

COMER SIN COMER NOS EL PLANETA

GUION Y DIBUJOS:
JOSÉ MARÍA BALGUERÍAS
Y NATALIA LÓPEZ SANTOS



Este material se edita dentro del proyecto “*Comer sin comernos el planeta*”. Infancia y adolescencia de Madrid comprometidas contra el desperdicio alimentario como estrategia global para reducir el cambio climático y el hambre”, cofinanciado por el Ayuntamiento de Madrid, y el proyecto *FORWARD. From Awareness to Action: Schools and households against food waste*, cofinanciado por la Unión Europea.

La idea y guion del cómic están basadas en la experiencia e investigación de Enraíza Derechos en esta temática. El contenido de este material es responsabilidad exclusiva de Enraíza Derechos y no recoge, necesariamente, la opinión del Ayuntamiento de Madrid, la UE ni de ningún centro educativo ni empresa concreta.

GUION, DIBUJOS Y MAQUETACIÓN

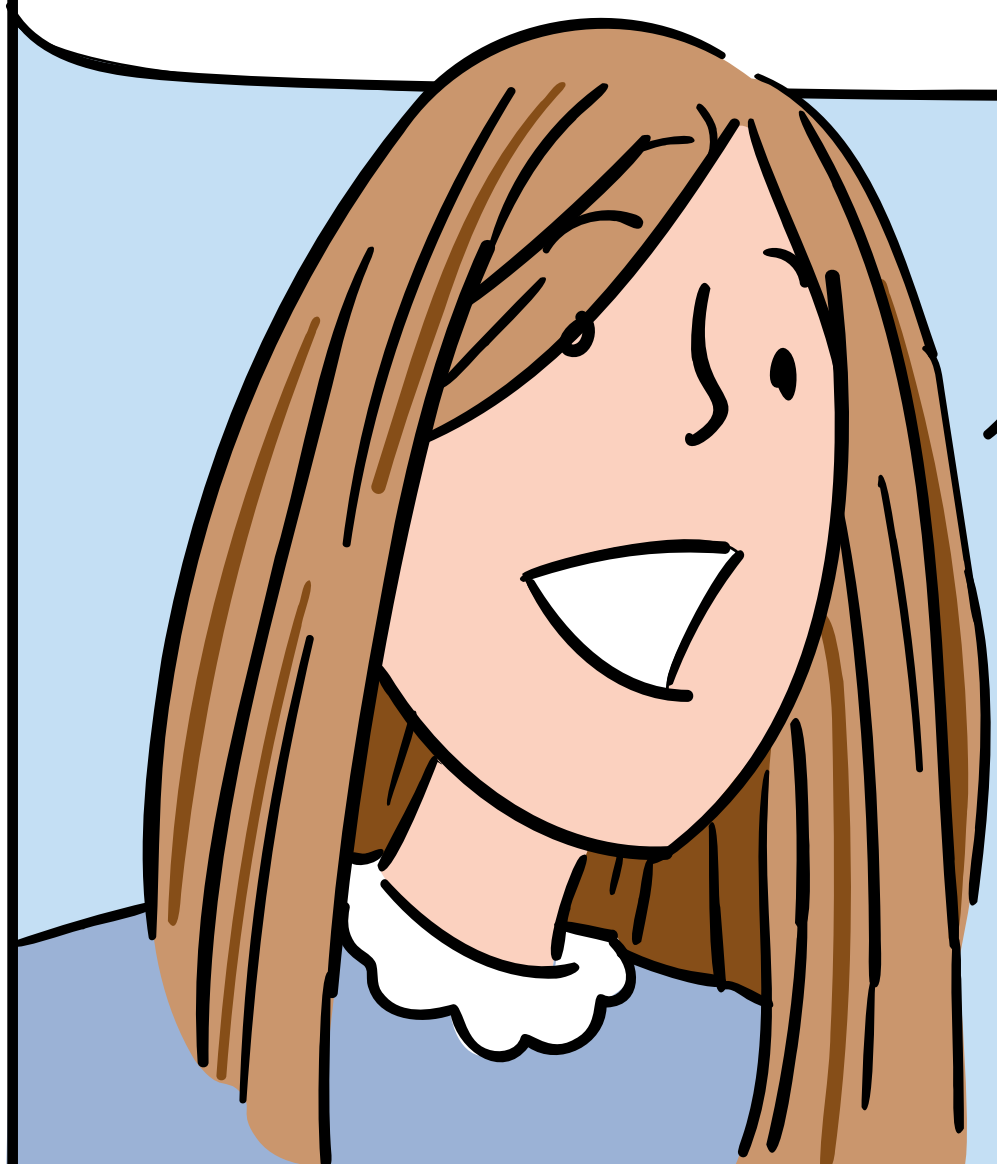
José María Balguerías y Natalia López Santos (estudio blg)

