

Indagación en el taller piensa, cocina, comparte

Actividad de divulgación
Caso de Aplicación

José V. de Lucio
Universidad de Alcalá
03/03/2017



Ciclo de Indagación. Método científico hipotético deductivo aplicado en educación ambiental

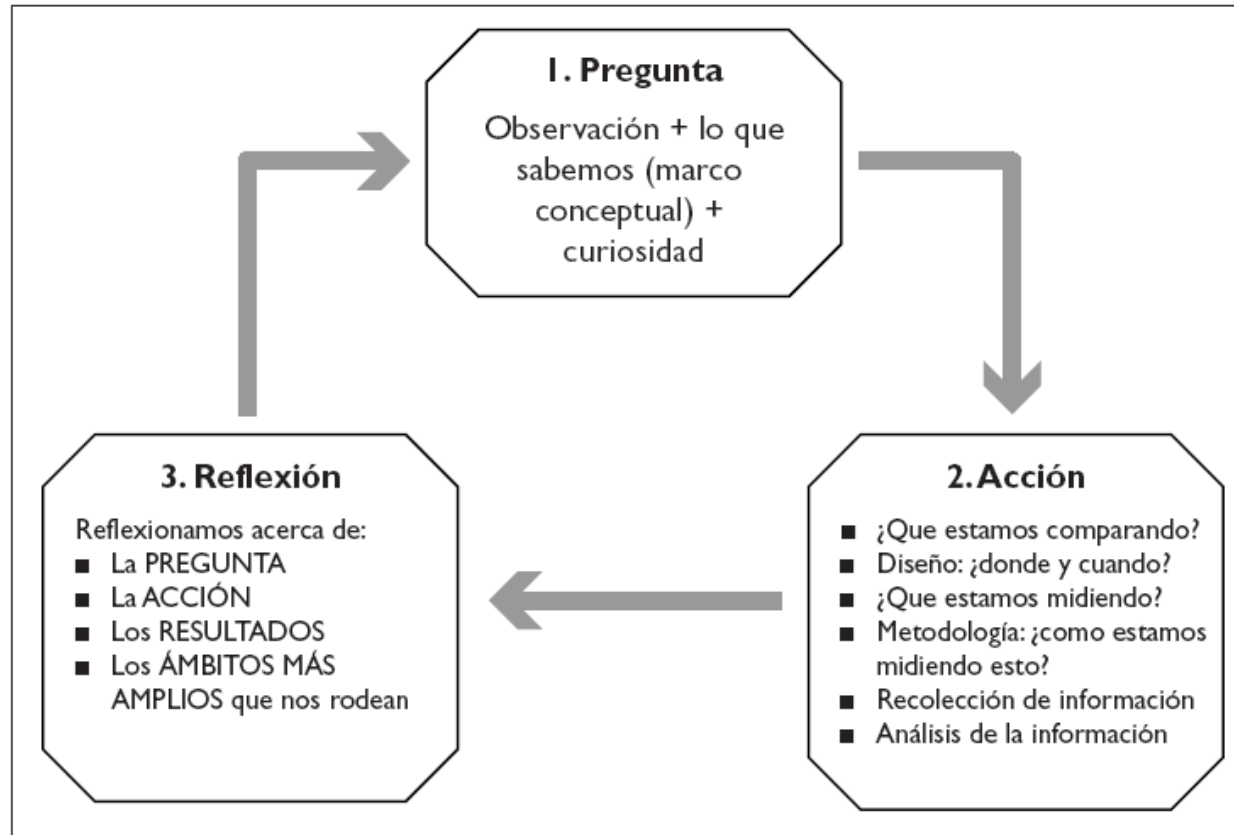
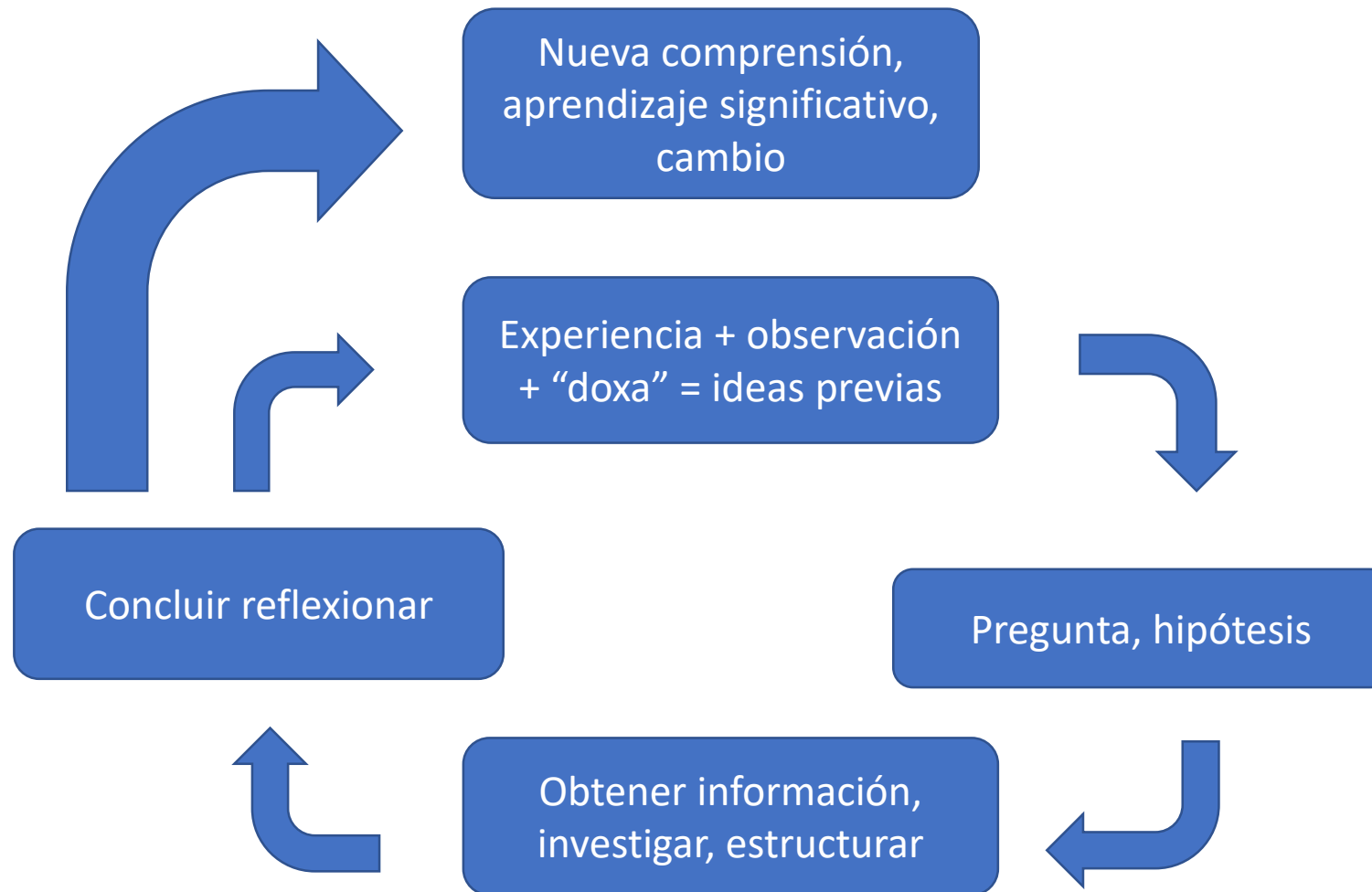


