



Semana europea de la prevención de residuos 2019

Actividad para la hora del almuerzo: la jerarquía del desperdicio de alimentos

Educación y
Comunicación
Sobre residuos:

¡Cambia tus
hábitos, reduce
tus residuos!

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se desperdicia aproximadamente un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano, o 1.3 billones de toneladas, cada año. Aquí proponemos una versión modificada de los populares “almuerzos de trabajo” que se podrán organizar en comedores escolares o de empresas o en comedores comunitarios después de las comidas. Su objetivo es concienciar sobre el desperdicio de alimentos de forma atractiva.

¿COMO SE ORGANIZA?

Esta actividad es adecuada tanto para adultos como para niños (más de 10 años). Para tener una discusión interesante, debes juntar un grupo de 8 a 30 personas. El aspecto educativo del juego es tan importante como la actividad en sí. Por lo tanto:

- ◇ **comienza con una charla de 10 minutos** sobre el desperdicio y la pérdida de alimentos; su impacto ambiental, social y económico; y las mejores formas de contrarrestarlos;
- ◇ **divide a los participantes en grupos de 3-4 personas;**
- ◇ **pídeles que limpien sus mesas;**
- ◇ **dales 10 minutos para explicar sus propios comportamientos;**
- ◇ **entrega a cada grupo un juego de tarjetas** con medidas de prevención del desperdicio y la pérdida de alimentos; **pídeles que las ordenen** en función de su impacto ambiental (de mejor a peor);
- ◇ durante los 10-15 minutos que tienen para realizar la actividad, camina entre las mesas y contribuya a ordenar los debates;
- ◇ al final de la actividad, **muestra las respuestas correctas y felicita a los grupos que acertaron.**

Procesar los alimentos sobrantes en alimentos para humanos	Desechar la comida sobrante
Usar los restos de comida para hacer alimento para animales	Convertir los restos de comida en compost
Prevención: evitar las sobras de alimentos por completo	Quemar (incinerar) los restos de comida
Utiliza los restos de comida para producir energía	Entregar las sobras a bancos de alimentos
Usarlos como materia prima para industrias distintas de la industria alimentaria	