

# Recursos didácticos



Ideas para abordar la problemática del  
Desperdicio Alimentario en las aulas de  
Educación Infantil y Primaria

Tatiana Pina Desfilis y Adriana Antón Peset



Documento realizado en el marco de la investigación “Análisis de las necesidades docentes sobre el desperdicio alimentario en CEIPs de la Comunidad Valenciana: diseño de propuestas didácticas y opciones de implementación desde el marco de la didáctica de las ciencias experimentales” dirigida desde la Facultad de Magisterio de la Universitat de València, y que forma parte del Plan de Acción contra el Desperdicio Alimentario en la Comunitat Valenciana, **Plan BonProfit**.

Dicho Plan ha sido impulsado por la Dirección General de la PAC (Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica), y se está coordinando desde el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias.



**Autoras:**

Tatiana Pina Desfilis y Adriana Antón Peset  
Dpto. Didáctica de las Ciencias Experimentales y Sociales  
Facultad de Magisterio. Universitat de València

**Coordinación:**

María Ángeles Fernández-Zamudio  
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias

Valencia · Diciembre · 2021

## Índice de contenidos

Introducción .....	5
Secuencia de actividades .....	7
Guías generales .....	17
Inforgrafía y cartelería .....	19
Material audiovisual .....	23
Lecturas .....	30
Plataformas e iniciativas .....	32
Juegos y actividades multimedia .....	42
Enlaces de interés.....	45
Referencias bibliográficas .....	46



## Introducción

En el año 2015, la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, un plan de acción global para erradicar la pobreza y favorecer un desarrollo sostenible e igualitario, integrada por 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y 169 metas a conseguir para el año 2030 (NU, 2015). Concretamente, el ODS 12 alude a la “Producción y consumo responsables” dentro del cual la meta 12.3 propone, de aquí a 2030, “reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha” (NU, 2015). Esto sitúa al desperdicio alimentario como uno de los problemas globales al que se enfrenta la humanidad actualmente.

En 2011 la FAO publicó el informe *Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention*, según el cual un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o se desperdician (FAO, 2011). Esto supone 1.300 millones de toneladas de alimentos al año a nivel mundial. Asimismo, en el contexto español, las cifras estimadas de desperdicio de alimentos en los hogares se sitúan en los 77 kg por persona y año, lo que se traduce en 3.613.954 toneladas de alimentos desperdiciados cada año (UNEP, 2021).

La pérdida y desperdicio de alimentos suponen un problema tanto a nivel económico, como social y medioambiental. El coste económico directo de todos los alimentos desperdiciados o perdidos anualmente se estima en 577.000 millones de euros (FAO, 2013). A nivel social, en un contexto de crisis económica como el actual y en un mundo en el que 2.370 millones de personas (el 25,9% de la población mundial) no tienen acceso regular a alimentos nutritivos y suficientes, sufren subalimentación o hambre crónica (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2021), el desperdicio alimentario supone un importante problema ético, tanto a nivel de salud como en materia de igualdad social.

Por lo que respecta al medio ambiente, el desperdicio de alimentos lleva asociado una importante huella ecológica ya que implica un gasto de recursos para gestionar los residuos alimentarios, además del desperdicio de los recursos invertidos en la producción, transformación y transporte de los alimentos: agua, suelo y energía (Aldaco et al., 2020; Batlle-Bayer et al., 2020; MAGRAMA, 2013). A nivel mundial, la huella hídrica para la producción total de los alimentos desperdiciados es de 250.000 millones de metros cúbicos al año (FAO, 2013). Asimismo, el desperdicio de alimentos contribuye al cambio climático, si se tiene en cuenta la huella de carbono asociada a éste. Se calcula que los 89 millones de toneladas de alimentos desperdiciados en la Unión Europea generan 170 millones de toneladas equivalentes de CO<sub>2</sub> al año (MAGRAMA, 2016). Además, los residuos alimentarios son también el principal emisor de metano del mundo, un gas de efecto invernadero más potente que el CO<sub>2</sub>. Por ello, reducir la

cantidad de comida que se pierde y desperdicia es una de las medidas más prometedoras para avanzar hacia la sostenibilidad del sistema alimentario (Derqui et al., 2020).

Analizar, visibilizar, sensibilizar y educar sobre el desperdicio de alimentos y sus consecuencias es una estrategia fundamental para combatirlo (Goonan et al., 2014). Así, abordar este problema en el ámbito escolar supone una magnífica oportunidad para que la comunidad educativa tome conciencia e impulse iniciativas formativas que contribuyan a minimizarlo, promoviendo un cambio en los hábitos de consumo hacia modelos más sostenibles que puede llegar a muchas personas: niños y niñas, docentes, personal laboral y familias (MAGRAMA, 2014; Benvenuti et al., 2016; Boschini et al., 2017).

En este contexto, el dossier “Recursos didácticos. Ideas para abordar la problemática del Desperdicio Alimentario en las aulas de Educación Infantil y Primaria”, elaborado dentro del Plan BonProfit, el Plan de Acción contra el Desperdicio Alimentario en la Comunidad Valenciana, pretende acercar al profesorado de Educación Infantil y Primaria diferentes ideas para trabajar el desperdicio de alimentos en los centros escolares. Con este fin recopila propuestas, actividades y materiales ya publicados, fundamentalmente dirigidos a docentes que trabajan con alumnado de Educación Infantil y Primaria, aunque también hay recursos dirigidos a alumnado de Educación Secundaria.

Con el fin de facilitar la labor docente, los materiales educativos localizados se han organizado en función de la tipología del recurso, diferenciando entre: secuencia de actividades, guías prácticas dirigidas al público consumidor, infografías y cartelería, material audiovisual, lecturas, plataformas e iniciativas, juegos y actividades multimedia y enlaces de interés. Además, todos los recursos se acompañan de una breve descripción de los contenidos que tratan y la lengua en la que están disponibles, junto con los enlaces que facilitan el acceso a los mismos.



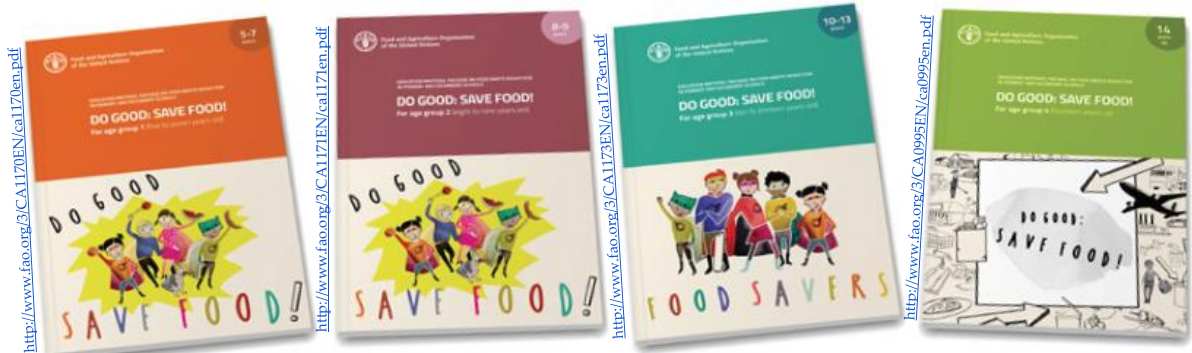
# Secuencia de actividades

## *Do Good: Save Food!*

FAO, 2018.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en su estrategia: “*Do Good, Save Food!*”, elaboró materiales educativos organizados en cuatro grupos de edad: de 5 a 7 años, de 8 a 9 años, de 10 a 13 años y a partir de 14 años. Incluye diferentes módulos que pueden ser utilizados por el profesorado para tratar el tema en las aulas. Estos recogen diferentes tipologías de actividades: fichas de trabajo, debates, juegos, ejercicios de escritura, proyectos y dramatizaciones (enlaces al material disponibles en el lateral de cada manual).

Lengua: inglés. También disponible en: albanés, croata, francés, húngaro, lituano, macedonio, portugués, turco y ucraniano.



Material educativo para tratar la reducción del desperdicio alimentario.  
Edad 1 (5-7 años)

Material educativo para tratar la reducción del desperdicio alimentario.  
Edad 2 (8-9 años)

Material educativo para tratar la reducción del desperdicio alimentario.  
Edad 3 (10-13 años)

Material educativo para tratar la reducción del desperdicio alimentario.  
Edad 4 (14 años)

## Kit de acción ‘Los alimentos importan’

Comisión para la Cooperación Ambiental (CCA), 2019.

<http://www3.cec.org/islandora/es/item/11817-food-matters-action-kit-inspiring-youth-across-north-america-prevent-food-waste-es.pdf>



La Comisión para la Cooperación Ambiental (CCA) de Canadá publicó este material que recoge recursos informativos y actividades creativas y prácticas para animar a niños, niñas y jóvenes de entre 5 y 25 años a prevenir el desperdicio de alimentos en sus hogares y centros educativos. Las actividades se dividen en dos grupos, en función del rango de edad: kit de acción para niños y niñas, de 5 a 13 años, y kit de acción para jóvenes, de 14 a 25 años.

Lengua: castellano.

## Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos “Buen Aprovecho”

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014.

[http://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/guia\\_centros\\_educativos\\_2014\\_0.pdf](http://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/guia_centros_educativos_2014_0.pdf)

En 2014, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente publicó esta guía dentro de la estrategia “Más alimento, menos desperdicio” con el objetivo de difundir el problema y concienciar desde los centros educativos sobre la necesidad de prevenir y reducir la cantidad de alimentos que se desperdician. Además de información sobre el desperdicio alimentario, la guía incluye pautas para actuar en el aula, en el comedor escolar, en el centro educativo y con las familias. Para ello ofrece material de apoyo y propone actividades e iniciativas.

Lengua: castellano.

