



Cuaderno para alumnos #4

Cuadernos interactivos para la enseñanza a distancia

GLOBAL
IDEAS

¿Comida para la basura?

El despilfarro de alimentos y
las consecuencias para el medio ambiente



Apellidos, Nombre Grupo/Clase

Dirección de correo electrónico

Número de teléfono Fecha



Sumario

Ayuda.....	2
Ficha de actividad 1	3
Ficha de actividad 2	4
Ficha de actividad 3	5
Ficha de actividad 4	6
Ficha de actividad 5	7
Ficha de actividad 6	8
Artículo 1	9
Ficha de actividad 7	11
Ficha de actividad 8.1	12
Artículo 2.....	13
Ficha de actividad 9	15
Ficha de actividad 10	16
Ficha de actividad 11	17
Ficha de actividad 12	18
Artículo 3.....	20
Ficha de actividad 13	22
Ficha de actividad 14	23
Pie de imprenta.....	24

Queridos docentes y padres:

Este **cuaderno para alumnos** forma parte del paquete educativo “¿Comida para la basura? – el despilfarro de alimentos y las consecuencias para el medio ambiente”. Está dirigido al **alumnado**, o al grupo de participantes, que trabaje este paquete en el marco de la enseñanza a distancia.

Las tareas deben realizarse bajo la supervisión de un **docente**, que podrá encontrar más información en [➤dw.com/educacion-ambiental](https://www.dw.com/educacion-ambiental)

Para trabajar con la mayoría de las fichas de actividad se requiere un programa de edición de archivos PDF, como [➤Adobe PDF-Reader](https://www.adobe.com/reader), que es gratuito, u otro lector de PDF, que permita rellenar formularios. Asimismo, es necesaria una conexión estable a internet para la reproducción de las películas.

i Ayuda

Querido/a alumno/a:

Querido/a participante:

Este **cuaderno** trata el siguiente tema: “¿Comida para la basura? – el despilfarro de alimentos y las consecuencias para el medio ambiente”.

Puedes rellenar y guardar todas las fichas de actividad en tu computadora o portátil. A continuación, te explicamos cómo.

¿Cómo relleno las fichas de actividad?

1. Dirígete a la ficha que quieras trabajar.
2. Lee con atención la tarea e introduce brevemente tus respuestas en los espacios en blanco. No es posible escribir fuera de los mismos.
3. Una vez que hayas rellenado todos los formularios, guarda el archivo PDF con un nombre nuevo. Si no se ha acordado nada de antemano, el nuevo archivo debe contener tu apellido (no debe ser demasiado largo ni debe contener caracteres especiales).
4. Ahora puedes enviar el archivo PDF, editado y guardado, como un archivo adjunto a tu profesor/a por correo electrónico.

Antes de empezar, introduce tu nombre y datos de contacto en la **portada**.

¿Dónde puedo encontrar las películas y los artículos?

Visionado de las películas

Para realizar algunas fichas de actividad será necesario ver una **película**.

Al pinchar en el título de la película, se abrirá automáticamente el sitio web donde podrás ver la película en línea.

Si no funciona el enlace, puedes introducir la dirección entre paréntesis en la barra de direcciones de tu navegador.

Lectura de los artículos

Otras fichas de actividad hacen referencia a **artículos**, que tendrás que leer para resolver la tarea. Encontrarás cada artículo a continuación de las fichas correspondientes.

Si pinchas en el título del artículo, el enlace te dirige directamente al texto sin necesidad de desplazarte.

Consejo

En la parte superior de cada página encontrarás un menú de navegación.

Si pinchas en ← retrocedes a la página donde estabas antes.

El (?) te conducirá a esta página de ayuda.

Si pinchas en → **Sumario**, irás directamente al sumario.

En la parte inferior derecha de la página puedes desplazarte hacia delante → y hacia atrás ← con las flechas.

¿Algo no funciona?

Deja que un adulto te ayude si no entiendes algo o si tienes problemas con la tecnología (por ejemplo, con internet o el archivo PDF).



Ficha de actividad 1

Mi comida – Introducción a la materia

- 1. ¿Con qué frecuencia compras alimentos? ¿Cada cuánto tiempo hacen la compra tus padres u otros familiares?

.....
.....

- 2. ¿Qué comiste ayer? ¿Dónde y con quién comiste?

.....
.....
.....

- 3. ¿Sobró algo? Si es así, ¿cuánto y qué hiciste con ello?

.....
.....
.....

- 4. Si pudieras decidir por ti mismo lo que comes cada día, ¿qué cambiarías? ¿Prefieres comer más o menos? ¿Sobraría más o menos comida que ahora?

.....
.....
.....



Ficha de actividad 2

Mi despilfarro de comida: diario de desperdicios

Se trata de obtener una visión general de tu despilfarro alimentario. ¿Qué alimentos botas a la basura y con qué frecuencia?

Para ello, rellena la siguiente **tabla**. Anota todos los alimentos y restos de alimentos que deseches, incluida la comida estropeada e incomedible. ¿Cuánta cantidad desperdicias? ¿Podrías evaluar cuánto dinero has desechado en función de lo que costó la comida cuando la compraste fresca?

También puedes continuar tu diario de desperdicios en papel o en un archivo de texto.

