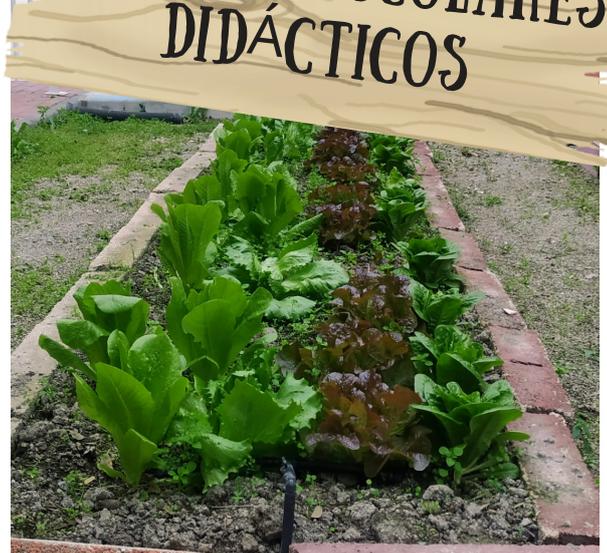


Información, Recomendaciones y Actividades



HUERTOS ESCOLARES
DIDÁCTICOS



Me muevo contigo. Huertos

Importancia de los productos de proximidad para frenar el Cambio Climático

objetivos



HUERTOS ESCOLARES

Conocer cómo mejorar la salud de nuestro planeta con la alimentación

Conocer cómo impacta la producción de alimentos

Tener una dieta sostenible y saludable para nosotros/as y para el planeta

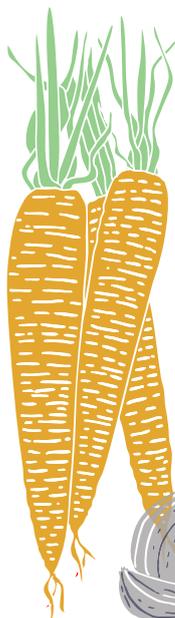
Evitar el desperdicio de alimentos

Comprender la importancia de los productos de proximidad o km0

Calcular nuestra Huella ambiental

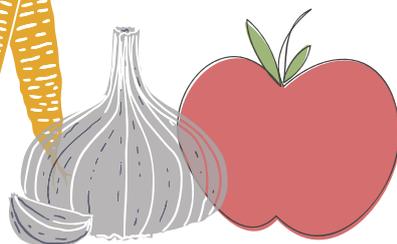
Valorar la biodiversidad alimentaria

Conocer de dónde vienen las semillas que cultivamos



Este es un documento donde encontrar información sobre la producción y el consumo sostenible y saludable para las personas y para el medio ambiente.

En él se recogen algunos enlaces de interés donde aprender acerca de este tema y con fichas para trabajar en clase.



La idea es utilizar el huerto escolar como un aula donde fomentar buenos hábitos respecto a la alimentación y al cuidado del planeta y de las personas.



INVESTIGA

Alimentos kilométricos

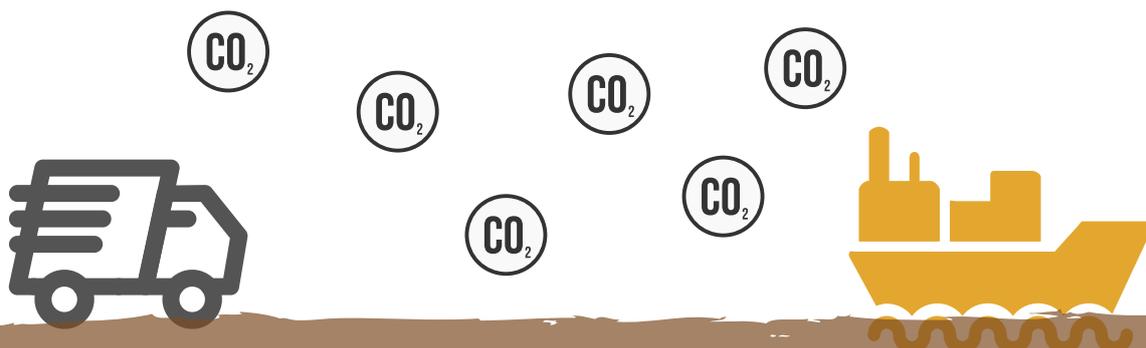
¿Te has preguntado alguna vez la procedencia de esa manzana que tienes sobre la mesa? ¿Sabes cuál es la huella de carbono que ha dejado a su paso hasta llegar ahí?

