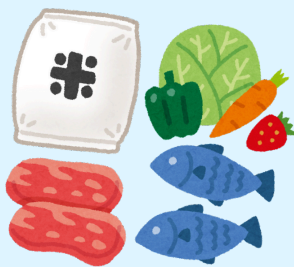


20 IDEAS EDUCATIVAS PARA PREVENIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



Semana temática contra el desperdicio

Actividades interdisciplinarias: debates, talleres, retos, exposiciones, etc.



Talleres de cocina con aprovechamiento

Recetas con sobras o productos de "segunda categoría". Trabajo con las familias o el personal de cocina.

01

Auditoría del desperdicio alimentario

Observación y análisis de restos en el comedor. Recogida de datos, hipótesis y propuestas de mejora.

02

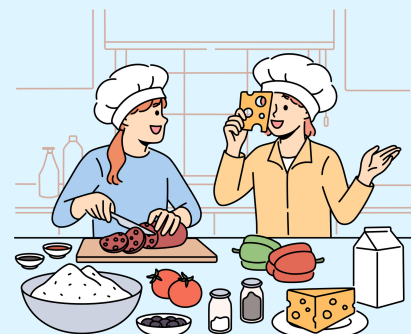


03

Proyecto de aprendizaje-servicio

Colaborar con asociaciones locales para canalizar excedentes alimentarios o sensibilizar al entorno.

04



FranNortes

formación



Huerto escolar con compostaje

Ciclo completo: producir, consumir y reutilizar. El compostaje de restos orgánicos cierra el ciclo.



Dilemas éticos y microdebates

Reflexión sobre decisiones reales en torno a la comida, el consumo y la sostenibilidad.

05

Lectura y análisis del etiquetado

Diferenciar “consumo preferente” y “fecha de caducidad”. Diseño de etiquetas informativas.



06

Campañas de sensibilización por el alumnado

Carteles, vídeos, reels o podcasts creados en el aula para concienciar al centro.

07

08



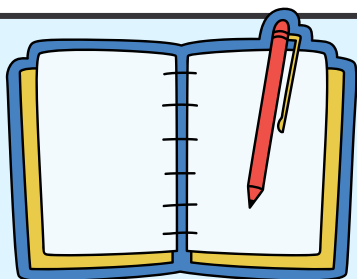
FranNortes

formación



Medición del impacto

Comparar datos antes y después de una campaña o proyecto.
Publicación de resultados.



Reto del “menú cero residuos”

Diseño colaborativo de menús escolares sostenibles y de bajo impacto.

09

Alianzas con entidades externas

Visitas o charlas con cooperativas, supermercados o bancos de alimentos.



10

Diario de desperdicio en casa

Registro familiar durante una semana para reflexionar en el aula sobre hábitos reales.

11

12



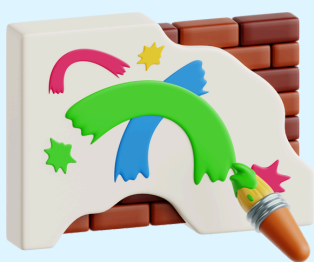
FranNortes

formación



Problemas matemáticos reales con alimentos

Operaciones, proporciones y porcentajes basados en datos reales de desperdicio.



Cuentacuentos o teatro de concienciación

Representaciones orales para etapas más tempranas, con personajes que enseñen a cuidar los alimentos.

13

Juego de roles: “el ciclo de la comida”

Representar los distintos agentes del sistema alimentario (agricultor/a, cocinero/a, consumidor/a...).



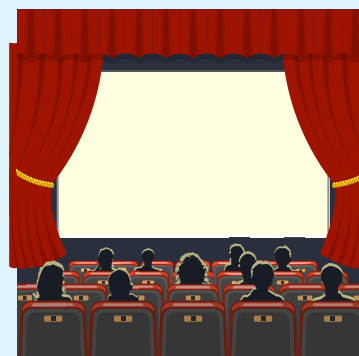
14

Mural artístico colectivo

Creación de un mural que recoja ideas, emociones o compromisos del alumnado.

15

16



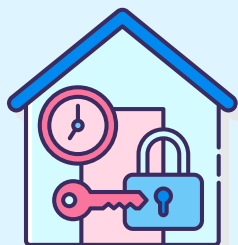
FranNortes

formación



Planificador de menús familiares

Diseñar en clase un menú equilibrado, económico y sin despilfarro.



Rincón de intercambio o donación

Pequeño espacio simbólico para compartir alimentos no perecederos o frutas sobrantes.

17

Experimentos con conservación de alimentos

Observar cómo se estropean los alimentos si no se almacenan bien. Reflexión científica.



18

Juego de mesa o escape room temático

Diseñar o adaptar juegos relacionados con hábitos sostenibles y el consumo responsable.

19

20



Nota aclaratoria: Estas 20 ideas deben entenderse como una propuesta general orientada a la concienciación y prevención del desperdicio alimentario en contextos educativos. Cada una de ellas puede y debe adaptarse al cuerpo docente y la especialidad por la que se oposta, teniendo en cuenta el nivel educativo, las competencias específicas del currículo y la realidad del centro.

Su finalidad es ofrecer puntos de partida para diseñar situaciones de aprendizaje contextualizadas, con sentido didáctico y alineadas con los principios de sostenibilidad, ciudadanía responsable y trabajo interdisciplinar, valores muy bien valorados por los tribunales.