IDEA

Enraíza Derechos

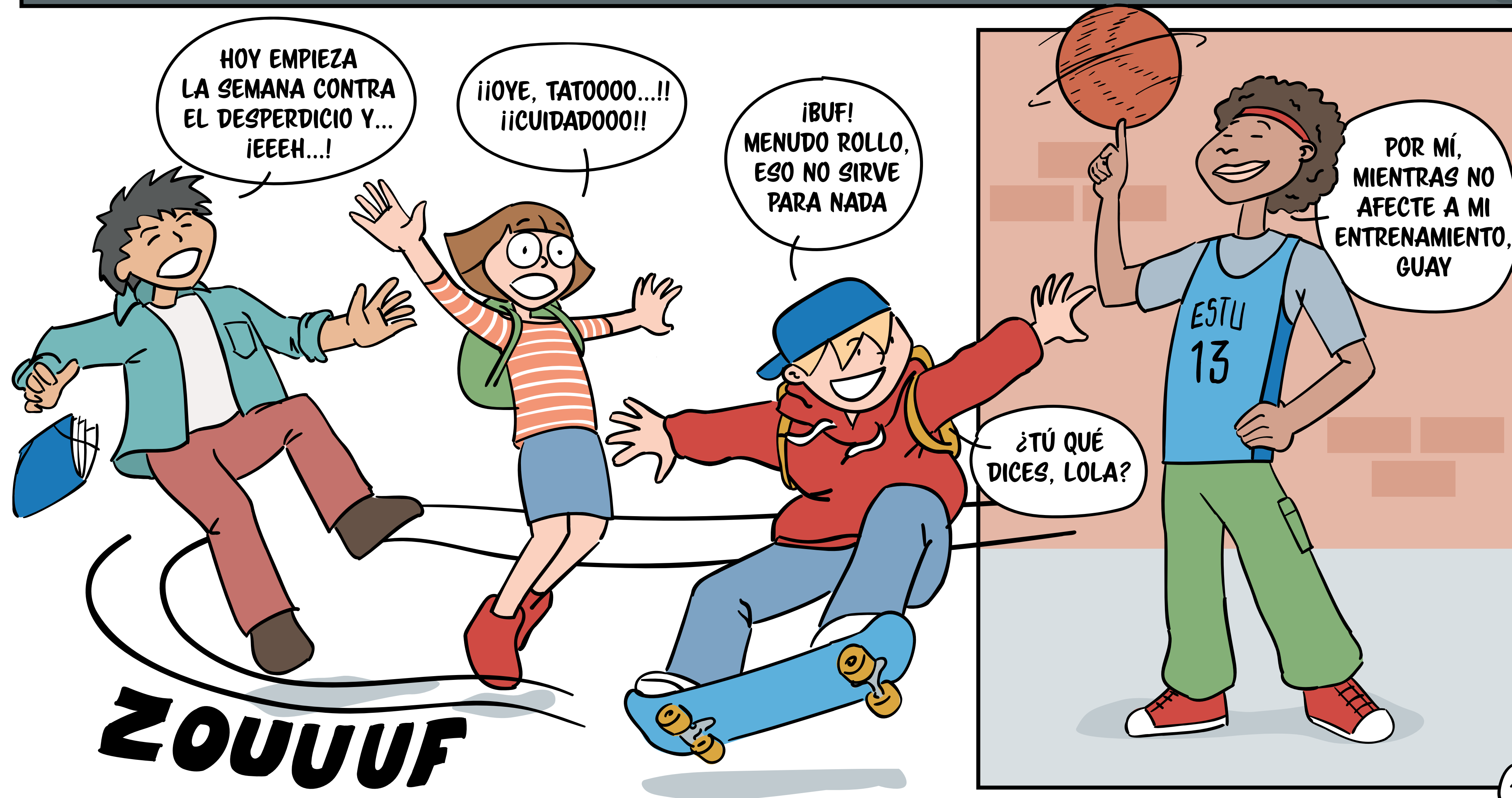
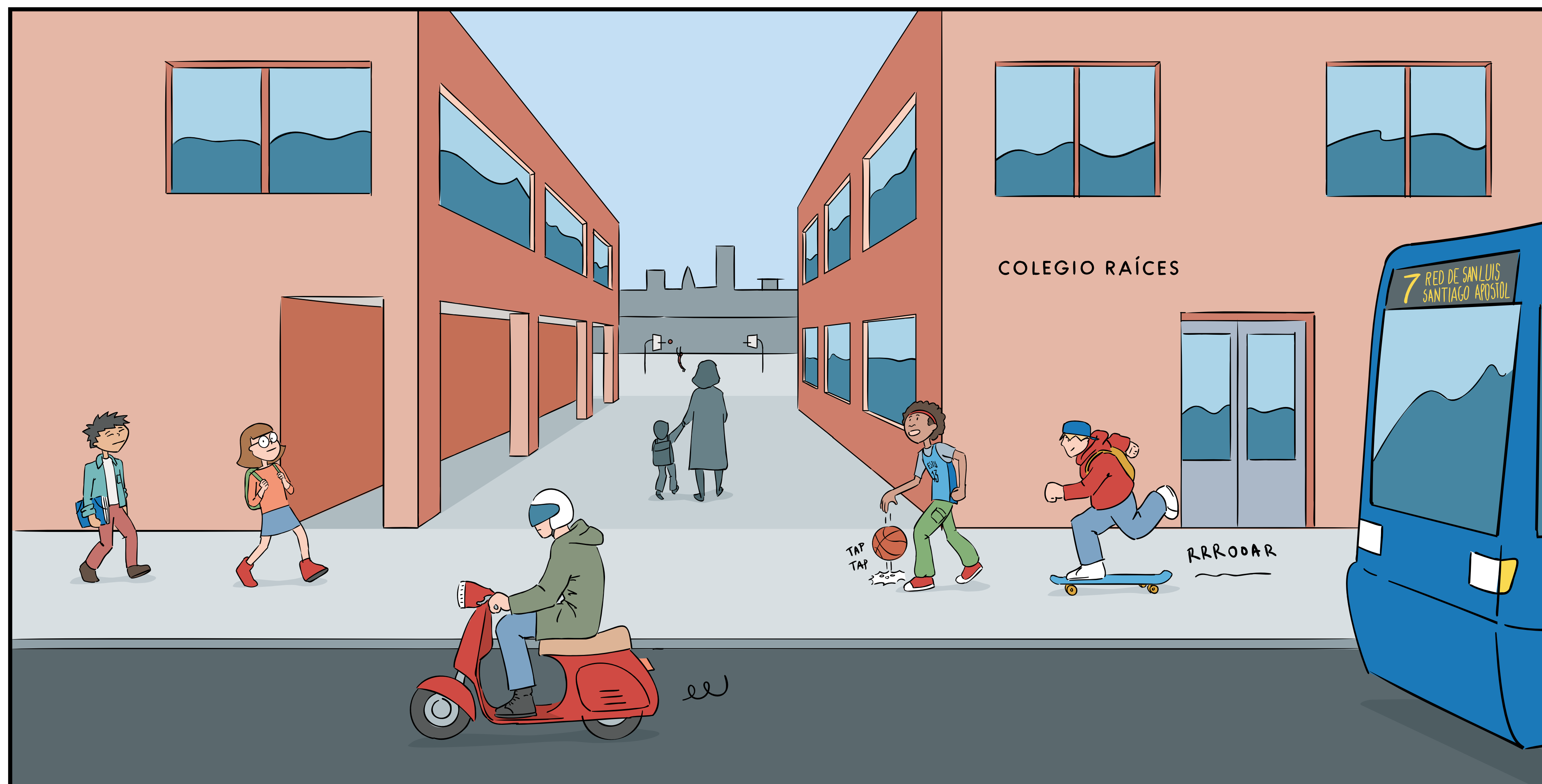
COMER

SIN COMERNOS EL PLANETA



GUION Y DIBUJOS:
JOSÉ MARÍA BALGUERÍAS
NATALIA LÓPEZ SANTOS

IDEA:
ENRAÍZA DERECHOS



MÁS TARDE, EN CLASE...