	¿Qué alimentos has tirado a la basura?	¿Por qué los has tirado?	¿Cuánto dinero te costaron?
Día 1			
Día 2			
Día 3			



Ficha de actividad 3

Cuestionario sobre la película “¿Comida para la basura?”

Responde a las siguientes **preguntas** antes del visionado:

1. No es posible sobrevivir más de una semana sin comida. verdadero falso
 2. Hay 8 mil millones de personas en el mundo.
La mitad de ellas no tiene suficiente para comer. verdadero falso
 3. En la tierra hay suficiente comida para todos. verdadero falso
 4. Un tercio de los alimentos producidos terminan en la basura. verdadero falso
 5. Se prevé una población de 10 mil millones de personas para 2050. verdadero falso
 6. Los alimentos desperdiciados no dañan el medio ambiente. verdadero falso
-

Ve ahora la **película “¿Comida para la basura?”** (dw.com/p/3IfN8).

Responde de nuevo a las **preguntas**. ¿Habías acertado en tus estimaciones?

1. No es posible sobrevivir más de una semana sin comida. verdadero falso
2. Hay 8 mil millones de personas en el mundo.
La mitad de ellas no tiene suficiente para comer. verdadero falso
3. En la tierra hay suficiente comida para todos. verdadero falso
4. Un tercio de los alimentos producidos terminan en la basura. verdadero falso
5. Se prevé una población de 10 mil millones de personas para 2050. verdadero falso
6. Los alimentos desperdiciados no dañan el medio ambiente. verdadero falso

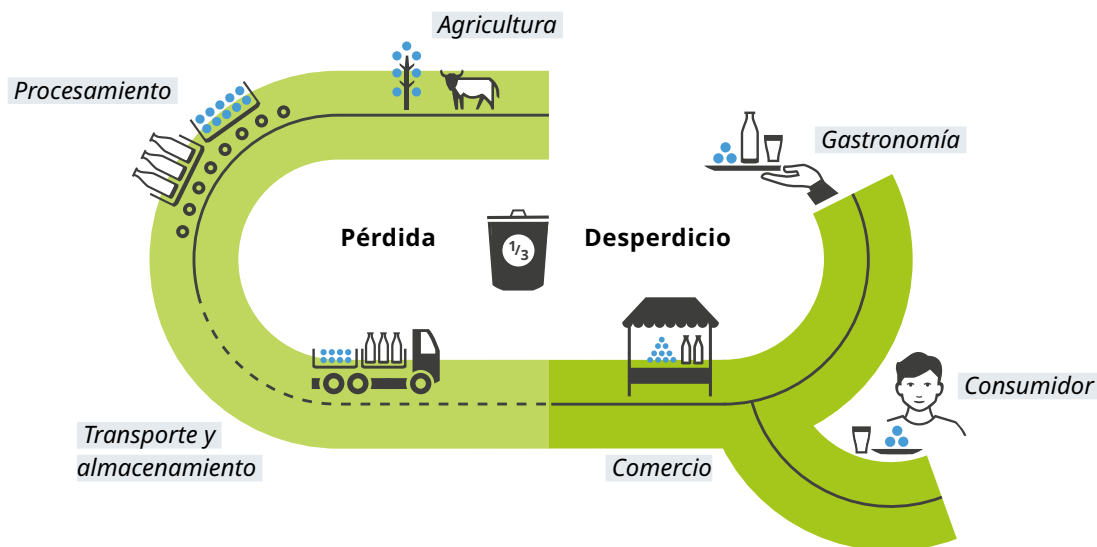


Ficha de actividad 4

Terminología y contexto: pérdida y desperdicio de alimentos

Asigna los siguientes ejemplos de despilfarro de alimentos a una de las seis etapas del gráfico. A continuación, determina si se trata de un “desperdicio” o de una “pérdida”.

- Un camión tiene un accidente y la leche que transporta se vierte sobre la autovía. *Etapa:* Desperdicio Pérdida
- Marie olvidó un yogur en el fondo de la refrigeradora. Ahora ya se ha caducado y lo bota a la basura. *Etapa:* Desperdicio Pérdida
- Durante la cosecha, el agricultor deja sin recoger las papas demasiado pequeñas porque no se las compraría nadie. *Etapa:* Desperdicio Pérdida
- El hotel con todo incluido ofrece un buffet todas las mañanas. Los productos se reponen continuamente para que el cliente siempre tenga la posibilidad de elegir. Las sobras terminan en la basura. *Etapa:* Desperdicio Pérdida
- La hija de Mónica prefiere comer manzanas y pepinos sin piel porque son más fáciles de masticar. Las peladuras terminan en la basura. *Etapa:* Desperdicio Pérdida
- En la panadería han quedado sin vender algunos panecillos que para mañana estarán demasiado duros. *Etapa:* Desperdicio Pérdida
- Los ciruelos dan mucho fruto, pero como no hay demanda en este momento, no se recogen y se dejan pudrir en el árbol. *Etapa:* Desperdicio Pérdida
- Las porciones en el Café Blau son demasiado grandes. La mitad de los clientes se deja el plato sin terminar. *Etapa:* Desperdicio Pérdida





Ficha de actividad 5

Cuestionario sobre la película “Alimentos para la basura”

Ve la [película “Alimentos para la basura”](https://www.dw.com/p/1G1s6) (*dw.com/p/1G1s6*).