Muchos de los alimentos que terminan en la cesta de la compra tienen que recorrer largas distancias desde su origen hasta llegar a tus manos. Son los denominados '**alimentos kilométricos**' y su viaje provoca un grave daño ambiental debido al aumento de emisiones de CO₂ derivado de su transporte.

“El transporte irracional de alimentos es posible porque ni los costes ambientales ni sociales de su producción y distribución se contemplan, de ahí que sea posible ver naranjas procedentes de Sudáfrica o Chile más baratas que las producidas en Valencia”.

España importó **43,35 millones** de toneladas de alimentos en 2018, los cuales recorrieron cerca de **7.000 km** y generaron más de **6.500 millones de toneladas de CO₂**.

Además, del total de alimentos importados, 3,3 millones fueron de frutas y verduras.



Problema planetario

Pese a que países como España disponen de unas condiciones climatológicas óptimas para el cultivo de la mayor parte de productos que requerimos en una dieta equilibrada, los llamados alimentos kilométricos han ido incrementando su presencia y variedad en nuestro mercado interior.

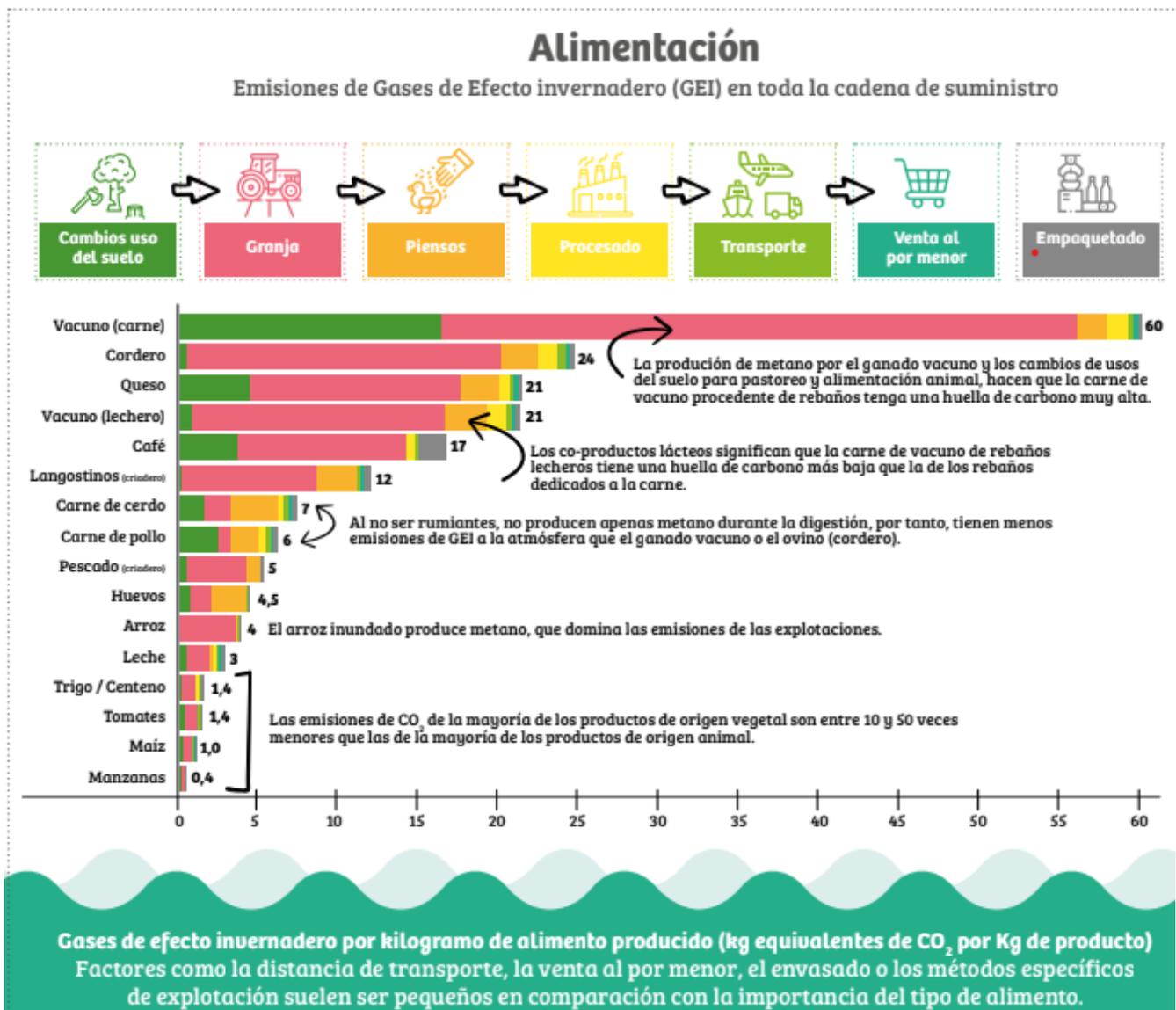
A nivel global los grupos de alimentos que más kilómetros viajan son los cereales y los piensos, especialmente aquellos destinados para el consumo de ganado, y otros como el café y las especias, los pescados y los mariscos.