CHICOS, CHICAS, QUEREMOS SER UNA ESCUELA QUE PROMUEVA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE. VUESTRO PROFESOR OS VA A CONTAR UN NUEVO PROYECTO QUE HAREMOS ESTOS DÍAS

ODS
OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

TAL Y COMO HA ADELANTADO LA DIRECTORA, ESTA SEMANA VAMOS A HACER UNA ACTIVIDAD DIFERENTE EN EL COMEDOR

OS PRESENTO A LAURA, QUE NOS VA A EXPLICAR CÓMO PODEMOS REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

ODS
OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

¡BUENOS DÍAS! ESTA SEMANA VAMOS A MEDIR CUÁNTA COMIDA SE DESPERDICIA EN EL COMEDOR

BUFF, MUCHA... ¡ESTÁ MALA!

YO ME LO COMO TODO

¿Y ESO PARA QUÉ SIRVE?

UN TERCIO DE LA COMIDA QUE SE PRODUCE EN EL MUNDO ACABA EN LA BASURA

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO ES UN PROBLEMA DE GRAN IMPACTO, SE USAN MUCHOS RECURSOS NATURALES PARA PRODUCIR COMIDA QUE VA A ACABAR EN LA BASURA

ADEMÁS SE DESPERDICIA MUCHO DINERO. ESTO AFECTA AL PLANETA Y A LA ECONOMÍA

Y TAMBIÉN HACE QUE HAYA MENOS ALIMENTOS DISPONIBLES PARA LAS PERSONAS, AGRAVANDO EL PROBLEMA DEL HAMBRE

MÁS TARDE, EN EL COMEDOR...

VAMOS A VER CÓMO
MEDIR CUÁNTA COMIDA
SE DESPERDICIA

¡EH, QUE AQUÍ
EN LA COCINA
NO SE TIRA NADA!