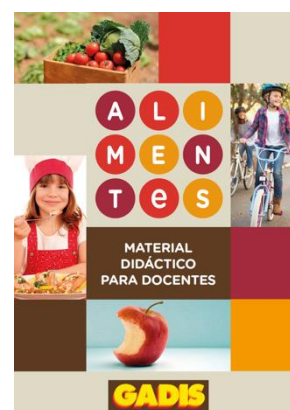


## Alimentos

GADIS, 2018.

<https://www.gadis.es/saludable/gadisescuela/>

La cadena de supermercados impulsó el proyecto “Alimentos” con el fin de promover una educación de calidad en hábitos de alimentación saludables y sostenibles. Este incluye un material didáctico dirigido a docentes de Educación Infantil y Primaria en el que se recogen diferentes actividades dirigidas a 2º ciclo de Infantil y a diferentes niveles de Primaria: 1º y 2º curso (6-8 años), 3º y 4º curso (8-10 años) y 5º y 6º curso (10-12 años), agrupadas en 4 bloques: alimentación saludable, vida activa, consumo responsable y desperdicio alimentario.



2º ciclo de Infantil: [https://www.gadis.es/pdf/alimentos/manual\\_alimentos\\_ei.pdf](https://www.gadis.es/pdf/alimentos/manual_alimentos_ei.pdf)

Primaria: [https://www.gadis.es/pdf/alimentos/manual\\_alimentos.pdf](https://www.gadis.es/pdf/alimentos/manual_alimentos.pdf)

Lengua: castellano.

## Material didàctic per al professorat. Fundació Espigoladors.



Fundació Espigoladors

[https://elmenjarnoesllenca.cat/wp-content/uploads/Recursos-didactics-per-a-la-web-CAT\\_v3.pdf](https://elmenjarnoesllenca.cat/wp-content/uploads/Recursos-didactics-per-a-la-web-CAT_v3.pdf)

espigoladors

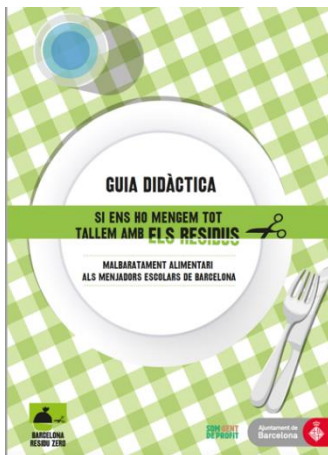
La *Fundació Espigoladors* es una organización sin ánimo de lucro que trata de reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario. Para ello, dentro de su estrategia incluyen la perspectiva educativa, en la que ofrecen materiales didácticos para docentes entre los que se incluyen: recursos y consejos para reducir el desperdicio alimentario, vídeos, documentales y cortometrajes, juegos y materiales didácticos e infografías.

Lengua: catalán.

### ***Guia didàctica. Si ens ho mengem tot tallem amb els residus. Malbaratament alimentari als menjadors escolars de Barcelona***

Ajuntament de Barcelona, Àrea d'Ecologia Urbana, 2016.

[https://bcnroc.ajuntament.barcelona.cat/jspui/bitstream/11703/100850/1/Si\\_ens\\_ho\\_mengem\\_tot\\_tallem\\_residus.pdf](https://bcnroc.ajuntament.barcelona.cat/jspui/bitstream/11703/100850/1/Si_ens_ho_mengem_tot_tallem_residus.pdf)



Esta guía didáctica, elaborada dentro del proyecto “*Ens ho mengem tot*” por el Ayuntamiento de Barcelona, contiene actividades pensadas para implementarse en el tiempo del comedor escolar con alumnado de Primaria y primer ciclo de Secundaria. Además, incluye propuestas de actividades para el aula que facilite al profesorado la inclusión de la prevención del desperdicio alimentario en el currículum.

Propone destinar un mes al análisis y estudio del nivel de desperdicio de un alimento protagonista y una serie de acciones para conocer la procedencia de los alimentos del comedor escolar, cuantificar el desperdicio del alimento escogido, difundir consejos para evitar su desperdicio y analizar la huella ecológica de los alimentos desperdiciados.

Para ello, el trabajo se organiza en 5 fases:

- Fase 1. ¿De qué alimento hablamos? ¿De dónde ha venido?
- Fase 2. ¿Cuánto producto hemos tirado?
- Fase 3. Y eso, ¿cuánto cuesta?
- Fase 4. ¿Cuánto desperdiciamos entre todos? ¿Cómo lo evitamos?
- Fase 5. ¿Cómo lo comunicamos?

Lengua: catalán.

## ***Projecte de treball: Educació Infantil i Primària. El malbaratament alimentari***

Agència de Residus de Catalunya con la colaboración de la Generalitat de Catalunya.  
Departament d'Ensenyament.

[https://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits\\_dactuacio/prevencio/malbaratament\\_alimentari/materials\\_i\\_recursos/udip3.pdf](https://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/prevencio/malbaratament_alimentari/materials_i_recursos/udip3.pdf)

Este documento recoge una propuesta de trabajo escolar sobre el desperdicio alimentario con el objetivo principal de concienciar el alumnado sobre la importante cantidad de alimentos que se pierde o desperdicia a diario, la importancia de reducirlo y que es posible hacerlo, consiguiendo que actúen en su entorno con pequeñas acciones locales. La propuesta va dirigida a alumnado de segundo ciclo de Educación Infantil y a la etapa de Primaria, con un total de seis unidades didácticas, desarrolladas de acuerdo al currículo escolar catalán, teniendo en cuenta las competencias y los objetivos de enseñanza y aprendizaje de las áreas curriculares.

La propuesta didáctica está basada en el proyecto de centro sobre el desperdicio alimentario realizado en la escuela Segimon Comas de Sant Quirze de Besora durante la Semana Europea de la Prevención de Residuos, del 17 al 25 de noviembre de 2012.

Lengua: catalán.

## ***Unitat Didàctica. Educació Secundària. El malbaratament dels aliments, un problema dels nostres dies.***

Agència de Residus de Catalunya con la colaboración de la Generalitat de Catalunya.  
Departament d'Ensenyament.

[https://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits\\_dactuacio/prevencio/malbaratament\\_alimentari/materials\\_i\\_recursos/uds4.pdf](https://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/prevencio/malbaratament_alimentari/materials_i_recursos/uds4.pdf)

Este documento recoge una unidad didáctica va dirigida a los cuatro cursos de Educación Secundaria, aunque algunas de sus actividades son extensibles al nivel de Primaria.

La unidad introduce al alumnado en la temática del desperdicio alimentario, proporciona numerosas propuestas para evitarlo y difunde diferentes iniciativas sociales relacionadas con esta temática en las cuales pueden participar. Así, las actividades propuestas pretenden formar jóvenes comprometidos y comprometidas con los hábitos de consumo responsable y racional de alimentos, capaces de desarrollar un papel activo en la solución de este problema, actuando como agentes activos en la implicación de sus familias y el resto de la comunidad educativa.

Lengua: catalán





## Education Pack. Fighting against food waste



Zero Waste Scotland, 2017.

<https://www.zerowastescotland.org.uk/food-waste/teaching-resources/primary>

Zero Waste Scotland propone una serie de recursos didácticos para Educación Primaria y Secundaria, así como propuestas para el centro en general, que pretenden implicar al alumnado en la lucha contra el desperdicio de alimentos y que comprendan mejor este problema.

En el caso de los materiales para Educación Primaria, las actividades se agrupan en función del nivel educativo: nivel P 1-3, P 4-6 y P 6-7. El primer bloque de cada grupo es informativo, el segundo persigue que el alumnado valore los alimentos y el tercero proporciona herramientas prácticas para evitar que la comida acabe en la basura.

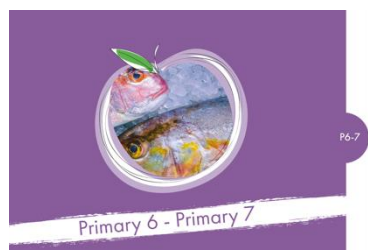
Lengua: inglés.



<https://www.zerowastescotland.org.uk/sites/default/files/ZWS1054%20LFHW%20Education%20Pack%20PRIMARY%201-3%20UPDATED%20JUNE%202021.pdf>



<https://www.zerowastescotland.org.uk/sites/default/files/ZWS1054%20LFHW%20Education%20Pack%20PRIMARY%204-6%20UPDATED%20JUNE%202021.pdf>



<https://www.zerowastescotland.org.uk/sites/default/files/ZWS1054%20LFHW%20Education%20Pack%20PRIMARY%206-7%20UPDATED%20JUNE%202021.pdf>

## Il Kit Anti-Spreco. Attività di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare per gli alunni della scuola primaria

Giorgia Arcella, Matteo Boschini, Luca Falasconi, Claudia Giordano, Andrea Segrè, Lucia Fantazzini, Rosetta Randisi, 2019.

<https://www.sprecozero.it/kit-educativo/>



“Spreco Zero” es una campaña para la sensibilización sobre el desperdicio de alimentos en Italia, iniciada en 2010 e impulsada por *Last Minute Market* en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente. Dentro de esta se encuentra el proyecto “Reduce” que pretende promover un cambio cultural entre los consumidores y consumidoras, especialmente entre la juventud, enseñándoles desde los primeros años de la escuela a valorar los alimentos y concienciándoles sobre el problema de su desperdicio y la necesidad de prevenirlo y reducirlo. Para ello, han creado un kit educativo y de sensibilización para el alumnado de Educación Primaria.

Lengua: italiano.

## Material educativo *To Good to Go*

*To Good to Go*.

<https://toogoodtogo.es/es/movement/education/>



Desde la App *To Good to Go* han desarrollado herramientas y recursos educativos relacionados con el desperdicio de alimentos que pueden servir de base al profesorado para trabajar esta temática en las aulas. Para ello, han elaborado materiales para tres grupos de alumnado: 10-13 años, 14-16 años y 16-18 años.