A continuación, responde a las siguientes **preguntas**:

1. ¿Qué ocurre con los alimentos que no puede vender el comerciante de verduras?

.....
.....

2. ¿Qué porcentaje de alimentos producidos en la India se botan antes incluso de su venta?

.....
.....

3. ¿Qué condiciones meteorológicas son desfavorables para los alimentos?

.....
.....
.....

4. ¿Cuáles son las razones de la falta de refrigeración?

.....
.....
.....

5. ¿Cuál es el problema con el almacén estatal de grano que se muestra en la película?

.....
.....
.....

6. Conclusión: ¿por qué se bota tanta comida en la India?

.....
.....
.....
.....
.....
.....



Ficha de actividad 6

Cuestionario sobre el artículo “Más alimentos y menos desechos”

Lee el [artículo “Más alimentos y menos desechos”](#). A continuación, responde a las siguientes **preguntas**:

1. ¿Qué son las pérdidas poscosecha?

.....
.....

2. ¿Por qué son un problema las pérdidas poscosecha? Menciona tres razones.

.....
.....
.....
.....
.....

3. ¿Cómo se espera mejorar la situación?

.....
.....
.....

4. ¿Qué dicen las cifras? ¡Lee de nuevo atentamente el artículo y completa las frases!

- 60 por ciento
- 116 millones de euros
- 1.300 millones de toneladas
- Entre 24 y 72 horas
- 15 por ciento

i

Artículo 1

Más alimentos y menos desechos

Un tercio del alimento que producimos en el mundo nunca llegará a nuestros platos. Estamos hablando de la llamada pérdida poscosecha. Supone un enorme derroche de recursos que podrían ayudar a eliminar el hambre.

¿Cuántos alimentos de la cosecha terminan realmente en el plato? Cuando se trata de alimentar al mundo, normalmente se suele incrementar la producción de comida, pero se pasa por alto un factor vital: la pérdida poscosecha.

Una iniciativa de 116 millones de euros puesta este año en marcha por la Fundación Rockefeller en África pretende combatir el problema. “En África nos enfrentamos a muchos retos agrarios con respecto a la seguridad alimentaria”, dijo a DW Mamadou Biteye, director de la Fundación Rockefeller para África. “Hay una percepción general de que África está encarando un bache productivo, pero la realidad es que el continente puede alimentarse a sí mismo y produce el 100 por ciento de lo que necesita, pero el 60 por ciento de la producción se pierde”.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura concluyó en un estudio de 2011 que se pierde un tercio de los alimentos producidos en todo el mundo para consumo humano, es decir, 1.300 millones de toneladas al año.



En los países industrializados se tiran muchos alimentos.

Derroche de recursos

Mientras que en los países desarrollados el peor problema asociado a las pérdidas tras la cosecha es la comida que se desecha, pero podría consumirse, en los países pobres radica en el proceso de producción. La situación es particularmente negativa si se trata de fruta y verdura. En África, la mitad de estos alimentos nunca llega al plato.



Muchos factores conducen a las pérdidas poscosecha.

Esto genera pérdidas a lo largo de toda la cadena de valor: las plantas se dañan, se contaminan o se pierden durante el almacenamiento inmediatamente después de la cosecha, durante el procesamiento, el transporte o el posterior almacenamiento.

La yuca, por ejemplo, un tubérculo considerado alimento básico en muchos países en desarrollo, se echa a perder entre 24 y 72 horas después de la cosecha si no se procesa.

“Las pérdidas poscosecha han sido un problema durante décadas, pero hasta ahora no se había tomado muy en serio”, cuenta a DW Prasanta Kalita, director del Instituto ADM para la Prevención de la Pérdida Poscosecha de la Universidad estadounidense de Illinois. Su instituto lleva años investigando las pérdidas poscosecha. Pero el estudio de la FAO de 2011, que también predijo una población mundial de casi 9.500 millones de personas para 2050, fue un shock, según Kalita. De repente, las pérdidas poscosecha se convirtieron en un tema importante. “Para la supervivencia de muchas personas en África es vital reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos”, dice el científico.

i

Artículo 1

Más que la seguridad alimentaria

Además hay que añadir que, en promedio, los pequeños productores en los países en vías de desarrollo pierden más del 15 por ciento de sus ingresos debido a la pérdida poscosecha. Esto afecta a la asombrosa cantidad de 500 millones de granjeros. Para muchos de ellos, el 15 por ciento de sus ingresos puede significar la diferencia entre sustentar a sus familias o pasar hambre.

Otro aspecto es el impacto que supone para el medio ambiente. "Alrededor del 25 por ciento del agua dulce mundial y una quinta parte de la tierra cultivable global se usan para productos que no se consumirán", dice Biteye. "Tanto el agua como la tierra para el cultivo escasean en muchas partes del mundo y si utilizamos más de ambas cosas para alimentar a la creciente población, significa con frecuencia la destrucción de ecosistemas y biodiversidad en esos lugares".



Las tecnologías permiten un procesamiento más rápido y una mayor vida útil de los alimentos.

Se invierte sobre todo en productividad

La reducción de la pérdida poscosecha proporcionaría muchos beneficios. Parece más que sorprendente que no haya tenido lugar un avance exitoso para solucionar el problema. En parte se debe a que se ha puesto más atención en otros aspectos: "la mayoría de las inversiones en agricultura van dirigidas a mejorar la productividad", dice Biteye. "Menos del 5 por ciento se invierte en evitar pérdidas poscosecha".

