



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

El Gobierno de Navarra, Ausolan y la ONG Sed contra el desperdicio alimentario en los colegios

## El Gobierno de Navarra, Ausolan y la ONG Sed contra el desperdicio alimentario en los colegios

Martes, 24 de enero 2017

Enmarcada en un proyecto global financiado por Gobierno de Navarra a la ONGD Sed y en la iniciativa 'Comedores Sostenibles' de Ausolan Jangarria, 300 alumnos y alumnas de Navarra participan en la actividad *Grupos de investigación: la comida no se tira*, en pro de un consumo responsable.

Las alumnas y alumnos de 4º y 6º de primaria de los centros educativos 'La Compasión-Escolapios', 'Santa María la Real' (Maristas), 'C.P. Ermitagaña', 'C.P. Catalina Foix' y 'C.P. Ezkaba' están participando en la iniciativa *Grupos de investigación: la comida no se tira*, cuyos primeros datos recogen que se deshechan diariamente entre 55 y 126 gramos de comida en los menús del mediodía de los comedores escolares, siendo el menú con mayor desperdicio el que combina legumbre con pescado. Ésta es la primera de las tres mediciones que se realizarán a lo largo del curso escolar.

La actividad contempla un espacio para la acción, donde el alumnado apoyado por el equipo de Ausolan – Jangarria, investiga el residuo generado en diferentes semanas a lo largo del curso.

Por otra parte, a través de unidades didácticas, el alumnado participante aprende cuestiones relativas al origen de los productos que consumimos: cómo se han trasladado, consecuencias de las emisiones de gases a la atmosfera derivada de los viajes; condiciones laborales de las personas que producen esos alimentos; qué es comercio justo; qué es un producto local y sus beneficios; qué es un producto de temporada; diferencias entre los alimentos frescos y procesados; impacto ambiental -huella ecológica-; impacto social -vulneración de derechos- en los países de origen según el modo de producción y consumo actual, etc.

Una vez finalizado el proyecto, las personas participantes expondrán en clase sus trabajos, y cada clase recogerá su compromiso en un 'Papel con vida: papel para usar y plantar'; se trata de un papel creado con fibras naturales, recicladas y orgánicas, e impreso con tinta sin sustancias tóxicas, que está impregnado de semillas. Esos tejidos al ser colocados en agua, y cuidados durante algunos días, permiten germinar a todas las semillas, desde manzanilla hasta zanahoria, que más tarde serán trasplantadas a tierra, en jardines verticales.

[www.ausolan.com/es/home](http://www.ausolan.com/es/home)