

DESARROLLO DINÁMICA ALIMENTOS KILOMÉTRICOS

- Se hacen 5-6 grupos de 4-5 personas, en función de posibles agrupaciones y mesas teniendo en cuenta el protocolo COVID.
- Se facilitará a cada mesa un menú compuesto por un primer plato, un segundo y un postre. Se repartirán en los grupos de modo que de cada tipo de menú haya uno más sostenible y otro cuyos alimentos han recorrido largas distancias.



- Cada grupo rellenará una tabla con los datos: nombre del alimento, origen, distancia recorrida hasta Madrid, emisiones CO2 debidas al transporte (toneladas)

Alimento	Origen	Distancia a Madrid (Km)	Emisiones CO2 por transporte (Ton/Km)

(Fuente: https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2016/01/alimentos_kilometricos_2.pdf)

- Se les facilitará datos de las distancias en kilómetros entre los países de origen de los ingredientes de los menús y Madrid. Se han obtenido de la web <https://es.distance.to/Madrid>. Si necesitan calcular otra distinta las coordinadoras del Equipo facilitarán el dato. También docentes pueden.

DISTANCIAS KILOMÉTRICAS A MADRID	
Fuente: https://es.distance.to/Madrid	
PERÚ	9.211 km
CHILE	10.452 km
COLOMBIA	7.995 km
INDIA	7.847 km
BRASIL	7.687 km
ECUADOR	8.798 km
CHINA	8.907 km
ITALIA	1.398 km
TAILANDIA	10.090 km
FRANCIA	773 km
CHIPRE	3.260 km
MARRUECOS	958 km
HOLANDA	1.500 km
CALIFORNIA	9.200 km
ARGENTINA	10.325 km
LAS PALMAS	1.743 km
VALENCIA	302 km
MURCIA	349 km
NAVARRA	310 km
SALAMANCA	176 km
TORREMOCHA DEL JARAMA	50 km
VILLACONEJOS	39 km
ARANJUEZ	43 km
COLMENAR DE OREJA	44 km
SEGOVIA	69 km
ÁVILA	89 km
HUELVA	449 km
CAMPO REAL	36 km
QUIJUNA	44 km

- Calcularán las emisiones de CO₂ asociadas al transporte, se utilizarán los siguientes datos:

Tabla 2. Resumen de los coeficientes tecnológicos energéticos y de emisiones equivalentes por medios de transporte

α = indicador	Energía (T _F)	GEI (T _{CO₂-eq})	
Transporte	MJ/t-km	g CO ₂ -eq/t-km	Referencias
1. Barco			
a. Internacional	0,22	16,3	Jarach (1985); Pimentel y Pimentel (1996); Lenzen (1999); Advenier et al. (2002); Ang-Olson y Schroerer (2002); Kristensen (2002); Kenworthy (2003); TRENDS (2003); WEC (2004); Egleston y Walsh (2006); Steenhof et al. (2006); UNTAD (2006); ECMT (2007); Saari et al. (2007); CER (2008); González Marreno et al. (2008); Kamakaté y Schipper (2008); Pérez Martínez y Monzón (2008); UIC (2008); García Álvarez (2009); ICF (2009); Monzón et al. (2009); Pérez Martínez (2009) y Pizzinato (2009)
b. Nacional	0,39	29,3	
2. Ferrocarril	0,32	23,1	
3. Carretera (camión)	2,12	160,1	
4. Avión	21,01	1.577,1	

Fuente: Elaboración propia

- Tendrán lana verde para plasmar en el mapamundi la distancia recorrida de los alimentos del Menú más sostenible y roja para el otro menú.
- Pincharán con chinchetas o pegarán con celo en el mapamundi la lana que marca la distancia entre el origen y el destino (depende del soporte del mapamundi).
- Exposición de cada grupo, puesta en común y conclusiones.
- Para finalizar, y si hay tiempo, se les pedirá que elaboren su propio menú sostenible, siguiendo criterios ambientales y sociales.

Menú libre

FOOD WAVE

PRIMER PLATO

SEGUNDO PLATO

POSTRE

Pon nombre a los platos y escribe ingredientes y su origen. Dibújalo en el recuadro.

BIBLIOGRAFÍA:

Informe Alimentos Viajeros: ¿Cuántos kilómetros recorren los alimentos antes de llegar a tu plato? https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2016/01/alimentos_kilometricos_2.pdf

Informe de Amigos de la Tierra “Alimentos kilométricos”
https://issuu.com/amigos_de_la_tierra_esp/docs/informe_alimentoskm

WEB CONSULTADAS:

www.amigosdelatierra.org

<https://www.miteco.gob.es/>