

Alimentando el futuro

mañá

maná

Alimentando el futuro

¡Vigila con la comida!

¡El desafío de no tirar comida!

- ¿Quién dejó comida en el plato anoche?
- ¿Qué hacéis en casa con la comida que sobra?
- ¿Piensas que se tira mucha comida?

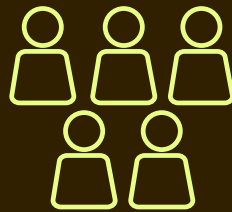


¿Sabes cuánto se desperdicia en el mundo en un año?

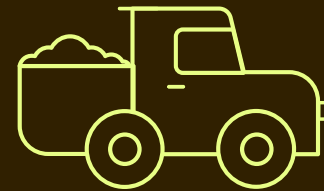
1.050M de toneladas de alimentos



368M



1.260M personas
alimentadas 1 año

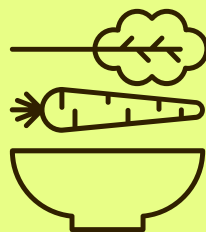


42M camiones
de alimentos

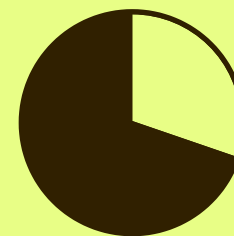
España y el mundo



7º País de la UE



1.125 M de kg



1/3

¿Cuánto dinero desperdicia al año
cada hogar español en comida?

250€

300€

350€

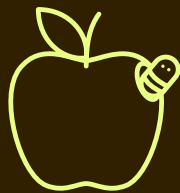
Aproximadamente, ¿qué porcentaje de la comida que se produce en el mundo se tira?

10 %

33 %

50 %

¿Cuáles son los alimentos
que más se desperdicia?



Fruta



Pan



Lácteos

¡Ahora, a jugar!

En grupos, organizad la cadena de valor de los alimentos y analizad en qué punto se genera más desperdicio..

**“Si el desperdicio alimentario fuera un país,
sería el _ _ _ mayor emisor de CO2”**



maná
Alimentando el futuro

Misión:

El proyecto Maná, impulsado por Cáritas, y financiado por la Unión Europea combate el desperdicio alimentario de una manera innovadora y solidaria. Su objetivo es aprovechar los excedentes de comida para generar empleo y formación para personas en situación de exclusión social, contribuyendo así a la sostenibilidad medioambiental y económica.

Àreas de actuación

Recuperación de alimentos:

Maná rescata alimentos que, por diversas razones (como exceso de producción o problemas de etiquetado), no llegan al mercado y serían descartados.



Áreas de actuación

Transformación en productos listos para el consumo:

Transformación de residuos alimentarios en nuevos recursos, como composto comida elaborada. Estos alimentos se procesan y transforman en platos preparados o productos alimenticios que cumplen con los estándares de calidad y seguridad.





Generación de empleo inclusivo:

El proyecto ofrece formación y empleo a personas en riesgo de exclusión social, permitiéndoles adquirir habilidades en el sector de la hostelería y la producción alimentaria.

¿Qué podemos hacer desde casa?

Herramientas prácticas y personalizadas para reducir el desperdicio alimentario:

- Planificar compras
- Revisar Data de caducidad o consumo preferente
- Guardar bien los alimentos correctamente
- Hacer compostaje
- **¿Qué más harías tu?**

maná

Alimentando el futuro

● ¡Vigila con la comida!

¡Volvemos a jugar!



Proceso de compostaje

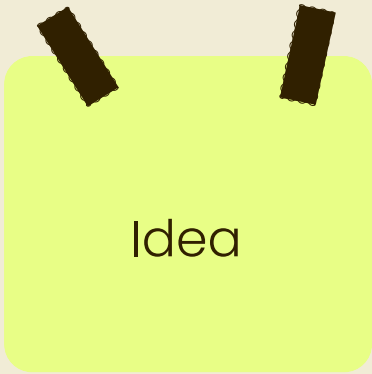


Formació
i Treball

Compostaje en acción



¿Queréis compartir
vuestras opiniones?



Idea



Obstáculo



Compromiso



Muchas gracias!

Súmate al cambio!

Somos un proyecto social comprometido
con la sostenibilidad y la inclusión.

maná

Impulsado por:



En colaboración con:



Financiado por:



Financiado por
la Unión Europea

Soluciones

¿Quién dejó comida en el plato anoche?

Respuesta abierta. Sirve para romper el hielo y hacer que el grupo piense en situaciones cotidianas.

¿Qué hacéis en casa con la comida que sobra?

Algunas respuestas posibles: guardarla para otro día, congelarla, hacer nuevas recetas, llevarla en táper, compartirla o compostarla si ya no se puede consumir.

¿Piensas que se tira mucha comida?

