

# PROPUESTA DE ACTIVIDAD EDUCATIVA

## ZARAGOZA NO TIRA COMIDA 2017

(2º y 3º Ciclo de Primaria, Secundaria)



### INTRODUCCIÓN

#### Invitación a participar

Con motivo del evento **Zaragoza No Tira Comida**, que tendrá lugar el **21 de octubre de 2017** en la **Plaza del Pilar de Zaragoza**, y con el objetivo de visibilizar la cultura anti despilfarro y que la ciudad sea un ejemplo de buenas prácticas, **queremos invitar a todos los centros educativos que participáis en la Red de Huertos Escolares Agroecológicos a elaborar una actividad educativa en el centro relacionada con este objetivo** y así contribuir a este gran evento de sensibilización en la ciudad.

#### Antecedentes

Hace 5 años, en 2012, las organizaciones de la Alianza contra la Pobreza, campaña promovida en Aragón por la [Federación Aragonesa de Solidaridad \(FAS\)](#) organizaron en la Universidad de Zaragoza un evento, llamado [Feeding Zgz](#), de denuncia sobre el despilfarro de alimentos y el reparto injusto de recursos. Para ello, la Alianza se inspiró en la acción [Feeding the 5000](#), evento de amplia repercusión internacional que se ha conseguido en diversas ocasiones en ciudades como Nueva York (10 de mayo de 2016), Washington DC (18 de mayo de 2016), Bruselas (1 de abril de 2014), Ámsterdam (29 de junio de 2013) y Londres (18 de noviembre 2011).

El principal objetivo de este acto fue denunciar el despilfarro de alimentos y generar un movimiento crítico en la sociedad con respecto a nuestra actitud hacia los alimentos (la forma en que se producen, distribuyen y consumen) contraponiéndolo al hecho de que hay gente que pasa hambre en nuestras ciudades y en el mundo.

Este evento, que dio de comer a más de 1.000 personas con comida desechada en buen estado, tuvo mucha repercusión e impacto no sólo en Zaragoza sino a nivel estatal e internacional, iniciando en Zaragoza un camino hacia una cultura anti despilfarro alimentario en la ciudad.

#### Evento #ZgzNoTiraComida 2017

En 2017 la Federación Aragonesa de Solidaridad (FAS) quiere volver a repetir el evento en torno al Día Internacional para la Erradicación de la Pobreza (17 de octubre) y al Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre), esta vez en la Plaza del Pilar para intentar que el mensaje llegue a más gente. **El evento tendrá lugar el 21 de octubre en la Plaza del Pilar de Zaragoza (Fuente de**

**Goya)** y el objetivo es que llegue el mensaje a más gente mediante varias actividades culturales y una acción de gran impacto: **dar de comer a 5.000 personas con comida preparada con alimentos desechados en perfecto estado**. Queremos visibilizar en Zaragoza la cultura anti despilfarro y que la ciudad sea un ejemplo, ya que sería la primera vez que este evento se hiciese en España.

## Detalles del evento

El evento Zaragoza No Tira Comida se celebrará el sábado 21 de octubre en la Plaza del Pilar de Zaragoza (Fuente de Goya), en horario de 11 a 17h.

Las actividades (talleres con alimentos para público infantil y adulto, charlas sobre buenas prácticas, actuaciones, música, animación...) empezarán a las 11h. La comida será de 13,30h a 16h. Se va a preparar comida para 5.000 personas.

La fruta y verdura recogida que no se cocine se expondrá en un mercado para que la gente la vea y, si quiere, se la lleve.

La organización de este evento está liderada por la Federación Aragonesa de Solidaridad (FAS), con la colaboración de varios colectivos y el apoyo del Ayuntamiento de Zaragoza. Pero **se necesita mucha gente para que el mensaje llegue a toda la ciudad**, a los restaurantes, tiendas, supermercados y consumidores/as. Por eso **se os invita a todos los centros educativos de Zaragoza, Centros de Tiempo Libre, Casas de Juventud y PIEE para colaborar este gran día**.

En concreto **os proponemos que realicéis la siguiente actividad**, con el fin de hacer un gran mural de ideas contra el despilfarro de alimentos con la participación de todos los centros educativos.