Lengua: castellano.

10-13 años: <https://toogoodtogo.es/es/movement/education/Edad-10-13/>

14-16 años: <https://toogoodtogo.es/es/movement/education/Edad-14-16/>

16-18 años: <https://toogoodtogo.es/es/movement/education/edad-16-18/>

## Food Waste Education Pack for Key Stage 2

Carymoor Environmental Trust y Somerset Waste Partnership, 2013.

<https://www.carymoor.org.uk/userfiles/page/5aa7cd731adf2-food-waste-education-pack.pdf>

Paquete de recursos didácticos y consejos relacionados con la reducción del desperdicio de alimentos y cómo abordar esta temática en la escuela. Desarrollado por Somerset Waste Partnership y Carymoor Environmental Trust para alumnado entre los 7 y los 11 años.

Lengua: inglés.



## Food Waste Warrior Toolkit

WWF.

<https://www.worldwildlife.org/teaching-resources/toolkits/be-a-food-waste-warrior>

Este portal recoge materiales educativos elaborados para cuatro grupos de edad en función del nivel educativo. El kit incluye una guía didáctica para el profesorado, presentaciones de apoyo para dar a conocer el concepto de desperdicio alimentario, instrucciones sobre cómo medir los alimentos desechados, algunas cuestiones para generar debate y actividades para el alumnado. Puede aplicarse como una unidad didáctica, a lo largo de 1 o 2 semanas, o utilizar los recursos que más interesen de manera individual.

Requiere registro para descargar los materiales.

Lengua: inglés.



# La Maleta Pedagógica. Yo consumo con Consciencia. Siembro Esperanza

CERAI, 2015.

Herramienta pedagógica creada por el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) dentro del proyecto “Somos lo que Comemos”, financiado por la *Generalitat Valenciana*. Pretende concienciar a la comunidad educativa para el desarrollo y puesta en marcha de modelos de consumo consciente y responsable basados en la Soberanía Alimentaria. Se estructura en torno a 4 grandes categorías: Salud, Comercio Responsable, Ciencia y Cultura y Biodiversidad y Medio Ambiente.



## SALUD

1. ¿Qué quiere decir comer bien y sano?
2. ¿Por qué es más saludable comer productos locales?
3. ¿Qué diferencia hay entre los productos industriales 100% natural y los productos ecológicos?

## COMERCIO RESPONSABLE

1. ¿Quién produce mis alimentos?
2. ¿Por qué hay alimentos que vienen de tan lejos? ¿No se producen más cerca?
3. ¿Por qué en el mundo la mayoría de la gente que sufre hambre son los pequeños productores?
4. ¿Qué cambia si compro en una gran superficie o en una pequeña tienda de barrio o en un mercado?

## CIENCIA Y CULTURA

1. ¿Qué son los saberes tradicionales?
2. ¿Cómo pueden los saberes tradicionales ayudarnos a mejorar los problemas del mundo?
3. ¿Cuál es el papel de la mujer en la producción de alimentos?

## BIODIVERSIDAD Y MEDIO AMBIENTE

1. ¿Qué tiene que ver mi comida con el medio ambiente?
2. ¿Qué pasa si tiro comida?

En cada una de ellas se plantean preguntas orientadoras con objetivos didácticos que se desarrollan a través de las diferentes actividades.

Este recurso está dirigido a alumnado de Primaria y Secundaria, de 8 a 15 años, aunque algunas actividades pueden adaptarse y utilizarse con otras edades.

Lengua: castellano.

Enlaces a los recursos:

Libro guía: [https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2016/02/Maleta-pedagógica-CERAI\\_Libro-explicativo.pdf](https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2016/02/Maleta-pedagógica-CERAI_Libro-explicativo.pdf)

Fichas para el profesorado: [https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2016/02/Maleta-pedagógica-CERAI\\_Fichas-de-actividad\\_para-profesorado.pdf](https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2016/02/Maleta-pedagógica-CERAI_Fichas-de-actividad_para-profesorado.pdf)

Fichas para el alumnado: [https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2016/02/Maleta-pedagógica-CERAI\\_Fichas-Técnicas\\_para-alumnado.pdf](https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2016/02/Maleta-pedagógica-CERAI_Fichas-Técnicas_para-alumnado.pdf)

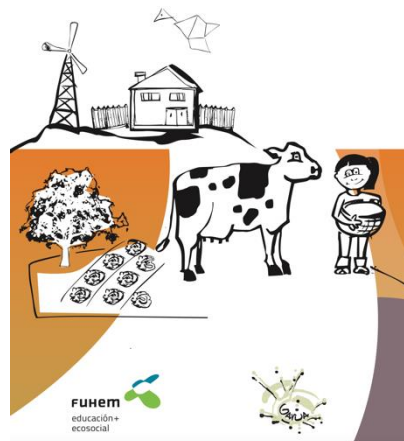


## Alimentar otros modelos. Guía Didáctica sobre Alimentación Sostenible

Fuhem y Garúa, 2017.

[http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2018/05/GUIA\\_ALIMENTAROTROS\\_MODELOS\\_BAJA.pdf](http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2018/05/GUIA_ALIMENTAROTROS_MODELOS_BAJA.pdf)

Guía didáctica con recursos y actividades para trabajar en el aula la temática de la alimentación sostenible, justa y saludable. Propone una serie de sesiones para cada nivel educativo, desde el segundo ciclo de Educación Infantil hasta el primer ciclo de la ESO.



- En Educación Infantil se trabajan fundamentalmente tres cuestiones: las diferencias entre la agricultura ecológica y la convencional, los productos de temporada de la huerta y la importancia que tienen los insectos polinizadores.
- En 1º y 2º curso de Primaria las actividades se centran en las características de la agricultura ecológica, la distancia que recorren los alimentos en el modelo alimentario global, y su impacto y el equilibrio de los ecosistemas.
- En 3º y 4º de Primaria se abordan, además de los impactos comparativos de la agricultura convencional y ecológica, el impacto de los alimentos kilométricos y el abuso de azúcar en la dieta.
- En 4º y 5º de Primaria se tratan contenidos más complejos relacionados con el modelo agroalimentario globalizado (dieta, sostenibilidad del modelo productivo, emisiones de dióxido de carbono y despilfarro de alimentos), y la temporalidad de los alimentos de origen vegetal.
- En la etapa de Secundaria se sigue profundizando en la reflexión acerca de los valores urbanos frente a los rurales, las alternativas que existen en relación con el modelo agroalimentario y el papel que juega la publicidad.

Materiales complementarios: <https://tiempodeactuar.es/alimentar-otros-modelos/>

Lengua: castellano.

## Menús Sostenibles, Planeta Saludable

CERAI y Garúa, 2021.

<https://drive.google.com/file/d/18v4Tk6Ck5xSw2HVony-Tn0uAkhe2DH5C/view>



Material educativo diseñado para niños de Educación Infantil de 0 a 3 años, en el que proponen recursos para que docentes, educadores y educadoras puedan trabajar la temática de la alimentación saludable y sostenible.

Incluye también descargables con las fichas de las actividades propuestas.

Lengua: castellano.

## La comida no se tira

Aula SED, PROYDE, PROEGA, PROIDE, PROIDEBA, Edificando, PROCLADE y PROCLADE-YANAPAY, 2014.

Recurso didáctico con el que se pretende sensibilizar al alumnado sobre la insostenibilidad del sistema socioeconómico actual y la importancia de adoptar modelos de consumo más sostenibles, justos y seguros.

El material no aborda de manera específica el desperdicio de alimentos, sino que presenta actividades que animan a la reflexión del alumnado y en las que se trabajan temáticas como el consumismo, el reciclaje y las desigualdades sociales, entre otras.

Entre los recursos proporcionados se incluye un documento base para el profesorado en el que se ofrece información acerca del sistema de producción y consumo en los países desarrollados y las consecuencias derivadas de estos, además de tres propuestas de actividades para alumnado de Educación Primaria, agrupadas por niveles educativos.

Documento base: <https://www.aulased.org/campanas/20142015-2/>

Propuestas didácticas: <https://www.aulased.org/20142015-primaria/>

Lengua: castellano.

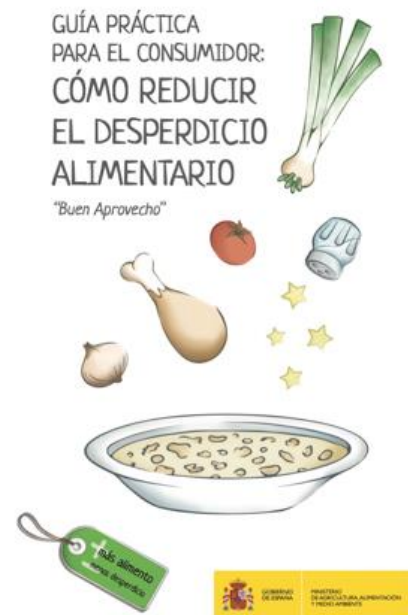


# Guías generales

## Guía Práctica para el Consumidor: Cómo reducir el desperdicio alimentario “Buen Aprovecho”

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014.

[https://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/guia\\_consumidor\\_2014.pdf](https://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/guia_consumidor_2014.pdf)



## Guía práctica para reducir los desperdicios alimentarios

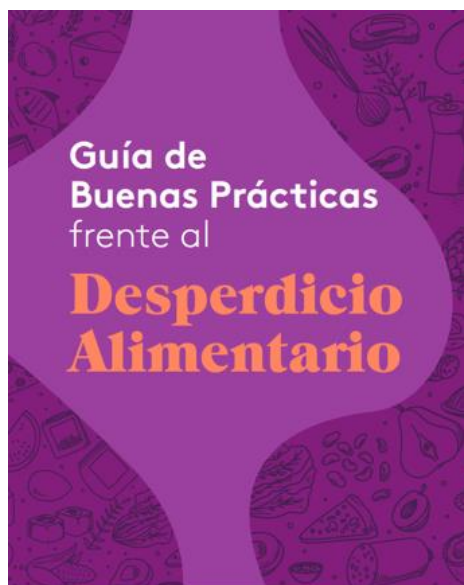
Unilever, 2013.