"Las pérdidas varían de un país a otro", explica Kalita, "sin mencionar que varían mucho de un cultivo a otro". Factores como la humedad, la temperatura y las plagas pueden ser también determinantes.

Los costes también son relevantes. Existen métodos innovadores de secado de alimentos o de almacenamiento en contenedores herméticos. "Pero los agricultores todavía no pueden permitírselos", aclara Kalita. Por ello, su labor se centra en desarrollar soluciones técnicas sencillas o en optimizar los métodos de almacenamiento o secado que ya se utilizan localmente.

Evaluando la cadena de valor

Con cerca de 116 millones de euros, la iniciativa YieldWise de la Fundación Rockefeller, no es poca cosa. Pero Mamadou Biteye admite que no será suficiente para resolver el problema. En primer lugar, se examinarán en varios países africanos cuatro cosechas diferentes que sean representativas de todas las categorías de cultivos (frutas y vegetales, cereales y granos, raíces y tubérculos) y se identificarán las pérdidas a lo largo de la cadena de valor. Los agricultores también tendrán acceso a tecnologías que permitan un mejor almacenamiento y conservación de los alimentos. Asimismo, deberán reducirse las pérdidas durante el procesamiento y almacenamiento de empresas que acaparan alimentos.

"Queremos demostrar lo que puede y no puede funcionar, y creemos que otras partes, como el gobierno o el sector privado, también estarán interesadas en adoptar y aplicar las soluciones a mayor escala", señala Biteye.

Los objetivos de YieldWise son ambiciosos: para 2030, las pérdidas mundiales poscosecha deberían reducirse a la mitad.

25.05.2016

Harald Franzen (Texto)
dw.com/p/1ItEw



Ficha de actividad 7

Investigación: ¿adónde van a parar mis restos de comida?

Rastrea tus propios desperdicios de comida. Responde para ello a las siguientes **preguntas**:

1. ¿Qué tipo de alimentos se desperdician principalmente en tu casa?

.....
.....
.....
.....
.....

2. ¿Dónde botáis los desperdicios de comida en tu casa? (Por ejemplo a un contenedor de basura no reciclable, al contenedor de residuos orgánicos, a un montón de compost en el jardín, etc.)

.....
.....

a) Si tus restos de comida no son recogidos por un servicio local de recogida de basura. ¿Qué ocurre con esos desperdicios? (¿Se emplean, por ejemplo, para compostaje, para producir alimento para animales?)

.....
.....

b) Si los residuos de comida se recogen por un servicio de recogida de basura. Averigua cómo se eliminan tus desperdicios (¿acaban en un vertedero, en una planta incineradora de basuras, en una planta de biogás?). Puedes investigar en internet o llamar directamente al servicio de recogida de basura.

.....
.....

3. Intenta evaluar el impacto ambiental de la gestión de los residuos alimentarios en tu región. ¿Te parece ecológicamente adecuado el modo en que se eliminan tus desperdicios de alimentos? Justifica tu opinión.

.....
.....

4. ¿Se te ocurren otras ideas? ¿Qué cambiarías en la eliminación de basuras si pudieras?

.....
.....



Ficha de actividad 8.1

Cuestionario sobre el artículo “Reduciendo los desperdicios de alimentos por un clima mejor”

Lee el [artículo “Reduciendo los desperdicios de alimentos por un clima mejor”](#).

A continuación, responde a las siguientes **preguntas**:

1. ¿En qué países se desperdician más alimentos según el gráfico “Desperdicios de alimentos por parte de los consumidores”? ¿En qué países menos?

.....

.....

.....

2. Explica la afirmación del texto: “los que tienen mucho, botan mucho”.

.....

.....

.....

3. ¿Por qué los restos cárnicos son una mayor carga para el clima mundial que las sobras de productos vegetales, como el pan?

.....

.....

.....

4. ¿Por qué son nocivos para el clima los alimentos que terminan en vertederos de basura?

.....

5. ¿Qué porcentaje de la producción mundial de frutas, verduras y carne termina en la basura?

.....

.....

.....

6. ¿Qué opciones presenta el artículo para el reciclaje de los residuos de alimentos?

.....

.....

.....

.....

i

Artículo 2

Reduciendo los desperdicios de alimentos por un clima mejor

Un tercio de todos los alimentos termina en la basura, especialmente en los países industrializados. Un desperdicio de recursos que daña gravemente el clima. ¿Qué alternativas existen?



Jonas Korn rescata comida antes de que acabe en el cubo de la basura en Leipzig.

En la panadería Falland, al sur de Leipzig, la vendedora está esperando a Jonas Korn. Este estudiante rescata productos antes de que acaben en la basura. Hoy son en total cinco bandejas con pasteles y diez cajas con panecillos. “Si pusiéramos todo esto en un cubo de basura, se llenaría y contendría 120 litros de desechos”, reflexiona Korn en voz alta.

Para asegurarse de que los productos se distribuyan de forma eficiente, Korn ha venido con tres compañeras de la organización “Foodsharing”. La plataforma online conecta a más de 50.000 rescatadores con empresas que quieren regalar sus alimentos sobrantes.

