

La lucha contra el cambio climático y la degradación del planeta suele poner el foco en la descarbonización del sector de la energía y de la movilidad. Sin embargo, la alimentación, el sector que se encarga de producir comida para más de 7.000 millones de personas, es responsable de una gran cantidad de los gases de efecto invernadero emitidos a la atmósfera, y de mucha del agua dulce consumida. Además, la ganadería y agricultura intensiva son la principal amenaza de muchas de las 28.000 especies en peligro de extinción.

Es por esto que, además de fomentar el consumo responsable de energía, agua y recursos, como comunidad educativa, también podemos reducir en gran medida

el impacto ambiental a través de hábitos más respetuosos de alimentación, y más en un periodo como las navidades, pues el consumo de alimentos es más elevado que en otras épocas del año y suele producirse un mayor desperdicio alimentario.

Para cumplir el Reto 3 de Generación Eco proponemos un Concurso de recetas de aprovechamiento con los restos de comida de la cena de Navidad (del 24 o del 31). Además de la receta escrita, tendréis que realizarla y os pedimos fotografías que dejen constancia de ello.

Se valorará el uso de productos de cercanía, y que las recetas contengan la menor cantidad de carne roja , sustituyéndola por pescado, pollo y vegetales. En clase se

calculará la huella de carbono de alguna de las recetas para calcular el ahorro en emisiones de gases de efecto invernadero a la atmósfera y del consumo de agua dulce.

El Jurado tendrá en cuenta todo esto y escogerá una receta y premiará al alumno o alumna que la haya realizado, con un regalo sorpresa.

Para participar basta con una receta que aproveche alimentos, cocinarla y hacer fotos. La receta y las fotos se presentan subiéndolas a una carpeta drive que se llama FOTOS Y RECETAS, https://drive.google.com/drive/folders/12US2JiB0CxxNrFbiR4_jOGna7NOk6DdH (los archivos se nombran con nombre y clase, por ejemplo "maria3b.doc")