 GUÍA PRÁCTICA PARA  
REDUCIR LOS DESPERDICIOS  
ALIMENTARIOS

<https://assets.unilever.com/files/92ui5egz/production/f2ed6faad9704abd888c1c86bb4193e7f7f422fc.pdf/guia-desperdicioalimentario.pdf>



## Guía de Buenas Prácticas frente al Desperdicio Alimentario



Gobierno de Aragón y ECODES, 2019.

[guia-desperdicio-alimentario.pdf](http://www.gobierno-aragon.es/guia-desperdicio-alimentario.pdf)

ecodes  
tiempo de actuar

GOBIERNO  
DE ARAGON

## *Guia per evitar el malbaratament alimentari. Pensa, Compra, Cuina, Menja*

Ajuntament de Barcelona, 2013.

[http://www.ajsosteniblebcn.cat/guia-per-evitar-el-malbaratament-alimentari\\_28881.pdf](http://www.ajsosteniblebcn.cat/guia-per-evitar-el-malbaratament-alimentari_28881.pdf)

Guia per evitar el  
malbaratament alimentari

40  
Dues d'educació  
ambiental



Ajuntament de  
Barcelona

# Infografías y cartelera

## Las 4 R del desperdicio alimentario

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2020.

[http://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/af\\_infografia\\_las\\_4r\\_mapa\\_0.pdf](http://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/af_infografia_las_4r_mapa_0.pdf)

Material que recoge las 4 acciones clave para reducir el desperdicio de alimentos, además de informar acerca del alcance y consecuencias relacionadas con esta problemática.



## Creative Solutions to Ending School Food Waste

United States Department of Agriculture (USDA), 2014.



<https://www.usda.gov/media/blog/2014/08/26/creative-solutions-ending-school-food-waste>

Este cartel proporciona información sobre el desperdicio alimentario en los centros escolares y da claves para su reducción.

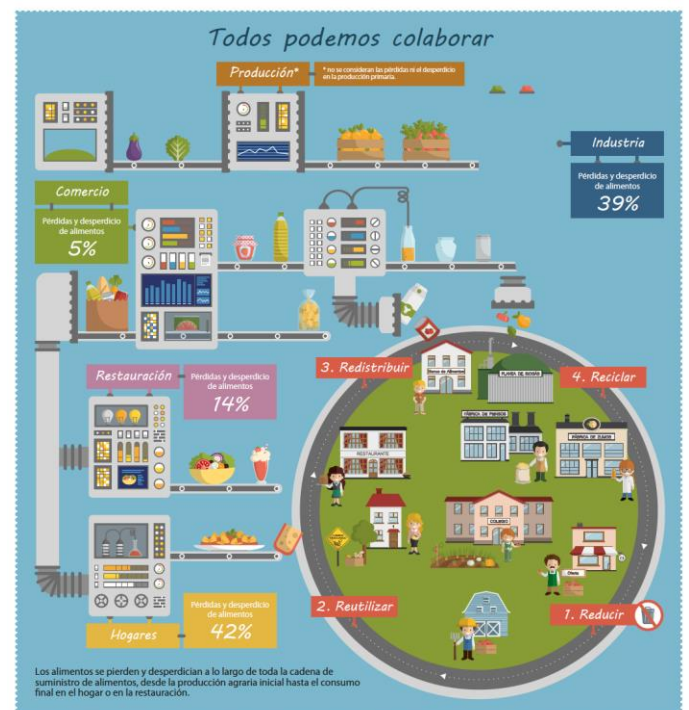


# Desperdicio alimentario: Un reto de dimensión mundial

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, 2017.

[https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/infografia\\_estrategia\\_mapama.pdf](https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/infografia_estrategia_mapama.pdf)

Material elaborado dentro de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” que responde al compromiso del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de limitar las pérdidas y el desperdicio alimentario y reducir las presiones ambientales vinculadas a esta problemática global.



# Tríptico sobre la reducción del desperdicio alimentario

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2018.

[https://www.alimentosdespana.es/images/es/Tr%C3%ADptico%2020jul18\\_1\\_tcm69-487174.pdf](https://www.alimentosdespana.es/images/es/Tr%C3%ADptico%2020jul18_1_tcm69-487174.pdf)

Tríptico elaborado dentro de la campaña “Buen Aprovecho”, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la cuarta edición de la Semana de la Reducción de Desperdicios, celebrada en 2018, con el objetivo de concienciar sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario. Ofrece información sobre el desperdicio de alimentos y 10 consejos para el consumidor para aprovechar los alimentos.



## Y tú... ¿Qué puedes hacer para reducir el desperdicio alimentario? 10 consejos DECÁLOGO PARA EL CONSUMIDOR

EN LA TIENDA	EN LA COCINA	FUERA DE CASA
<p><b>1</b> Planifica tu menú semanal. Ten en cuenta las necesidades familiares y evita la improvisación.</p> <p><b>2</b> Haz una compra responsable. Revisa tu despensa y frigorífico y elabora una lista de la compra.</p> <p><b>3</b> Ten en cuenta tu presupuesto. Compra solo lo que necesitas. Tirar comida es tirar dinero.</p> <p><b>4</b> Conserva adecuadamente los alimentos. Consulta las etiquetas y fechas de caducidad. En la compra asegúrate la cadena de frío.</p>	<p><b>5</b> Compra productos de temporada y consume por orden de entrada. Sigue el sistema FIFO (first in, first out): Lo primero que entra es lo primero que sale.</p> <p><b>6</b> En la cocina ajusta las raciones. Cocina solo lo necesario. Adapta las medidas a la edad y al apetito.</p> <p><b>7</b> Aprovecha las sobras con creatividad. Atrévete con nuevas recetas. Hay recetas específicas para aprovechar las sobras.</p> <p><b>8</b> Deposita en la basura solo lo que sea imposible de aprovechar. Recicla los residuos. Con los orgánicos elabora tu propio compost para macetas y jardín.</p>	<p><b>9</b> Si comes en el trabajo lleva tu propio recipiente reutilizable. Llévate los alimentos que han sobrado en casa. Así también ahorrarás dinero.</p> <p><b>10</b> En restaurantes pide que te pongan las sobras en un envase para llevar. Pide solo lo que vas a consumir. Si tienes poco apetito pide raciones reducidas.</p> <p><b>Croquetas de caldo</b></p> <p><b>Preparación:</b> Ingredientes: (para la bechamel) • 3 cucharadas colmadas de harina • 3 cucharadas de mantequilla • 1 litro de leche • 1 pizca de nuez moscada • 1 pizca de sal y pimienta (al gusto) • 1 cebolla grande • 2 cucharadas de aceite de oliva virgen • 100 g de pan rallado, si es casero mejor • 3 huevos grandes • Aceite de Oliva Virgen Extra • Restos de cocido: gallina o pollo, el chorizo sin piel, morcilla sin piel, morcillo de ternera y jamón.</p> <p><b>Preparación:</b> Picamos los restos de cocido. Añadimos dos cucharadas de aceite a una sartén y cuando esté caliente echamos 1 cebolla picada. La pasamos unos 10 minutos a fuego medio hasta que quede dorada y añadimos los restos picados del cocido y los mezclamos. Está listo en 2-3 minutos. Añadimos la carne a la bechamel y removemos unos minutos en frío. Añadir el huevo y mezclar de nuevo. Coger porciones de la masa, hacer bolitas y aplastarlas para dar a las croquetas forma alargada. Luego, rebajar por huevo y pan rallado y ya estarán listas para freír. Meter la masa en la nevera para que coja un poco más de consistencia antes de moldearla si es necesario, o agregar pan rallado. Freír en una sartén con abundante Aceite de Oliva Virgen Extra hasta que las croquetas se doren.</p>

Más consejos, recetas y guías de aprovechamiento de alimentos en [www.menosdesperdicio.es](http://www.menosdesperdicio.es)

## Agua para alimentos. ¿Cuánta agua hace falta para producir ...?

FAO, 2012.

<http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/es/c/218880/>

Infografía creada por la FAO con motivo de la celebración del Día Mundial del Agua en 2012 para dar a conocer el gasto estimado de agua necesario para producir diferentes alimentos y bebidas.



### HACE FALTA PARA PODER



o el sitio oficial del Día Mundial del Agua 2012: [www.unwater.org/worldwaterday](http://www.unwater.org/worldwaterday)

### PRODUCIR...?



Día Mundial del Agua 2012 es organizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



# Material audiovisual

## 1ª Semana contra el Desperdicio

AECOC, 2018.

<https://www.youtube.com/watch?v=LeW6oKgU-5k>

La Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC) participó en la 1ª Semana contra el Desperdicio, una iniciativa que pretende ofrecer información, consejos y recomendaciones a la ciudadanía para hacer un consumo responsable de alimentos. Este vídeo se utilizó en las sesiones de divulgación en centros educativos.



Lengua: castellano.

## Waste (El desperdicio)

WWF, PNUMA, SIWI y FAO, 2013.

<https://www.youtube.com/watch?v=nmNCIacPfUI>



Cortometraje que aborda la relación entre el desperdicio de alimentos y de recursos. El documental es una producción de Schnittstelle Thurn, patrocinado por WWF Alemania y PNUMA en colaboración con SIWI y la FAO.

Lengua: inglés.

## ¿Alguna vez has pensado qué porcentaje de la comida producida en el mundo no llega a ningún plato?

FAO, 2019.

<https://www.youtube.com/watch?v=Rdp87K-SiBg>



El vídeo, protagonizado por niños y niñas, identifica algunas causas del desperdicio y la pérdida de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y señala posibles estrategias para evitarlo con el fin de difundir la idea de que la reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos es posible.

