Crea.e 2022

CONSUM RESPONSABLE, EDUCACIÓ I AGRICULTURA ECOLÒGICA

CRITERIOS PARA UN CONSUMO SOSTENIBLE DE ALIMENTOS

Material de apoyo

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

MAS DE NOGUERA

LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Una alimentación sostenible es la que es buena para las personas, para los territorios y para el planeta. Esta alimentación apuesta por un consumo responsable, que contempla la procedencia de los alimentos, su forma de producción y los impactos sociales y ecológicos que genera; que incorpora hábitos saludables, que reduce el desperdicio y la producción de residuos y que permite a las generaciones futuras alimentarse de forma sostenible.

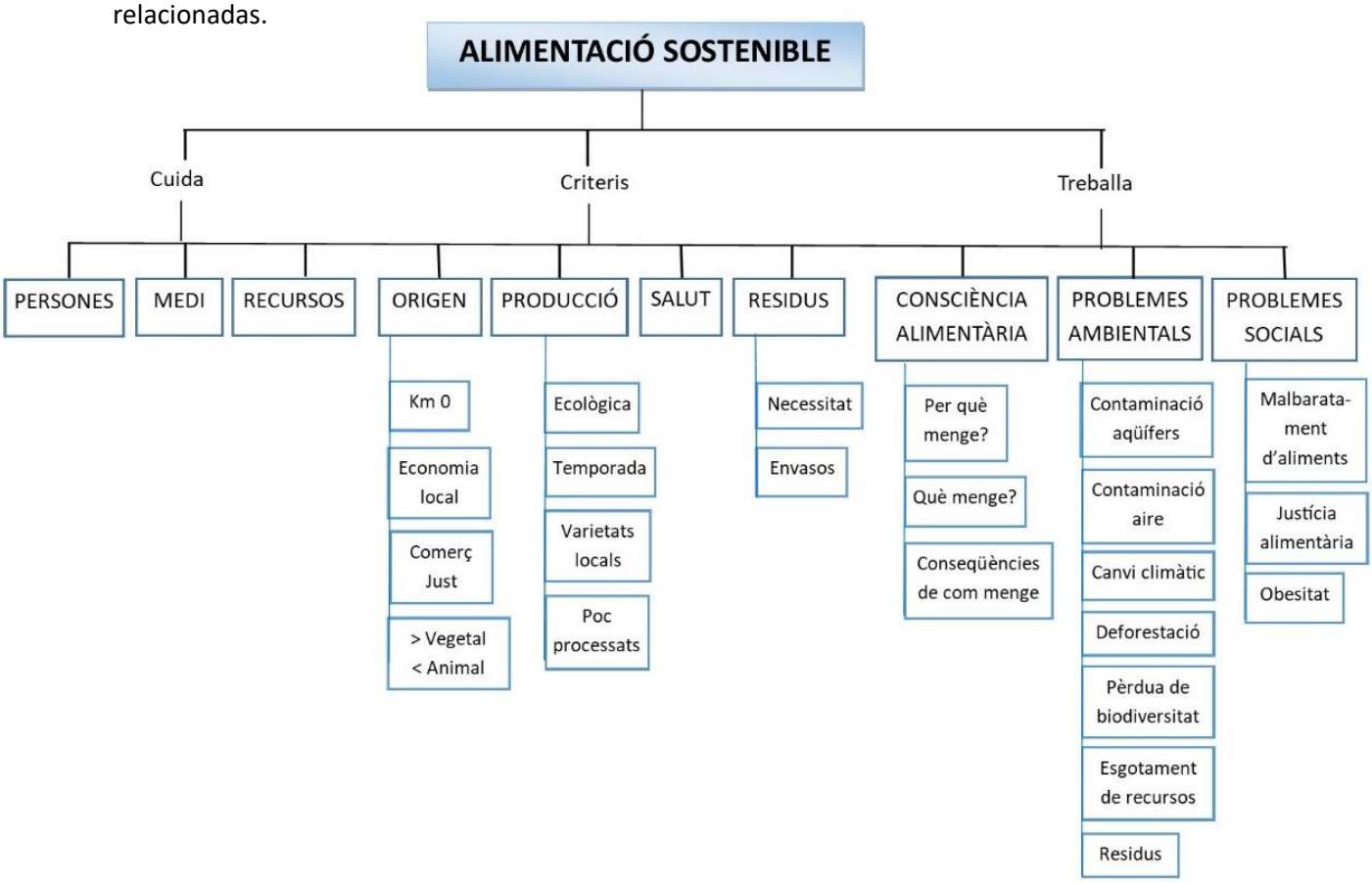
Por eso, nosotros decimos que una alimentación sostenible siempre es saludable, porque tiene en cuenta la globalidad de la salud y el bienestar. Todas las acciones encaminadas a cuidar de nuestro entorno son beneficiosas para nuestra salud.

Conocer los problemas ambientales que derivan de nuestro modelo alimentario es esencial para entender cómo podemos mejorar nuestra alimentación y al mismo tiempo proteger nuestro territorio y nuestra salud. El cambio climático, la contaminación de las aguas, la pérdida de biodiversidad y la degradación del suelo son los principales impactos medioambientales de nuestra alimentación actual.

En este documento queremos abordar estos problemas ambientales que genera la alimentación actual y cuáles serían los principales criterios de sostenibilidad que podríamos tener en cuenta a la hora de realizar cambios en nuestro día a día.

