

Comer sin comernos el planeta



¿Cuántos alimentos no se comen?

Día:

Número de comensales:

MENÚ

Primero:

Segundo:

Postre:

Plato/Peso	Gramos	Gramos	Gramos	Gramos	Gramos
Primero					
Segundo					
Postre					
Pan					

Centro educativo _____

Comer sin comernos el planeta



¿Cuántos alimentos no se comen?

Día:

Número de comensales:

MENÚ

Primero:

Segundo:

Postre:

Plato/Peso	Gramos	Gramos	Gramos	Gramos	Gramos
Primero	2.500				
Segundo	3.480	720			
Postre					
Pan					

EJEMPLO

Centro educativo _____

Comer sin comernos el planeta



Desperdicio en cocina

Día:
Número de comensales:

MENÚ
Primero:
Segundo:
Postre:

Comestible	Peso	No comestible	Peso

Centro educativo_____

Comer sin comernos el planeta



Desperdicio en cocina

Día: 20 septiembre

Número de comensales: 670

MENÚ

Primero: Lentejas

Segundo: Pollo con ensalada

Postre: Manzanas

Comestible	Peso	No comestible	Peso
Restos de pan	400 gramos	Restos de hortalizas	2.300 gramos
		EJEMPLO	

Centro educativo_____

Instrucciones

- Habrá 4 cubos. Uno para depositar los restos del primer plato, otro para el segundo plato, otro para el postre y otro para el pan.
- Solo se depositarán en los cubos residuos orgánicos (no servilletas, ni residuos plásticos).
- Si los residuos orgánicos no son comestibles, como cáscaras de plátano, huesos de pollo o huesos frutas, se intentará pesar por separado. Por un lado lo no comestible y por otro lo comestible. Ej: cáscaras de plátano separado de plátanos que no se han finalizado de comer.
- Puede haber menús diferentes al básico (sin gluten, sin huevo, sin cerdo...) pero depositaremos estos restos en sus cubos correspondientes (primero, segundo y postre).
- Si es posible, el personal que acompaña al alumnado en este trabajo, sacará fotos del proceso: cubos con restos de comida, pesado...