Los desperdicios alimentarios fomentan el cambio climático

“Según las estimaciones de 2011, un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo terminan en la basura”, cuenta Rosa Rolle, líder del proyecto que se ocupa de la pérdida y desperdicio de alimentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés). Esto equivale a 1.300 millones de toneladas de alimentos al año que no se consumen. La FAO estima que estos residuos alimentarios tienen una huella de CO₂ de 3,6 gigatoneladas. Estas cifras no incluyen las emisiones de CO₂ producidas por la tala de bosques

para la cría de animales o para el cultivo de soja y palma aceitera. Si la producción de alimentos fuera un país, sería el tercer emisor de CO₂ más grande del mundo después de los Estados Unidos y China.

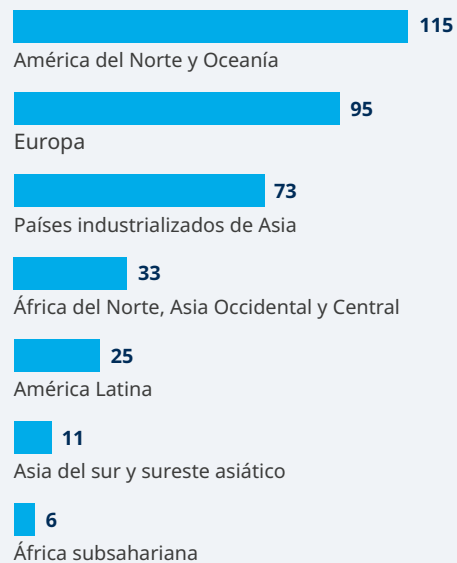
Los que tienen mucho, botan mucho

Los países industrializados de altos ingresos producen la mayor parte de desperdicios alimenticios. Según la FAO, los europeos tiran unos 95 kg per cápita al año. En los países africanos de bajos ingresos, al sur del Sahara, son solo 6 kg.

La producción de algunos alimentos consume más recursos que otros. La carne es el peor ejemplo para el clima. Sobre todo porque el ganado genera grandes cantidades de metano, un gas de efecto invernadero que es 25 veces más dañino para el clima que el CO₂. En el caso de las vacas son varios cientos de litros de gas al día. Como resultado, se liberan unos 13 kg de CO₂ por kilogramo de carne de vacuno, según Greenpeace. En comparación, para la producción de una barra de pan integral se liberan solo 0,75 kg de CO₂.

Desperdicios de alimentos por parte de los consumidores

Per cápita (kg/año)



Fuente: FAO, Pérdida y Desperdicio de Alimentos en el Mundo (2011)

© DW

i

Artículo 2

La carne que se tira es, por lo tanto, mucho más contaminante que la mayoría de los demás alimentos vegetales, sobre todo, porque el 20 por ciento de la carne y de las salchichas que se producen terminan en la basura. Eso equivale a 75 millones de vacas al año, según la FAO.

¿Qué hacer con los residuos de alimentos?

“A pesar de algunos progresos y de las buenas iniciativas de redistribución, demasiados alimentos terminan en vertederos de basura, liberando aún más gases a la atmósfera, que son nocivos para el clima”, explica Rolle. Independientemente de si es pan o carne lo que termina en los vertederos, sigue contribuyendo al cambio climático, ya que los residuos orgánicos se pudren allí y liberan gas metano que daña el clima.

“En la Unión Europea, por ejemplo, este sigue siendo el caso de la pequeña isla de Malta”, afirma Stefanie

Siebert, de la Red Europea de Compostaje (ECN, por sus siglas en inglés), una asociación de empresas europeas del sector de los biorresiduos. Los gases de metano de los vertederos pueden ser capturados y utilizados para generar electricidad, pero esto solo es posible cuando el vertedero es un recinto cerrado. “Mientras los residuos sigan siendo transportados al vertedero, los gases que dañan el clima escapan a la atmósfera sin impedimentos”, dice. Entonces, ¿cuáles son las alternativas?

Electricidad verde a partir de alimentos

“Tenemos que tratar de evitar, sobre todo, el desperdicio de alimentos”, dice Siebert. Pero, en última instancia, el reciclaje ecológico de los residuos de alimentos debe producirse no solo entre las personas, sino también a nivel industrial. Esto puede ocurrir, por ejemplo, en las plantas de biogás. En este caso, el gas producido por la descomposición de los residuos alimentarios puede utilizarse de forma mucho más eficaz que en el vertedero. La electricidad y el calor se generan de forma continua, y esto se puede emplear para alimentar la red en función del sistema.

Lo que sobra es el producto de la fermentación: “este producto residual de las plantas de biogás es muy líquido”, explica Siebert. Junto con materiales de madera, puede ser utilizada para hacer un compost de alta calidad. Pero hasta ahora, solo el 17 por ciento de los residuos orgánicos de la UE son compostados o fermentados.

El futuro de nuestros residuos alimentarios

Este también es el caso de Leipzig, entre otros, pero para Jonas Korn y sus tres compañeras no es razón para desperdiciar comida. “Entonces se podría incluso tirar todo el supermercado a la planta de biogás”, bromea Korn. Los cuatro sacan las bolsas llenas de la panadería. “Yo como algunas cosas y el resto lo reparto entre amigos y conocidos”, dice Carolina. Pero Korn subraya que son las instituciones sociales las que deben liderar el camino. Korn comprueba que las bolsas estén bien sujetas en el remolque de la bicicleta. Sigue lloviendo. “Espero que no se mojen”, dice y se aleja en bicicleta.