Estos conocimientos pueden ayudar al profesorado a trabajar de forma transversal diferentes temáticas relacionadas con los ODS y la sostenibilidad.

Aquí tienes un mapa conceptual sobre la alimentación sostenible que te puede ayudar a trabajarla desde diversos ámbitos, proponiendo diferentes cuestiones para investigar temáticas relacionadas.



CRITERIOS DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

La alimentación es una acción imprescindible para la supervivencia de las personas, pues los alimentos nos aportan los nutrientes necesarios para realizar todas las funciones de nuestro cuerpo. Además, la alimentación aporta otros beneficios, como el bienestar, promover la relación familiar, el enriquecimiento cultural, la experimentación, el aprendizaje en familia, la igualdad...

La globalización nos ha llevado a tener los supermercados llenos de productos de todo el mundo, envasados de mil formas para facilitar su transporte y conservación, procesados y ultraprocesados para hacernos la vida más fácil y bajo un monopolio de la industria alimentaria que no tiene en cuenta las consecuencias ambientales y sociales de su producción, y que engancha al consumidor con mensajes llamativos y precios más asequibles.

Trabajar con el alumnado los criterios de alimentación sostenible nos permite construir conciencia alimentaria para entender la funcionalidad real de la alimentación y las consecuencias de la elección de nuestros alimentos.

Tenemos infinidad de opciones para introducir los conocimientos de estos criterios en el currículo de primaria y secundaria, tal y como podéis ver en el mapa conceptual anterior, y con muchas opciones metodológicas.

AGRICULTURA Y GANADERIA ECOLÓGICA

VÍDEO CEACV: https://youtu.be/O4p-L6hx3QE

La tierra y los animales proporcionan los alimentos necesarios para la vida. La agricultura y la ganadería han aportado a la humanidad grandes beneficios a la hora de alimentarse, pero la forma en la que han evolucionado estas actividades humanas está deteriorando nuestro entorno y los recursos que necesitamos para vivir. Aire, agua, tierra y biodiversidad son imprescindibles para todos los seres vivos; su calidad también depende de cómo obtenemos nuestros alimentos.

La agricultura y la ganadería ecológicas se rigen por unos principios que pretenden respetar los ciclos naturales de los seres vivos, enriqueciendo la biodiversidad y manteniendo las estructuras del suelo y la calidad del agua, y minimizando el efecto del cambio climático.

Tal y como nos dice el CAECV “La Agricultura Ecológica, denominada también biológica, es un sistema de producción y elaboración que tiene como objetivo la obtención de alimentos de óptima calidad, libres de residuos, minimizando el impacto humano en el medio ambiente. Utiliza los recursos naturales de forma óptima, contribuyendo a preservar la biodiversidad vegetal y animal, y que apuesta por impulsar el desarrollo local sostenible de la zona. Esto supone utilizar la naturaleza sin romper su ciclo biológico, extraer de la tierra lo que la tierra es capaz de dar sin sobre explotarla con el uso de sustancias contaminantes.”

Además, en la ganadería ecológica se añaden:

- Aprovechamiento racional de recursos por animales autóctonos y con una carga ganadera adecuada para evitar cualquier tipo de impacto negativo sobre el medio ambiente.

- Máximo respeto hacia el bienestar y protección de los animales, en todas las etapas de su vida.

- Evitar el empleo sistemático de sustancias químicas de síntesis en todo el proceso productivo tanto en medicamentos como en el alimento que se les proporciona a los animales.

La contaminación por pesticidas, herbicidas y abonos químicos de síntesis

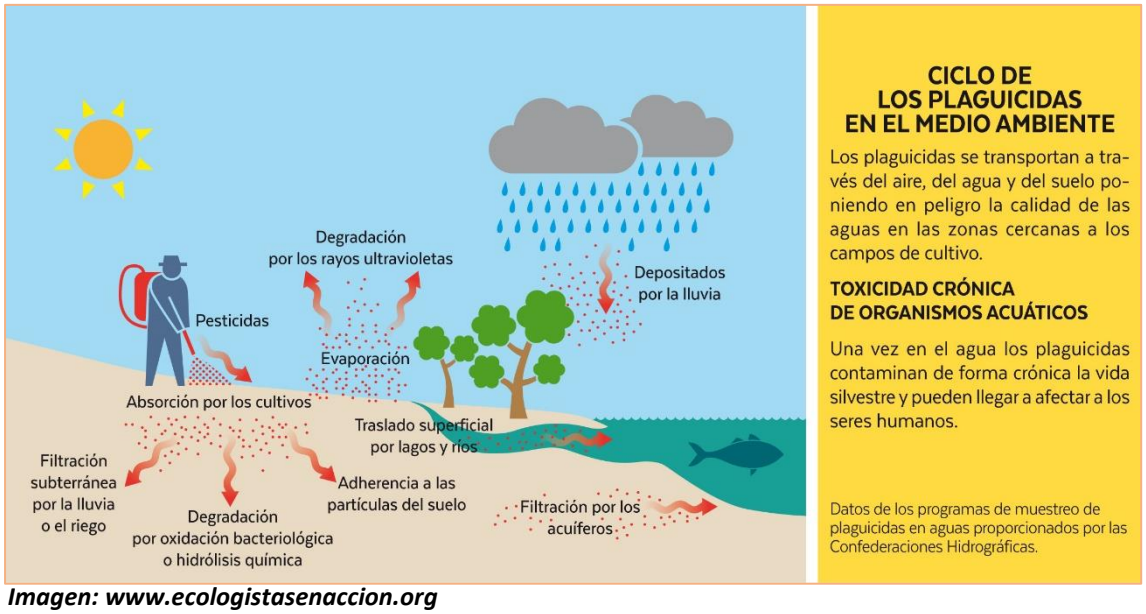


Imagen: www.ecologistasenaccion.org

La utilización de pesticidas, herbicidas y abonos de síntesis favorecen la contaminación de las aguas subterráneas, tan importantes para nuestro suministro de agua potable, contribuyendo a dañar su calidad. Además, dejan restos en los alimentos que pueden pasar a nuestro organismo si no limpiamos debidamente las frutas y verduras.

