

¿Qué es el desperdicio de alimentos?

GRADOS 6–12



¿Cuáles son los costos de producir los alimentos?

1

Tierra

2

Agua

3

Mano de obra

4

Energía

5

Dinero

"Las personas a las que les
encanta comer son
siempre las mejores
personas"



— Julia Child



Tierra

Adivina:

1

¿Qué porcentaje de la tierra habitable del mundo se ha convertido en tierras de cultivo?

2

¿Qué impacto tiene eso en la vida silvestre?



La reducción del hábitat significa pérdida de biodiversidad.

biodiversidad

La variedad de vida en el mundo o en un hábitat o ecosistema en particular.



entre otros de la producción de
alimentos:

Agua



¿Cuánta agua se necesita para hacer las cosas que disfrutamos?

- 1** 1 taza de café = 34 galones
- 2** 1 huevo = 52 galones
- 3** Filete de 6 onzas = ¡674 galones!



Tierra + Agua =

Recursos preciosos

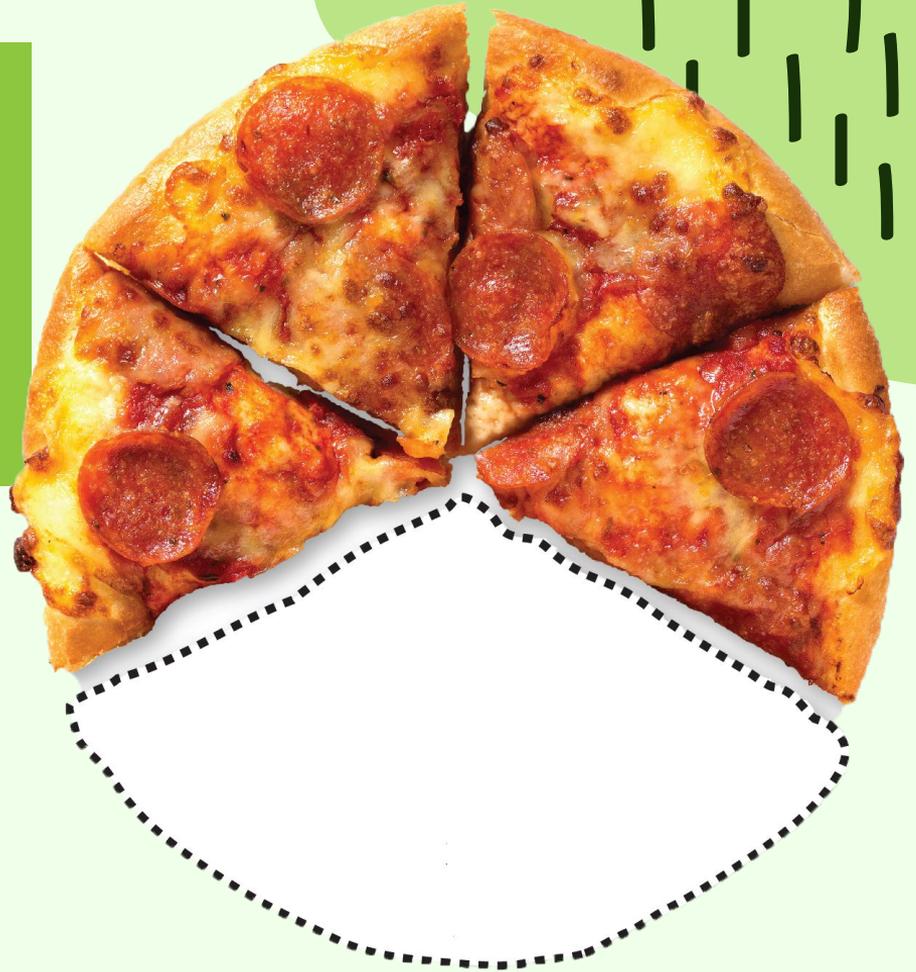
Un sacrificio inevitable, ¿verdad?
¡La gente tiene que comer!



30-40%

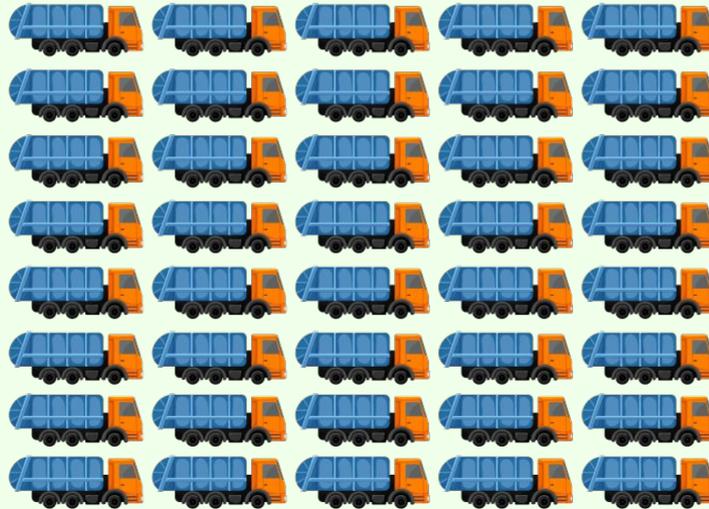
de todos los alimentos
producidos en los Estados Unidos
se desperdicia cada año.