## PROPUESTA DE ACTIVIDAD

### Resumen de la actividad

La actividad “Zaragoza No Tira Comida” que os describimos a continuación, pretende hacer reflexionar al alumnado, sobre la problemática del desperdicio de alimentos. Según datos de la FAO cada año se desperdicia 1/3 de la producción mundial de comida para consumo humano, esto supone 1,3 millones de toneladas de alimentos. Y paradójicamente casi 1000 millones de personas en el mundo pasa hambre, esto es 1 de cada 9 personas en la Tierra. Las causas de esta problemática son múltiples y van desde problemas en la producción, distribución, comercialización y hasta el consumo. Por lo que para intentar poner solución al despilfarro de alimentos las personas somos necesarias, productores/as, supermercados, tiendas, restaurantes y consumidores/as.

A través de la reflexión y sensibilización sobre el despilfarro de alimentos esta actividad invita al alumnado a estudiar el problema en su propio entorno, centro educativo, barrio y hogar, para pensar ideas individuales y colectivas y contribuir a una ciudad donde no se tire comida.



## Público destinatario de la actividad

Alumnado de 2º y 3º Ciclo de Primaria y de todos los cursos de Secundaria.

## Objetivos de la actividad

- Conocer la problemática de los alimentos desperdiciados a nivel global y en nuestra ciudad.
- Reflexionar sobre las causas, las consecuencias y las soluciones ante esta problemática, teniendo en cuenta a los diferentes actores involucrados: productores/as, supermercados, tiendas, restaurantes, gobiernos y consumidores/as.
- Conocer y tomar conciencia del desperdicio de alimentos en nuestro entorno más cercano, barrio, colegio, hogares y pensar soluciones para contribuir a solucionarlo.

## Competencias que se trabajan en la actividad

- Aprender a aprender.
- Competencias sociales y cívicas.
- Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.
- Conciencia y expresiones culturales.

## Esquema de la actividad

- **Primer día** (50 minutos aproximadamente). Días propuestos para la realización: **del 27 de septiembre al 3 de octubre**.
  1. Presentación de la actividad e ideas previas. (10 minutos)
  2. Vídeo de motivación y reflexión colectiva. (30 minutos)
  3. Los detectives del despilfarro de alimentos. Explicación de la actividad y creación de grupos. (10 minutos)
- **Segundo día** (50 minutos aproximadamente). Días propuestos para la realización: **9 ó 10 de octubre**.
  1. Puesta en común del despilfarro de alimentos e ideas para resolver el problema. Exposición por grupos. (40 minutos)
  2. Mural “Zaragoza no tira comida”, explicación e ideas de cómo hacer el mural. (10 minutos)
- **Tercer día:** Creación del mural. Días propuestos para la realización: **del 16 al 19 de octubre**.

## Desarrollo de la actividad:

### Primer día (50 minutos aproximadamente)

#### 1. Presentación de la actividad e ideas previas. (10 minutos)

El profesorado explicará al alumnado el porqué de esta actividad relacionándola con el evento de Zaragoza No tira Comida que se realizará el 21 de octubre en la plaza del Pilar. Y a continuación podrá hacer las siguientes preguntas para obtener ideas previas del alumnado sobre esta problemática:

- ¿Creéis que todo lo que los agricultores cultivan luego se vende en las tiendas? ¿Qué creéis que puede pasar en el camino?
- ¿Qué pasa con las cosechas de fruta, verdura, etc. que no se venden en los supermercados, tiendas y/o restaurantes? ¿Qué causas pueden darse para que se tenga que tirar (precios demasiado bajos que no cubren pagar a las personas que los recogen y se quedan el campo, exceso de producción, cosecha con apariencia no idónea para la venta al consumidor (pequeño tamaño, aspecto feo, pequeños defectos por granizo, etc.)?
- ¿Qué pasa con la comida que no se consume en los supermercados?
- ¿Cómo sabéis que un alimento ya no está bueno para comer? ¿Dónde lo pone?
- ¿Sabéis que hay dos tipos de fechas (fecha de “consumo preferente en la fecha x” y “fecha de caducidad”<sup>1</sup>)? ¿Sabéis la diferencia entre ambas? ¿Y cuál es la que utilizan normalmente en los supermercados?
- ¿Habéis visto algún supermercado, tienda, restaurante, etc. que tire mucha comida al final del día?
- ¿Y en vuestras casas se tira comida? ¿Por qué?