“Todos ellos recorren más de **5.000 kilómetros** hasta llegar a nuestros platos”, indican desde la organización Amigos de la Tierra.



Para conocer el impacto medioambiental que genera la importación de estos productos está la **huella de carbono**, esto es, la contaminación o cantidad de CO₂ que generan los procesos de su producción, manipulación y transporte, siendo éste último el que representa un 40% del consumo energético final.

La Huella de Carbono se mide en términos de CO₂ equivalentes, y sirve como una útil **herramienta de gestión** para conocer las conductas o acciones que están contribuyendo a aumentar nuestras emisiones, cómo podemos mejorarlas y realizar un uso más eficiente de los recursos.



Para ver mejor esta imagen pincha [aquí](#)



ACTÚA

¿Qué podemos hacer

PARA EVITAR LOS IMPACTOS PRODUCIDOS DURANTE LAS DIFERENTES ETAPAS DE PRODUCCIÓN → CONSUMO DE ALIMENTOS?

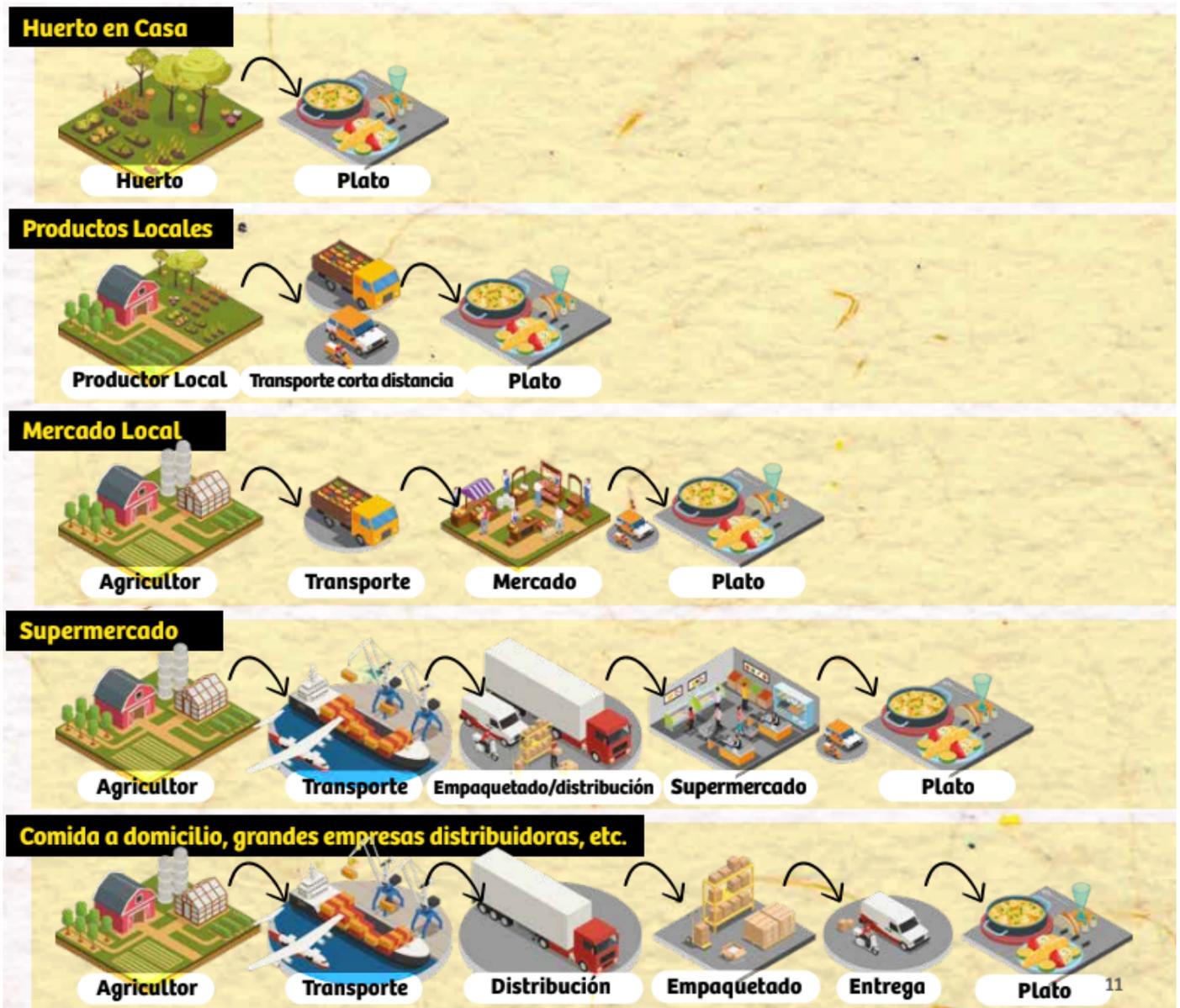
Reducir la distancia que recorren los alimentos desde su lugar de origen hasta llegar a la cesta de la compra, no solo acorta el recorrido entre el productor y el consumidor final, sino que además disminuye la contaminación medioambiental y la emisión de los gases de efecto invernadero derivados de toda su cadena de producción. Esto incluye, por ejemplo, que se reduzca el uso de plásticos para su envasado, así como el consumo de combustible para su desplazamiento.



Los consumidores tenemos en nuestro poder la capacidad para frenar el consumo de alimentos kilométricos.

¿Cómo?

- 1 Fijándonos en la procedencia de los productos en su etiquetado.
- 2 Fomentando el consumo de alimentos de kilómetro 0 o locales, es decir, aquellos que proceden de un radio inferior a 100 kilómetros de distancia del consumidor.
- 3 Comprando alimentos frescos y de temporada pues, de lo contrario, si compramos fresas en invierno o naranjas en verano, con seguridad habrán recorrido miles de kilómetros.



Al alcance de nuestra mano está saber el billete de viaje de muchos productos de nuestra cesta habitual de la compra, de modo que...

Si queremos cambiar el destino del planeta,
basta con mirar a la distancia
más corta



Km0



SON LAS TIENDAS DE BARRIO, LOS GRUPOS DE CONSUMO Y LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS Y GANADERAS LAS QUE SE ESFUERZAN Y ORGANIZAN PARA SEGUIR ALIMENTANDO A LOS PUEBLOS



Actividades y documentos

Proponemos algunos documentos, fichas y Webs que podéis descargar o visitar para tener más información y para trabajar con el alumnado.