Figura 5 El Ciclo de Indagación

Feinsinger, 2004



Ciclo de Indagación.

Doxa: Conjunto de supuestos acerca de como es y como funciona el mundo que no son cuestionados

Piensa, cocina comparte. Tres ciclos de indagación y un proyecto (30 enero a 13 febrero de 2017)

- Fase 1. Indagación ¿Sabemos lo que comemos? (Observación y análisis de la experiencia cotidiana de la comida)
- Fase 2. Indagación ¿Cómo podemos comer de forma más respetuosa con el ambiente? (relación entre sostenibilidad, límites planetarios y alimentación)
- Fase 3. Indagación Intentemos un menú 100 % sostenible ¿Qué impide que tomemos mejores decisiones sobre los alimentos que compramos y consumimos? (intento proactivo de cambio)
- Fase 4. Proyecto: “Buscando comida en el jardín botánico”. Creando conocimiento.

Fase 1. ¿Sabemos lo que comemos?

- Tomar conciencia de lo que comemos y relacionarlo con los conceptos de seguridad alimentaria.
- ¿Qué importancia tiene el medio ambiente en la seguridad alimentaria?

1.- Es posible un menú más sostenible.
Podríamos cambiar la forma de comer.

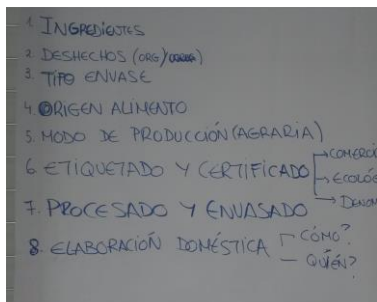
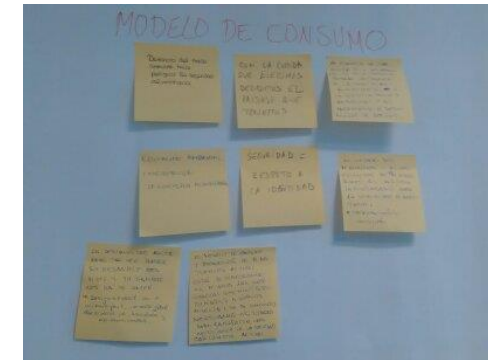
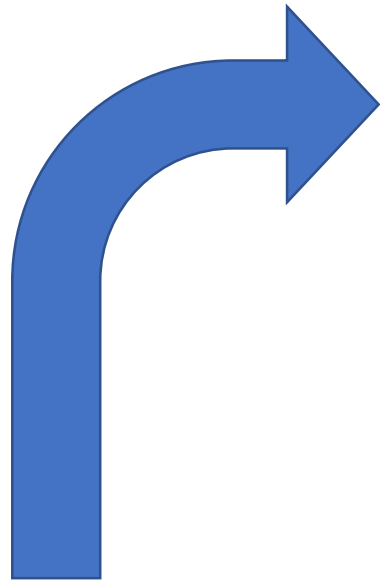
Exploración de ideas previas
Relaciones entre comida y medio ambiente.
Modelos de consumo y producción y sostenibilidad

¿Qué comemos?
¿Cómo se relaciona con el medio ambiente?
¿Qué podemos preguntarnos sobre lo que comemos?