**Eso es
63 millones
de toneladas de
alimentos.**



¿Qué significan 63 millones de toneladas de alimentos desperdiciados?

40 TONELADAS CADA 20 SEGUNDOS



76%

del desperdicio de alimentos va a los vertederos

El problema de los vertederos

- 1 Demasiados alimentos acaban en los vertederos.
- 2 Los materiales y los alimentos no se clasifican correctamente.
- 3 Los alimentos que se pudren en los vertederos producen metano, un gas de efecto invernadero.





Combatir el desperdicio de alimentos, combatir el hambre

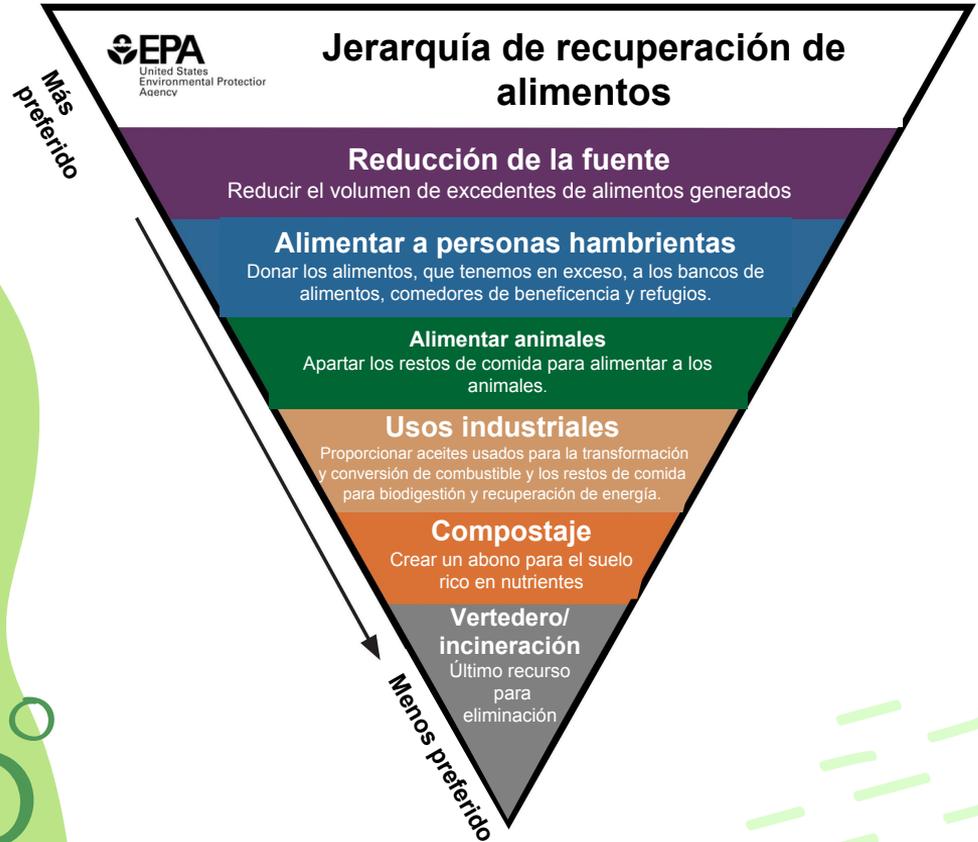
1/7
inseguridad
alimentaria

más de
11 millones
de niños

Proyección:
18 millones de
niños este año



La jerarquía de la recuperación de alimentos



¿Cuál es la solución?

#1: Prevenir



Prevención del desperdicio de alimentos en la escuela

- Ofrecer versus servir
- Toma lo que puedas comer
- No comas bocadillos
- Período de almuerzo más largo
- Recreo antes del almuerzo para los niños más pequeños
- Hacer alimentos interesantes
- Medir el desperdicio



Prevención del desperdicio de alimentos en el hogar

- Está atento a lo que hay en tu refrigerador antes de comprar
- Planifica los alimentos y come las sobras
- Recuerda que la fecha "mejor si se usa antes de" no significa que se eche a perder después de esa fecha ... ¡usa tu nariz!
- Congela los alimentos que no se pueden comer de inmediato.
- Acepta las frutas y vegetales imperfectos



#2: Donar



#3: Desviar



Hacer una auditoría de alimentos

Entrevistas



Separar



Pesar



Analizar





¿Qué harás **TÚ**
para hacer una diferencia?