Pérdidas de alimentos y desperdicio

Proporción de la producción total mundial



Cereales
(p. ej., arroz, trigo, maíz)



30% Eso equivale a
1,4 billones de
paquetes de espaguetis



Frutas y hortalizas
(por ejemplo, tomates, plátanos, patatas)



45% Eso equivale a
6,3 billones de manzanas



Carne
(por ejemplo, cerdo, aves, carne de vacuno)



20% Eso equivale
a **75 millones** de vacas



Pescados y mariscos
(por ejemplo, bacalao, calamares, gambas)



35% Eso equivale
a **11 mil millones**
de salmones



Fuente: FAO, Pérdida y Desperdicio de Alimentos en el Mundo (2011)

©DW

24.04.2019

Kerstin Palme

[dw.com/p/3HH2E](https://www.dw.com/p/3HH2E)



Ficha de actividad 9

Lluvia de ideas: un mundo sin despilfarro de alimentos

Desarrolla una idea sobre cómo reducir el despilfarro de alimentos en el día a día.

Las siguientes **preguntas** te pueden servir de ayuda:

1. ¿Qué idea se me ocurre para evitar el despilfarro de alimentos en el día a día?

.....
.....
.....

2. ¿A quién me gustaría tener como compañera/o para desarrollar mi idea (por ejemplo, amigas/os, familiares, etc.)?

.....
.....
.....

3. ¿A quién puedo dirigirme a nivel político para pedir ayuda (por ejemplo, a la administración local o regional)?

.....
.....
.....

4. ¿En qué medida podría ayudar mi idea al medio ambiente?

.....
.....
.....

5. ¿Cuánto cuesta poner en marcha la idea?

.....
.....
.....

6. ¿Cuánto tiempo necesito para llevar a cabo la idea?

.....
.....
.....



Ficha de actividad 10

Cuestionario sobre la película “Agricultores españoles inventan el ‘Crowdfarming’”

Ve la [película “Agricultores españoles inventan el ‘Crowdfarming’”](http://dw.com/p/2YUwW) (dw.com/p/2YUwW).

A continuación, responde a las siguientes **preguntas**:

1. ¿Cuál es la idea de negocio de los dos agricultores españoles?

.....
.....
.....

2. ¿Cuál ha sido la motivación de los agricultores españoles para poner en marcha su idea de negocio?

.....
.....
.....

3. ¿Qué dificultades conlleva el proyecto?

.....
.....
.....

4. ¿Cómo funciona el “Crowdfarming”?

.....
.....
.....

5. ¿Hasta qué punto sirve la idea de los dos agricultores para reducir la cantidad de alimentos que terminan en la basura?

.....
.....
.....



Ficha de actividad 11

Cuestionario sobre la película “Tirar comida a la basura es también un crimen contra el medio ambiente”

Ve la [película “Tirar comida a la basura es también un crimen contra el medio ambiente”](https://www.dw.com/p/39wmz) ([dw.com/p/39wmz](https://www.dw.com/p/39wmz)).

A continuación, responde a las siguientes **preguntas**:

1. ¿Cuál es el principal problema que se trata en el video?

.....
.....
.....

2. ¿Por qué son nocivos para el medio ambiente los alimentos desechados?

.....
.....
.....

3. ¿Cuáles son los tres enfoques que se presentan en Sudáfrica contra el despilfarro de alimentos?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. ¿Qué te parecen las soluciones que se presentan en el video? ¿Son adecuadas para reducir el despilfarro de alimentos y evitar daños al medio ambiente? Por favor, justifica tu respuesta.

.....
.....
.....
.....



Ficha de actividad 12

Discurso de campaña: dando a conocer ideas contra el desperdicio de alimentos

Imagínate que eres vocera/o de la ONG “Stop Wasting Food” y tienes que dar una conferencia para convencer al público de tus ideas y planes. Escribe un **discurso**.

El **artículo “Dinamarca lidera la lucha contra el desperdicio de alimentos en Europa”** te ofrece información y argumentos que puedes utilizar.

Primero responde de forma esquemática a las siguientes **preguntas**. A continuación, redacta tu discurso en la página siguiente. Puedes emplear la frase introductoria o escribir tu propia presentación.

1. ¿Cuál es el estado actual del desperdicio de alimentos en el mundo?

.....
.....

2. ¿Cuál es el problema del desperdicio de alimentos?

.....
.....

3. ¿Qué éxito tiene el trabajo de la ONG “Stop Wasting Food”?

.....

4. ¿Cuáles son las credenciales de “Stop Wasting Food”?

.....
.....

5. ¿Qué se ha hecho ya para reducir el desperdicio de alimentos?

.....
.....

6. ¿Qué podemos hacer cada uno de nosotros para reducir el desperdicio de alimentos?

.....
.....

7. ¿Cuál es el objetivo de “Stop Wasting Food”?

.....
.....

i

Artículo 3

Dinamarca lidera la lucha contra el desperdicio de alimentos en Europa

Más de un tercio de todos los alimentos se estropean o terminan en la basura. Dinamarca busca soluciones con la ayuda de una activista apasionada por la comida. La eliminación de "OVNIs" es una de ellas.