BUENO,
SOLO LO
INEVITABLE

PRIMERO, VAMOS A ECHAR
LO QUE SOBRE DE NUESTROS
PLATOS EN DIFERENTES CUBOS

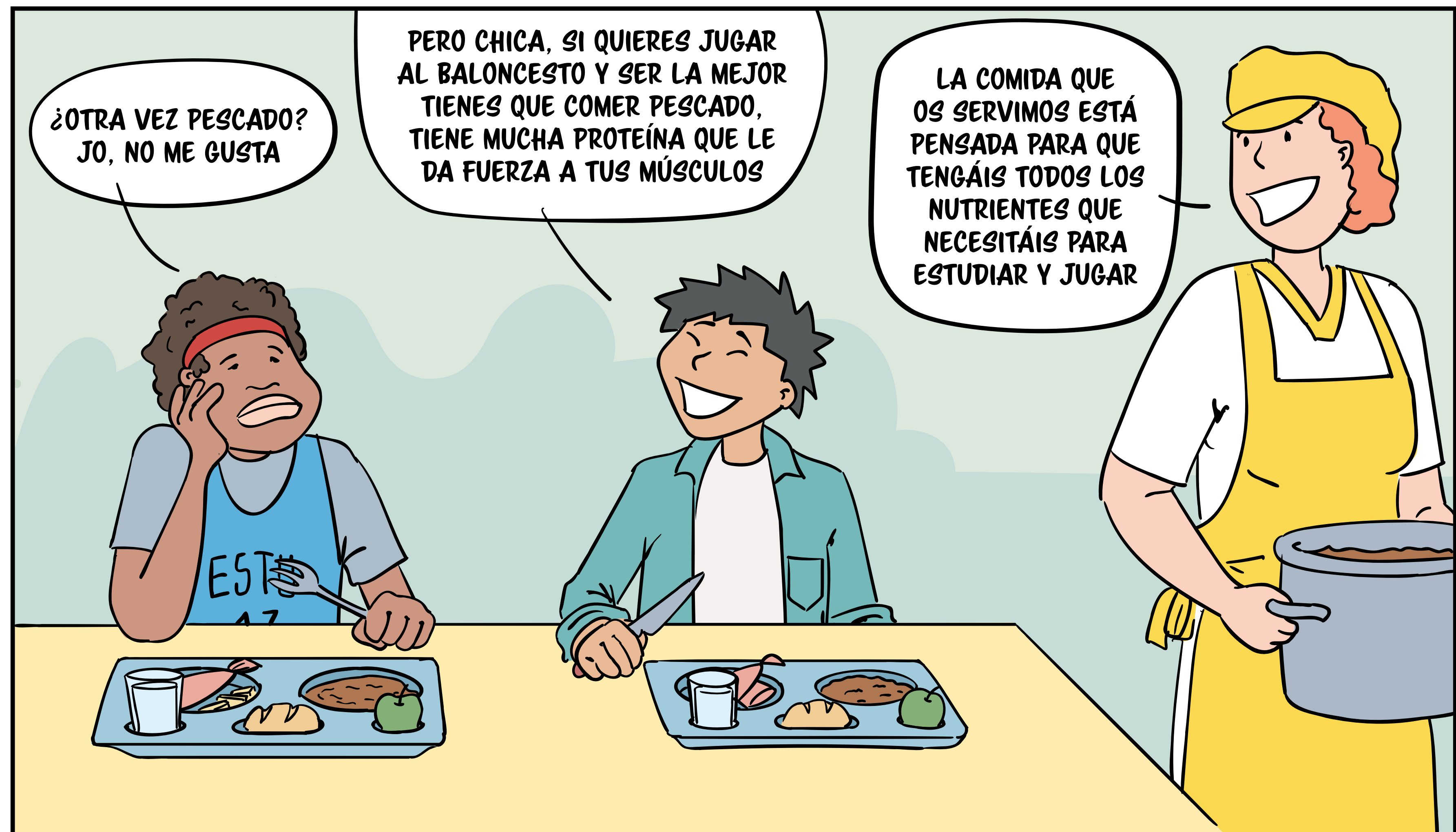
DESPUÉS
PESAREMOS CADA
CUBO Y FINALMENTE
LO TIRAREMOS,
TODO JUNTO,
AL CUBO MARRÓN