Lengua: castellano.

## La huella del desperdicio de alimentos

FAO, 2014.

<https://www.youtube.com/watch?v=7uhicBad4VM> (Parte 1)



[https://www.youtube.com/watch?v=Gv\\_4qGrtyZc&index=5&list=PLzp5NgJ2-dK4w5tU3KzMklDyjuhIRg-Ra](https://www.youtube.com/watch?v=Gv_4qGrtyZc&index=5&list=PLzp5NgJ2-dK4w5tU3KzMklDyjuhIRg-Ra) (Parte 2)



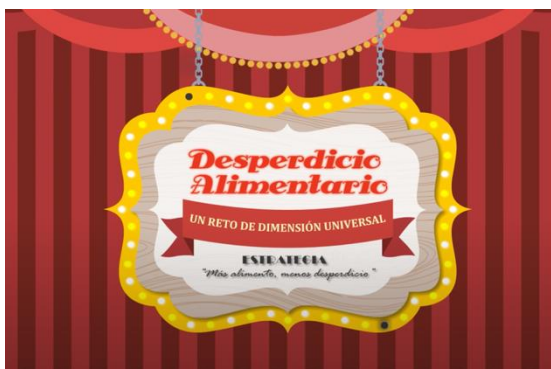
Estos vídeos, elaborados por la FAO, permiten dar a conocer el impacto medioambiental del desperdicio de alimentos en el cambio climático, el agua, la tierra y la biodiversidad.

Lengua: castellano.

## Más alimento, menos desperdicio

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2017.

<https://www.youtube.com/watch?v=10rLMuVo1hQ&t=21s>



Vídeo creado dentro de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, un programa impulsado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente desde el año 2013 para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Lengua: castellano.

## Decálogo contra el desperdicio alimentario #buenaprovecho

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2013.

<https://youtu.be/ulKE8SkBp-o>



Vídeo incluido en la campaña “Buen Aprovecho” del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la celebración de la Primera Semana de Reducción de Desperdicios en el año 2013, con consejos sobre cómo aprovechar los alimentos para no desperdiciarlos.

Lengua: castellano.

## ¿Sabes quién es el tercer mayor contaminante del mundo?

Too Good to Go, 2019.

[https://youtu.be/nk4pD\\_4TV8E](https://youtu.be/nk4pD_4TV8E)

El vídeo pretende dar a conocer el impacto medioambiental asociado al desperdicio de alimentos y, en especial, a aquel relacionado con la emisión de gases de efecto invernadero.

Asimismo, para ayudar a contrarrestar este problema, da a conocer las medidas que desde *Too Good to Go* se llevaron a cabo con motivo de la Semana Europea de Desarrollo Sostenible, plantando árboles y animando a la población a “salvar” comida.



Lengua: castellano.

## Super Pepo. Pizza alla Basurini

Manos Unidas, 2015

<https://www.youtube.com/watch?v=WrP2r-mPFq8>



Material creado por Manos Unidas en el que se narran las aventuras de dos súper héroes solidarios Super Pepo y Super Pepa. En esta nueva aventura, Super Pepo y su pandilla se enfrentan a un peligroso Super Villano, el Capitán Despilfarro. Para derrotarle graban un vídeo denunciando el despilfarro de alimentos en su barrio.

Con este recurso pretenden concienciar a niños y niñas de que ellos y ellas también puede evitar que muchos alimentos acaben en la basura y, con ello, que el Capitán Despilfarro no logre sus objetivos.

Lengua: castellano.

## No tires la comida. Consejos contra el desperdicio

OCU, 2016.

<https://www.youtube.com/watch?v=dWH0vA-o6AE>



Este vídeo, elaborado por la OCU, recoge sencillos consejos para reducir el desperdicio de comida en los hogares.

Lengua: castellano.

## El desperdicio alimentario

Video realizado por Eric Castillo, alumno de la *Escola d'Art i Superior de Disseny de València*, en colaboración con el *Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana* y el *Institut Superior d'Ensenyances Artístiques de la Comunitat Valenciana*, 2019.

<https://vimeo.com/375640073>

Animación a través de la cual se informa sobre la cantidad de comida que se desperdicia cada año a escala mundial y el coste que esto supone a nivel económico y medioambiental.

Además, propone diferentes hábitos para evitar o reducir este problema, como planificar las compras o no guiarse por la apariencia estética de los alimentos, entre otros.



Lengua: valenciano.

## *El malbaratament alimentari*

Vídeo realizado por Sonia Fito, alumna de la *Escola d'Art i Superior de Disseny de València*, en colaboración con el *Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana* y el *Institut Superior d'Ensenyances Artístiques de la Comunitat Valenciana*, 2019.

<https://vimeo.com/375639905>

El vídeo muestra los datos de la cantidad de comida desperdiciada en España cada año y la proporción de esta que procede de los hogares con el fin de concienciar a la ciudadanía y resaltar el importante papel que juega como consumidora.



También propone diferentes consejos para adoptar un consumo de alimentos más sostenible y reducir el desperdicio de alimentos.

Lengua: valenciano.

## *La fruita és fruita*

Vídeo realizado por Laura García, alumna de la *Escola d'Art i Superior de Disseny de València*, en colaboración con el *Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana* y el *Institut Superior d'Ensenyances Artístiques de la Comunitat Valenciana*, 2019.

<https://vimeo.com/313650106>



Material audiovisual que pretende sensibilizar sobre los rígidos cánones estéticos a los que el mercado somete a frutas y verduras, con el objetivo final de reducir el desperdicio alimentario.

Lengua: valenciano.



## Los Objetivos de Desarrollo Sostenible: qué son y cómo alcanzarlos

Centro UNESCO del País Vasco, 2017.

<https://www.youtube.com/watch?v=MCKH5xk8X-g>



AGENDA 2030  
OBJETIVOS  
DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE

En esta animación se explica qué es la Agenda 2030, las razones de su creación y sus objetivos. Para ello, detalla los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible a conseguir de aquí al año 2030 y la importancia de los mismos, con el fin de impulsar la sostenibilidad, la igualdad de género, la justicia, el cumplimiento de los derechos humanos y la sensibilización de la sociedad para conseguir una ciudadanía activa, consciente y comprometida.

Lengua: castellano.

### Canción *El menjar no es llença*

Ambauka y Espigoladors, 2019.

<https://www.youtube.com/watch?v=OtsW0u3TO4>



Canción del grupo Ambauka, creada en colaboración con la *Fundació Espigoladors* y con la participación del alumnado ganador de la categoría infantil de la 4ª edición del Premio #elmenjarnoellença, organizado por *Espigoladors*.

Existe también la versión karaoke para utilizarla con los niños y niñas:  
<https://www.youtube.com/watch?v=ULyOgx2P448>

Lengua: catalán.

# Lecturas

## Super Pepo: PIZZA alla basurinni

Manos Unidas, 2015.

[http://gestion.manosunidas.org/Repositorio/Educacion/Materiales/00/02/000293/Cuento\\_pizza\\_alla\\_basurinni.pdf](http://gestion.manosunidas.org/Repositorio/Educacion/Materiales/00/02/000293/Cuento_pizza_alla_basurinni.pdf)

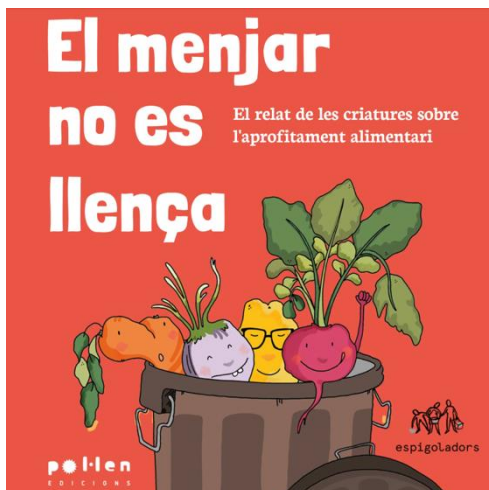


Material del capítulo “Súper Pepo: Pizza a la basurinni” en versión lectura para trabajar en el aula.

Lengua: castellano.

## *El menjar no es llença. El relat de les criatures sobre l'aprofitament alimentari*

Autoría colectiva. (2020). *El menjar no es llença. El relat de les criatures sobre l'aprofitament alimentari*. Fundació Espigoladors y Pol·len Edicions.



Libro en el que se recopilan 21 cuentos e ilustraciones fruto de una selección de las propuestas de la categoría infantil de la 5ª edición del Premio #elmenjarnoesllença, iniciativa que organiza la *Fundació Espigoladors* cada año a través de dos retos *Challenge*, en la que se implica a niños y niñas, jóvenes, centros educativos, docentes y familias como agentes de cambio.

Lengua: catalán.



## **Alimentar el cambio. Guía práctica, experiencias y reflexiones sobre comedores escolares educativos, sostenibles y saludables**

Esteban, A., Fernández-Casadevante, J. L. y González, L. (2019). *Alimentar el cambio. Guía práctica, experiencias y reflexiones sobre comedores escolares educativos, sostenibles y saludables*. Libros en Acción.

Libro-guía que recoge diferentes experiencias llevadas a cabo en comedores de centros educativos, evidenciando el potencial educativo de estos espacios. Incluye un protocolo de cambio en los diferentes ámbitos relacionados con la alimentación en la comunidad escolar, además de una selección de buenas prácticas y experiencias para distintas etapas educativas.

Lengua: castellano.