Análisis de un menú compartido

8 aspectos que relacionan alimento con medio ambiente

No comemos de la forma más sostenible y responsable con el medio ambiente

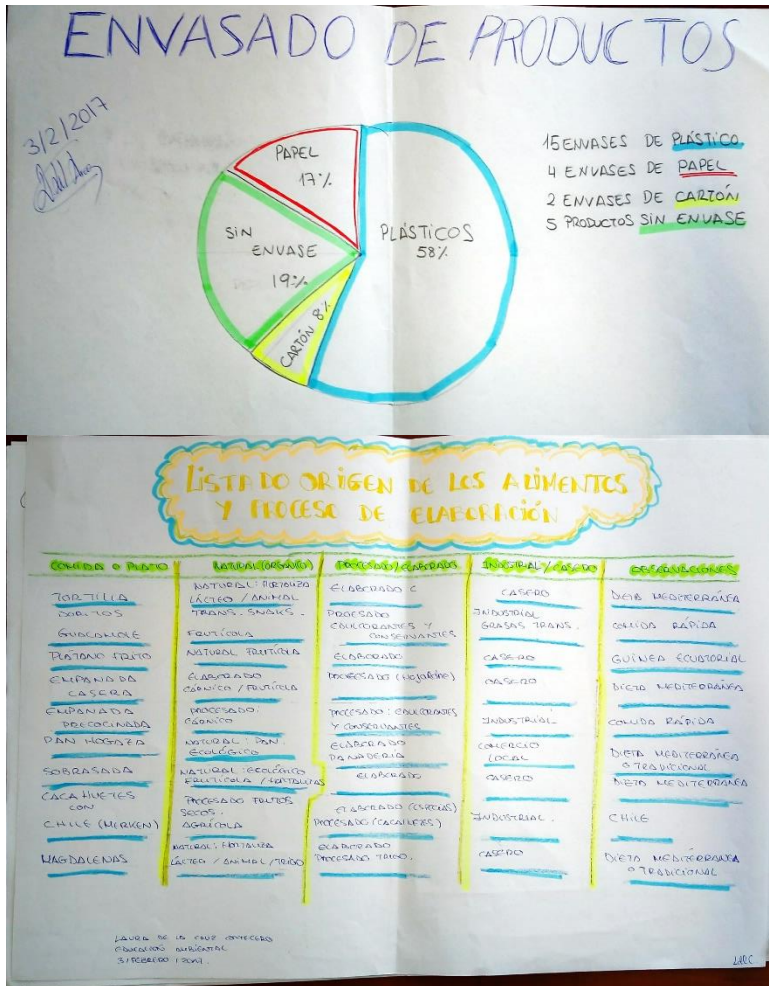


Análisis de un menú compartido en base a 8 cuestiones ambientales definidas por el grupo



Análisis de un menú compartido

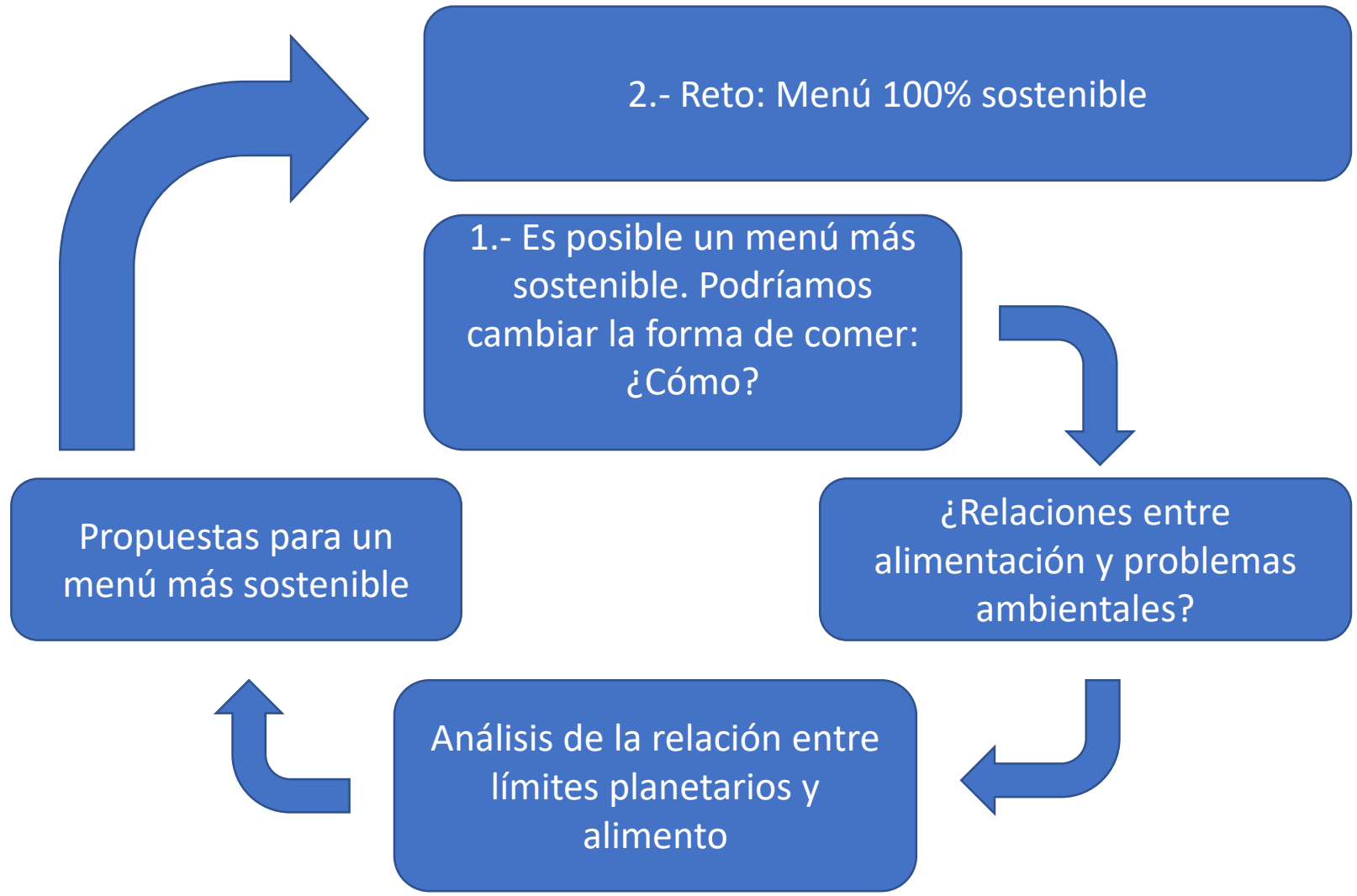
8 aspectos que relacionan alimento con medio ambiente