Además, la agricultura intensiva reduce la biodiversidad vegetal y animal, tan necesaria para la supervivencia de muchas especies, y la autonomía agrícola de las distintas culturas en el mundo. El abuso de pesticidas y herbicidas disminuye la población de los insectos polinizadores, poniendo en grave peligro la continuidad de muchas especies vegetales.

La ganadería intensiva necesita mucho terreno para cultivar el alimento de los animales, lo que destruye ecosistemas naturales de gran valor ecológico, disminuye la biodiversidad y agrava los problemas del cambio climático.

Es por eso que si escogemos alimentos ecológicos en nuestra cesta de la compra favorecemos la biodiversidad y el bienestar animal y evitamos la contaminación de las aguas subterráneas.

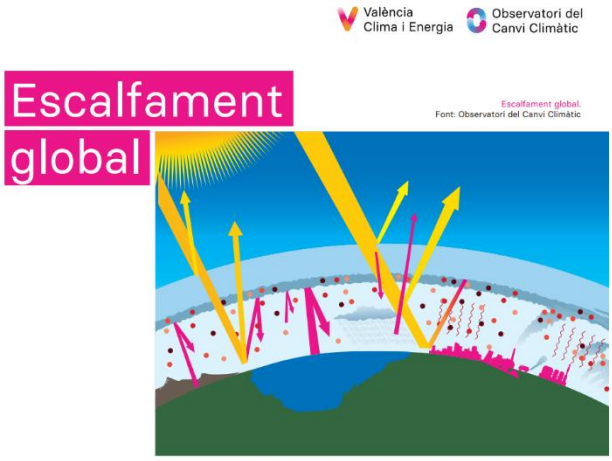
La agricultura y ganadería ecológica dentro de la llamada **agroecología** se presenta como transición a sistemas más sostenibles, no sólo teniendo en cuenta la producción, sino también a los productores, la equidad, la recuperación de bienes culturales y agrícolas y la economía local.

Sellos que encontramos en los alimentos ecológicos para garantizar su certificación

ORIGEN DE LOS ALIMENTOS Y CONTAMINACIÓN DEL AIRE

La globalización nos ha llevado a tener al alcance alimentos de todo el mundo que recorrer miles de km para llegar a nuestras casas. Y el problema es que los consumidores no somos conscientes del origen de esos alimentos ni de la repercusión de su viaje y su producción en los países de origen.

El transporte de los alimentos que se realiza en camiones, barcos y aviones genera gran cantidad de CO_2 a la atmósfera y otros gases de efecto invernadero, contribuyendo de forma muy negativa en el gran problema ambiental, social y económico que es el **Cambio climático**.



La atmósfera está compuesta, entre otros, por gases de efecto invernadero que se han generado de forma natural. Se generan a partir de la respiración de fauna y flora, erupciones volcánicas, etc. La radiación del sol traspasa la atmósfera, llega a la tierra, ésta se calienta, e irradia calor de nuevo a la atmósfera, que retiene una parte. Así se mantiene una temperatura media de 15º C. Este proceso es necesario para el desarrollo de la vida en el planeta. Las zonas cubiertas por nieve y hielo ayudan a reflejar la radiación del sol. Esto se llama EFECTO ALBEDO.
(Fuente: Observatori del Canvi Climàtic)

Desde el inicio de la revolución industrial, el ser humano ha generado grandes cantidades de gases de efecto invernadero. Al haber más gases en la atmósfera, sale menos radiación fuera del planeta, por lo que se queda retenida y es devuelta a la tierra, aumentando así la temperatura global. Los principales gases de efecto invernadero son el CO_2 CH_4 y N_2O. La principal fuente de emisiones es el uso humano de la energía contenida en los combustibles fósiles, bien sea para el transporte o para generar energía eléctrica, seguida de los cambios de usos del suelo, la agricultura y ganadería. *(Fuente: Observatori del Canvi Climàtic)*

Las consecuencias ambientales, sociales y económicas del cambio climático son devastadoras y ya estamos sufriendo graves problemas debido al calentamiento global, por tanto, entre todos debemos ayudar a minimizar este grave impacto.

La compra de alimentos de proximidad ayuda a activar una económica más local, por no depender de productos alimentarios lejanos, y así poder disminuir las emisiones de CO_2 que genera el transporte de los alimentos. Además, favorece a los productores y productoras locales y genera riqueza en el propio territorio, dando valor al sector primario y a los alimentos de temporada.

