

ACTIVIDADES: EL SISTEMA AGROALIMENTARIO

ACTIVIDAD 3: CICLO DE VIDA DE LOS ALIMENTOS

Resumen:

Actividad donde analizaremos la procedencia de los productos alimentarios y las consecuencias que su producción y distribución tienen sobre el medio ambiente y las personas.

Objetivos:

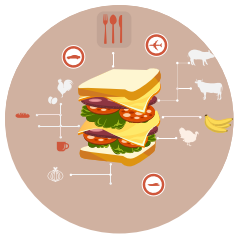
- Reflexionar sobre las implicaciones que tiene la fabricación, el uso y la degradación de los alimentos que consumimos habitualmente.

Metodología:

Vamos a pensar en todo lo que hace falta para que un producto llegue a nuestras manos y cómo se gestionan sus residuos. Para que tengan en cuenta todos estos detalles podemos lanzarles las siguientes preguntas:

- **Producción:** ¿Dónde se producen los alimentos? ¿Cómo se producen? ¿Quiénes los producen?
- **Distribución:** ¿En qué medio de transporte? ¿Cuántos kilómetros recorren? ¿Quiénes los distribuyen?
- **Elaboración y transformación:** ¿Dónde se elaboran? ¿Qué procesos se realizan sobre la materia prima? ¿Quiénes lo realizan? ¿Cuánto se cobra por ello? ¿Cómo están envasados? ¿De dónde proceden los envases?
- **Venta:** ¿Dónde se venden? ¿Cómo los transporto a casa?
- **Consumo:** ¿Quiénes los compramos? ¿Cuándo podemos comprarlos?
- **Residuos:** ¿Qué restos producimos nosotros/as en casa tras consumirlos? ¿Qué residuos se han producido en cada uno de los pasos anteriores, como en la elaboración, transformación, envasado? ¿Dónde van a parar cada uno de esos residuos?
- **Impactos al Medio Ambiente:** analizaremos en cada uno de los pasos del ciclo de vida las emisiones de CO₂, utilización de energía, contaminación del aire, agua, suelo y acuíferos, la procedencia de las materias primas utilizadas, etc.
- **Impactos sociales:** en cada paso también reflexionaremos sobre posibles impactos negativos en las personas, explotación, salarios ínfimos, malas condiciones laborales, consecuencias en las poblaciones locales...





Dividimos la clase en grupos de cuatro personas y a cada grupo le asignamos uno de estos productos (o cualquier otro que veamos conveniente):

- PAQUETE DE PATATAS FRITAS
- LATA DE REFRESCO
- JAMÓN
- ZANAHORIA

Cada grupo elaborará su ciclo de vida en una cartulina. Tienen que considerar desde que se produce hasta que nos lo comemos y tiramos los restos (si los hay). Tienen como guía las preguntas anteriores, y cuanto más detalles den -imaginándose los o inventándose los- más rico será el ciclo.

Pasados 25 minutos haremos una puesta en común en la que cada grupo expondrá al resto su trabajo.

En la puesta en común se pueden añadir los detalles que se les hayan escapado a cada uno de los grupos. Nos gustaría que estas cartulinas estuvieran algún tiempo en una zona visible para que lo tengamos en mente.

Para acabar esta actividad nos gustaría aclarar las alternativas a los productos que hemos trabajado. ¿Cómo podemos hacer el ciclo de vida más justo, cerrado, menos contaminante, etc.?

Duración: 1 hora.

Recursos: Una cartulina por grupo y rotuladores de colores.

Espacios: En el aula