"La comida es amor. Si tiramos comida, estamos tirando amor", afirma Selina Juul, una apasionada activista danesa de 36 años. El trabajo de su ONG Stop Spild Af Mad (Freno al desperdicio de alimentos, en danés) ha contribuido a un hito importante: Dinamarca ha conseguido reducir en un 25 por ciento el desperdicio de alimentos desde 2010.

Numerosas estrategias

Cada vez más supermercados daneses han establecido "áreas para detener el desperdicio de alimentos". En ellas se pueden comprar alimentos a punto de caducar, a precios muy razonables. O papas "feas" que todavía se pueden usar para una ensalada.

La iniciativa "Too Good To Go" (demasiado bueno para llevar, en inglés) ofrece salida a alimentos que antes no se podrían haber vendido. Una aplicación móvil avisa sobre ofertas en diferentes establecimientos, como restaurantes y panaderías, poco antes del cierre. Los interesados pueden hacer un pedido y pasar a recoger la comida a precios reducidos.

Evitar el desperdicio también tiene mucho que ver con conocer nuestro propio frigorífico. Juul pretende que la gente evite los llamados "OVNIs". "Se puede encontrar un OVNI, un 'Objeto Congelado No Identificado' en el congelador de cada dos daneses", dice Juul. "Por eso empezamos una campaña para que los consumidores comieran los OVNIs una vez al mes".

"La comida es amor"

Estos son solo algunos de los muchos enfoques eficaces. Dinamarca, con sus 5,7 millones de habitantes, ha creado más iniciativas contra el desperdicio de alimentos que cualquier otro país europeo. Esto se debe en gran parte a la organización de Juul.

Su fundadora se ha convertido en una especie de ícono nacional. Pertenece al "Who's Who" de Dinamarca y fue nombrada danesa del año 2014.

Equipada con un delantal verde y una contagiosa pasión por la comida, esta mujer criada en Rusia ha logrado inspirar a millones de daneses. "Es una iniciativa que va de abajo hacia arriba", cuenta a DW. "Nosotros movilizamos a la gente y la gente moviliza a la industria y a los supermercados, comedores y restaurantes", explica.

"Es como una espiral, que crece, crece y crece", enfatiza. Juul y su organización pretenden ampliar sus actividades a otros países. Su sueño es que la preocupación por la comida se convierta en un instrumento para la paz mundial.

"Cuando se trata del desperdicio de alimentos, no importa si eres rico o pobre, de izquierda o de derecha, no importa el color de la piel, ni la nacionalidad, ni la religión, la gente puede ponerse de acuerdo", señala. "La comida es realmente lo único que une a la gente. La comida es amor".



Selina Juul considera la preocupación por la comida un instrumento para la paz mundial.

Foto: Andreas Mikkel Hansen

Uso inteligente de la tierra y del agua al servicio de todos

El desperdicio de alimentos es un peligro para el medio ambiente. La agricultura produce casi la cuarta parte de las emisiones de gases de efecto invernadero, emplea más de un tercio de la tierra cultivable y consume el 70 por ciento del agua potable del mundo.

i

Artículo 3

Con una población mundial que se espera que alcance más de nueve mil millones de personas en 2050, sigue siendo una cuestión pendiente cómo alimentar a todas estas bocas. La lucha contra el desperdicio de comida podrá ayudar a evitar posibles efectos devastadores para el clima, el agua y los recursos de la tierra, derivados de un aumento masivo de la producción agrícola.

El “reino verde” ha adoptado un papel pionero. Y es que las iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos combinan dos grandes pasiones de los daneses: hacer algo bueno por el planeta y ahorrar dinero.

En septiembre de 2016, el gobierno danés creó un fondo común de subvenciones para apoyar proyectos de ahorro de alimentos con una financiación de más de cinco millones de coronas danesas (unos 670.000 euros).



En lugar de tirar la comida, se hace una selección de la que está bien y se regala.

Revalorizando los residuos

“La basura no es realmente basura”, insiste Juul. “Reducirla será clave para la futura supervivencia de la humanidad”, advierte a DW.

El trabajo de Selina Juul cuenta con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés). La FAO estima que un tercio de los alimentos del mundo se estropea o se desperdicia.

Esto no solo supone una pérdida de 940 mil millones de dólares (unos 850 mil millones de euros), sino que también representa el ocho por ciento de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, tanto como las emisiones de un Estado grande. La FAO llama a esto “un exceso en un momento en el que casi mil millones de personas sufren hambre”.

Nuevo protocolo para reducir el desperdicio de alimentos

“Simplemente no hay razón para que se pierda tanta comida”, dice Andrew Steer, presidente y director ejecutivo del Instituto de Recursos Mundiales (WRI, por sus siglas en inglés), a DW. En colaboración con numerosas entidades de las Naciones Unidas, la Unión Europea y ONGs, el Instituto de Recursos Mundiales ha elaborado una norma para medir del despilfarro de alimentos: el “Protocolo sobre Pérdida y Desperdicio de Alimentos”.

“En este momento, la producción de alimentos es muy destructiva”, afirma Steer. Su instituto desarrolló el protocolo bajo el lema “lo que se puede medir también se puede gestionar”.

“Es como el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero que elaboramos hace una década”, explica Steer. “Para lograr reducir a la mitad los residuos de comida, debemos adoptar un enfoque sistémico”.