La temporada

Una forma de comprar alimentos locales y de proximidad es adquirir frutas y verduras de temporada. Nuestro territorio nos aporta gran diversidad de alimentos gracias a nuestra climatología y actividad agrícola, y tenemos la suerte de poder disfrutar de verduras y frutas diferentes que pertenecen a cada estación del año. Es importante conocer estas temporadas y los alimentos asociados, porque serán éstos los que seguramente son de producción más cercana, ya que, si queremos comer cerezas en invierno, seguramente vendrán de la otra parte del mundo, donde sea finales de primavera. También se pueden alargar las temporadas de algunos cultivos en los invernaderos y las cámaras de refrigeración, pero estos procesos utilizan mucha energía para controlar las temperaturas y por eso son más contaminantes, y el producto final también será más caro.

Las frutas y verduras de temporada son más sabrosas y tienen la cantidad de nutrientes propios del alimento. Además, suelen ser de proximidad y más económicas que las de fuera de temporada o las exóticas de otros países.

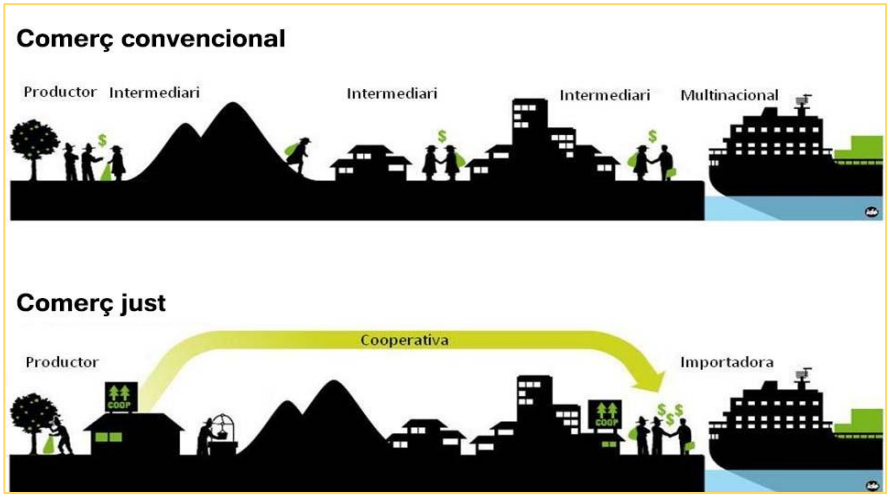
Justicia alimentaria: el comercio justo

Como hemos dicho, tenemos gran variedad de productos que pueden obtenerse en nuestro territorio. No sería necesario comprar alimentos de fuera, pero sí que es cierto que hay una serie de productos que deben venir de fuera si queremos consumirlos, porque aquí no se cultivan. Sería el caso, por ejemplo, del café o el cacao (chocolate). Además, estos alimentos se cultivan en países más pobres que el nuestro y a menudo las condiciones de trabajo de los agricultores y agricultoras son abusivas y no se cuida su territorio. Por eso, si tenemos que comprar estos alimentos que, si o si vienen de lejos, y por este motivo ya van a tener un impacto ambiental grande, al menos podríamos ayudar a minimizar el impacto en su origen.

El **comercio justo** es una forma alternativa de comercio, cuyo objetivo es cambiar las relaciones comerciales entre los países ricos industrializados (los consumidores) y los países más pobres (los productores). La red de comercio justo está formada por asociaciones, ONG's, cooperativas, empresas, artesanos… y se basa en los siguientes criterios:

- Se comercia con comunidades productores organizadas de forma democrática (cooperativas)

- Se intenta potenciar la cultura y el bienestar de las comunidades productores; los beneficios obtenidos del comercio han de revertir en la mejora de sus condiciones de vida.
- Solo se admiten condiciones laborales dignes
- No se acepta el Trabajo infantil
- Se busca la igualdad hombre-mujer
- Se valora la cualidad del producto
- Se busca el máximo respeto al medio ambiente
- Se priorizan los movimientos de mercancías locales
- El precio de los productos de negocia cada año con los productores, con el objetivo de garantizar que el negocio sea viable.
- Los contactos Comerciales tienen una duración suficiente para rentabilizar la puesta en marcha del negocio
- Los importadores pagan una parte considerable de los pedidos por adelantado
- Se intenta minimizar e número de intermediarios entre el productor y el consumidor
- La transparencia es indispensable.



Fuente imagen: Escola Valenciana

Segell de garantia de comerç just als aliments

LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS: EL GRAVE PROBLEMA DE LOS RESIDUOS

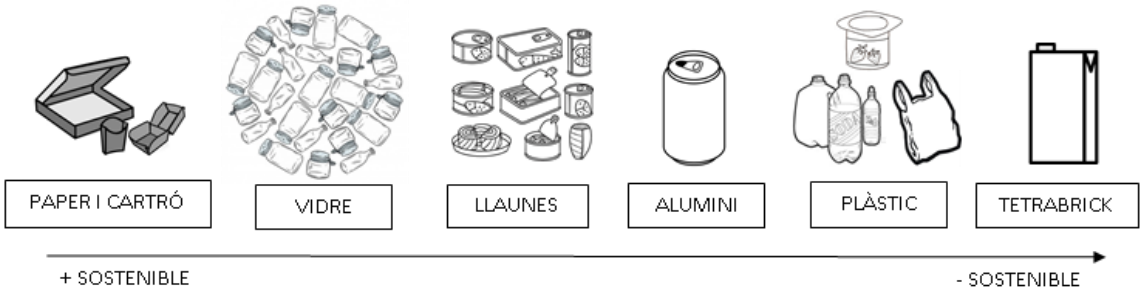
Los residuos son uno de los graves problemas ambientales de nuestra época. Generamos toneladas y toneladas de residuos que necesitan una gestión y un espacio de almacenamiento y que además causan graves impactos ambientales por contaminación del suelo, el agua y el aire.

