

# FIESTA SIN DESPERDICIO

## OBJETIVOS CLAVE

1. Crear/incrementar conciencia sobre el desperdicio de alimentos, el hambre en el mundo y problemas relacionados.
  2. Inspirar conciencia alimenticia y prácticas de consumo de productor.

## INTRODUCCIÓN

Esta actividad, a través de juegos y escenarios, apunta a la concientización del consumo de alimentos, el uso eficiente de recursos y el reciclado. Los participantes también aprenderán sobre el reciclado de residuos. En este escenario, un grupo de amigos se junta en una casa para una fiesta, y, con el objetivo de usar comida que esté en la heladera, se debe consumir todo. Esto no es todo, hay más desafíos por delante: ¿qué van a hacer con los restos? ¿Qué van a hacer para minimizar los residuos que crearon?

## PREGUNTAS GUÍA

¿Se desperdicia alimento en tu casa en alguna ocasión? ¿Esto pasa con frecuencia? ¿Pasa en otras casas? ¿Y qué pasa en restaurantes, mercados? ¿Por qué es esto un problema?

## MATERIALES

## Tarjetas de ingredientes.



## RELACIÓN CON LOS ODS



## TEMA

ECOLOGÍA | RECICLADO DE RESIDUOS

## OTRAS REFERENCIAS

### Objetivo 11

## PALABRAS CLAVE

#### DESPERDICIO DE ALIMENTOS

## GESTIÓN DE RECURSOS

NIVEL

### Pre-escolar, primaria y secundaria

## TIPO DE ACTIVIDAD

## JUEGO

## CANTIDAD DE PARTICIPANTES

De 5 a 15 personas

## MODO DE EJECUCIÓN

### Grupo pequeño

## DURACIÓN

30 minutos

# FIESTA SIN DESPERDICIO

## PROCEDIMIENTO

### Introducción (5 minutos)

1. El instructor divide a los participantes en grupos de 5 miembros.
2. El instructor plantea la situación para empezar la actividad.

### Primera ronda (10 minutos)

1. El instructor muestra cómo se juega con las siguientes reglas:
2. Usar un máximo de 3 tarjetas para cada plato.
3. 1 punto por plato.
4. Cuidado, cada ingrediente tiene fecha de vencimiento. ¡Úsalos con cuidado!
5. Da 5 minutos para realizar la actividad.
6. Cada grupo presenta el plato que ha creado. Si dejaron algún ingrediente sin usar, que por favor expliquen la razón.
7. El instructor indica qué grupos eligieron no usar ingredientes que pueden ser conservados por mucho tiempo. Estos grupos obtienen 1 punto extra por tarjeta. Luego, los participantes calculan el resultado de la primera ronda.

### Segunda ronda

- 1) El instructor pide a los participantes que entreguen las tarjetas (solo los ingredientes que fueron usados para los platos) mientras los otros muestran los restos. Pregunta qué van a hacer con estos restos, lo que será su tarea para la segunda ronda.
- 2) El instructor explica las siguientes reglas:
  - a) Los restos se pueden dividir en cuatro categorías: orgánicos, vidrio, papel y plástico.
  - b) ¿Qué pueden hacer los alumnos con los restos? Máximo de tres tarjetas por uso.
  - c) Cada grupo recibe 1 punto por uso.
  - d) Por cada tarjeta sin usar se descuentan 2 puntos.
- 3) Hay 5 minutos para realizar la actividad.
- 4) Cada grupo presenta su idea sobre cómo manejar los restos.
- 5) Los alumnos calculan los resultados de la segunda ronda. El grupo con más puntos gana.

### Conclusión

El instructor resume lo que se aprendió de la actividad sobre: gestión de recursos, reciclado, desperdicio de alimentos y hambre en el mundo.

## GUÍA PARA LAS DISCUSIONES

Durante la actividad, si usamos todas las tarjetas para hacer tantos platos como sea posible ¿podremos realmente comerlos todos en una comida?

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Ninguna

## EXTENSIONES POSIBLES

Los participante podrían crear sus propias tarjetas basándose en con alimentos disponibles en su zona. Podrían crear un juego de tarjetas que represente los tipos de alimentos y productos comunes en zonas urbanas y otro que represente los comunes en zonas rurales, y jugar y comparar los resultados con las diferentes opciones.

## REFERENCIAS

<https://www.flaticon.com/packs/gastronomy-set?word=cooking>  
<https://www.flaticon.com/packs/recycle?word=recycle>

## AUTOR

Silpavet Konthikamee, Instituto de promoción de la enseñanza de ciencia y tecnología.