Coaliciones internacionales

El Instituto de Recursos Mundiales ha conseguido reunir a las principales instituciones. Entre sus socios se encuentra el Foro de Bienes de Consumo, una asociación que representa a más de 400 de los mayores comerciantes y fabricantes de alimentos del mundo procedentes de 70 países, con una facturación conjunta de 2,5 billones de euros. La Organización Mundial de Agricultores y varios gobiernos también apoyan el Objetivo de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas de reducir a la mitad el desperdicio, así como de disminuir la pérdida de alimentos a nivel mundial de aquí a 2030.

El gobierno danés anunció que respaldaría este nuevo protocolo durante el Foro Global de Crecimiento Verde (3GF), que tuvo lugar en Copenhague en junio de 2016. “Los desperdicios nos empobrecen a todos”, declaró el Ministro de Relaciones Exteriores Kristian Jensen durante el 3GF. Estaba convencido de que “esta nueva y fuerte alianza entre actores públicos y privados encontraría una respuesta eficaz al desafío global del desperdicio de alimentos”.

25.07.2016

Irene Hell

dw.com/p/3L4CR



Ficha de actividad 13

Cuestionario sobre la película “Alimentos rescatados de la basura”

Ve la [película “Alimentos rescatados de la basura”](https://www.dw.com/p/2kL5F) ([dw.com/p/2kL5F](https://www.dw.com/p/2kL5F)).

A continuación, responde a las siguientes **preguntas**:

1. ¿Qué hace Raphael Fellmer para reducir el desperdicio de alimentos?

.....
.....
.....

2. ¿Qué ventajas y desventajas tiene un supermercado así?

.....
.....
.....

3. ¿Estarías dispuesto/a a comprar en un supermercado de este tipo? Por favor, justifica tu respuesta.

.....
.....
.....

4. ¿Crees que tendrá éxito este negocio? Por favor, justifica tu respuesta.

.....
.....
.....



Ficha de actividad 14

Cuestionario sobre la película “Brasil: salir de la pobreza por la gastronomía”

Ve la [película “Brasil: salir de la pobreza por la gastronomía”](https://www.dw.com/p/30TZQ) (*dw.com/p/30TZQ*).

A continuación, responde a las siguientes **preguntas**:

1. ¿Qué tienen de especial los cocineros que aparecen en la película?

.....
.....
.....

2. ¿Qué tienen de especial los platos que se elaboran?

.....
.....
.....

3. ¿Qué restos de comida se emplean en el video y qué se elabora con ellos?

.....
.....
.....

4. En el reportaje se dice, que “la buena cocina no tiene por qué ser cara”. ¿Estás de acuerdo con esta afirmación? ¿Por qué? ¿Por qué no?

.....
.....
.....
.....

Pie de imprenta

Editor

Deutsche Welle (DW)
Global Ideas
Voltastraße 6
13355 Berlín
Alemania

Teléfono: +49 30 4646-6401
Correo electrónico: globalideas@dw.com
Web: dw.com/globalideas/es
Twitter: [@dw_environment](https://twitter.com/dw_environment)
Facebook: facebook.com/dw.globalideas
Instagram: instagram.com/dw_globalideas

Redacción

DW Economía, Ciencia, Medio Ambiente

Dirección

Manuela Kasper-Claridge

Concepto didáctico

Educational Programs, DW Akademie

Diseño

DW Design

Edición

Mayo de 2019

El contenido del paquete educativo está protegido por derechos de autor y solo puede utilizarse y reproducirse adecuadamente en escuelas, universidades y otras instituciones educativas con fines no comerciales. Cualquier otro uso, en particular cualquier uso comercial, transmisión, distribución, etc., requiere el consentimiento previo de Deutsche Welle. Las infracciones serán sancionadas de acuerdo al Derecho Civil y al Derecho Penal.

Fomentado por el:



Ministerio Federal
de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza
y Seguridad Nuclear

en virtud de una resolución del Parlamento
de la República Federal de Alemania

Global Ideas

La revista multimedia de medio ambiente

Proteger el clima y preservar la biodiversidad. En todo el mundo personas comprometidas y proyectos innovadores trabajan para este propósito. Global Ideas cuenta sus historias cada semana en televisión y en internet.

Global Ideas es la revista multimedia de medio ambiente de Deutsche Welle, galardonada en múltiples ocasiones. Desde 2009, DW produce reportajes de televisión, artículos de fondo, especiales para la web y mucho más. El proyecto Global Ideas está financiado por el Ministerio Federal Alemán de Medio Ambiente en el marco de la Iniciativa Internacional para la Protección del Clima. Su objetivo es informar en todo el mundo sobre proyectos ejemplares de conservación.

Global Ideas también ofrece interactivos como un viaje a los animales salvajes de África o piezas explicativas que responden preguntas complejas como “¿Existe realmente el cambio climático?”. Con el fin de utilizar los diversos contenidos en el trabajo educativo, se desarrollarán “paquetes educativos” sobre temas clave seleccionados, que se ofrecerán gratuitamente en español, inglés y alemán. El material incluye videos, artículos, pósteres, tarjetas con imágenes, fichas de actividad y guías para el docente. Todo ello estará disponible como cuaderno con DVD y también se podrá descargar gratuitamente de internet.

globalideas@dw.com
dw.com/globalideas/es

 @dw_environment
 facebook.com/dw.globalideas
 @dw_globalideas

dw.com