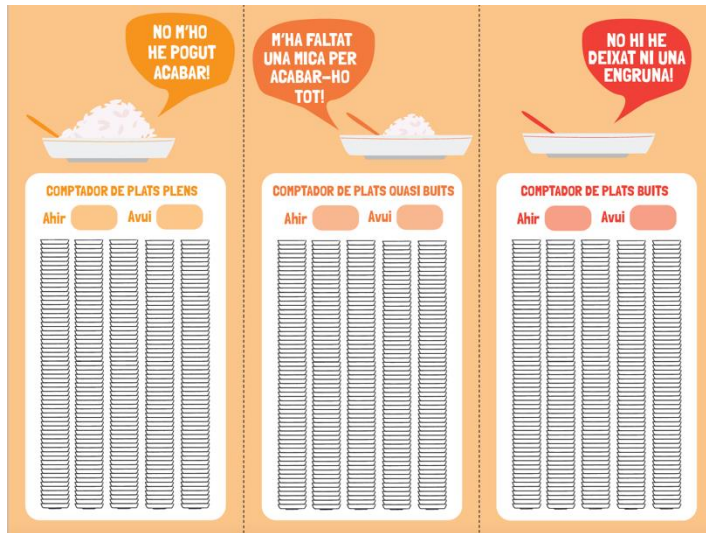
# Plataformas e iniciativas

## Escoles contra el malbaratament alimentari



<https://escolescontraelmalbaratament.blogspot.com>

En su página web recopilan diferentes materiales y herramientas para reducir el desperdicio alimentario en las escuelas, así como instrucciones para usarlas. Por ejemplo, el "Semàfor de la gana", "10 trucs per reduir el malbaratament d'aliments al menjador" o "El comptador de plats plens i buits".



El comptador de plats plens i buits

## 10 TRUCS PER REDUIR EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS AL MENJADOR

**MÚSICA RELAXANT**

Hj ha estudiado que afirman que el ritme de la música influeix en el menjar. Escull música relaxant i reduirà el malbaratament.

**CANVIAR DE SAFATA A PLAT**

Hj ha estudiado que afirmar que canviar de safata a plat pot ajudar a reduir el malbaratament.

**MESUREN EL MALBARATAMENT**

Que els nens i nenes mesurin les restes dels plats en diferents safates i que quedi a la vista una foto de la resta que ha estat.

**EL PA, AMB MESURA**

Per que el tros de pa sigui oportú perquè no acabi quedant al plat o a la tassa. El tros de pa que no s'ha acabat es pot fer servir a l'hora de berenar o com a palet de fideus, formatge, etc.

**AMB LA FRUITA FEM-HO FÀCIL!**

Si observem que els infants no s'acaben la fruita podem fer servir safates d'aparells i de tallar-la perquè els nens i nenes la puguin menjar més fàcilment. Una alternativa és tallar-la en trossos petits i, si són grans, tallar-la en trossos petits.

**DINAR DESPRÉS DE JUGAR**

Algunes estudis demostren que si els nens i nenes dinen després d'haver anat al pati la jugada, el menjar és més fàcil i el malbaratament és menor.

**A POC A POC, I BONA LLETRA!**

Donar als nens i nenes més temps per dinar.

**ACOMPANYAMENT VARIAT, PERQUÈ NO QUEDI RES AL PLAT!**

Si nens i nenes acompanyament del menjar amb diferents tipus de plats, com ara: carnes, peixos, verdures, patates o verdures, fruites i patates.

**L'EQUIP DE MONITORS/ES, UNA PEÇA CLAU!**

Considerar els monitors i monitoras del seu paper clau a l'hora de reduir el malbaratament, perquè no fent menjar i intentar que tingui els recursos necessaris per dur a terme aquestes tasques.

**SOM CONSCIENTS DEL QUE MENGEM**

A l'hora de servir el menjar, recordar als nens i nenes de servir-se el menjar que ells mateixos han preparat i que creuen que menjaran. Recordar-los que si es queden amb gana, podran repetir.



Semàfor de la gana

ESCOLES CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI



10 trucs per reduir el malbaratament d'aliments al menjador

Lengua: catalán.

## Iniciativa “Pesa i pensa”

<http://www.pesai pensa.org/>

“Pesa i pensa” es un proyecto contra el desperdicio de alimentos en el que se ofrecen herramientas para que cualquier centro escolar pueda participar en el proyecto, midiendo la cantidad de comida que se desperdicia en el comedor y así sensibilizar sobre la huella ecológica que comporta, además de buscar medidas para evitarlo.

Esta acción se concreta en una serie de pasos.

1. Separa: el alumnado separa los residuos evitables e inevitables.
2. Pesa: pesa los residuos generados con relación a la comida servida, bajo la supervisión de monitores y monitoras del comedor.
3. Registra: se registran los resultados en una gráfica.
4. Piensa: toma conciencia de que al perder alimentos también se pierden los recursos naturales, económicos y humanos.
5. Proponte: los niños y niñas proponen unos objetivos a cumplir.

Lengua: catalán.

## Challenge #lacomidanosetira!

Fundació Espigoladors, 2015.

<https://elmenjarnoesllenca.cat>

La *Fundació Espigoladors* trabaja para promover la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Con el fin de implicar a niños y niñas en esta tarea proponen dos *Challenges*: “Superhéroes y superheroínas del aprovechamiento alimentario” y “Cuantifica tu desperdicio”. Con ello pretenden resaltar la importancia de contribuir al aprovechamiento de los alimentos:

**Ya está aquí la primera edición del Challenge #lacomidanosetira!**

En la Fundació Espigoladors trabajamos para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario, y hacer llegar el mensaje de que #lacomidanosetira a todos los lugares. Pero sabemos que para crear soluciones innovadoras y creativas que tengan un fuerte impacto, ¡necesitamos la colaboración de todas y todos!

Participa en el Challenge y ayúdanos a explicar lo importante que es trabajar para el aprovechamiento alimentario. Pasarás un buen rato a la vez que crearás soluciones locales con un impacto enorme.

¡Sumemos fuerzas para transformar el mundo! Juntas y juntos, construyamos un presente más justo y sostenible.

**Descubre el Challenge AQUÍ**

**Conoce los dos Challenges. ¡Participar es muy fácil!**

**SUPERHÉROES Y SUPERHEROÍNAS DEL APROVECHAMIENTO ALIMENTARIO**

Si tenéis ganas de mostrar vuestro lado más artístico para proponer soluciones al desperdicio alimentario, ¡este es vuestro Challenge! Fotografía, ilustración y escritura... ¿os lo vais a perder?

**CUANTIFICA TU DESPERDICIO**

¿Sabes cuántos kilos de alimentos se desperdician en tu casa a lo largo de una semana?

¡Descúbrelo con este Challenge!

Lengua: catalán.

## Stop Desperdicio

<https://stopdesperdicio.madrecoraje.org/oficina-madre-coraje/>



A través de este enlace se llega a una oficina virtual dentro de la cual, además de material y recursos informativos como pósters y cartelería informativa, se accede a la página web StopDesperdicio <https://stopdesperdicio.madrecoraje.org/la-campana/>

Campaña iniciada por la ONGD Madre Coraje junto a periodistas y profesionales de la comunicación con el objeto de difundir y sensibilizar a la población sobre la magnitud del problema de la pérdida y el desperdicio de alimentos, implicando en esta labor a los medios de comunicación y así contribuir al cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, especialmente al logro de los objetivos 2 “Hambre Cero” y 12 “Producción y consumo responsables”.

Para ello muestra diferentes herramientas, alternativas e ideas para disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos desde distintos niveles de actuación: particulares, docentes, profesionales de la restauración y de la comunicación. También incluye un apartado con vídeos relacionados con esta temática y un listado de aplicaciones que luchan contra el desperdicio de alimentos.

El espacio para docentes (<https://stopdesperdicio.madrecoraje.org/cual-es-tu-papel/collegio-educador/>) cuenta con enlaces a diferentes recursos didácticos además de algunas ideas para trabajar el desperdicio alimentario a través de talleres educativos.

Lengua: castellano.

# Auditoría escolar

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014.

[http://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/auditoria\\_para\\_la\\_gestion\\_del\\_desperdicio\\_de\\_alimentos\\_en\\_centros\\_educativos.pdf](http://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/auditoria_para_la_gestion_del_desperdicio_de_alimentos_en_centros_educativos.pdf)

Material elaborado para facilitar la recogida y registro de información en los centros educativos que decidan llevar a cabo una auditoría para la reducción del desperdicio de alimentos. Ofrece dos modelos de registro: sin clasificación de los residuos alimentarios y con clasificación de los residuos alimentarios.

Lengua: castellano.

**MODELO 1: TABLA DE AUDITORÍA SIN CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS ALIMENTARIOS**

**RECUERDA:**  
Para calcular el peso de los líquidos: se puede estimar que 100 ml de líquido equivalen a 100 g

AUDITORÍA PARA LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN CENTRO EDUCATIVOS Semana nº \_\_\_\_\_

Valores cuantificados	Desperdicio de alimentos (g/ud. de volumen)							
	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Total semana	Total mes	Total curso escolar
valores totales Número de usuarios								
valores totales Cantidad de alimentos desperdiciados								
valores medios Cantidad desperdiciada/usuario								
Observaciones								

**MODELO 2: TABLA DE AUDITORÍA CON CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS ALIMENTARIOS**

**RECUERDA:**  
Para calcular el peso de los líquidos: se puede estimar que 100 ml de líquido equivalen a 100 g

AUDITORÍA PARA LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN CENTROS EDUCATIVOS Semana nº \_\_\_\_\_

VALORES CUANTIFICADOS	DESPERDICIO DE ALIMENTOS (g/ud. de volumen)							
	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Total semana	Total mes	Total curso escolar
Número de usuarios								
valores totales Cantidad de alimentos desperdiciados	Clasificación 1:							
	Clasificación 2:							
	Clasificación 3:							
	Clasificación 4:							
	Resto:							
valores medios Cantidad desperdiciada/usuario								
Observaciones								



## El recetario del mago cocinero

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014.