---

<sup>1</sup> **Fecha de caducidad:** a partir de ella, el producto no se debe ingerir, ya que no es adecuado para el consumo. No obstante, se puede consumir el producto hasta el mismo día en el que aparece la fecha. Se utiliza en productos muy perecederos desde el punto de vista microbiológico: pasteurizados (leche, yogur, cremas), carnes o envasados al vacío. Son alimentos de elevado riesgo que pueden suponer un peligro para la salud tras un periodo corto de tiempo. Se indicará la leyenda "Fecha de caducidad" seguida de la fecha (o la indicación del lugar donde se especifica), que consistirá en día, mes y año, en este orden. Estas informaciones deberán completarse con una descripción de las condiciones de conservación del alimento. **Consumo preferente:** tiempo en el cual el producto sin abrir mantiene sus propiedades en condiciones adecuadas de conservación. Pasada esta fecha, la calidad del producto puede disminuir, pero en ningún caso conlleva problemas para la salud. Se utiliza en alimentos con poca agua (aceite, legumbres, cereales), deshidratados (purés, sopas), esterilizados (latas, cajas de leche) y en huevos. La fecha de consumo preferente o duración mínima de un alimento es la fecha hasta la cual el producto mantiene sus propiedades específicas, siempre que se guarde en condiciones de conservación adecuadas. Se comunicará precedida de "consumir preferentemente antes del...", cuando se especifique el día, o "consumir preferentemente antes del fin de o de finales de...", en los demás casos. Si fuera preciso, esta información deberá completarse con las condiciones de conservación que deben respetarse para asegurar la duración indicada. La fecha estará compuesta por la indicación clara y ordenada de día, mes y año. No obstante, en los alimentos cuya duración sea inferior a tres meses, bastará con indicar día y mes. Para intervalos de duración entre tres y dieciocho meses, bastará indicar mes y año. Por último, para alimentos cuya duración supere los dieciocho meses, bastará con indicar el año.

## 2. Vídeo de motivación y reflexión colectiva. (30 minutos)

- Vídeo 1: Alerta despilfarro de alimentos (4 minutos)

Enlace a vídeo 1: [https://www.youtube.com/watch?v=a\\_x5eidCrkA](https://www.youtube.com/watch?v=a_x5eidCrkA)

- Vídeo 2: La ruta del despilfarro alimentario (7 minutos, desde el minuto 6:40 al 13:57)

Enlace a vídeo 2: <https://www.youtube.com/watch?v=E3WKyh3Tdyc>

Tras el visionado de los dos vídeos se formularán las siguientes preguntas para el debate:

- ¿Sabes lo que es el despilfarro de alimentos<sup>2</sup>?
- ¿Cuáles son las causas del despilfarro de alimentos? ¿Por qué pensáis que se tira tanta comida y que hay tanto despilfarro?
- ¿Cuál es el papel de los productores/as, supermercados y tiendas, restaurantes, consumidores/as y gobiernos en esta problemática del despilfarro?
- ¿Por qué pensáis que se tira comida y sin embargo hay muchas personas que no tienen nada que comer?

El profesorado puede apoyarse para el debate en los datos aportados al final de este documento.

## 3. Los detectives del despilfarro de alimentos. (10 minutos)

Tras la reflexión y el debate previos. Se crearan grupos de trabajo de 4-5 personas para convertirse en detectives del despilfarro de alimentos en el entorno próximo: barrio, centro educativo y casa.

Para ello se podrán recoger datos en la siguiente tabla durante varios días (entre 3 días y una semana), además de fotos o entrevistas (a cocineros/as del colegio, a vecinos/as del barrio, a sus padres/madres y familiares, etc.).

---

<sup>2</sup> Desperdicio de alimentos: pérdida de alimentos que se produce en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: producción agrícola, manejo y almacenaje de la cosecha, procesado, distribución y consumo.

<b>Apunta las observaciones de la comida que se tira en el barrio, colegio, casa... y el porqué.</b>						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Fin de semana
Casa						
Comedor del colegio						
Patio del colegio						
Supermercados						
Tiendas						
Restaurantes						
Otros						

Se pueden proponer también preguntas para las entrevistas a las personas del barrio.

Además para cada problema observado de despilfarro de alimentos se pensara ideas para resolverlo:

<b>Apunta las ideas que se os ocurren para evitar que se tire comida en cada lugar</b>	
Dónde	
Casa	
Comedor del colegio	
Patio del colegio	
Supermercados	
Tiendas	
Restaurantes	
Otros	

## **Segundo día (50 minutos aproximadamente)**

- 1. Puesta en común del despilfarro de alimentos e ideas para resolver el problema. Exposición por grupos. (40 minutos)**

Cada grupo expone su investigación e ideas para resolver el problema de despilfarro de alimentos, el profesor/a va apuntando en la pizarra lo que va saliendo.