La industria alimentaria llena nuestro gasto de miles de envases de alimentos de diferentes materiales y formas, muchos de ellos difíciles de reciclar y medioambientalmente insostenibles de producir. El ciudadano de la Comunitat Valenciana genera alrededor de 1'50 kg de residuos al día en nuestros hogares. Esto representa que cada persona genera más de media tonelada de residuos al año, y la alimentación comporta una parte importante de estos residuos.

Es importante conocer los distintos tipos de envases de los alimentos que compramos y aprender a escoger los más sostenibles. Pero, ¿cómo consideramos que un envase es sostenible? Podemos seguir estas premisas:

- El mejor envase es el que no existe. Los alimentos que se puedan adquirir sin envase son los que menos residuos generan.
- Envases fabricados con materiales reciclados en un porcentaje alto, y que puedan volver a reciclarse.
- Los envases fabricados de materiales que puedan reciclarse muchas veces sin perder sus propiedades.
- Los envases que se puedan reutilizar, dándoles otro uso en nuestro hogar o en el aula.
- Los envases de materiales biodegradables también pueden ser sostenibles si podemos convertirlos en compost.
- Los alimentos que llevan el mínimo número de envases posibles son más sostenibles que los multienvasados.
- El envase de gran tamaño genera menos residuos que el mismo producto en muchos envases pequeños.
- Los envases fabricados con múltiples materiales fusionados no son sostenibles por su dificultad de reciclaje.
- El desperdicio de alimentos también genera residuos. Debemos comprar las cantidades de alimentos que realmente necesitamos.

TIPOS DE ENVASES. CARACTERÍSTICAS Y SOSTENIBILIDAD.



Papel y cartón

La mayoría de los envases de cartón de los alimentos están hechos de cartón reciclado y pueden volver a reciclarse. Esta opción es una de las más sostenibles, siempre que sea posible. La fabricación de papel virgen necesita celulosa de los árboles y gran cantidad de agua energía, por eso es muy importante reciclar el papel y el cartón de los envases, ya que disminuye enormemente los gastos de consumo de agua y energía y no requiere la tala de

Para fabricar una tonelada de papel	Materia prima kg m³ madera árboles	Consumo de agua litros	Consumo de energía Kw/h Tep	Generación de residuos Kg
Papel de fibra virgen, pasta química	3,5 m³ 14 árboles 2.300 kg	15 m³	9.600 kw/h 0,4 tep	1.500 kg
Papel reciclado	1.250-1.400 kg papel usado	8 m³	3.600 kw/h 0,15 tep	100 kg

árboles para la obtención de la celulosa. Además, es biodegradable. Por tanto, este envase cumple los requisitos para ser de los más sostenibles. Después de su uso, debemos depositar el envase en el contenedor azul para poder aprovecharlo de nuevo, ya que el cartón puede tener muchas vidas.

Vidrio

El vidrio es otro de los envases sostenibles que tenemos en el mercado, ya que se puede reciclar casi indefinidamente sin perder sus propiedades. Además, no deja restos a la comida de ninguna sustancia ni olor y puede convertirse en un envase reutilizable por esas mismas características. El vidrio se fabrica básicamente con arena de Silicio, que se extrae de la tierra, sosa y sal. Su fabricación desde el material virgen también consume agua y energía, generando residuos. Como ocurre con el papel, el vidrio reciclado utiliza menos energía y agua para su transformación en nuevos envases de vidrio. Además, este envase en la restauración es retornable, generando así una vida circular en este material

Imagen: Retorna

Latas de acero

El material tradicional para la fabricación de latas de conserva ha sido desde el siglo XIX, y sigue siendo, el acero, que se fabrica en la industria siderurgia con hierro, roca caliza y coque, y una pequeña cantidad de estaño que protege la lata de la oxidación. Tanto la extracción de hierro de las minas como la industria siderugica son procesos contaminados, del agua y el aire. Sin embargo, el acero se sitúa como el material más reciclado del mundo, ya que todos los envases de lata acaban reciclándose en la industria siderúrgica. Se trata de un metal que no pierde sus propiedades al reutilizarlo, por eso se puede reciclar ilimitadamente. Se pueden convertir de nuevo en envases o en cualquier producto metálico destinado a cualquier sector industrial, maquinaria, transporte, construcción, etc. Actualmente, las latas hechas de acero son, en un 58%, material reciclado. Para su correcto reciclaje, debemos tirar estos envases en el contenedor amarillo.

Envases de aluminio

El aluminio es un material que se obtiene de un mineral llamado bauxita. La extracción de la bauxita del suelo es uno de los procesos más contaminantes de la tierra porque utiliza muchísima energía y produce un residuo llamado “barro rojo” lleno de metales contaminantes. La zona de extracción queda convertida en un desierto irrecuperable. Con el aluminio se fabrican envases ligeros como las latas de refresco, tapas metálicas de algunas latas de conserva y el famoso papel de aluminio de los bocadillos. Es cierto que las latas de aluminio son 100%

www.enestadocrudo.com

reciclables sin perder sus propiedades, si las tiramos al contenedor amarillo, pero no ocurre lo mismo con el papel de aluminio, que no se puede reciclar y se convierte en un residuo muy contaminante. Asimismo, si las latas no llegan al proceso de reciclaje, son un grave problema porque pueden contaminar gravemente las aguas y el suelo.