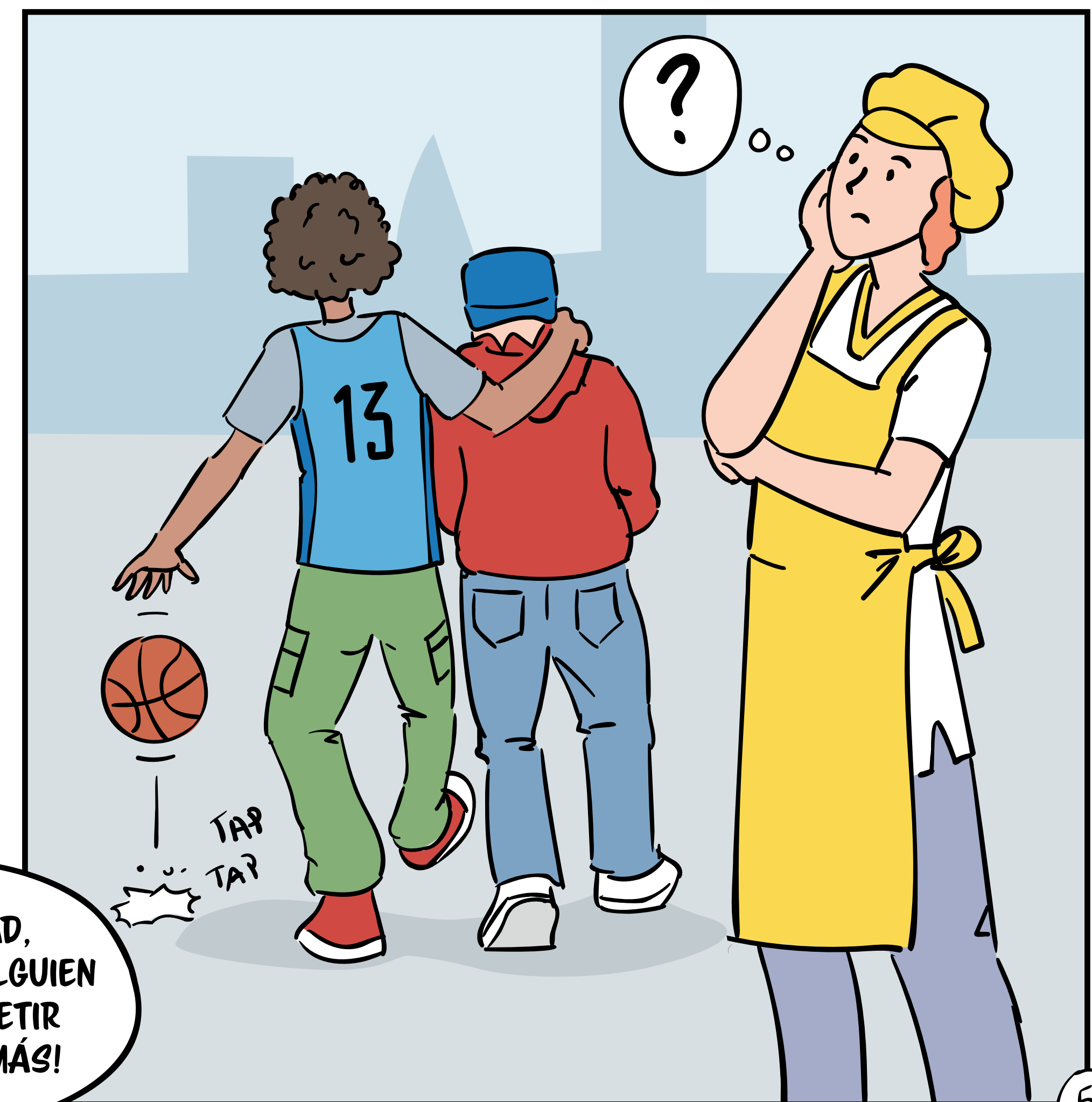
¡BUF! NO NOS
DA TIEMPO,
LUEGO ENTRA
EL SIGUIENTE
TURNO Y HAY QUE
PREPARAR TODO

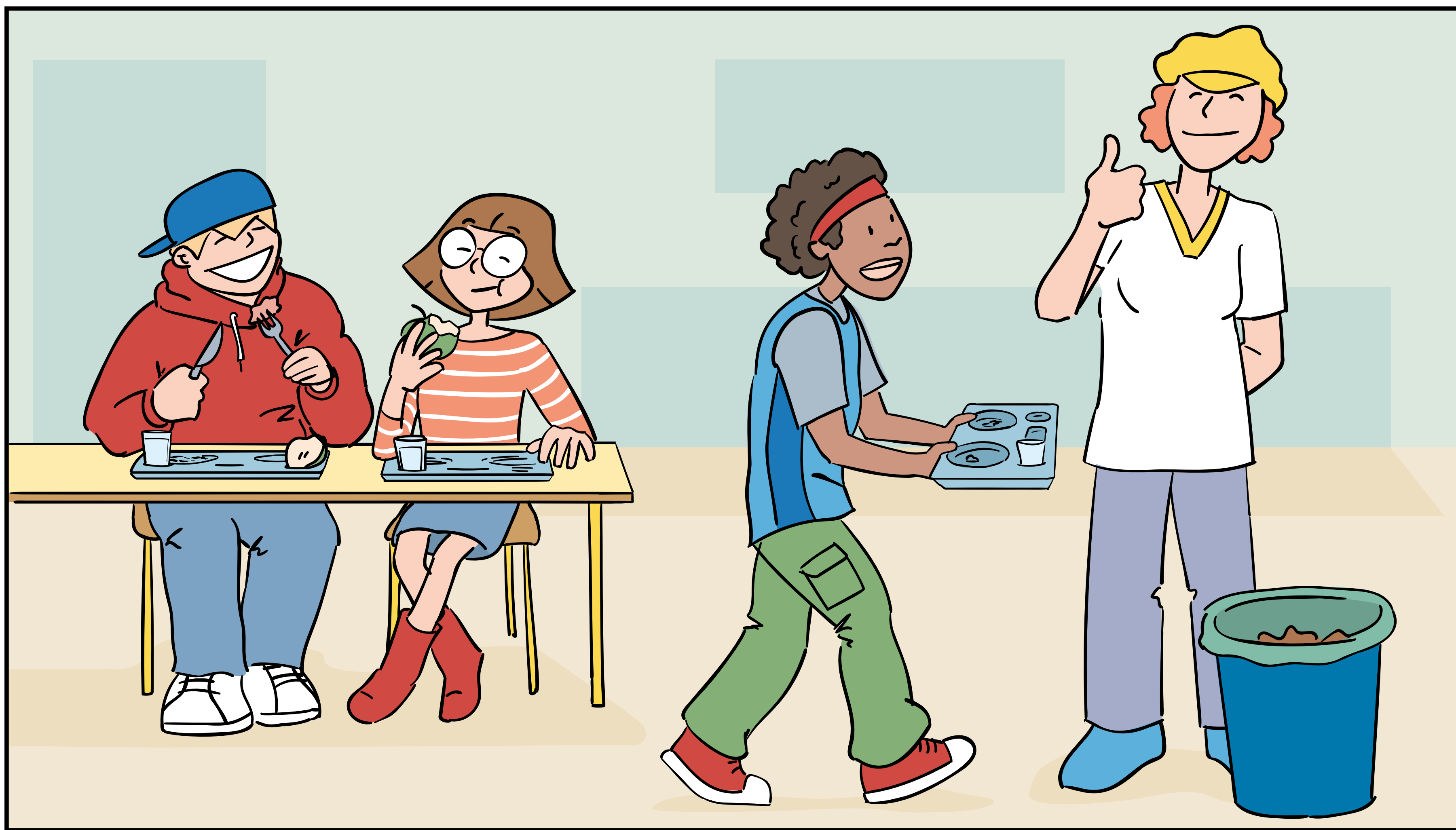
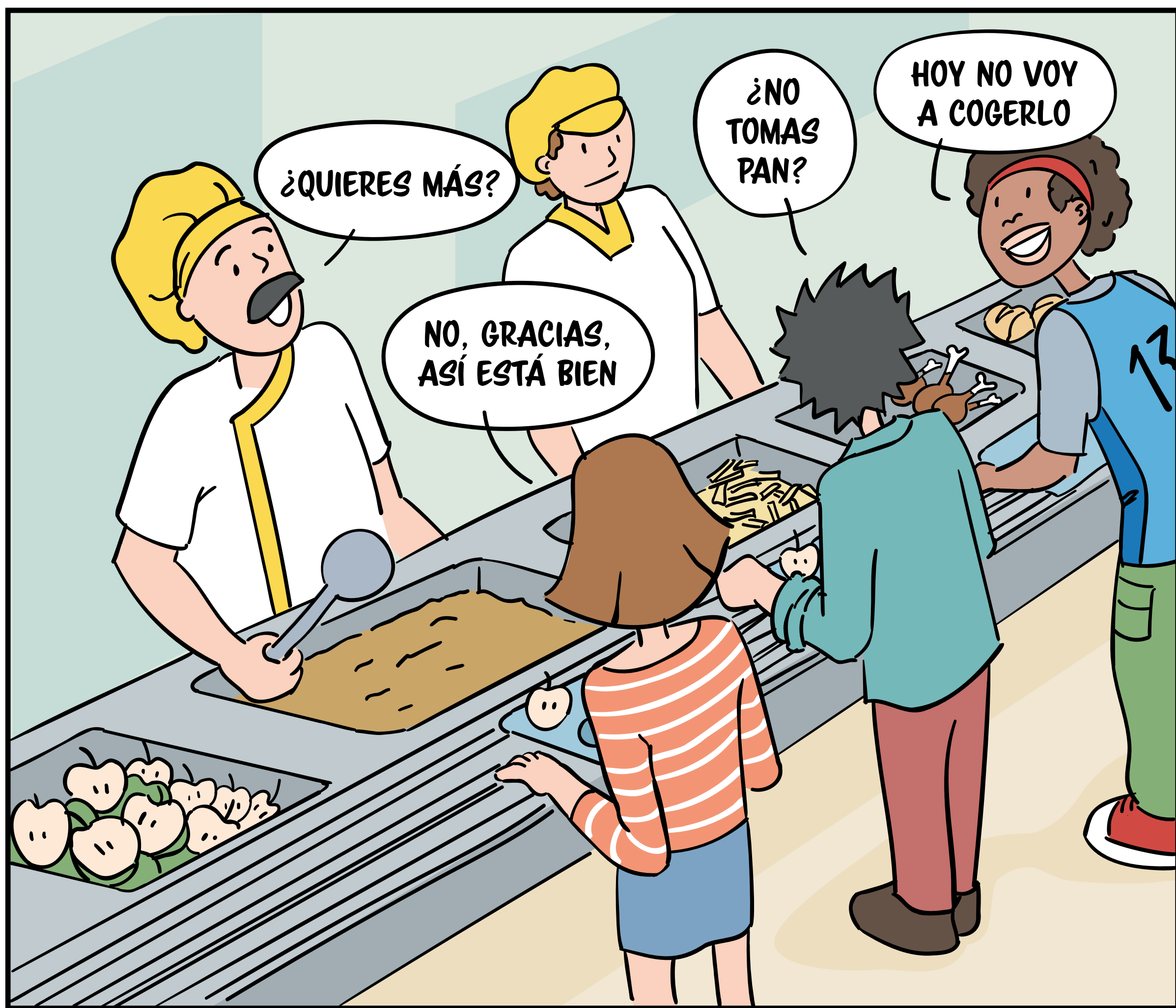
YA SÉ QUE ES
MUY TRABAJOSO,
PERO ES SENCILLO
Y CON AYUDA
DEL ALUMNADO
LO HACEMOS
MUY RÁPIDO.
HASTA QUE NO
MEDIMOS NO NOS
DAMOS CUENTA DE
LO MUCHO QUE SE
DESPERDICIA.
ES EL PRIMER
PASO PARA SABER
CUÁNTO TIRAMOS,
TOMAR CONCIENCIA
Y REDUCIR.
SERÁ SOLO
UNA SEMANA