Sí. Se desperdicia mucha comida tanto en los hogares como en otros puntos de la cadena alimentaria.

¿Sabes cuánto se desperdicia en el mundo en un año?

Aproximadamente 1.050 millones de toneladas de alimentos al año.

España y el mundo

España aparece como el 7º país de la UE en desperdicio alimentario, el Ministerio de Agricultura situó el desperdicio alimentario en España en 1.125 millones de kilos/litros en 2024, un 4,4% menos que en 2023.

Este 1/3 significa que una de cada tres partes de la comida que se produce en el mundo no llega a consumirse. Es comida que se pierde o se desperdicia antes de llegar al plato o una vez ya está en casa

¿Cuánto dinero desperdicia al año cada hogar español en comida?

La respuesta correcta del juego sería: 250 € aproximadamente.

Aproximadamente, ¿qué porcentaje de la comida que se produce en el mundo se tira?

La respuesta correcta es: 33 %, es decir, alrededor de un tercio.

Idea: planificar menús semanales.

Obstáculo: comprar más de lo necesario o no saber qué hay en la nevera.

Compromiso: revisar la nevera antes de comprar y aprovechar las sobras una vez por semana.

¿Cuáles son los alimentos que más se desperdician?

De las opciones del taller, la respuesta sería: la fruta. También suelen desperdiciarse muchas verduras, hortalizas, pan y comida ya preparada.

Cadena de valor de los alimentos: ¿dónde se genera más desperdicio?

Puede haber desperdicio en todas las fases: producción, transporte, distribución, comercios, restauración y hogares. Para el taller, se puede destacar que una parte muy importante se genera en el consumo final, especialmente en los hogares, por mala planificación, compras excesivas o alimentos que caducan.

“Si el desperdicio alimentario fuera un país, sería el ___ mayor emisor de CO₂”

La respuesta correcta es: el tercer mayor emisor de CO₂, después de China y Estados Unidos.

¿Qué es el proyecto Maná?

Maná es un proyecto impulsado por Cáritas y financiado por la Unión Europea que combate el desperdicio alimentario aprovechando excedentes de comida para generar empleo, formación e inclusión social.

¿Qué hace Maná con los alimentos recuperados?

Rescata alimentos que no llegarían al mercado por exceso de producción, problemas de etiquetado u otros motivos, y los transforma en productos o platos listos para el consumo, garantizando criterios de calidad y seguridad.

¿Qué impacto social tiene Maná?

Genera formación y empleo para personas en situación o riesgo de exclusión social, especialmente en ámbitos vinculados a la hostelería, la cocina y la producción alimentaria.

¿Qué podemos hacer desde casa para reducir el desperdicio?

Planificar la compra, revisar fechas de caducidad y consumo preferente, conservar bien los alimentos, aprovechar las sobras, congelar, cocinar recetas de aprovechamiento y hacer compostaje cuando el alimento ya no se puede consumir.

Proceso básico de compostaje

Separar restos orgánicos, mezclarlos con material seco como hojas o cartón, airear la mezcla, controlar la humedad, dejar que se descomponga y utilizar el compost final para enriquecer la tierra.

Dinámica final: idea, obstáculo y compromiso

¿Dinámica final: idea, obstáculo y compromiso

Idea: planificar menús semanales.

Obstáculo: comprar más de lo necesario o no saber qué hay en la nevera.

Compromiso: revisar la nevera antes de comprar y aprovechar las sobras una vez por semana.

Proceso de compostaje

El compostaje es un proceso natural que convierte los restos de comida y otros residuos orgánicos en abono.

Primero se separan los restos orgánicos, como pieles de fruta, verduras o posos de café. Después se mezclan con materiales secos, como hojas, ramas pequeñas o cartón. Con el paso del tiempo, el aire, la humedad y los microorganismos ayudan a descomponer estos restos hasta convertirlos en compost, que puede utilizarse para nutrir la tierra.”

Compostaje en acción

El compostaje en acción significa pasar de tirar los restos orgánicos a transformarlos en abono. Es una forma sencilla de cerrar el ciclo: del alimento a la tierra, y de la tierra a nuevos alimentos. ¿Qué restos de comida creéis que sí podríamos compostar y cuáles no?

¿Queréis compartir vuestras opiniones?

Idea: algo que he aprendido o que me ha parecido importante.

Ejemplo: “Tiramos más comida de la que pensaba.”

Obstáculo: algo que hace difícil cambiar hábitos.

Ejemplo: “A veces compramos demasiado o no planificamos bien.”

Compromiso: una acción concreta que puedo hacer.

Ejemplo: “Revisaré la nevera antes de comprar.”

Frase breve para decir en el taller:

“Ahora os proponemos compartir una idea, un obstáculo y un compromiso. No hace falta que sea perfecto: lo importante es pensar en pequeños cambios reales que nos ayuden a desperdiciar menos comida.”