Envases de plástico

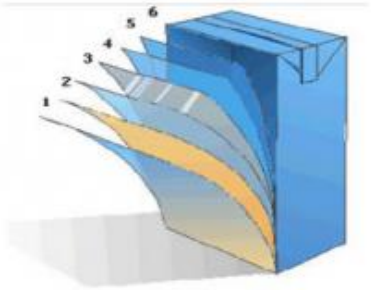
El plástico es un material que se extrae del petróleo y el gas natural. Estas materias primas no son renovables y sus procesos de extracción y transporte son peligrosos y contaminantes. La transformación del petróleo y el gas en plásticos se realiza en las refinerías y con un proceso que contamina el aire y el agua, y utiliza mucha energía. Hay muchos diferentes tipos de plásticos y con ellos se realizan diferentes envases ligeros y cómodos de transportar. Sin embargo, la mayoría de envases de plástico no son reutilizables porque dejan residuos en los alimentos y no son reciclables 100%. Además, el plástico es un gran residuo contaminante de nuestros ecosistemas terrestres y marinos dejando residuos microscópicos en la cadena alimentaria que son perjudiciales a la salud. Por eso es un envase que deberíamos evitar, sobre todo los plásticos que no se reciclan, bien porque son difíciles de reciclar o bien porque su reciclaje es muy costoso económicamente y carecen de valor. Además, los plásticos que van mezclados con otros elementos como el aluminio, tampoco se reciclan por la dificultad de separar sus componentes. Sin embargo, todos los envases de plástico deben ir al contenedor amarillo para su correcta gestión.

www.enestadocrudo.com

Brics

Estos envases aparecieron hace relativamente pocos años y se consideran envases mixtos porque se componen de 3 materiales distintos: 75% de cartón virgen, 20% de plástico polietileno y un 5% de aluminio. Los tres materiales se alternan en forma de capas para construir el envase. La obtención de las materias primas es de 3 modos distintos. El aluminio de las canteras de bauxita, altamente contaminados; el plástico del petróleo y el gas también muy contaminante y un escaso recurso; y el papel de la tala de los árboles para obtener la celulosa, porque el papel de los briks debe ser virgen, no puede cer reciclado, para poder hacer la aleación de los tres componentes. El tetra-brick no se puede reutilizar como envase alimentario, y es muy difícil y costoso de reciclar porque primero se deben separar los 3 componentes que lo forman, por lo que se necesita mucha energía y agua, y el único que realmente se recupera 100% es el papel. Por tanto, junto con la mayoría de los plásticos, es uno de los envases menos sostenibles que tenemos. Los briks deben depositarse en el contenedor amarillo, ya que son un envase ligero y no son de cartón exclusivamente. Y nunca en la fracción resto, porque contiene aluminio, altamente contaminante. Pero lo mejor que podemos hacer es evitar su consumo.

Capas del Envase



1. Polietileno: protección contra la humedad ambiental.
2. Papel: estabilidad y resistencia.
3. Polietileno: capa adhesiva.
4. Capa de aluminio: barrera al oxígeno, al aroma y a la luz.
5. Polietileno: capa adhesiva.
6. Polietileno: sellado

www.eologiahoy.net

ALIMENTOS SOSTENIBLES Y SALUDABLES

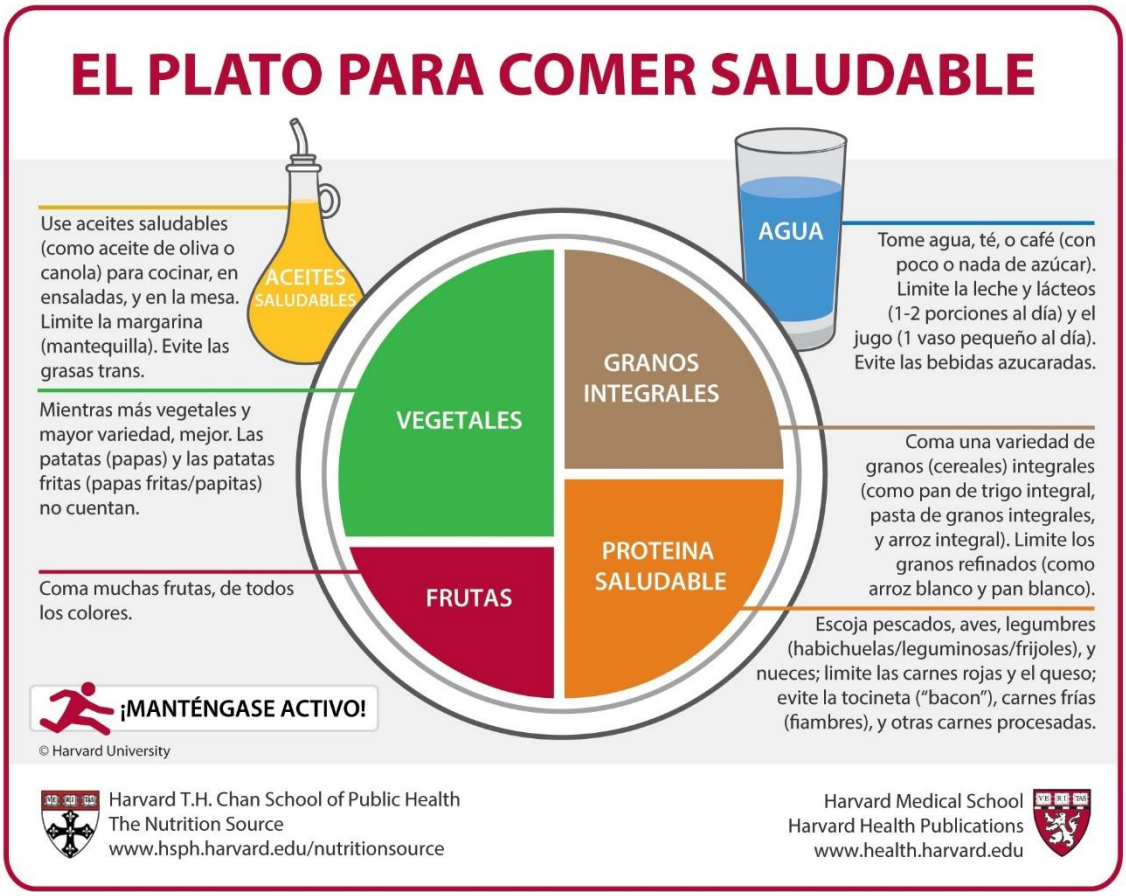
Podemos definir la alimentación saludable como aquella que permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo, conservar o restablecer la salud, disminuir el riesgo de padecer enfermedades, asegurar la reproducción, gestación y lactancia, y que promueve un crecimiento y desarrollo óptimos.