[https://www.alimentosdespana.es/images/es/Recetario%20del%20mago%20cocinero%20p%C3%BAblico%20juvenil\\_tcm8-19973\\_tcm69-487236.pdf](https://www.alimentosdespana.es/images/es/Recetario%20del%20mago%20cocinero%20p%C3%BAblico%20juvenil_tcm8-19973_tcm69-487236.pdf)

Recurso diseñado dentro de la campaña “Buen Aprovecho” para la segunda edición de la Semana de Reducción de Desperdicios en 2014 con la finalidad de concienciar a la población sobre el aprovechamiento de los alimentos.

Este material recopila recetas de aprovechamiento, además de proporcionar trucos para hacer un buen uso de los alimentos.



Se acompaña de otros materiales didácticos, como la chistera recortable de mago contra el desperdicio, disponible en el siguiente enlace:

[https://www.alimentosdespana.es/images/es/PÚBLICO%20INFANTIL\\_Chistera%20recortable\\_tcm8-19972\\_tcm69-487235.pdf](https://www.alimentosdespana.es/images/es/PÚBLICO%20INFANTIL_Chistera%20recortable_tcm8-19972_tcm69-487235.pdf)

Lengua: castellano.

## Adhesivos Buen Aprovecho

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2015.

<http://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/adhesivos.pdf>



Material recortable con mensajes contra el desperdicio de alimentos, elaborados para la campaña “Yo aprovecho, ¿y tú?” impulsada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la tercera edición de la Semana de Reducción de Desperdicios en el año 2015 con la que se pretendió concienciar a la población sobre la importancia de reducir el desperdicio de los alimentos difundiendo ideas para mejorar los hábitos de compra, conservación y aprovechamiento de los alimentos.

Lengua: castellano.

## En busca del alimento perdido ¡Comienza la aventura!

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2016.

[https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/concursos/bases\\_concurso\\_colegios\\_educacion\\_primaria.pdf](https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/concursos/bases_concurso_colegios_educacion_primaria.pdf)

Iniciativa impulsada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente consistente en la organización de un concurso de cuentos ilustrados y cartelería sobre el desperdicio alimentario para alumnado de Educación Primaria, en la que se tratan tanto las acciones que generan desperdicio como sus consecuencias y medidas para su prevención o reducción.

Lengua: castellano.



## *Som gent de profit*

<https://somentdeprofit.cat>



Campana impulsada por la *Agència de Residus de Catalunya* para concienciar a la ciudadanía sobre la pérdida de recursos naturales y económicos asociada al desperdicio de alimentos.

Además de herramientas y consejos para reducir el desperdicio alimentario, entre sus actividades ofrecen recetas de cocina para aprovechar al máximo los alimentos y talleres educativos dirigidos a alumnado de Primaria y Secundaria, de 8 a 14 años, con el fin de concienciar y sensibilizar a los y las más jóvenes.

Lengua: castellano y catalán.

## *Wasting Less Food in K-12 Settings: Best Practices for Success*

NRDC, 2018.

<https://www.nrdc.org/sites/default/files/k-12-food-waste-best-practices-ib.pdf>

### **WASTING LESS FOOD IN K-12 SETTINGS: BEST PRACTICES FOR SUCCESS**



Este documento ha sido creado por el *Natural Resources Defense Council*, un grupo que lucha por la defensa ambiental. Entre sus áreas de trabajo se encuentra la alimentación, y dentro de esta, incluyen la campaña “*Save the Food*” (<https://savethefood.com>) a nivel de EEUU para concienciar a la población y

proporcionarles consejos prácticos y herramientas para reducir el desperdicio de alimentos.

Este informe recoge algunas medidas prácticas que los centros educativos pueden llevar a cabo para reducir el desperdicio de alimentos, tanto en las cocinas como en los comedores. Además de consejos prácticos para prevenirlo, propone herramientas para donar los excedentes a personas necesitadas y para reciclar los alimentos que no puedan ser donados. El informe recoge además enlaces a diferentes recursos de ayuda a la hora de tratar el desperdicio alimentario.

El informe se complementa con el Plan de Acción de Desperdicio de Alimentos para las Escuelas Públicas de Minneapolis, elaborado en el año 2019, al que se puede acceder a través del siguiente enlace:

<https://www.nrdc.org/sites/default/files/minneapolis-k-12-food-waste-action-plan-201901.pdf>

Lengua: inglés.



A Food Waste Action Plan for Minneapolis Public Schools

January 2019

Prepared by Jonathan Bloom  
Commissioned by the Natural Resources Defense Council



## Food Waste Warrior

WWF.

<https://www.worldwildlife.org/teaching-resources/toolkits/be-a-food-waste-warrior>



Este portal ofrece, además de un kit educativo descrito anteriormente, recursos como pósteres y acceso a documentos informativos, vídeos y juegos relacionados con la temática, así como una plantilla de un diploma o certificado de logro.

### Food Waste Warrior Posters

Free Printables That Instruct and Inspire

<p>DOWNLOAD K-2 POSTER</p>	<p>DOWNLOAD 3-5 POSTER</p>	<p>DOWNLOAD 6-8 POSTER</p>	<p>DOWNLOAD 9-12 POSTER</p>
--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

Juego sobre el desperdicio alimentario:

<https://www.worldwildlife.org/pages/take-the-food-waste-quiz>



[https://c402277.ssl.cf1.rackcdn.com/educators\\_toolkit\\_files/75/toolkit\\_files/original/Wild\\_Classroom\\_Toolkit\\_Certificate.pdf](https://c402277.ssl.cf1.rackcdn.com/educators_toolkit_files/75/toolkit_files/original/Wild_Classroom_Toolkit_Certificate.pdf)

Requiere registro para descargar los materiales.

Lengua: inglés.

## Guide to Conducting Student Food Waste Audits

USDA, 2017.

[https://www.epa.gov/sites/production/files/2017-04/documents/guide\\_to\\_conducting\\_student\\_food\\_waste\\_audit.pdf](https://www.epa.gov/sites/production/files/2017-04/documents/guide_to_conducting_student_food_waste_audit.pdf)



### Guide to Conducting Student Food Waste Audits

*A Resource for Schools*



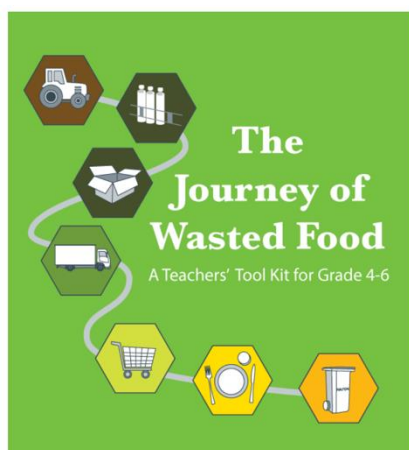
Guía para asesorar sobre cómo realizar una auditoría del desperdicio de alimentos en el centro educativo implicando al alumnado y consejos a la hora de recoger y organizar los datos. Además, la guía incluye un decálogo de ideas que pueden adoptarse en el centro para evitar o reducir el desperdicio de alimentos y un listado final de enlaces a otros recursos de interés.

Lengua: inglés.

## The Journey of Wasted Food: A Teachers' Tool Kit for Grade 4-6

Halton Food Council, Food for Life, Feeding Halton, Poverty Reduction Roundtable y el Burlington Community Foundation.

[https://docs.wixstatic.com/ugd/715473\\_2908f14a411e400da1bdacc19fdd0254.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/715473_2908f14a411e400da1bdacc19fdd0254.pdf)



Guía para docentes con el objetivo de reducir la inseguridad alimentaria y abordar problemas medioambientales. Propone herramientas para analizar el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, centrándose en el consumo, y algunas de sus consecuencias, proporcionando información acerca de por qué el desperdicio de alimentos es un problema importante. Proporciona actividades a nivel de aula y escuela con el fin de desarrollar una actitud y pensamiento crítico en el alumnado. Además, relaciona las actividades con las áreas y contenidos curriculares en los que se pueden integrar y enumera otros recursos que pueden resultar útiles. Diseñada para utilizarse con alumnado de 9 a 11 años.

Lengua: inglés.

## *What You Can Do To Help Prevent Wasted Food*

USDA, 2016.

<https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/PreventFoodWaste20.pdf>



El Departamento de Agricultura de EEUU ha elaborado esta guía con consejos sobre qué podemos hacer para reducir el desperdicio de alimentos. En ella se recogen propuestas a distintos agentes de la comunidad educativa: nutricionistas de comedores escolares, docentes, equipos directivos, familias y estudiantes.

Lengua: inglés.

## *The USDA Farm to School Planning Toolkit*

USDA.

<https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/f2s/F2S-Planning-Kit.pdf>

### **The USDA Farm to School Planning Toolkit**



Questions and Resources for  
Designing a Robust Farm to School Program

United States Department of Agriculture, Food and Nutrition Service

Guía destinada a centros educativos con el objetivo de implementar el plan “De la granja a la escuela”. En este documento se plantean las cuestiones que deben considerar y los recursos a consultar al iniciar o desarrollar el programa, además de recoger diferentes consejos y ejemplos, ideas y listas de recursos para una mayor profundización en el tema del aprovechamiento de los alimentos.

Lengua: inglés.

# Juegos y actividades multimedia

## Stop al desperdicio alimentario

Ambientech y Unilever, 2021.

<https://ambientech.org/itinerario-educativo-el-desperdicio-alimentario>

Ambientech y Unilever se unen para concienciar a la juventud española sobre la importancia de reducir la cantidad de comida que diariamente acaba en la basura. Para ello, han diseñado un itinerario educativo online de acceso libre, dirigido a alumnado de Educación Secundaria, que también puede ser utilizado con alumnado de los últimos cursos de Educación Primaria.

El recurso se inicia con un vídeo de sensibilización en el que se describe el problema del desperdicio de alimentos señalándolo como una cuestión clave para combatir el hambre en el mundo y hacer un mejor uso de los recursos.