1. INGREDIENTES
2. DESHECHOS (ORG) / ~~ORGANICOS~~
3. TIPO ENVASE
4. ORIGEN ALIMENTO
5. MODO DE PRODUCCIÓN (AGRARIA)
6. ETIQUETADO Y CERTIFICADO
 - COMERCIO
 - ECOLÓGICO
 - DENOMINACIÓN DE ORIGEN
7. PROCESADO Y ENVASADO
8. ELABORACIÓN DOMÉSTICA
 - CÓMO?
 - QUIÉN?

Fase 2. ¿Cómo podemos comer de forma más respetuosa con el ambiente?

- Explorar posibilidades de una alimentación más sostenible y más segura para todas las personas y su medio ambiente.
- ¿Cuáles son los retos “gastroambientales” o “gastroecológicos”?



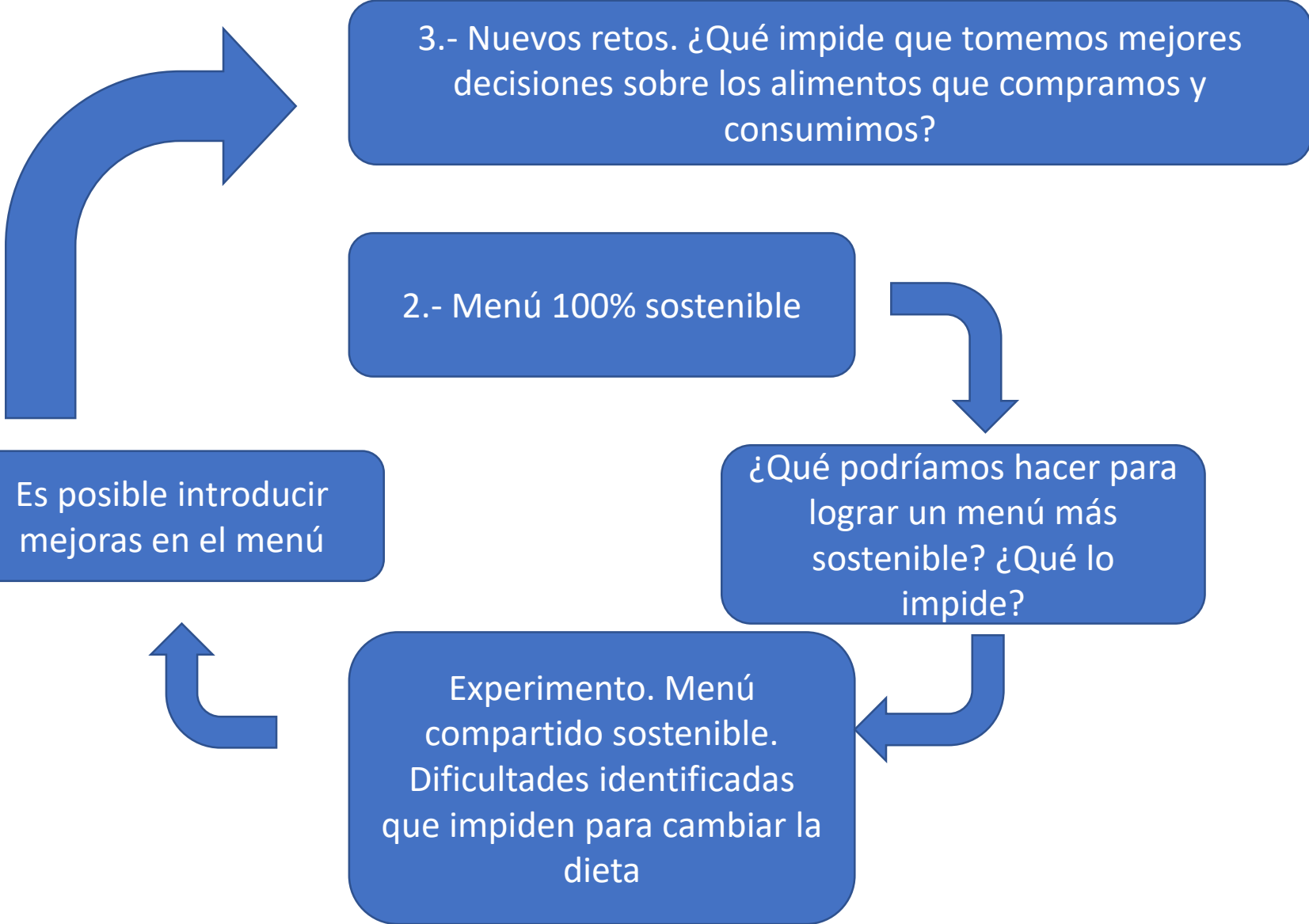
Relación entre límites planetarios y seguridad alimentaria. Grupo de discusión CC Ambientales 06.02.2016

Proceso	Causa	Relación con seguridad alimentaria
1. Cambio climático	Incremento GEI y Temperatura media global	a consecuencia de las emisiones CO2 de origen antropogénico (acusado incremento desde etapa preindustrial) Metano en ganadería intensiva.
2. Pérdida de biodiversidad	Deforestación, OGM's, selección e hibridación de variedades para maximizar la producción, fragmentación/ destrucción hábitats, monocultivo intensivo, proliferación de especies invasoras	
3. Alteración de ciclos biogeoquímicos del nitrógeno y el fosforo	Pérdida de estructura y fertilidad del suelo , alteración en las cadenas tróficas ecosistémicas, uso intensivo fertilizantes	Pesticidas y fertilizantes agrarios y fitosanitarios, plaguicidas, vertidos industriales y agropecuarios (purines ganadería)