Nuestro cuerpo necesita una serie de nutrientes para realizar sus funciones vitales de forma correcta: crecer, obtener energía y mantener una buena salud son principalmente estas funciones.

Los alimentos nos proporcionan estos nutrientes pero, como una vaca no es igual que una manzana, ni un huevo es igual que una lechuga, cada alimento nos aporta unos nutrientes distintos.

La alimentación saludable debe aportar alimentos que cubran todas las necesidades nutricionales y que a su vez no nos proporcionan ingredientes perjudiciales a nuestra salud.

Hoy en día el modelo del **Plato Saludable** creado en Harvard ya ha desbancado a la tradicional Pirámide alimentaria, para acercarse mejor a la calidad y proporción de la ingesta de alimentos en cada comida.



El problema es que a nuestro alcance existen infinidad de productos alimenticios que en realidad no son alimentos, ya que su calidad nutricional es muy baja y además están llenos de ingredientes poco saludables y muchas veces innecesarios, pero que se vuelven casi indispensables en la cesta de la compra, porque facilitan la tarea de cocinar, gustan a los niños, son fácilmente transportables y crean cierta adicción. Hablamos de los **alimentos ultraprocesados.**

Podemos reconocer un ultraprocesado cuando miramos los ingredientes y contiene:

- Grandes cantidades de azúcar, grasas, y/o sal
- Una lista larga de ingredientes (más de 5)
- Ingredientes que no son un alimento en sí como por ejemplo los aditivos (colorantes, conservantes, acidulantes, etc.)
- Procesos industriales que desvirtúan la calidad de los ingredientes
- Provocan cierta adicción que nos causa placer

La ingesta de estos productos de forma continuada produce enfermedades como obesidad diabetes, hipertensión, colesterol alto, etc.

Debemos prestar especial atención a los ultraprocesados dirigidos a los niños y jóvenes que son los más vulnerables a estos alimentos, ya que tienen grandes campañas de marketing que favorecen su venta.

Dentro de este grupo de alimentos se encuentran las bebidas azucaradas, precocinados, bollería industrial, carnes procesadas, galletas, lácteos azucarados, postres, dulces, cereales refinados, pizzas, nuggets, Snacks, etc.

El consumo de carne, sobre todo de carnes rojas, ya es bien sabido que no es saludable, pero al mismo tiempo tampoco es sostenible, ya que la producción de carne se considera uno de los factores principales del cambio climático y la deforestación, debido a la tala abusiva de bosques y selva para la producción de los piensos animales.

Es importante planificar bien los menús familiares, hacer una lista de la compra eficiente y con los productos necesarios y ser críticos y observadores con los alimentos que compramos, así como desterrar los productos que realmente no funcionan como alimentos y repercuten en nuestra salud.

Los criterios de sostenibilidad ayudan a conseguir también una alimentación más saludable, porque priman los productos de temporada, frescos y naturales. Los alimentos ecológicos no llevan aditivos artificiales, ni restos de herbicidas ni pesticidas y abogan por una producción variada de especias que enriquece nuestra calidad nutricional.

Una alimentación sostenible tiende a ser més saludable porque…

- Prioriza los alimentos frescos y de temporada
- Favorece el consumo de alimentos km 0 (menos aditivos, más frescos)
- Disminuye la contaminación del aire: mejora la salud evitando las enfermedades respiratorias
- Favorece el consumo de alimentos ecológicos: sin aditivos artificiales ni restos de pesticidas y herbicidas
- Aumenta la calidad del agua subterránea para el consumo humano.
- Disminuye la cantidad de residuos que generamos y que deterioran nuestros ecosistemas y nuestra salud
- Cuida nuestro territorio que nos ayuda a desarrollarnos en un ambiente más saludable.
- Promueve una producción de alimentos justa, para todos y sin desperdicio.