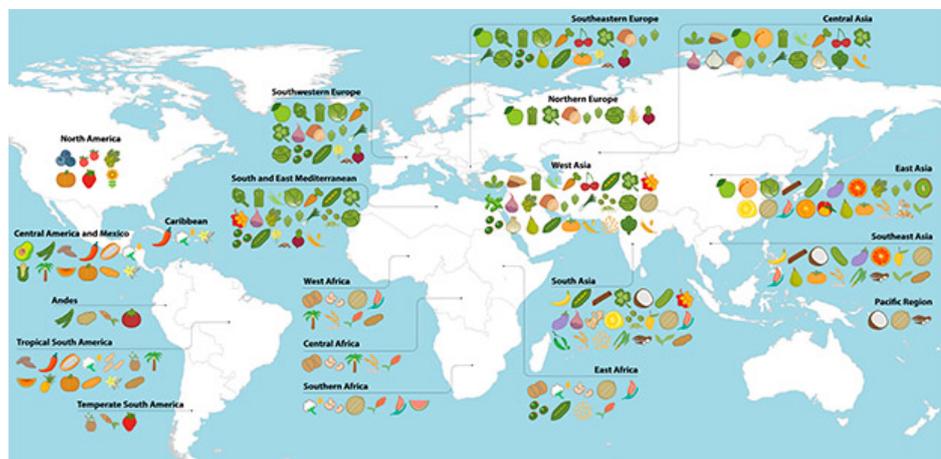
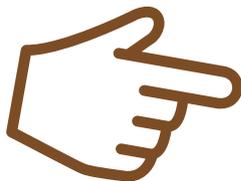
MALETA PEDAGÓGICA "YO CONSUMO CON CONSCIENCIA, SIEMBRO ESPERANZA", SE INSERTA DENTRO DE LA CAMPAÑA "SOMOS LO QUE COMEMOS" (CERAI)

Pósters, calendarios y fichas. Pensada para alumnos/as de segundo tramo de Primaria y ESO



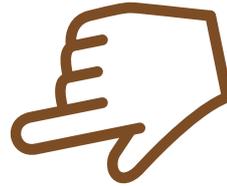
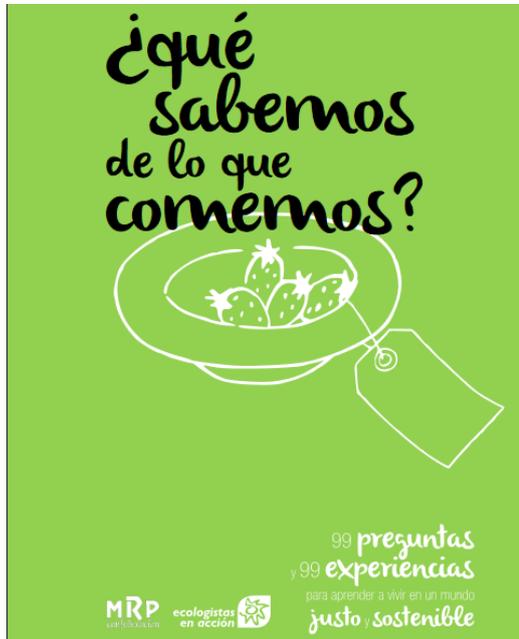
EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS. MAPAS INTERACTIVOS

Para trabajar con todos los niveles



¿QUÉ SABEMOS DE LO QUE COMEMOS?. ECOLOGISTAS EN ACCIÓN

Información para alumnos/as de segundo tramo de Primaria y ESO



CAMBIANDO NUESTRA ALIMENTACIÓN. JUSTICIA ALIMENTARIA (VSF)

Pensada para alumnos/as de Infantil y Primaria



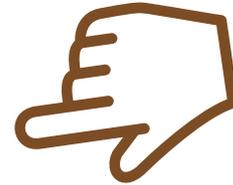
¡ACCIÓN!



CAMBIANDO NUESTRA ALIMENTACIÓN

EL PROYECTO ALIMENTARIO DE LOS OBJETIVOS MUNDIALES. HAY UNA HISTORIA DETRÁS DE CADA PLATO

Pensada para alumnos/as de 9 a 14 años



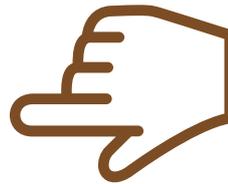
MEJORAR LA SALUD DE NUESTRO PLANETA CON LA ALIMENTACIÓN

Pensada para alumnos/as de Primaria



CAMINANDO HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LA AGROECOLOGÍA

Pensada para alumnos/as de Primaria



CONVIVIR CON LA TIERRA. EL MEDIO AMBIENTE EN NUESTRO PLATO

Pensada para alumnos/as de Secundaria



Enlace del documental "We feed de World" que se propone en la actividad 5 de "Convivir con la tierra"

BIELA Y TIERRA. NUESTRA ALIMENTACIÓN ES EL MOTOR DE CAMBIO
Información sobre Consumo consciente, soberanía
alimentaria, agroecología, etc.



La continuidad de nuestra acción está en
vuestra participación

¡Gracias!



huertosescolaresmurcia@gmail.com