- 2. Mural “Zaragoza no tira comida”, explicación e ideas de cómo hacer el mural. (10 minutos)**

Con las investigaciones e ideas que han salido se plantea cómo hacer un mural que se expondrá en la plaza del Pilar el 21 de octubre junto con el resto de centros educativos que participen.

## **Tercer día: Creación del mural**

Esta actividad se puede llevar a cabo en el aula o durante los recreos.

## ALGUNOS DATOS

# ¿Cuánta comida desperdiciamos?



Cada año **un tercio** de la **producción mundial** de alimentos para consumo humano no llega a ningún plato y se pierde o se desperdicia



Esto equivale a **1,3 mil millones de toneladas** de alimentos

## La cantidad de comida desperdiciada

es más de **la mitad de la cosecha anual mundial de cereales**

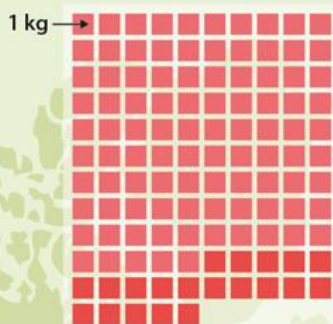
(unos 2,3 mil millones de toneladas)

Desperdicio de consumidores per cápita

es más de **la mitad de la cosecha anual mundial de cereales**

(unos 2,3 mil millones de toneladas)

Desperdicio de consumidores per cápita



Europa y América del Norte desperdician en promedio **95-115 kg** de comida por persona cada año

En África subsahariana, Asia meridional y Asia sudoriental se desperdician **6-11 kg** de comida por persona



## La pérdida y el desperdicio de comida adquieren diferentes formas



En los países en desarrollo  
40% de la pérdida se produce durante  
**la cosecha** y en **la etapa de procesamiento**



En los países industrializados  
40% de la pérdida ocurre a  
**nivel minorista** o del **consumidor**



Destruída durante  
el transporte



No se compra  
en el supermercado



Descartada por  
el consumidor

## La oportunidad perdida para alimentar al mundo

El costo total de la pérdida y el desperdicio de comida es de un billón de dólares, alrededor de \$700 mil millones en **costos ambientales** y unos \$900 mil millones en **costos sociales**

**\$680 mil millones**  
en países industrializados



**\$310 mil millones**  
en países en vías de desarrollo



**EE.UU. gasta \$218 mil millones** produciendo, transportando y descartando los alimentos que no son consumidos. Reducir este desperdicio en 20% se traduciría en \$100 mil millones de beneficios económicos

El desperdicio de comida en **EE.UU** asciende a **\$218 mil millones**, lo que equivale a **1,3% de su PIB**



En todo el mundo,  
**1,4 mil millones de hectáreas de tierra** se utilizan para producir la comida que es desperdiciada - un área mayor que **China**

## Disminuir la pérdida y desperdicio de comida

reduce **la pobreza, el hambre** y ayuda a **combatir el cambio climático**



La comida sana y nutritiva que se ha perdido, desechado y desperdiciado puede alimentar a unos **2 mil millones** de personas, es decir, más del doble de personas que sufren de desnutrición en el mundo



Si ahorramos **una cuarta** parte de la comida que ahora se desperdicia, podemos alimentar a **870 millones de personas que padecen hambre**

## Pérdida o desperdicio de comida en:

**América Latina y África** podrían alimentar a **600 millones de personas**

**Europa** podría alimentar a **200 millones de personas**

## Impacto ambiental de la pérdida y el desperdicio de comida



La pérdida y desperdicio de comida son responsables de **8%** de las **emisiones globales de gases de efecto invernadero**



El volumen de **agua** utilizado para producir la comida desperdiciada equivale a **3 veces** el volumen del **lago Ginebra**



Casi **30%** de la **tierra agrícola** del mundo se utiliza para producir alimentos que nunca serán consumidos



Si se usan y distribuyen mejor los alimentos, **14%** de todas las **emisiones provenientes de la agricultura** podría evitarse en 2050



Fuente: <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/es/c/427491/>