La educación para conseguir un consumo de alimentos más sostenible se basa en la construcción de un aprendizaje crítico, que enseñe a poner en duda los modelos en los que vivimos y transforme a los niños en personas activas y no pasivas, que entiendan que no debemos conformarnos con lo que no nos gusta o esperar a que los cambios surjan del resto de actores implicados. Cada uno debe ser consciente de su papel y de las fortalezas que tenemos, y actuar en consecuencia, para estar satisfechos y satisfechas de lo que hacemos. Ese aprendizaje es el mejor futuro que podemos ayudar a conseguir con la sociedad con la trabajamos.

RECURSOS I PROYECTOS

https://crea-e.masdenoguera.es/

Crea.e es un proyecto educativo del Mas de Noguera que pretende desarrollar objetivos, metodologías y actividades que conciencien sobre la importancia del consumo responsable y la agricultura ecológica, como medio para la sostenibilidad y la lucha contra el cambio climático. En la web del proyecto encontrareis diferentes recursos para poner en marcha y mantener el huerto escolar, iniciar proyectos de alimentación sostenible, herramientas digitales para trabajar con el alumnado y vídeos de expertos de diferentes formaciones sobre transición al comedor escolar sostenible.

https://www.caecv.com/va/qui-som-2/

El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV) es la Autoridad de Control encargada de certificar los productos agroalimentarios ecológicos de origen vegetal o animal, transformados o no, obtenidos en la Comunitat Valenciana. En su página encontrareis información sobre la agricultura y ganadería ecológicas y sus criterios en España y la Unión Europea, así como los beneficios que nos aporta a la sociedad y el medio ambiente.

En este vídeo explican muy bien en qué consiste esta práctica de agricultura respetuosa con el entorno y los recursos: https://youtu.be/Yxd2wDImdq4

https://cerai.org/sensibilizacion/guia- sostenibilitat-al-plat/

Acompañar a escuelas públicas hacia la transición hacia un Comedor Escolar Sostenible, con la participación de todos los actores implicados en el comedor escolar, para conseguir elaborar estrategias alimentarias sostenibles en los mismos, teniendo en cuenta los principios de la soberanía alimentaria. Además pretende generar agentes multiplicadores a través de los CEFIRES (centros públicos de formación del profesorado) de Torrent y Valencia, a través de cursos de formación profesional en el CIPFP el Canastillo de San Vicente del Raspeig. Por último se pretende crear una Mesa para la Restauración Sostenible de la Comunidad Valenciana.

http://hortadelrajolar.novessendes.org/horta_del_rajolar/projectes/

La Fundació Novessendes y el Ayuntamiento de Betxí son los impulsores de este proyecto que trata de desarrollar un proceso colectivo de construcción de oportunidades de aprendizaje y de empleo a través de la agroecología, en el que participan personas dispuestas a trabajar por buscar oportunidades desde la misma responsabilidad y compromiso de grupo. El proyecto pone en marcha una finca que además de aportar un aprendizaje experimental genera producción para comercializar en la localidad. Además, podéis realizar visitas guiadas a su huerto agroecológico y consultar sus proyectos en la web.

https://escolesquealimenten.org/materials-didactics/

La plataforma Escuelas que Alimentan está conformada por diferentes organizaciones ligadas al ámbito de la alimentación, el desarrollo rural, la economía social y la educación.

Esta plataforma es el resultado de la articulación de un **movimiento de denuncia sobre la escasa calidad de la comida** que muchas veces ofrecen los comedores escolares y el reclamo de la incorporación de criterios de calidad y sostenibilidad en la selección de las empresas que los gestionan . En el apartado de la web de materiales didácticos encontrará diferentes proyectos de trabajo sobre alimentación sostenible.

https://projectes.fundesplai.org/esplaismessostenibles/category/esmorzars-i-berenars-sostenibles/

Fundesplai es la marca con la que se presentan la *Fundació Catalana del Esplai* y las entidades que reúne. Dentro de su campaña ***Esplais més sostenibles*** comparten una serie de actividades sobre los residuos de los almuerzos en la escuela que se pueden aprovechar para hacer en el tiempo de patio o de esparcimiento en los comedores escolares, para enriquecer estos momentos con propuestas que ayudan a crear un entorno y hábitos más sostenibles.

FUHEM
educación+
ecosocial

https://www.fuhem.es/comedores-escolares-ecologicos/

La Fundación Fuhen promueve un modelo de comedor escolar para intentar reducir el impacto ambiental a la vez que proporcionan dietas equilibradas a los usuarios. Lo más interesante de esta web, es que han creado una serie de materiales didácticos en forma de pósters, folletos y vídeos cortos para los alumnos, con información clara y didáctica sobre la agroecología, los alimentos de temporada y de proximidad y los problemas ambientales del modelo de consumo alimentario actual. Échale un vistazo a estos recursos que seguro que te aportan mucha información para tu trabajo.

Investigamos el pasado, sembramos el futuro

https://aulariocaudiel.blogspot.com/

Este blog nace a raíz de un proyecto educativo que une la agroecología con la escuela Los buenos saberes del campo, la historia, la biodiversidad, la salud y la alimentación como hilo conductor de una serie de actividades preciosas y cuidadas , para todas las edades. Cesca Peres ha hecho un gran trabajo con los alumnos del Aulario de Caudiel y ha compartido en su blog todas las actividades y recursos que ha ido creando en estos años para su libre aprovechamiento. Una maravillosa forma de trabajar la alimentación y la ruralidad con nuestros niños y niñas.