PROYECTO EDUCATIVO "COMEDORES SOSTENIBLES"

MES DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Es tiempo de actuar, y el comedor escolar supone un espacio de socialización fundamental para inculcar hábitos de consumo responsable. Donde enseñar y concienciar a los comensales sobre la importancia de la sostenibilidad para asegurar un mundo mejor.

Durante el mes de noviembre en AUSOLAN, dentro de nuestro Proyecto Educativo, vamos a trabajar **"La Alimentación Sostenible"**. Y dentro de esta temática, nuestro objetivo es hacer reflexionar a los comensales, a través de las actividades y talleres sobre el desperdicio de alimentos que generamos en los comedores escolares. O la importancia de consumir alimentos de temporada.

En Navarra, AUSOLAN-JANGARRIA, para llevar a cabo estas actividades ha necesitado de la implicación de responsables de comedor y monitoras de 53 comedores escolares y más de 10.000 comensales de entre 3 y 12 años.

Además de Navarra este proyecto se ha desarrollado en 220 comedores de País Vasco, Cataluña, Valencia, Aragón, Rioja, Castilla León, Madrid, Cantabria, Asturias y Galicia. En total aproximadamente 37.000 usuarios de comedor han participado en este proyecto de sensibilización.

Las actividades realizadas, han sido, dentro de cada una de las áreas de nuestro Proyecto Educativo:

- ÁREA DE LA SALUD: "La Rueda de los alimentos"

El objetivo de esta actividad ha sido concienciar a los escolares sobre las ventajas de consumir los alimentos de temporada., ya que son alimentos más saludables para nosotros y más armónicos con el entorno. Nuestra tarea será dar a conocer cuáles son estos alimentos, sus nombres y los beneficios que nos aporta su consumo.

- ÁREA DE LA CONVIVENCIA: "Los colores de los alimentos".

En esta ocasión vamos a trabajar y a aprender más sobre los alimentos basándonos en sus colores. Nuestra vida se ve en colores. Los colores de los alimentos, más allá de su tonalidad, tienen un significado que tienen unos beneficios terapéuticos.
Los humanos comemos por la vista y esto toma especial relevancia en los niños. El color de los alimentos es la manera que tiene la naturaleza de indicar los poderes que posee.
Pensar en el color de los alimentos nos puede ser muy útil para averiguar cuáles son sus propiedades nutricionales.

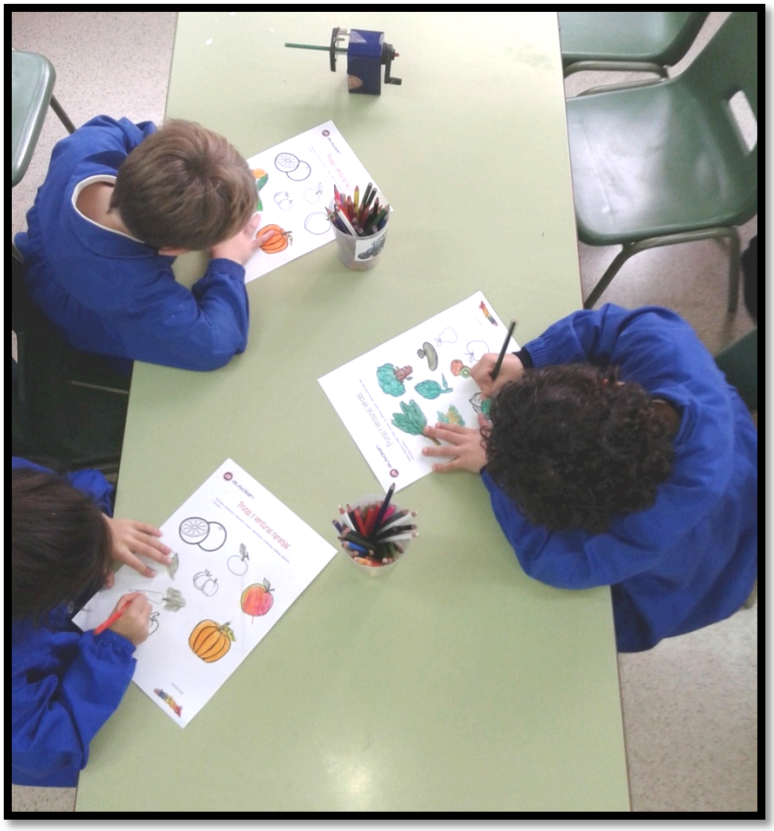
- ÁREA DE OCIO Y TIEMPO LIBRE:" El aprovechamiento de los alimentos".

El derroche alimentario está constituido por todos aquellos alimentos que se desaprovechan, a pesar de tener todavía valor como recurso nutritivo para las personas. Dichos alimentos, son tanto todos aquellos restos de comida que tiramos, como los que se echan a perder o caducan en la nevera y no hemos podido consumir.

Según un estudio publicado por la Comisión Europea, la producción de residuos alimentarios en los 27 estados miembros de la Unión Europea asciende anualmente a casi 89 millones de toneladas, lo que significa 179 kilos por cada ciudadano, Si no se toman medidas, la cifra podría alcanzar los 126 millones de toneladas en 2020.

Nuestra finalidad será el promover entre los alumnos un consumo de los alimentos racional y responsable de tal manera que puedan incidir en su ámbito familiar y escolar dentro de sus posibilidades.
Hacerlos conscientes de que pueden jugar un papel activo en su solución

Frutas y verduras naranjas



COMEDOR
come
dor
ausolan

come
dor