo posible animarán a su centro a poner en marcha medidas prácticas y propuestas que traten de solucionar estos problemas.

Es necesaria la realización de ciertos preparativos previos para asegurar el buen funcionamiento del taller. Por ende, se debe realizar una reunión con la comunidad educativa afectada (familias, alumnos, dirección y personal del comedor escolar) para explicar la iniciativa, su propósito y la forma de coordinación de todos.

A continuación se detalla la estructura a seguir para llevar a cabo el taller de forma ordenada:



1. Introducción al Desperdicio Alimentario:

Se puede comenzar con una charla o explicación teórica sobre qué es el desperdicio alimentario, sus causas y consecuencias. Sería interesante utilizar ejemplos visuales y estadísticas reales para hacer la información más accesible y relevante.

2. Formación de Grupos:

El alumnado debe dividirse en grupos pequeños de trabajo para la recolección de datos en el comedor. Su organización será clave para conseguir buenos resultados. Pueden organizarse por días o semanas según el tiempo que decidan hacer la investigación. Para asegurar el funcionamiento se puede hacer un horario o una plantilla de tareas.

3. Recolección de Datos:

Por un lado, en el comedor, cada día, los alumnos deberán pesar y anotar los ingredientes y cantidades que quedan en sus platos después de comer. Se les puede proporcionar una hoja de registro donde puedan anotar el tipo de plato y la cantidad de comida que se ha desperdiciado.

Por otro, en la cocina, los alumnos también deberán observar y registrar los alimentos o raciones que no se utilizan y se quedan sin consumir. Esto puede incluir ingredientes que no se utilizan en la preparación de los platos.

3. Análisis de datos:

Al final del periodo establecido, los grupos se reunirán para analizar los datos recolectados. Entre todos, pueden crear gráficos y tablas que muestren las estadísticas sobre los alimentos que más se desperdician y los que son más consumidos.



4. Presentación de datos y conclusiones:

Una vez recopilados, organizados y analizados los datos de los equipos, se deben redactar conclusiones, consejos para los comensales y propuestas de mejora para la cocina. Estas se harán llegar a los demás miembros de la comunidad educativa a través de escritos, pero también pueden hacerse carteles publicitarios, pancartas o cualquier otra propuesta creativa.

OBSERVACIONES (ASPECTOS A TENER EN CUENTA):

Sería de gran ayuda para el alumnado la preparación previa de un cuaderno de seguimiento físico o digital.