

Menú sostenible

Objetivos:

- Crear un menú consciente y amigable con el medioambiente, mediante la selección de alimentos con baja huella hídrica.
- Concientizar a la comunidad educativa sobre la huella hídrica de ciertos alimentos, y cómo eso influye en el agotamiento del agua dulce, realizando una presentación sobre los resultados de su investigación y propuesta de menú consciente.

¿Qué podrías decir respecto a la huella hídrica de los alimentos que hay en la parrilla?

¿Qué le recomendarías a Javiera y su familia?



Huella hídrica:
Cantidad de agua dulce que se necesitó para fabricar cierto producto.



**¿Por qué la temática de la huella
hídrica de los alimentos es
importante para mí?**

**¿Por qué la temática de la huella
hídrica de los alimentos es
importante para las personas que
me rodean?**

**¿Por qué la temática de la huella
hídrica de los alimentos es
importante para el mundo?**

Una buena presentación

- Saludar y presentarse.
- Hablar fuerte para que todos escuchen.
- Pararse derecho y tener una postura cómoda para presentar.
- Todos deben hablar.
- Escuchar y respetar la presentación de sus compañeros.
- Terminar su presentación dando las gracias y despidiéndose.

Partes presentación

- ¿Qué contiene su entrada, menú y fondo?
- ¿Por qué eligieron esos alimentos y no otros?
- ¿Por qué es importante conocer la huella hídrica de los alimentos que consumimos?

Antes pensaba que...

Ahora pienso que...



ESCUELA

GLO

BAL⁺

ESCUELA
GLO
BAL

escuelaglobal.org