A MÍ ME DA
VERGÜENZA VER LA
CANTIDAD DE COMIDA
QUE SE TIRA

YO CREO QUE
ES POSITIVO.
DE TODAS MANERAS
VAMOS A TENER QUE
CUMPLIR CON LA
NUEVA LEY. HACER
LAS COSAS BIEN
NO CUESTA TANTO







1 MEDICIÓN	2 MEDICIÓN
1º PLATO: 20 Kg	1º PLATO: 17 Kg
2º PLATO: 14 Kg	2º PLATO: 10'5 Kg
POSTRE: 5 Kg	POSTRE: 4 Kg
PAN: 1 Kg	PAN: 0'5 Kg
TOTAL: 40 Kg	TOTAL: 32 Kg

¡QUÉ BIEN! ¡HEMOS CONSEGUIDO TIRAR 8 KILOS MENOS!

AÚN ASÍ, SE HAN DESPERDICIADO 32 KILOS DE COMIDA, CON LOS QUE PODRÍAN HABER COMIDO UNAS 50 PERSONAS

SI TODOS HICIÉRAMOS UN PEQUEÑO ESFUERZO, IMAGINAD LA CANTIDAD DE COMIDA QUE SE DEJARÍA DE DESPERDICIAR

PUES AL FINAL HA MOLADO BASTANTE LA ACTIVIDAD

¡SI!!! Y HEMOS CONSEGUIDO REDUCIR EL DESPERDICIO. Y SEGURO QUE PODEMOS REDUCIRLO MÁS

CLAP



Queremos agradecer a todos los centros educativos que nos han permitido entrar en sus comedores, cocinas y aulas para hablar del desperdicio alimentario y querer trabajar en reducirlo.

Gracias también al personal de cocina y comedor que nos habéis facilitado el trabajo, nos habéis contado cómo es el día a día en un comedor escolar y habéis compartido vuestras opiniones y retos con Enraíza Derechos.





FORWARD
FOOD WASTE REDUCTION