A continuación, se plantean cinco actividades multimedia interactivas:

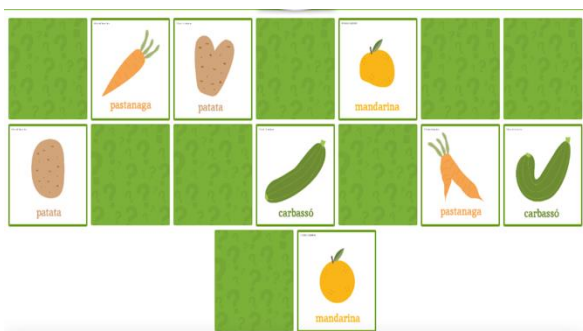
1. La cadena alimentaria desde la semilla al plato.
2. El desperdicio alimentario por regiones en el mundo.
3. Hasta cuándo una fruta o verdura pueden estar en buen estado.
4. Cómo almacenar los alimentos para evitar su deterioro.
5. Consejos para evitar el desperdicio alimentario.



Lengua: castellano.

## *El menjar no es llença*

*Fundació Espigoladors y Diputació de Barcelona, 2020.*



Recopilación de juegos interactivos elaborados por la *Fundació Espigoladors* junto con la *Diputació de Barcelona* en el marco de la Semana Europea de Prevención de Residuos 2020, para, a través talleres educativos, difundir entre los y las más jóvenes el problema del desperdicio de alimentos y sus consecuencias a nivel social, económico y medioambiental.

Este paquete didáctico incluye 4 juegos:

### *Memory imperfecte*

<https://www.educaplay.com/game/7593833-memory-el-menjar-no-es-llenca.html?idColeccion=2780752&environment=collection&state=2780752>

A través del juego Memory, en el cual las parejas de fichas están formadas por una fruta o verdura “perfecta” y su homóloga “imperfecta”, pretende concienciar sobre la idea de que las frutas y verduras imperfectas son igual que las demás.

### *Sopa de lletres aprofitades*

<https://www.educaplay.com/game/7609510-sopa-de-lletres-aforitades.html?idColeccion=2780752&environment=collection&state=2780752>

Sopa de letras que contiene palabras relacionadas con el desperdicio alimentario y su prevención.

### *Passa paraules d'aprofitament*

<https://www.educaplay.com/game/7609687-passa-paraules-d-aprofitament.html?idColeccion=2780752&environment=collection&state=2780752>

Juego Pasa palabra para trabajar la idea de que la comida se debe valorar y aprovechar, no desperdiciar.

### *Quiz - El menjar no es llença*

<https://www.educaplay.com/game/7632182-quiz-el-menjar-no-es-llenca.html?idColeccion=2780752&environment=collection&state=2780752>

Concurso para ver quién sabe más acerca del desperdicio alimentario y medidas para combatirlo.



## El gran juego de las diferencias

[https://www.entrepueblos.org/wp-content/uploads/2011/09/publicationF\\_4e92a246e1dcb-juego\\_diferencias-cast.pdf](https://www.entrepueblos.org/wp-content/uploads/2011/09/publicationF_4e92a246e1dcb-juego_diferencias-cast.pdf)



Este material didáctico se creó para la campaña “No te comas el mundo” con la finalidad de despertar conciencias y animar a la reflexión acerca de nuestra manera de consumir alimentos. No se centra únicamente en el desperdicio de alimentos sino que adopta un enfoque más amplio, desde el prisma de la soberanía alimentaria. El material utiliza el clásico juego de las diferencias para dar a conocer el concepto de soberanía alimentaria y las ventajas de modelos de consumo de alimentos más sostenibles a través de 4 parejas de imágenes. Cada una de las soluciones revela las diferencias entre dos modelos alimentarios diferentes.

Este recurso cuenta además con un apartado para madres, padres y/o docentes, para que puedan profundizar en cada una de las temáticas abordadas, además de ideas de actividades que pueden llevarse a cabo en el aula.

El Gran Juego de las Diferencias es un juego (¡y muy divertido!), pero es mucho más que eso. Es una forma de **conocer** y **comprender** qué es la **soberanía alimentaria**, cuáles son las ventajas de la pesca artesanal y de la agricultura no industrializada, o qué significa la **deuda ecológica**, entre muchas otras cosas. Y todo, a través de cuatro escenas de un clásico: el juego de las diferencias.

<p><b>Cosecha lo que siembras</b></p> <p>¿En qué se diferencia una lechuga transgénica de una orgánica? Por fuera, en nada. ¡Pero son totalmente distintas! ¿Quieres saber por qué? ¡Busca la respuesta!</p>	<p><b>¿Comemos o llenamos el tanque?</b></p> <p>Los combustibles hechos a partir de alimentos (como los cereales) parecían mejores que el petróleo... hasta que se comprendió que tenían graves consecuencias sociales y ambientales. ¡Conócelas!</p>	<p><b>Tira el anzuelo y pesca</b></p> <p>¿Sabías que la pesca industrial vacía los mares y deja a los pescadores sin trabajo? Eso no es todo: también daña el ecosistema, empobrece a las poblaciones costeras... y mucho más.</p>	<p><b>Pienso, luego compro</b></p> <p>Cada vez que compramos algo (una manzana, unos vaqueros...) en un supermercado o gran superficie, ponemos en riesgo todo un sistema de producción respetuoso con los seres humanos y el medio ambiente. ¿Sabes por qué?</p>



# Enlaces de interés

- Documento esencial de la FAO con primeras cifras sobre las pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención (2011):  
<http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>
- Documento de la FAO sobre la huella e impacto del desperdicio (2013) (Inglés):  
<http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>
- Portal de la FAO sobre desperdicio alimentario:  
<http://www.fao.org/save-food/es/>
- Informe del Índice de desperdicio de alimentos en 2021 elaborado por el *United Nations Environment Programme* (Inglés):  
<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
- Portal de la UE sobre desperdicio de alimentos:  
[https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en)
- Informe de prioridades de la UE sobre desperdicio (2016):  
[https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16\\_34/SR\\_FOOD\\_WASTE\\_ES.pdf](https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_ES.pdf)
- Portal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español:  
<https://www.menosdesperdicio.es/>  
<http://www.menosdesperdicio.es/que-puedes-hacer/educadores>
- Proyecto Europeo REFRESH:  
<https://eu-refresh.org/>
- Proyecto europeo FUSION:  
<http://www.eu-fusions.org/>
- *Pla Bon Profit. Contra el malbaratament alimentari de la GVA*:  
<https://agroambient.gva.es/va/web/desarrollo-rural/pla-bon-profit>
- Portal de la *Generalitat Catalana*:  
<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/malbaratament-alimentari/>
- Portal de HISPACOOOP, cooperativas de consumidores y usuarios:  
[http://www.hispacoop.org/desperdicios/?page\\_id=19](http://www.hispacoop.org/desperdicios/?page_id=19)
- Boletín del CEACV dedicado al Despilfarro Alimentario. Enero-Mayo 2020:  
<https://agroambient.gva.es/documents/20550103/91057937/NÚMERO+28/4162d001-eb46-4921-89c3-5cf1bc7a25fb>

# Referencias bibliográficas

- Aldaco, R., Hoehn, D., Laso, J., Margallo, M., Ruiz-Salmón, J., Cristobal, J., Kahhat, R., Villanueva-Rey, P., Bala, A., Batlle-Bayer, L., et al. (2020). Food waste management during the COVID-19 outbreak: a holistic climate, economic and nutritional approach. *Science of the Total Environment*, 742, 140524, doi:10.1016/j.scitotenv.2020.140524.
- Batlle-Bayer, L., Aldaco, R., Bala, A., Puig, R., Laso, J., Margallo, M., Vázquez-Rowe, I., Antó, J.M. y Fullana-i-Palmer, P. (2020). Environmental and nutritional impacts of dietary changes in Spain during the COVID-19 lockdown. *Science of the Total Environment*, 748, 141010. doi:10.1016/j.scitotenv.2020.141410.
- Benvenuti, L., de Santis, A., Santesarti, F. y Tocca, L. (2016). An optimal plan for food consumption with minimal environmental impact: The case of school lunch menus. *Journal of Cleaner Production*, 129, 704–713, doi:10.1016/j.jclepro.2016.03.051.
- Boschini, M., Falasconi, L., Giordano, C., Franco, S., Cicatiello, C., Marangon, F. y Troiano, S. (2017). Preliminary results of a methodology for determining food waste in primary school canteens. *Italian Review of Agricultural Economics*, 72, 303–310, doi:10.13128/REA-22805.
- Derqui, B., Grimaldi, D. y Fernández, V. (2020). Building and managing sustainable schools: The case of food waste. *Journal of Cleaner Production*, 243, doi:10.1016/j.jclepro.2019.118533.
- FAO. (2011). Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i2697e.pdf>
- FAO. (2013). Food wastage footprint: Impacts on natural resources - Summary report. Recuperado de <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2021). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021. Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una nutrición mejorada y dietas asequibles y saludables para todos. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb4474es>
- Goonan, S., Miroso, M. y Spence, H. (2014). Getting a taste for food waste: A mixed methods ethnographic study into hospital food waste before patient consumption conducted at three New Zealand foodservice facilities. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 114, 63–71, doi:10.1016/j.jand.2013.09.022.
- MAGRAMA. (2013). Más alimento, menos desperdicio. Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados. Madrid.

- MAGRAMA. (2014). Buen Aprovecho. Guía Práctica para reducir el desperdicio de alimentos en centros educativos. Madrid.
- MAGRAMA. (2016). Estudio piloto para la medición y reducción del desperdicio de alimentos en comedores escolares. Diseño de una Auditoría de autoevaluación. Madrid.
- NU/ Naciones Unidas. (2015). Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. [edición electrónica]  
<http://www.un.org/es/comun/docs/?symbol=A/RES/70/1>.
- UNEP/ United Nations Environment Programme. (2021). Food Waste Index Report 2021. ISBN No:978-92-807-3851-3.  
<https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/35280/FoodWaste.pdf>