



ALIMENTANDO VOCACIONES

EN BUSCA DE LA
ALIMENTACIÓN
DEL FUTURO

6

Ficha didáctica

RETO 4. SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS AGROLIMENTARIOS

DESCRIPCIÓN DEL RETO

¡Bienvenidos/as a este reto de sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios!

En este desafío crucial, nos sumergiremos en el mundo de la sostenibilidad, explorando cómo podemos garantizar la seguridad alimentaria, nutrir a las personas y proteger nuestro planeta. ¿Estás preparado/a para ser un agente del cambio en los sistemas agroalimentarios?

Objetivo del reto

Desarrollar un producto alimentario obtenido a partir de una agricultura de resiliencia al cambio climático. Investiga, crea y presenta una solución innovadora que promueva la sostenibilidad en los sistemas agroalimentarios.

¿Sabías que la elección de productos de temporada y alimentos locales puede reducir las emisiones y residuos generados en el transporte y fabricación de alimentos?

UN POCO DE TEORÍA

Un sistema agroalimentario sostenible garantiza la seguridad alimentaria, nutrición, protección del medioambiente y crecimiento económico, satisfaciendo las necesidades presentes sin comprometer las de las generaciones futuras. La degradación del suelo, la pérdida de biodiversidad y las emisiones de gases de efecto invernadero son desafíos urgentes que enfrentan nuestros sistemas alimentarios.

¿Sabías que algunos agricultores están utilizando prácticas agroecológicas, como la rotación de cultivos y la diversificación de especies, para mejorar la resiliencia de sus cultivos al cambio climático y reducir la dependencia de pesticidas?

PASOS DEL PROYECTO

Investigación inicial

Investigad sobre prácticas agrícolas resistentes al cambio climático.

Descubrid ejemplos de productos alimentarios sostenibles ya existentes.

Diseño y conceptualización

Imaginad un producto alimentario que pueda cultivarse de manera sostenible.

Cread un diseño o esquema que represente vuestro concepto innovador.

Selección de ingredientes

Investigad y seleccionad ingredientes que se cultiven de manera sostenible y resistente al cambio climático.

Considerad el impacto ambiental y nutricional de cada ingrediente.

Desarrollo del prototipo

¡Manos a la obra! Preparad una muestra de vuestro producto alimentario sostenible.

Aseguraos de destacar las características que lo hacen respetuoso con el medio ambiente.

Pruebas y mejoras

Organizad una degustación en clase. Recoged comentarios sobre el sabor y la aceptación.

¿Cómo podéis mejorar la receta para hacerla aún más sostenible?

Presentación creativa

Cread una presentación que destaque los aspectos innovadores, sostenibles y saludables de vuestro alimento.

Pensad en cómo comunicar eficazmente estas características al público.

ALIMENTANDO EL DIÁLOGO

Os sugerimos organizar una liga de debates en vuestro centro escolar. Esto os puede ayudar a seleccionar a los grupos finalistas que expondrán su proyecto en la feria y a conocer los temas en profundidad. Además, podéis compartir vuestra experiencia en el blog Alimentando el diálogo.

Aquí tenéis la premisa de este reto sobre la que podéis debatir:

“¿Considerando la importancia de la agricultura de resiliencia al cambio climático en la producción de alimentos sostenibles, ¿cómo podríamos incentivar a más agricultores a adoptar prácticas agrícolas que mejoren la resiliencia de sus cultivos?”

- ¿Cuáles son los principales desafíos para implementar prácticas agrícolas más sostenibles?
- ¿Qué papel juegan los productos locales y de temporada en la reducción del impacto ambiental?
- ¿Deberían existir políticas específicas para promover la sostenibilidad en la producción de alimentos?

¡Preparaos para presentar vuestro producto en la Feria Escolar Agroalimentaria de Aragón y ser un impulsor de la sostenibilidad en la industria agroalimentaria!