4. Acidificación de los océanos	Incremento emisiones CO2 de origen antropogénico.	
5. Conversión de tierra en cultivos	Aumento del consumo/producción humano y de la densidad de población a nivel global	
6. Consumo humano de agua	Escasez de agua, incremento en dotaciones para abastecimiento y cultivos,	
7. Adelgazamiento de la capa de ozono	Emisiones de CFS, ozono troposférico con gases como NOx y SOx del transporte	
8. Aerosoles atmosféricos	Menor dispersión de contaminantes (Plaguicidas y pesticidas y fertilizantes, lacas/pinturas industriales	
9. Contaminación química	Vertidos de residuos de todo tipo (radiactivos, biosanitarios, urbanos, industriales, agricultura y ganadería, tecnológicos, geológicos) por las vías ambientales , bioacumulación (dioxinas) y disminución de la autodepuración natural de los ecosistemas, lluvia ácida	Pesticidas agrarios y fitosanitarios, plaguicidas, vertidos industriales y agropecuarios, cueros y peletería, industria cosmética, alimentaria, tintes y pinturas industriales, sistemas de refrigeración, refinerías del petróleo (envasado)

Fase 3. Intentemos un menú 100 % sostenible
¿Qué impide que tomemos mejores decisiones
sobre los alimentos que compramos y
consumimos?

- Romper barreras, encontrar nuevas formas de comer.
- Atención a la atención.
- Definir la intención

Buenos hábitos sostenibles.
Demostrar beneficios.
Importancia de reciclar.
Desmentir mitos de veganismo. Exigente con los productos.
Mejorar información del impacto de los alimentos.



Es posible introducir mejoras en el menú

3.- Nuevos retos. ¿Qué impide que tomemos mejores decisiones sobre los alimentos que compramos y consumimos?

2.- Menú 100% sostenible

¿Qué podríamos hacer para lograr un menú más sostenible? ¿Qué lo impide?

Experimento. Menú compartido sostenible. Dificultades identificadas que impiden para cambiar la dieta



-
1. Imposición de ideas ecológicas
 2. Distanciamiento del ser humano de la naturaleza
 2. Infravaloración de las cosas sencillas que llevan al mal uso de los recursos
 2. Presión social elitista y clasista
 2. Falta de valoración del medio ambiente
 2. Los hábitos sociales adquiridos y la dificultad para encontrarlos
 3. Dificultad de encontrar los productos ecológicos en el supermercado
 3. Accesibilidad a los productos sostenibles en el lugar en el que vives
 4. Coste de los productos ecológicos
 4. limitaciones de tiempo para cocinar y económicas
 5. La educación ambiental dentro del núcleo familiar
 6. Publicidad engañosa
-

Aportaciones a una tormenta de ideas sobre la cuestión. ¿Qué impide que tomemos mejores decisiones sobre los alimentos que compramos y consumimos?

Predicar con el ejemplo de buenos hábitos sostenibles

Fomentar un pensamiento más ecológico en casa

Realizar actividades de educación ciudadana que muestren las ventajas de los productos ecológicos

Cursos gratuitos de cocina sencilla y sostenible

Fomentar el empleo ecológico

Reducir los precios de los productos ecológicos para que sean más accesibles a todos

Empleo verde o ecológico como beneficio social o aporte a la comunidad

Explicar la importancia de reciclar para reducir el consumo de materias primas; así como explicar cómo se recicla en cada uno de los contenedores

Demostrar que la comida ecológica tiene más beneficios que la comida habitual

Mayor difusión sobre la alimentación y el medio ambiente

Hacer difusión acerca del impacto de la alimentación en el medio ambiente

Fomentar el empleo ecológico

Informar de los productos que consumimos marcan nuestro estilo de vida. Seamos exigentes

Realizar una guía de consumo que te ayude a decidir que comprar

Desmentir mitos sobre dieta ecológica y vegana

Crear empresas de producto ecológico

Desmentir mitos (idea de que es menos saludable) sobre la dieta vegetariana y vegana

Aportaciones recogidas en una tormenta de ideas de estudiantes de CC Ambientales en respuesta a la cuestión: ¿Qué podemos hacer para tomar mejores decisiones sobre los alimentos que compramos y consumimos?

Fase 4. Creando conocimiento. Un proyecto “Comida en el jardín botánico”

- ¿Qué relaciona biodiversidad y alimento?.
- ¿Por qué las plantas silvestres comestibles suscitan nuestra curiosidad?
- ¿Cómo se usan y se usaban?

Proyecto comida en el botánico

Guía de plantas silvestres comestibles del Jardín Botánico de la UAH

- Plantas silvestres y plantas cultivadas
- Relaciones entre agrobiodiversidad y alimento
- Cultura ecogastronómica



